# **รายละเอียดแนวทาง**

# **การจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพฐานสมรรถนะ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง**

# **สาขา อุตสาหกรรมเกษตร พ.ศ. ๒๕๖๒**

**ประกอบวิธีการปฏิบัติขององค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย**

**ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี**

**ว่าด้วยการประชุมวิชาการ พ.ศ. ๒๕๖๒**

 วิธีการปฏิบัติขององค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี ว่าด้วยการประชุมวิชาการ พ.ศ.๒๕๖๒ ตอนที่ ๘ ข้อ ๔๒ (๔๒.๑.๕) กำหนดให้องค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ กำหนดรายละเอียดประกอบวิธีการปฏิบัติการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพในการประชุมวิชาการขององค์การ

 ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินการเกี่ยวกับการประชุมวิชาการ มีความสอดคล้องเป็นรูปแบบเดียวกันทั่วประเทศ อาศัยอำนาจตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ว่าด้วยองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี พ.ศ. ๒๕๕๙ หมวด ๗ ข้อ ๓๗ จึงกำหนดรายละเอียดแนวทางการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพฐานสมรรถนะ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงสาขาอุตสาหกรรมเกษตร พ.ศ.๒๕๖๒ ประกอบวิธีการปฏิบัติขององค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ว่าด้วยการประชุมวิชาการ พ.ศ.๒๕๖๒ ใหม่ไว้ดังนี้

**ตอนที่ ๑**

**วัตถุประสงค์**

 ข้อ ๑ เพื่อเป็นการนำความรู้ ความสามารถ ทักษะและประสบการณ์ ของสมาชิกองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ มาใช้ในการแสดงความสามารถทางวิชาการ

 ข้อ ๒ เพื่อนำผลการแข่งขันของสมาชิกที่ผ่านสมรรถนะในระดับที่กำหนดโดยรวมไม่น้อยกว่า ๗๐ คะแนน สามารถนำไปปรับเทียบโอนกับมาตรฐานวิชาชีพในรายวิชาที่เกี่ยวข้องและสอดคล้องได้บางส่วนและหรือทั้งรายวิชา โดยขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของสถานศึกษา

**ตอนที่ ๒**

**ผู้เข้าแข่งขัน**

 ข้อ ๓ การสมัครเข้าแข่งขัน

๓.๑ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับหน่วย ให้สมาชิกที่ประสงค์จะเข้าแข่งขัน เขียนใบสมัคร ยื่นต่อครูที่ปรึกษาคณะกรรมการดำเนินการองค์การ ฯ ระดับหน่วย โดยมีสิทธิที่จะสมัคร เข้าแข่งขันได้ตามที่คณะกรรมการจัดการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับหน่วยกำหนด

๓.๒ จำนวนผู้เข้าแข่งขันในระดับหน่วยในแต่ละทักษะให้มีจำนวนผู้เข้าแข่งขัน ไม่น้อยกว่า ๕ คน หรือ ๕ ทีม หรือตามความเห็นชอบของคณะกรรมการอำนวยการระดับหน่วย

๓.๓ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับภาคและชาติให้สมาชิกที่ได้รับสิทธิการเป็นตัวแทนของหน่วยหรือภาคเขียนใบสมัครการเข้าแข่งขันยื่นต่อครูที่ปรึกษาคณะกรรมการดำเนินงานองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับหน่วยที่สังกัดโดยมีสิทธิที่จะเข้าแข่งขันได้เพียงบุคคลหรือทีมละ ๑ ทักษะเท่านั้น

๓.๔ ผู้ที่ได้อันดับ ๑ ในระดับหน่วยเป็นตัวแทนขององค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ หน่วยเข้าแข่งขันทักษะในงานประชุมวิชาการขององค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับภาคและผู้ที่ได้อันดับ ๑,๒ และ ๓ ในระดับภาค เป็นตัวแทนขององค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ของภาคเข้าแข่งขันทักษะในงานประชุมวิชาการระดับชาติให้สมาชิกที่ได้รับสิทธิเป็นผู้แทนของหน่วย เขียนใบสมัครการเข้าแข่งขันยื่นต่อครูที่ปรึกษาคณะกรรมการดำเนินงานองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับหน่วยที่สังกัดโดยมีสิทธิที่จะเข้าแข่งขันได้เพียงบุคคลหรือทีมละ ๑ ทักษะเท่านั้น

 ข้อ ๔ คุณสมบัติของผู้เข้าแข่งขัน

 ๔.๑ สมาชิกที่เข้าแข่งขัน ต้องเป็นสมาชิกสามัญตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ว่าด้วยองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี พ.ศ.๒๕๕๙ หมวด ๓ ข้อ ๑๓ (๑๓.๑) หมายถึงผู้ขึ้นทะเบียนเป็นนักเรียนนักศึกษา ที่กำลังศึกษาตามหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ ในสถานศึกษาที่จัดตั้งหน่วยองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ

 ๔.๒ ในกรณีที่สมาชิกผู้ใด สมัครเข้าแข่งขันในการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ แต่ละระดับ และพบว่ามีคุณสมบัติไม่ครบถ้วน ให้ยกเลิกผลการตัดสินและรางวัลที่ได้รับไปแล้วทุกระดับ และให้ระงับการร่วมแข่งขันที่กำลังแข่งขันหรือที่จะแข่งขันต่อไปของสมาชิกผู้นั้น

 ข้อ ๕ สิทธิและหน้าที่ของผู้สมัครเข้าแข่งขันทักษะวิชาชีพฐานสมรรถนะ

๕.๑ ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้ร่วมการแข่งขัน ในการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับหน่วย ตามที่สมัคร

๕.๒ ได้รับสิทธิเป็นตัวแทนไปร่วมการประชุมวิชาการ องค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับภาคหรือระดับชาติ

๕.๓ ได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติและได้รับเกียรติบัตรจากองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ แต่ละระดับ เมื่อผ่านผลสัมฤทธิ์หรือมาตรฐานที่กำหนด

๕.๔ ตัวแทนของหน่วยที่เข้าแข่งขันระดับชาติ ได้รับการประเมินให้ผ่านการประเมินมาตรฐานวิชาชีพ ตามหลักสูตรและสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

๕.๕ ให้สมาชิกผู้เข้าแข่งขัน แต่งกายตามระดับของสมาชิก สมาชิกผู้เข้าแข่งขันต้องรายงานตัวต่อคณะกรรมการตัดสิน ก่อนเวลาการแข่งขันไม่น้อยกว่า ๑๐ นาที ณ สถานที่แข่งขันหรือสถานที่ ที่คณะกรรมการกำหนด หากสมาชิกผู้เข้าแข่งขันไปรายงานตัวช้ากว่ากำหนดดังกล่าว ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการตัดสิน จะพิจารณาอนุญาตหรือไม่อนุญาต ให้เข้าแข่งขัน

 ๕.๖ ให้ผู้เข้าแข่งขันแสดงตน โดยบัตรประจำตัวนักเรียนนักศึกษา หรือบัตรประจำตัวประชาชนหรือบัตรประจำตัวสมาชิกองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ต่อคณะกรรมการตัดสิน เมื่อรายงานตัวเข้าแข่งขัน

