

บันทึกรายงานการประชุม
คณะอนุกรรมการฝ่ายจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพอุตสาหกรรมเกษตร
การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์
สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ครั้งที่ ๓๓

ผู้เข้าร่วมประชุม

- | | | |
|--------------------------------|------------------|---------------------------|
| ๑. นายบุญฤทธิ์ ส่งศรี | วษท.สุราษฎร์ธานี | ประธานอนุกรรมการ |
| ๒. นายวันไชย นัยวินิจ | วษท.ขอนแก่น | รองประธานอนุกรรมการ |
| ๓. นางสาวเยาวลักษณ์ รอดเกลี้ยง | วษท.กำแพงเพชร | อนุกรรมการ |
| ๔. นางสาวณิชากัทร์ จรัสแผ้ว | วษท.ชุมพร | อนุกรรมการและเลขานุการ |
| ๕. นางศรีวิบูลย์ เจียวก๊ก | วษท.กระบี่ | อนุกรรมการและผช.เลขานุการ |

ทักษะวิชาชีพสาขาอุตสาหกรรมเกษตร

ทักษะ	เดิม	ปรับปรุง
การผลิตน้ำผักผลไม้	<p>กติกากการแข่งขัน</p> <p>ข้อเสนอแนะในการผลิต</p> <p>๓) ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ ๖๐-๖๕ องศาเซลเซียส เวลา ๒๐-๓๐ นาที</p> <p>๗) ใช้ผัก,ผลไม้อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือจะใช้ทั้งสองอย่าง</p> <p>๘) การตรวจวัดความหวานน้ำผักผลไม้ต้องมีความหวานประมาณ ๑๘ องศาบริกซ์ ± 1</p> <p>ข้อเสนอแนะในการตัดสิน</p>	<p>๓) (ปรับปรุง) ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ ตามอุณหภูมิและเวลาที่ผู้ผลิตกำหนดตามสูตร (เพิ่มเติม) วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการผลิตน้ำผักผลไม้ต้องไม่ผ่านการแปรรูปมาก่อน</p> <p>(ปรับปรุง)การตรวจวัดความหวานน้ำผักผลไม้ความหวานตามที่ผู้ผลิตกำหนดในสูตรโดยเกินหรือขาดได้ ± 1</p> <p>ในการแข่งขันให้ผู้เข้าแข่งขันวัดความหวานได้ก่อนเติมน้ำตาล</p> <p>(เพิ่ม) ปริมาตรที่ได้ ± 50 ML ตัดคะแนน ปริมาตรที่ได้ ± 51 ML ขึ้นไปตัดคะแนน ๑ คะแนนและทุกช่วง ๕๐ ML ตัดเพิ่มอีก ๑คะแนน (เพิ่ม) ความหวานตามที่ผู้ผลิตกำหนดในสูตรถ้าเกินหรือขาดตามที่กำหนดจาก ± 1 แล้วให้ตัด ๑ คะแนน และทุกช่วง ๑ องศา บริกซ์ ให้ตัดเพิ่ม ๑ คะแนน</p>
การผลิตน้ำนมจากพืช	<p>ข้อเสนอแนะในการตัดสิน</p> <p>๓) การพาสเจอร์ไรส์ส่วนผสมผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ ๘๐ - ๙๐ องศาเซลเซียส นาน ๑๕ - ๓๐ นาที</p>	<p>(ปรับปรุง) การพาสเจอร์ไรส์ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ตามอุณหภูมิและเวลาที่ผู้ผลิตกำหนดตามสูตร</p> <p>(เพิ่ม) ปริมาตรที่ได้มากกว่า ๒ ลิตร ไม่ตัดคะแนน ปริมาตรที่ได้น้อยกว่า ๒ ลิตร ตั้งแต่ ๕๐ ML ลงไปตัด ๑ คะแนน และทุกช่วง ๕๐ ML ตัดเพิ่มอีก ๑ คะแนน</p>