**ตอนที่ ๓**

**การประกาศวิธีการตัดสิน การรายงานผลและประกาศผลการแข่งขัน**

 ข้อ ๖ การประกาศวิธีการตัดสิน การรายงานผลและประกาศผลการแข่งขัน ให้ถือปฏิบัติตามวิธีการปฏิบัติขององค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ว่าด้วยการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ พ.ศ. ๒๕๖๒ ตอนที่ ๖ ข้อ ๒๕, ๒๖, ๒๗, ๒๙, ๓๑ และ ๓๒

**ตอนที่ ๔**

**หน้าที่ของหน่วยและของสถานที่จัดการประชุมวิชาการ อกท.**

 ข้อ ๗ หน้าที่ของหน่วย

 ๗.๑ ให้นายทะเบียนการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับหน่วย ระดับภาค ส่งรายชื่อผู้เข้าแข่งขันให้แก่หน่วยที่จะจัดการประชุมวิชาการ องค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ในระดับภาคและระดับชาติ ภายในเวลาที่คณะกรรมการดำเนินการจัดการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับนั้น ๆ กำหนด

 ๗.๒ ให้ครูที่ปรึกษาคณะกรรมการดำเนินงานองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับหน่วย จัดส่งหรือนำส่งใบสมัครและค่าลงทะเบียนการแข่งขัน ต่อฝ่ายทะเบียนข้อมูลการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ แต่ละระดับ ตามวัน เวลา และอัตราที่กำหนด

 สำหรับค่าลงทะเบียนเมื่อนำจัดส่งหรือนำส่งแล้ว ให้เป็นสิทธิของสถานที่จัดการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ที่จะไม่คืนเมื่อผู้สมัครไม่ได้เข้าแข่งขันไม่ว่ากรณีใด ๆก็ตาม และผู้ที่ได้รับสิทธิในการเป็นตัวแทน แทนผู้ที่ไม่ได้เข้าแข่งขัน จะต้องสมัครและลงทะเบียนการแข่งขันใหม่

๗.๓ ในการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับภาค เมื่อสมาชิกที่เป็นบุคคลหรือทีมของหน่วย ไม่สามารถเข้าร่วมการแข่งขันในระดับภาค ให้ดำเนินการตามวิธีการปฏิบัติขององค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ว่าด้วยการประชุมวิชาการ พ.ศ. ๒๕๖๒ ตอนที่ ๔ ข้อ ๒๑, ๒๓ (๒๓.๑), (๒๓.๓)

๗.๔ ในการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับชาติ เมื่อสมาชิกที่เป็นบุคคลหรือทีม ของหน่วยไม่สามารถเข้าร่วมการแข่งขันในระดับนั้น ๆ ได้ให้แจ้งต่อนายทะเบียนการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับภาค เพื่อแจ้งให้บุคคลหรือทีมของหน่วยถัดไป เข้าร่วมการประชุมวิชาการแทนตามลำดับ ตามวิธีการปฏิบัติขององค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ว่าด้วยการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ พ.ศ. ๒๕๖๒ ตอนที่ ๔ ข้อ ๒๒, ๒๓ (๒๓.๒) (๒๓.๓)

 ๗.๕ ในกรณีที่มีความประสงค์ที่จะยื่นอุทธรณ์เกี่ยวกับการแข่งขัน ให้ดำเนินการตามหลักเกณฑ์การยื่นอุทธรณ์ผลการตัดสิน การประกวด แสดงและแข่งขันประกอบวิธีการปฏิบัติว่าด้วยการประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ พ.ศ. ๒๕๔๘

### **ตอนที่ ๕**

## ทักษะ กติกาแข่งขันและการตัดสิน

 ข้อ ๘ กิจกรรมการแข่งขันทักษะวิชาชีพฐานสมรรถนะ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขา อุตสาหกรรมเกษตร มีจำนวน ๔ ทักษะ คือ

๘.๑ การผลิตน้ำนมจากพืช .

๘.๒ การผลิตกุนเชียง

๘.๓ การผลิตโยเกิร์ตแยมผลไม้

๘.๔ การผลิตไส้กรอกปลา

 ข้อ ๙ กติกาการแข่งขันและการตัดสิน

## ๙.๑ ทักษะการผลิตน้ำนมจากพืช

๙.๑.๑ วัตถุประสงค์

 เพื่อให้สมาชิก อกท.มีสมรรถนะดังนี้

๙.๒.๑.๑ เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตน้ำนมจากพืช

๙.๒.๑.๒ มีทักษะในการวางแผน เตรียมการ ดำเนินการผลิตตามหลักการและกระบวนการผลิตน้ำนมจากพืช ได้ถูกต้อง

๙.๒.๑.๓ มีเจตคติที่ดีต่อการผลิตน้ำนมจากพืช โดยตระหนักถึงสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย คุณธรรมจริยธรรม

๙.๑.๒ กติกาการแข่งขัน

๑) จำนวนผู้เข้าแข่งขันหน่วยละ ๒ คน

๒) เวลาในการแข่งขัน ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

- ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

 ๓) ผลิตภัณฑ์ที่ได้ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ลิตร

#####  **วัสดุที่เจ้าภาพจัดหาให้**

1. น้ำตาลทราย
2. เกลือป่น
3. น้ำสะอาด

 **อุปกรณ์ที่เจ้าภาพจัดให้**

1. ถังแก๊สชนิดหัวเกลียวพร้อมเชื้อเพลิงและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง
2. อุปกรณ์ชำระล้าง
3. โต๊ะพร้อมอุปกรณ์
4. ภาชนะพลาสติกทนกรด ด่าง ทนความร้อนที่อุณหภูมิ ๘๐-๑๐๐ องศาเซลเซียส ขนาด ๒๕๐ มิลลิลิตร โดยแจ้งขนาดฉลากหรือมอบตัวอย่างภาชนะบรรจุให้ผู้แข่งก่นการจัดการแข่งขัน

**อุปกรณ์ที่เจ้าภาพจัดให้ใช้ร่วมกัน**

1. หม้อต้มน้ำ
2. เครื่องมือวัดความหวานขนาด ๐-๓๒ องศาบริกซ์
3. กระบอกตวงขนาด ๒๕๐ มิตรลิลิตร

๙.๑.๔ วิธีการแข่งขัน

 ๑) **ผู้แข่งขันส่งเอกสาร สูตร และวิธีการทำน้ำนมจากพืชที่ใช้ในการแข่งขัน ๗ ชุด พร้อมฉลาก ๒ แผ่น เมื่อรายงานตัวเข้าแข่งขัน**

๒) แข่งขันพร้อมกันทุกหน่วย หน่วยละ ๒ คน

1. ใช้เวลาในการแข่งขัน ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

- ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

1. ให้ผู้เข้าแข่งขันปฏิบัติตามสูตรและขั้นตอนวิธีการผลิตที่ส่งกรรมการ
2. ห้ามใช้สารเจือปนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค แต่อนุญาตให้ใช้สารปรุงแต่งได้ตามความเหมาะสม
3. การฆ่าเชื้อถูกต้องตามหลักการฆ่าเชื้อ
4. หากทำไม่เสร็จในระยะเวลาที่กำหนดให้ตัดคะแนนเวลาที่เกิน

**นาทีละ ๐.๕ คะแนน แต่ไม่เกิน ๑๐ นาที (เกิน ๑๐ นาทีตัดคะแนนความชำนาญ ๑๐ คะแนน)**

๙.๑.๕ เกณฑ์การตัดสินและแบบให้คะแนน

-ให้คณะกรรมการตัดสิน พิจารณาตัดสินตามหลักเกณฑ์แบบให้คะแนนที่กำหนดให้ โดยการตัดสินแบ่งออกเป็น ๒ ตอน

ตอนที่ ๑ การเตรียมแลกระบวนการผลิต ตัดสินโดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ชุดที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๗๐

ตอนที่ ๒ ผลิตภัณฑ์สำเร็จตัดสินโดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ชุดที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๓๐

- ผู้ทรงคุณวุฒิ ๑๐ คน

- ผู้ชิมทั่วไป ๑๐ คน

๙.๑.๖ การตัดสิน ให้กรรมการตัดสินแต่ละคนเอาคะแนนดิบทั้ง ๒ ส่วนมา

รวมกันและจัดอันดับที่ นำอันดับที่มารวมกัน ผู้ที่ได้อันดับน้อยที่สุดคือผู้ชนะการแข่งขันเรียงลำดับที่จากน้อยไปหามาก

 ในกรณีที่ผู้เข้าแข่งขันมีอันดับที่เท่ากัน ให้กรรมการตัดสินพิจารณาจากคะแนนดิบรวมของผู้แข่งขันที่มีอันดับเท่ากัน ถ้าคะแนนเท่ากันอีกให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการตัดสิน

 ๙.๑.๗ ประกาศผลตามระดับผลสัมฤทธิ์ของผู้ที่ผ่านเกณฑ์ และจัดมอบ

เกียรติบัตรให้ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ ดังนี้

* ระดับดีมาก (มาตรฐานเหรียญทอง) คะแนน ๘๐-๑๐๐
* ระดับดี (มาตรฐานเหรียญเงิน) คะแนน ๗๐-๗๙
* ระดับพอใช้/ปานกลาง (มาตรฐานเหรียญทองแดง) คะแนน ๖๐-๖๙

๙.๑.๘ ข้อเสนอแนะในการตัดสิน

๑) สุขลักษณะของผู้แข่งขัน

* ไม่ไว้เล็บยาว ไม่เป็นโรคผิวหนัง
* ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ
* สวมสวมชุดปฏิบัติการสีขาว ( ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปากปิดจมูก ถุงมือยาง )
* ล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง
* สวมถุงมือยางก่อนการปฏิบัติงาน

 ๒) การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์

* ควรผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน และควรระวังการปนเปื้อน

 ๓) การพาสเจอร์ไรส์ส่วนผสม

-ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ตามอุณหภูมิและเวลาที่ผู้ผลิต

 กำหนดตามสูตร และถูกต้องตามหลักและขบวนการ

 ๔) ปริมาตรที่ได้ไม่น้อยกว่า ๒ ลิตร

 - ปริมาตรที่ได้มากกว่า ๒ ลิตร ไม่ตัดคะแนน ปริมาตรที่ได้

 ไม่น้อยกว่า ๒ ลิตรตั้งแต่ ๕๐ ซีซีลงไป ตัดคะแนน ๑ คะแนน

 และทุกช่วง ๕๐ ซีซี ตัดเพิ่มอีก ช่วงละ ๑ คะแนน

## ๕) การตรวจวัดความหวานน้ำนมพืช

##  - ความหวาน ตามที่แจ้งในสูตรและวิธีทำ ±๑ องศาบริกซ์

 ๖) การพิจารณาลักษณะของผลิตภัณฑ์

- ลักษณะปรากฏที่ดี

- มีรสชาติ สี กลิ่นที่ตรงตามผลิตภัณฑ์

 ๗) ฉลากและบรรจุภัณฑ์

- ควรมีขนาดที่เหมาะสม ต้องระบุข้อความที่ครบถ้วน ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด

๘) การคิดคำนวณ

 - ผู้แข่งขันคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่าย กำหนดเปอร์เซ็นต์

 กำไรโดยคณะกรรมการตัดสินและส่งให้คณะกรรมการตัดสินภาย
 หลังเสร็จสิ้นการแข่งขัน

* **การให้คะแนน แบ่งเป็น ๓ ส่วน ดังนี้**

 **ส่วนที่ ๑ การคำนวณราคาต้นทุนวัตถุดิบ ๓ คะแนน**

 **ส่วนที่ ๒ การคิดกำไร ๑ คะแนน**

 **ส่วนที่ ๓ การคิดราคาจำหน่ายต่อหน่วย ๑ คะแนน**

 ๙) การนำเสนอความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ พิจารณาจากการนำเสนอข้อมูลผลิตภัณฑ์ต่อคณะกรรมการกลุ่มละไม่เกิน ๕ นาที ในกระดาษ A ๔

## การให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตน้ำนมจากพืช

## ตอนที่ ๑ (กรรมการตัดสิน)

#### งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ……….ครั้งที่………วันที่…………….สถานที่……………………

#### ชื่อสมาชิกเข้าแข่งขัน……………………………………………หน่วย……………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับที่ | ลักษณะที่พิจารณาให้คะแนน |  คะแนนเต็ม |  คะแนนที่ได้ |
| ๑ | สุขลักษณะของผู้แข่งขัน | ๕ |  |
| ๒ | ขั้นการเตรียม- การทำความสะอาดวัสดุและอุปกรณ์ | ๕ |  |
| ๓ | ขั้นตอนการผลิตที่ถูกต้อง | ๑๐ |  |
| ๔ | ความชำนาญในการปฏิบัติ | ๑๐ |  |
| ๕ | ขั้นตอนการบรรจุที่ถูกต้อง | ๕ |  |
| ๖ | ความหวาน | ๕ |  |
| ๗ | การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาจำหน่าย | ๑๐ |  |
| ๘ | การนำเสนอความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ | ๕ |  |
| ๙ | ฉลาก | ๕ |  |
| ๑๐ | การทดสอบภาคทฤษฎี | ๑๐ |  |
| **รวม** | **๗๐** |  |

## ลงชื่อ…………………………………………….กรรมการ

## (……………………………………..)

##  ที่ ........

## การให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตน้ำนมจากพืช

 ตอนที่ ๒ (กรรมการจากผู้ทรงคุณวุฒิ) งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ………. ครั้งที่……… วันที่…………….....… สถานที่………..……………….

## คำแนะนำ: กรุณาทดสอบชิมผลิตภัณฑ์น้ำนมจากพืชที่เสนอให้ โดยลงคะแนนความชอบต่อคุณลักษณะต่าง ๆ ที่ตรงกับความรู้สึกของท่านในช่องว่างที่ตรงกับรหัสของตัวอย่าง (กรุณาบ้วนปากก่อนชิมตัวอย่างทุกครั้ง)

**คะแนนความชอบ**

๕ หมายถึง ชอบมากที่สุด

 ๔ หมายถึง ชอบมาก

 ๓ หมายถึง ชอบปานกลาง

 ๒ หมายถึง ชอบน้อย

๑ หมายถึง ชอบน้อยที่สุด

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ที่ | รหัส |  คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ | รวม(๓๐ คะแนน) |
| สี | กลิ่น | รสชาติ | ลักษณะปรากฏ | ความเป็นไปได้ทางการค้า | ความชอบโดยรวม |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ลงชื่อ .................................................... ผู้ประเมิน

 (......................................................)