ทักษะ	เดิม	ปรับปรุง
การผลิตลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์ (เนื้อไก่)	<p>กติกากการแข่งขัน</p> <p>๒) เวลาในการแข่งขัน ๒ ชั่วโมง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที - ทฤษฎี และคำนวณ ๓๐ นาที <p>ข้อเสนอแนะในการตัดสิน</p> <p>ขั้นตอนการผลิต</p> <p>๓) รูปแบบของผลิตภัณฑ์ต้องมีลูกกลมและรูปร่างอื่น ๆ (ใช้พิมพ์) ต้องสม่ำเสมอและมีความแน่น</p> <p>ข้อเสนอแนะในการตัดสิน</p>	<p>(ปรับปรุง) ๒) เวลาในการแข่งขัน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง - ทฤษฎี และคำนวณ ๓๐ นาที <p>(ปรับปรุง) กำหนดให้รูปแบบผลิตภัณฑ์ต้องมีรูปร่างกลม ๘๐ เปอร์เซ็นต์ (โดยน้ำหนัก) โดยน้ำหนักเกินหรือขาดได้ \pm ๕ เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนัก</p> <ul style="list-style-type: none"> - ในการบรรจุแต่ละรูปร่างผลิตภัณฑ์ให้แยกบรรจุ <p>(เพิ่ม) การผลิตลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์ปริมาณที่ได้ ๑ กิโลกรัม ไม่ตัดคะแนนปริมาณที่ได้ - ๕๑ กรัม ตัดคะแนน ๑ คะแนน และทุกช่วง ๕๐ กรัม ตัดเพิ่มอีก ๑ คะแนน</p>
การผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์ (เนื้อไก่)	<p>วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้แข่งขัน</p> <p>๕) ไส้เทียม</p> <p>ข้อเสนอแนะในการตัดสิน</p>	<p>(เพิ่มเติม) ไส้เทียม กำหนดให้ใช้ไส้เทียมเบอร์ ๒๑</p> <p>(เพิ่มเติม) การผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์ปริมาณที่ได้ ๑ กิโลกรัม ไม่ตัดคะแนนปริมาณที่ได้ - ๕๑ กรัม ตัดคะแนน ๑ คะแนนและทุกช่วง ๕๐ กรัม ตัดเพิ่มอีก ๑ คะแนน</p>

ข้อเพิ่มเติมอื่น ๆ

๑. ข้อสอบทฤษฎี

กำหนดให้กรรมการตัดสินของแต่ละทักษะทุกคนออกข้อสอบ คนละ ๒๐ ข้อ แบบ ๔ ตัวเลือกพร้อมเฉลยใส่แผ่นซีดี และถ่ายสำเนา ๑ ชุด นำมาส่งในวันประชุมคณะกรรมการและอนุกรรมการฝ่ายประสานงานและจัดการแข่งขัน และจัดคัดเลือกมาใช้เป็นข้อสอบทักษะละ ๒๐ ข้อ

๒. ผู้เข้าแข่งขันส่งเอกสารสูตร และวิธีทำ จำนวน ๗ ชุด ในวันรายงานตัว ตามวันเวลาในการแข่งขันกับกรรมการตัดสิน

๓. คณะกรรมการตัดสินชุดที่ ๑ ของทุกทักษะ ต้องรวมคะแนนตอนที่ ๑ ให้เสร็จสิ้นภายใน วันแข่งขันและนำผลส่งคณะกรรมการฝ่ายประสานงานและจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพฯ เก็บรักษาไว้ เมื่อกรรมการชุดที่ ๒ ตัดสินเสร็จให้กรรมการชุดที่ ๑ นำคะแนนดิบทั้ง ๒ ส่วนมารวมกันจัดอันดับที่ เอาเฉพาะอันดับที่มารวมกัน ผู้ที่ได้อันดับน้อยที่สุดคือผู้ชนะการแข่งขันเรียงลำดับที่จากน้อยไปหา มาก

ในกรณีที่ผู้เข้าแข่งขันมีอันดับที่เท่ากันให้กรรมการตัดสินพิจารณาจากคะแนนดิบรวมของผู้ เข้าแข่งขันที่มีอันดับเท่ากัน ถ้าคะแนนเท่ากันอีกให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการตัดสิน และนำผลการ ตัดสินส่งประธานอนุกรรมการฝ่ายจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพอุตสาหกรรมเกษตร

การจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การแข่งขัน

๑. ทักษะการผลิตน้ำผักผลไม้ , ทักษะการผลิตน้ำนมจากพืช เจ้าภาพจัดเตรียมให้

๑. ถังแก๊สชนิดหัวเกลียว หน่วยละ ๑ ถัง
๒. เตಾಗ๊ส และหม้อต้มน้ำร้อนลวกภาชนะอุปกรณ์ ๒ ชุด (ส่วนกลาง)
๓. น้ำตาลทราย (มิตรผล)
๔. น้ำสะอาด (น้ำดื่มสิงห์)
๕. น้ำแข็ง
๖. เกลือป่น (ปรุงทิพย์)
๗. ขวดสีเหลี่ยมขนาด ๒๕๐ ml จำนวน ๑๐ ขวด
๘. เครื่องชั่งขนาด ๗ กิโลกรัม (ส่วนกลาง)
๙. เครื่องวัดความหวาน ขนาด ๐-๓๒ องศาบริกซ์ ๑ ตัว (เฉพาะกรรมการ)
๑๐. อุปกรณ์ชำระล้าง

ผู้แข่งขันจัดเตรียมมาเอง

๑. วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ตามกติกาการแข่งขัน
๒. ผัก ผลไม้สด ตามชนิดที่ใช้ (ห้ามใช้ผัก ผลไม้ ที่ผ่านขบวนการการแปรรูปขั้นต้น เช่น ผลไม้แช่แข็ง หรือตากแห้ง)
๓. ธัญพืช ตามชนิดที่ใช้
๔. เตಾಗ๊ส พร้อมหัวแก๊สแบบเกลียว และสายแก๊ส
๕. เครื่องชั่ง
๖. อุปกรณ์อื่น ๆ ที่ผู้เข้าแข่งขันเตรียมมาตามความจำเป็น
๗. วัสดุอื่น ๆ นอกเหนือจากที่กำหนด

๒. ทักษะการผลิตลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์ (เนื้อไก่)

เจ้าภาพเตรียมให้

๑. เนื้ออกไก่บด หน่วยละ ๑.๕ กก. เก็บแช่แข็งในตู้เย็น
๒. น้ำแข็งบด
๓. ถุงพลาสติกใส หนา หรือถุงซิບขนาด ๖ x ๙ นิ้ว (เตรียมสำรองไว้ให้)
๔. ถังแก๊สชนิดหัวเกลียว หน่วยละ ๑ ถัง
๕. เครื่องชั่งไฟฟ้า สำหรับชั่งสารปรุงแต่ง (ใช้จุดทศนิยม ๒ ตำแหน่ง , ส่วนกลาง)
๖. เครื่องปิดผนึก (เตรียมสำรองไว้ให้)
๗. อุปกรณ์ชำระล้าง

ผู้แข่งขันจัดเตรียมมาเอง

๑. ถุงพลาสติกใส หนา ขนาดเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (จะใช้ที่เตรียมไว้ให้ก็ได้)
๒. เต้าแก๊ส พร้อมหัวแก๊สแบบเกลียวและสายแก๊ส
๓. เครื่องชั่ง
๔. เครื่องสับผสม
๕. ปลั๊กไฟ
๖. วัสดุอื่นนอกเหนือจากที่กำหนด

๓. ทักษะการผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์ (เนื้อไก่)

เจ้าภาพเตรียมให้

๑. เนื้ออกไก่บด หน่วยละ ๑.๕ กก. เก็บแช่แข็งในตู้เย็น
๒. น้ำแข็งบด
๓. ถุงพลาสติกใส หนา หรือ ถุงซิບขนาด ๘ x ๙ นิ้ว (เตรียมสำรองไว้ให้)
๔. ถังแก๊สชนิดหัวเกลียว หน่วยละ ๑ ถัง
๕. เครื่องชั่งไฟฟ้า สำหรับชั่งสารปรุงแต่ง (ใช้จุดทศนิยม ๒ ตำแหน่ง, ส่วนกลาง)
๖. เครื่องปิดผนึก (เตรียมสำรองไว้ให้)
๗. ไส้เทียมเบอร์ ๒๑
๘. ด้ายผูกไส้กรอก
๙. อุปกรณ์ชำระล้าง

ผู้แข่งขันจัดเตรียมมาเอง

๑. วัสดุ อุปกรณ์ใช้ตามกติกาการแข่งขันและการตัดสิน
๒. ถุงพลาสติกใส หนา ขนาดเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (จะใช้ที่เตรียมไว้ให้ก็ได้)
๓. เต้าแก๊ส พร้อมหัวแก๊ส แบบเกลียวและสายแก๊ส

๔. เครื่องชี้
๕. เครื่องสับผสม
๖. ปลั๊กไฟ
๗. วัสดุอื่นนอกเหนือจากที่กำหนด