### **โต๊ะที่ …… / หน่วย …..…. เอกสารหมายเลข ๒.๑**

### **แบบประเมินราคาต้นทุน วัสดุ และราคาจำหน่าย**

ทักษะ การผลิตน้ำนมจากพืช

งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ …………. ครั้งที่ …….. วันที่ …… เดือน …………. พ.ศ. ……….

ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี …………………………….

**ส่วนที่ ๑**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับที่ | รายการวัสดุ | ปริมาณที่ใช้ | หมายเหตุ |
| จำนวนหน่วย | ราคาต่อหน่วย | ราคารวม |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  **รวม** |  |  |

รวมต้นทุนทั้งหมด ................... บาท

**ส่วนที่ ๒**  ต้องการกำไร ............. เปอร์เซ็นต์ คิดเป็นเงิน ……………. บาท

รวมต้นทุน + กำไร เท่ากับ ……………. บาท

**ส่วนที่ ๓** จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้ (ระบุหน่วยด้วย) …………… …………

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย .................. บาท

## ลงชื่อ ………………………………… ผู้เข้าแข่งขัน ลงชื่อ ……………………………… ผู้เข้าแข่งขัน

 (………………………………………..) (………………………………………..)

**๙.๒ ทักษะการผลิตกุนเชียง**

๙.๒.๑ วัตถุประสงค์

 เพื่อให้สมาชิก อกท. มีสมรรถนะดังนี้

๑) เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตกุนเชียง

๒) มีทักษะในการวางแผน เตรียมการ ดำเนินการผลิตตามหลักการ
 และกระบวนการผลิตกุนเชียง ได้ถูกต้อง

 ๓) มีเจตคติที่ดีต่อการผลิตกุนเชียง โดยตระหนักถึงสิ่งแวดล้อม

 ความปลอดภัย คุณธรรมจริยธรรม

๙.๒.๒ กติกาการแข่งขัน

๑) จำนวนผู้เข้าแข่งขันหน่วยละ ๒ คน

๒) เวลาในการแข่งขัน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

- ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

 ๓) ผลิตภัณฑ์กุนเชียงสำเร็จที่ได้หลังอบ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม

 ๙.๕.๓ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้แข่งขัน

##### วัสดุ

๑) เนื้อสัตว์

๒) ไขมัน

๓) เกลือป่น

 ๔) ผงเพรค

๕) รีเกิลเบส

๖) น้ำตาลทราย

๗) ผงพะโล้

๘) ถุงพลาสติกหนา ขนาดเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

๙) ไส้เทียม

๑๐) ด้ายผูกกุนเชียง

๑๑) อื่น ๆ นอกเหนือจากที่กำหนด

 **อุปกรณ์**

๑) มีด

 ๒) เขียง

 ๓) ชามผสม

 ๔) เข็มหมุด

๕) ตู้อบกุนเชียง

๖) กรวย

๗) อุปกรณ์การชั่ง ตวง วัด

๘) เครื่องอัดไส้กรอก

๙) เครื่องคิดเลข

 ๑๐) ผ้าเช็ดมือ

 ๑๑) ถุงมือยาง

๑๒) ฉลาก

๑๓) อื่น ๆ

๙.๒.๔ วิธีการแข่งขัน

๑) ให้ผู้แข่งขันส่งเอกสาร สูตร และวิธีการทำกุนเชียงที่ใช้ในการแข่ง

ขัน ๕ ชุด เมื่อรายงานตัวเข้าแข่งขัน

๒) แข่งขันพร้อมกันทุกหน่วย หน่วยละ ๒ คน

๓) ใช้เวลาในการแข่งขัน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

- ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

๔) ให้ผู้เข้าแข่งขันปฏิบัติตามสูตรและขั้นตอนวิธีการผลิตที่ส่งกรรมการ

๕) ให้ใช้สารปรุงแต่งได้ตามกฎหมายกำหนด

๖) การตัดสินผลิตภัณฑ์ ให้ตัดสินหลังจากนำไปอบนานประมาณ ๑๒-

๒๐ ชั่วโมง ที่อุณหภูมิ ๕๐ – ๖๐ องศาเซลเซียส ระหว่างรอการตัดสินให้เจ้าภาพและกรรมการที่ได้รับมอบหมายร่วมกันควบคุมการอบและรับผิดชอบผลิตภัณฑ์

๗) หากทำไม่เสร็จในระยะเวลาที่กำหนด ให้ตัดคะแนนเวลาที่เกิน

นาทีละ ๒ คะแนน จนกว่าจะสิ้นสุดการแข่งขัน

๙.๒.๕ เกณฑ์การตัดสินและแบบให้คะแนน

ให้คณะกรรมการตัดสิน พิจารณาตัดสินตามหลักเกณฑ์แบบให้

คะแนนที่กำหนดให้ โดยการตัดสินแบ่งออกเป็น ๒ ตอน

1. ตอนที่ ๑ การเตรียมและกระบวนการผลิต ตัดสินโดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ชุดที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๗๐
2. ตอนที่ ๒ ผลิตภัณฑ์สำเร็จ ตัดสินโดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ชุดที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๓๐

- ผู้ทรงคุณวุฒิ ๑๐ คน

- ผู้ชิมทั่วไป ๑๐ คน

๙.๒.๖ การตัดสิน ให้กรรมการตัดสินแต่ละคนเอาคะแนนดิบทั้ง ๒ส่วนมารวม

กันและจัดอันดับที่ เอาเฉพาะอันดับที่มารวมกัน ผู้ที่ได้อันดับน้อยที่สุดคือผู้ชนะการแข่งขันเรียงลำดับที่จากน้อยไปหามาก

 ในกรณีที่ผู้เข้าแข่งขันมีอันดับที่เท่ากัน ให้กรรมการตัดสินพิจารณาจากคะแนนดิบรวมของผู้แข่งขันที่มีอันดับเท่ากัน ถ้าคะแนนเท่ากันอีกให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการตัดสิน

 ๙.๒.๗ ประกาศผลตามระดับผลสัมฤทธิ์ของผู้ที่ผ่านเกณฑ์ และจัดมอบ

เกียรติบัตรให้ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ ดังนี้

* ระดับดีมาก (มาตรฐานเหรียญทอง) คะแนน ๘๐-๑๐๐
* ระดับดี (มาตรฐานเหรียญเงิน) คะแนน ๗๐-๗๙
* ระดับพอใช้/ปานกลาง (มาตรฐานเหรียญทองแดง) คะแนน ๖๐-๖๙

๙.๒.๘ ข้อเสนอแนะในการตัดสิน

ตอนที่ ๑ ขั้นเตรียมการ

๑) สุขลักษณะของผู้แข่งขัน

* ไม่ไว้เล็บยาว ไม่เป็นโรคผิวหนัง
* ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ
* สวมชุดปฏิบัติการสีขาว (ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปากปิดจมูก ถุงมือยาง)
* ล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง
* สวมถุงมือยางก่อนการปฏิบัติงาน

 ๒) ขั้นการเตรียม

* ทำความสะอาดเนื้อ การหั่น และการบดโดยคำนึงถึงการรักษาคุณ ค่าทางอาหาร
* การเตรียมไขมัน พิจารณาจากความเหมาะสม และถูกสุขลักษณะ

- มีการชั่งตวงที่ถูกต้องตามมาตรฐาน

1. ขั้นตอนการผลิต
* วิธีการปรุงหรือผสม ถูกต้องตามสุขลักษณะ และขั้นตอนที่บรรจุไว้ในสูตรและวิธีที่ผู้เข้าแข่งขันแจ้งไว้
* การบรรจุไส้และการผูกท่อนจะต้องเสมอและมีความแน่น

 มีความยาวสม่ำเสมอ

1. ความชำนาญในการปฏิบัติงาน
* พิจารณาจากความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานด้วยความ

 ชำนาญ มั่นใจ ไม่เกิดความเสียหายระหว่างปฏิบัติงาน โดยคำนึงถึง
 เวลาด้วยรวมทั้งความถูกต้องในการปฏิบัติงาน เช่น ไม่คุยไม่หยอกล้อ

1. ความสะอาดของบริเวณปฏิบัติงาน เครื่องมือและอุปกรณ์
* พิจารณาจากการเก็บและทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ และ อุปกรณ์ ตลอดจนพื้นที่ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม
1. ฉลาก
* ควรสวยงาม เหมาะสมกับภาชนะที่บรรจุ และมีรายละเอียดตามที่กฎหมายกำหนด
1. การคิดคำนวณ
* ผู้แข่งขันคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่าย กำหนดเปอร์เซ็นต์กำไรโดยคณะกรรมการตัดสิน และส่งให้คณะกรรมการตัดสินภายหลังเสร็จสิ้นการแข่งขัน
1. **การนำเสนอความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ พิจารณาจากการนำเสนอข้อมูลผลิตภัณฑ์ต่อคณะกรรมการกลุ่มละไม่เกิน ๕ นาที ในกระดาษ A ๔**

 **ตอนที่ ๒ ลักษณะของผลิตภัณฑ์**

 ๑) ลักษณะภายนอก ควรพิจารณาจากความน่าซื้อ สี รูปร่าง

 ๒) ลักษณะภายใน (ผลิตภัณฑ์ที่สุกแล้ว)

 - สีจะต้องสม่ำเสมอ

- กลิ่นถูกต้องตามลักษณะผลิตภัณฑ์

- เนื้อสัมผัสจะต้องเหนียวนุ่มไม่แข็งกระด้าง

## แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตกุนเชียง

## ตอนที่ ๑ (กรรมการตัดสิน)

งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ……….ครั้งที่………วันที่……………สถานที่………………..

#### ชื่อสมาชิกเข้าแข่งขัน………………………………………….…………หน่วย………………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับที่ | ลักษณะที่พิจารณาให้คะแนน | **คะแนนเต็ม** | **คะแนนที่ได้** |
| ๑ | สุขลักษณะของผู้แข่งขัน | ๕ |  |
| ๒ | ขั้นการเตรียม- การเตรียมส่วนผสมอย่างถูกต้อง | ๕ |  |
| ๓ | ขั้นตอนการผลิต- วิธีการปรุงส่วนผสมที่ถูกต้องตามสุขลักษณะและขั้นตอนที่ระบุในสูตรและวิธีการที่ผู้แข่งขันได้แจ้งไว้ | ๕ |  |
| - อัตราการใช้สารเจือปนที่ถูกต้องและเหมาะสม | ๕ |  |
| - การบรรจุไส้และการผูกท่อน | ๕ |  |
| ๔ | ความชำนาญในการปฏิบัติ- ความถูกต้องในการใช้เครื่องมือและการปฏิบัติงาน | ๑๐ |  |
| ๕ | ความสะอาดของบริเวณปฏิบัติงาน เครื่องมือ อุปกรณ์ | ๕ |  |
| ๖ | ฉลาก | ๕ |  |
| ๗ | การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาจำหน่าย | ๑๐ |  |
| ๘ | การนำเสนอความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ | ๕ |  |
| ๙ | สอบภาคทฤษฎี | ๑๐ |  |
| **รวม** | **๗๐** |  |

ลงชื่อ…………………………………………….กรรมการ

(………………………………………….)

## แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตกุนเชียง

ตอนที่ ๒ (กรรมการจากผู้ทรงคุณวุฒิ)

#### งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ……….ครั้งที่………วันที่…………….......สถานที่………………

#### รหัสผู้เข้าแข่งขัน…………..ชื่อสมาชิกเข้าแข่งขัน……………………………หน่วย………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับที่ | ลักษณะที่พิจารณาให้คะแนน | **คะแนนเต็ม** | **คะแนนที่ได้** |
|  ๑ | ลักษณะของผลิตภัณ์ |  |  |
| - รูปร่าง | ๕ |  |
| - สี | ๕ |  |
| ๒ | ลักษณะภายใน (กุนเชียงสุก) |  |  |
|  | -สี | ๕ |  |
| - กลิ่น  | ๕ |  |
| - รสชาติ | ๕ |  |
| - เนื้อสัมผัส | ๕ |  |
|  |  **รวม** | **๓๐** |  |

ลงชื่อ…………………………………………………กรรมการ

(………………………………………..)

##

### **โต๊ะที่ …… / หน่วย …..…. เอกสารหมายเลข ๒.๑**

### **แบบประเมินราคาต้นทุน วัสดุ และราคาจำหน่าย**

ทักษะ การผลิตกุนเชียง

งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ …………. ครั้งที่ …….. วันที่ …… เดือน …………. พ.ศ. ……….

ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี …………………………….

**ส่วนที่ ๑**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับที่ | รายการวัสดุ | ปริมาณที่ใช้ | หมายเหตุ |
| จำนวนหน่วย | ราคาต่อหน่วย | ราคารวม |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  **รวม** |  |  |

รวมต้นทุนทั้งหมด .................. บาท

**ส่วนที่ ๒**  ต้องการกำไร ............. เปอร์เซ็นต์ คิดเป็นเงิน ……………. บาท

รวมต้นทุน + กำไร เท่ากับ ……………. บาท

**ส่วนที่ ๓** จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้ (ระบุหน่วยด้วย) …………… …………

ราคาจำหน่ายต่อหน่วยถุงที่ ๑ น้ำหนัก …………… กรัม ราคา .................. บาท**/**ถุง

ราคาจำหน่ายต่อหน่วยถุงที่ ๒ น้ำหนัก …………… กรัม ราคา .................. บาท**/**ถุง

ราคาจำหน่ายต่อหน่วยถุงที่ ๓ น้ำหนัก …………… กรัม ราคา .................. บาท**/**ถุง

## ลงชื่อ ………………………………… ผู้เข้าแข่งขัน ลงชื่อ ………...……………………… ผู้เข้าแข่งขัน

 (………………………………………..) (………………………………………..)

  **๙.๓ ทักษะการผลิตโยเกิร์ตแยมผลไม้**

 ๙.๓.๑ วัตถุประสงค์

 เพื่อให้สมาชิก อกท.มีสมรรถนะดังนี้

๑) เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตโยเกิร์ตแยมผลไม้

๒) มีทักษะในการวางแผน เตรียมการ ดำเนินการผลิตตามหลักการ
 และกระบวนการผลิตโยเกิร์ตแยมผลไม้ ได้ถูกต้อง

 ๓) มีเจตคติที่ดีต่อการผลิตโยเกิร์ตแยมผลไม้ โดยตระหนักถึง

 สิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย คุณธรรมจริยธรรม

 ๙.๓.๒ กติกาการแข่งขัน

 ๑) จำนวนผู้เข้าแข่งขันหน่วยละ ๑ คน

 ๒) เวลาในการแข่งขัน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

 -ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

 -ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

 **๓ ) ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม**

 ๔) วัสดุอุปกรณ์ในการแข่งขัน

 ๑. วัสดุที่เจ้าภาพจัดหาให้หน่วยละ ๑ ชุด พร้อมทั้งระบุราคาวัสดุในการผลิตแจกผู้เข้าแข่งขันทุกคนตามตัวอย่างแบบฟอร์มราคาต้นทุนวัสดุเพื่อผู้เข้าแข่งขันจะใช้เป็นข้อมูลในการคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาจำหน่าย

 ๑.๑ หัวเชื้อโยเกิร์ต หน่วยละ ๒ ถ้วย (๑๘๐ กรัม/ถ้วย)

 ๑.๒ นมผงขาดมันเนย หน่วยละ ๕๐ กรัม

 ๑.๓ นม UHT หน่วยละ ๑ ลิตร

 ๑.๔ น้ำตาลทราย

 ๑.๕ วัสดุอื่นใดนอกเหนือจากกำหนดให้ผู้เข้าแข่งขันจัดหามาเอง

 ๒. อุปกรณ์ที่เจ้าภาพจัดให้

๒.๑ ถ้วยบรรจุโยเกิร์ตพร้อมฝาปิด ๘ ชุด ขนาดบรรจุขนาด ๑๘๐ มิลลิลิตร

 ๒.๒ ถังแก๊สชนิดหัวเกลียว

 ๒.๓ โต๊ะพร้อมผ้าปู

 ๒.๔ ถังขยะ ๑ ใบ ๒.๕ อุปกรณ์ชำระล้าง ๑ ชุด

 **๓. อุปกรณ์เจ้าภาพจัดหาให้ใช้ร่วมกัน**

* 1. ตู้บ่มเชื้อ หรืออ่างน้ำร้อนที่ควบคุมอุณหภูมิได้

 (Water bath) ๒ ชุด

 ๓.๒ หม้อสำหรับต้มน้ำเดือด เบอร์ ๓๘ จำนวน ๑ ใบ

 ๓.๓ ตู้เย็นสำหรับแช่ผลิตภัณฑ์สำเร็จ

 **๔. อุปกรณ์ผู้แข่งขันเตรียมมาเอง** ๔.๑ ช้อนสำหรับตักถ่ายเชื้อ (ช้อนชา) ๒ อัน

 ๔.๒ เครื่องปั่นน้ำผลไม้

 ๔.๓ เครื่องชั่งแบบละเอียด จำนวน ๑ เครื่อง

 ๔.๔ ทัพพีอย่างละ ๑ อัน

 ๔.๕ หม้อตุ๋นขนาดบรรจุ ๒ กิโลกรัม

 ๔.๖ เทอร์โมมิเตอร์ ๑ อัน

 ๔.๗ คีมจับของร้อน ๑ อัน

 ๔.๘ ผ้าเช็ดมือ

 ๔.๙ ผ้าเช็ดโต๊ะ

 ๔.๑๐ เครื่องคิดเลขพร้อมอุปกรณ์เขียน

 ๔.๑๑ ฉลาก

๔.๑๒ อุปกรณ์อื่นที่จำเป็นต้องใช้นอกเหนือที่กำหนดให้

 ผู้เข้าแข่งขันนำมาเอง

 **๕. วัสดุผู้แข่งขันเตรียมมาเอง**

 ๕.๑ ส่วนผสมปรุงแต่งสำเร็จรูป เช่น แยม ผลไม้กวน ผลไม้เชื่อม เมล็ดธัญพืช วุ้นมะพร้าว ฯลฯ

 ๙.๓.๓ วิธีการแข่งขัน

๑) แข่งขันพร้อมกันทุกหน่วย

 ๒) หน่วยละ ๑ คน

 ๓) ใช้เวลา ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

 -ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

 -ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

 ๔) หากไม่เสร็จภายในเวลากำหนดให้ตัดคะแนนเวลาเกิน

**นาทีละ ๐.๕ คะแนน แต่ไม่เกิน ๑๐ นาที (เกิน ๑๐ นาทีตัดคะแนนความชำนาญ ๑๐ คะแนน)**

 ๕) กระบวนการฆ่าเชื้อและการถ่ายเชื้อให้ใช้เทคนิคปลอดเชื้อ

 **๖) การใช้ส่วนผสมปรุงแต่งสำเร็จรูปในการปรุงแต่งรสให้ผู้เข้าแข่งขันเลือกใช้ตามที่เตรียมมา**

 ๗) กระบวนการบ่มเชื้อให้ทุกหน่วยบ่มเชื้อในอิควอเตอร์ที่เจ้าภาพจัดให้ โดยมีเจ้าภาพและคณะกรรมการตัดสินรับผิดชอบใช้เวลาการบ่ม ๖ ชั่วโมง ให้มีเปอร์เซ็นต์กรดแลคติกประมาณ ๐.๖๕ – ๐.๗ % หรือใช้เวลาบ่มประมาณ ๔ – ๕ ชั่วโมง

 ๙.๓.๔ เกณฑ์การตัดสินและแบบให้คะแนน

ให้คณะกรรมการตัดสินพิจารณาตัดสินตามหลักเกณฑ์แบบให้คะแนนที่กำหนดให้โดยการตัดสินแบ่งออกเป็น ๒ ตอน คือ

๑) ตอนที่ ๑ การเตรียมและกระบวนการผลิตโดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ชุดที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๗๐ ใช้เวลาแข่งขัน ๒ ชั่วโมง

๒) ตอนที่ ๒ ผลิตภัณฑ์สำเร็จตัดสินโดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งชุดที่ ๒ จำนวนไม้น้อยกว่า ๑๐ คน มีคะแนนร้อยละ ๓๐

 ๙.๓.๕ การตัดสิน ให้กรรมการตัดสินแต่ละคนเอาคะแนนดิบทั้ง ๒ ส่วนมาร่วมกันและจัดอันดับที่ แล้วให้คณะกรรมการตัดสินเอาเฉพาะอันดับที่มารวมกัน ผู้ใดได้อันดับที่น้อยที่สุดคือผู้ชนะการแข่งขันเรียมตามอันดับจากน้อยไปหามาก

 ๙.๓.๖ ในกรณีผู้เข้าแข่งขันมีอันดับที่เท่ากัน ให้กรรมการตัดสินพิจารณาจากคะแนนรวมของผู้เข้าแข่งขันที่มีอันดับเท่ากับผู้มีคะแนนรวมมากกว่าคือผู้ชนะ แต่ถ้ายังมีคะแนนรวมเท่ากันอีกให้พิจารณาจากคะแนน ลักษณะของผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ทางโภชนาการเพื่อการ ตัดสิน

 ๙.๓.๗ ประกาศผลตามระดับผลสัมฤทธิ์ของผู้ที่ผ่านเกณฑ์ และจัดมอบเกียรติบัตรให้ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ ดังนี้

* ระดับดีมาก (มาตรฐานเหรียญทอง) คะแนน ๘๐-๑๐๐
* ระดับดี (มาตรฐานเหรียญเงิน) คะแนน ๗๐-๗๙
* ระดับพอใช้/ปานกลาง (มาตรฐานเหรียญทองแดง) คะแนน ๖๐-๖๙

 ๙.๓.๘ ข้อเสนอแนะในการตัดสิน

๑) สุขลักษณะของผู้แข่งขัน

- ไม่ไว้เล็บยาว ไม่เป็นโรคผิวหนัง

- ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ

- สวมชุดปฏิบัติการสีขาว (ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปากปิดจมูก
 ถุงมือยาง )

- ล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง

- สวมถุงมือยางก่อนการปฏิบัติงาน

 ๒) ขั้นการเตรียม

* ทำความสะอาดเครื่องมือ

- มีการชั่งตวงที่ถูกต้องตามมาตรฐาน

๓) ขั้นตอนการผลิต

- วิธีการปรุงหรือผสม ถูกต้องตามสุขลักษณะ และขั้นตอนที่บรรจุ

 ไว้ในสูตรและวิธีที่ผู้เข้าแข่งขันแจ้งไว้

 - ผ่านขบวนการพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ ๘๐-๙๐ องศาเซลเซียส

 เวลา ๑๕-๓๐ นาที

๔) ความชำนาญในการปฏิบัติงาน

- พิจารณาจากความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานด้วยความ

 ชำนาญ มั่นใจ ไม่เกิดความเสียหายระหว่างปฏิบัติงาน โดย

 คำนึง ถึงเวลาด้วย รวมทั้งความถูกต้องในการปฏิบัติงาน

 เช่น ไม่คุย ไม่หยอกล้อ เป็นต้น

๕) ความสะอาดของบริเวณปฏิบัติงาน เครื่องมือและอุปกรณ์

- พิจารณาจากการเก็บและทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้

 และอุปกรณ์ ตลอดจนพื้นที่ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม

๖) ฉลาก

 - ควรสวยงาม เหมาะสมกับภาชนะที่บรรจุ และมีรายละเอียด

#  ตามที่กฎหมายกำหนด

๗) การคิดคำนวณ

- ผู้แข่งขันคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่าย กำหนดเปอร์เซ็นต์

 กำไรโดยคณะกรรมการตัดสินและส่งให้คณะกรรมการตัดสินภาย
 หลังเสร็จสิ้นการแข่งขัน

1. **การนำเสนอความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ พิจารณาจากการนำเสนอข้อมูลผลิตภัณฑ์ต่อคณะกรรมการกลุ่มละไม่เกิน ๕ นาที ในกระดาษ A ๔**

แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะการผลิตโยเกิร์ตผลไม้

ตอนที่ ๑ ขั้นเตรียมการ

#### งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ……….ครั้งที่………วันที่……………..…………..

#### สถานที่………………………………….

#### ชื่อสมาชิกเข้าแข่งขัน………………………………………………หน่วย…………………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ | ข้อพิจารณาให้คะแนน | คะแนนเต็ม | คะแนนที่ได้ |
| ๑. | สุขลักษณะของผู้ผลิต | ๕ |  |
| ๒. | การทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ | ๕ |  |
| ๓. | ขั้นตอนการผลิต - การชั่ง ตวงส่วนผสมที่ถูกต้อง -การผสมส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน -การพาสเจอร์ไรส์ส่วนผสม | ๕๕๕ |  |
| ๔. | การบรรจุแยมและนมที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ในภาชนะ | ๕ |  |
| ๕. | การเติมหัวเชื้อโยเกิร์ตและการผนึกเพื่อเตรียมการบ่มเชื้อ | ๕ |  |
| ๖. | ความชำนาญในการปฏิบัติงาน -ความถูกต้องในการใช้เครื่องมือและการปฏิบัติ -ความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงาน | ๕๕ |  |
| ๗. |  -การคำนวณราคาต้นทุนและราคาจำหน่าย | ๕ |  |
| ๘. | การนำเสนอความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ | ๕ |  |
| ๙. | ฉลาก | ๕ |  |
| ๑๐. | สอบภาคทฤษฏี | ๑๐ |  |
|  | **รวมตอนที่ ๑** | **๗๐** |  |

 ลงชื่อ…………………………………………กรรมการ

 (……………………………………)

แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะการผลิตโยเกิร์ตผลไม้

ตอนที่ ๒ ลักษณะผลิตภัณฑ์

#### งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ……….ครั้งที่………วันที่……………..………………….สถานที่………………………………………

#### ชื่อสมาชิกเข้าแข่งขัน………………………………….......หน่วย……………………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ | ข้อพิจารณาให้คะแนน | คะแนนเต็ม | คะแนนที่ได้ |
| ๑. | ลักษณะของผลิตภัณฑ์ - ความน่ารับประทาน - สี  - กลิ่น - รสชาดิ ความกลมกล่อม | ๑๐๕๕๑๐ |  |
|  | **รวมตอนที่ ๒** | **๓๐** |  |

 ลงชื่อ…………………………………………กรรมการ

 (……………………………………)

### **โต๊ะที่ …… / หน่วย …..…. เอกสารหมายเลข ๒.๑**

### **แบบประเมินราคาต้นทุน วัสดุ และราคาจำหน่าย**

ทักษะ การผลิตโยเกิร์ตผลไม้

งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ …………. ครั้งที่ …….. วันที่ …… เดือน …………. พ.ศ. ……….

ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี …………………………….

**ส่วนที่ ๑**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับที่ | รายการวัสดุ | ปริมาณที่ใช้ | หมายเหตุ |
| จำนวนหน่วย | ราคาต่อหน่วย | ราคารวม |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  **รวม** |  |  |

รวมต้นทุนทั้งหมด ................... บาท

**ส่วนที่ ๒**  ต้องการกำไร ............. เปอร์เซ็นต์ คิดเป็นเงิน ……………. บาท

รวมต้นทุน + กำไร เท่ากับ ……………. บาท

**ส่วนที่ ๓** จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้ (ระบุหน่วยด้วย) …………… …………

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย .................. บาท

## ลงชื่อ ………………………………… ผู้เข้าแข่งขัน ลงชื่อ ……………………………… ผู้เข้าแข่งขัน

 (………………………………………..) (………………………………………..)

**๙.๔ ทักษะการผลิตไส้กรอกจากเนื้อปลา**

๙.๔.๑ วัตถุประสงค์

 เพื่อให้สมาชิก อกท.มีสมรรถนะดังนี้

๑) เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตไส้กรอกจากเนื้อปลา

๒) มีทักษะในการวางแผน เตรียมการ ดำเนินการผลิตตามหลักการ
 และกระบวนการผลิตไส้กรอกจากเนื้อปลา ได้ถูกต้อง

 ๓) มีเจตคติที่ดีต่อการผลิตไส้กรอกจากเนื้อปลา โดยตระหนักถึง

 สิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย คุณธรรมจริยธรรม

๙.๔.๒ กติกาการแข่งขัน

๑) จำนวนผู้เข้าแข่งขันหน่วยละ ๒ คน

 ๒) เวลาในการแข่งขัน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

- ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

 ๓) ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกสำเร็จที่ได้ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม

 ๙.๔.๓ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้แข่งขัน

##### วัสดุที่เจ้าภาพจัดหาให้

 ๑) เนื้อปลาบด ๑ ครั้ง ปริมาณ ๑.๕ กิโลกรัม

 ๒) มันแข็ง

 ๓) เกลือป่น

 ๔) ไส้เทียมเบอร์ ๒๑

 ๕) ถุงซิบพลาสติกหนา ขนาด ๖x๙ นิ้ว

 ๖) เชือกผูกไส้กรอก

 ๗) น้ำแข็งบด

##### วัสดุที่เจ้าภาพจัดหาให้ใช้ร่วมกัน

๑) ฟอสเฟต

 ๒) มิกซ์ฟอสเฟต

 ๓) รีกัลเบส

 ๔) ผงเพรค

 **อุปกรณ์เจ้าภาพจัดหาให้**

 ๑) ถังแก๊สชนิดหัวเกลียว ๑ ถัง

 ๒) อุปกรณ์ชำระล้าง

 ๓) โต๊ะพร้อมผ้าปู

**อุปกรณ์เจ้าภาพจัดหาให้ใช้ร่วมกัน**

๑) เครื่องชั่งละเอียด

๒) ตู้แช่

๙.๔.๔ วิธีการแข่งขัน

**๑) ให้ผู้แข่งขันส่งเอกสาร สูตร และวิธีการทำไส้กรอกที่ใช้ในการ**

**แข่งขัน ๗ ชุด พร้อมฉลาก ๒ แผ่น เมื่อรายงานตัวเข้าแข่งขัน**

๒) แข่งขันพร้อมกันทุกหน่วย หน่วยละ ๒ คน

๓) ใช้เวลาในการแข่งขัน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

- ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

๔) ให้ผู้เข้าแข่งขันปฏิบัติตามสูตรและขั้นตอนวิธีการผลิตที่ส่งกรรมการ

๕) ให้ใช้สารปรุงแต่งได้ตามกฎหมายกำหนด

๖) การตัดสินผลิตภัณฑ์ ให้ตัดสินหลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการแล้ว ระหว่างรอการตัดสินให้เจ้าภาพและกรรมการที่ได้รับมอบหมายรับผิดชอบผลิตภัณฑ์

๗) หากทำไม่เสร็จในระยะเวลาที่กำหนด ให้ตัดคะแนนเวลาที่เกิน

**นาทีละ ๐.๕ คะแนน แต่ไม่เกิน ๑๐ นาที (เกิน ๑๐ นาทีตัดคะแนนความชำนาญ ๑๐ คะแนน)**

๙.๔.๕ เกณฑ์การตัดสินและแบบให้คะแนน

ให้คณะกรรมการตัดสิน พิจารณาตัดสินตามหลักเกณฑ์แบบให้

คะแนนที่กำหนดให้ โดยการตัดสินแบ่งออกเป็น ๒ ตอน

 ๑) ตอนที่ ๑ การเตรียมและกระบวนการผลิต ตัดสินโดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ชุดที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๗๐

 ๒) ตอนที่ ๒ ผลิตภัณฑ์สำเร็จ ตัดสินโดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ชุดที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๓๐

- ผู้ทรงคุณวุฒิ ๑๐ คน

- ผู้ชิมทั่วไป ๑๐ คน

๙.๔.๖ การตัดสิน ให้กรรมการตัดสินแต่ละคนเอาคะแนนดิบทั้ง ๒ ส่วนมา

รวมกันและจัดอันดับที่ เอาเฉพาะอันดับที่มารวมกัน ผู้ที่ได้อันดับน้อยที่สุดคือผู้ชนะการแข่งขันเรียงลำดับที่จากน้อยไปหามาก

 ในกรณีที่ผู้เข้าแข่งขันมีอันดับที่เท่ากัน ให้กรรมการตัดสินพิจารณาจากคะแนนดิบรวมของผู้แข่งขันที่มีอันดับเท่ากัน ถ้าคะแนนเท่ากันอีกให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการตัดสิน

 ๙.๔.๗ ประกาศผลตามระดับผลสัมฤทธิ์ของผู้ที่ผ่านเกณฑ์ และจัดมอบ

เกียรติบัตรให้ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ ดังนี้

* ระดับดีมาก (มาตรฐานเหรียญทอง) คะแนน ๘๐-๑๐๐
* ระดับดี (มาตรฐานเหรียญเงิน) คะแนน ๗๐-๗๙
* ระดับพอใช้/ปานกลาง (มาตรฐานเหรียญทองแดง) คะแนน ๖๐-๖๙

๙.๔.๘ ข้อเสนอแนะในการตัดสิน

ตอนที่ ๑ ขั้นเตรียมการ

๑) สุขลักษณะของผู้แข่งขัน

* ไม่ไว้เล็บยาว ไม่เป็นโรคผิวหนัง
* ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ
* สวมชุดปฏิบัติการสีขาว(ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปากปิดจมูก ถุงมือยาง)
* ล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง
* สวมถุงมือยางก่อนการปฏิบัติงาน

 ๒) ขั้นการเตรียม

 - ทำความสะอาดเนื้อ การหั่นและการบด โดยคำนึงถึงการรักษาคุณค่าทางอาหาร

 - การเตรียมไขมัน พิจารณาจากความเหมาะสม และถูกสุขลักษณะ

- มีการชั่งตวงที่ถูกต้องตามมาตรฐาน

**- ชั่งวัตถุเจือปนอาหารที่เจ้าภาพเตรียมให้ก่อนเริ่มการแข่งขัน**

๓) ขั้นตอนการผลิต

* วิธีการปรุงหรือผสม ถูกต้องตามสุขลักษณะ และขั้นตอนที่บรรจุไว้ในสูตรและวิธีที่ผู้เข้าแข่งขันแจ้งไว้
* การบรรจุไส้และการผูกท่อนจะต้องเสมอและมีความแน่น มี

 ความยาวสม่ำเสมอ

๔) ความชำนาญในการปฏิบัติงาน

* พิจารณาจากความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานด้วยความชำนาญ มั่นใจ ไม่เกิดความเสียหายระหว่างปฏิบัติงาน โดยคำนึง ถึงเวลาด้วย รวมทั้งความถูกต้องในการปฏิบัติงาน เช่น ไม่คุย ไม่หยอกล้อ เป็นต้น

๕) ความสะอาดของบริเวณปฏิบัติงาน เครื่องมือและอุปกรณ์

* พิจารณาจากการเก็บและทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ และ อุปกรณ์ ตลอดจนพื้นที่ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม

๖) ฉลาก

* ควรสวยงาม เหมาะสมกับภาชนะที่บรรจุ และมีรายละเอียดตามที่กฎหมายกำหนด

๗) การคิดคำนวณ

* ผู้แข่งขันคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่าย กำหนดเปอร์เซ็นต์

กำไรโดยคณะกรรมการตัดสิน และส่งให้คณะกรรมการตัดสินภายหลังเสร็จสิ้นการแข่งขัน**การให้คะแนน แบ่งเป็น ๓ ส่วนดังนี้**

**ส่วนที่ ๑ การคำนวณราคาต้นทุนวัตถุดิบ ๕ คะแนน**

**ส่วนที่ ๒ การคิดกำไร ๒ คะแนน**

**ส่วนที่ ๓ การคิดราคาจำหน่ายต่อหน่วย ๓ คะแนน**

 **๘) การนำเสนอความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ พิจารณาจากการนำเสนอข้อมูลผลิตภัณฑ์ต่อคณะกรรมการกลุ่มละไม่เกิน ๕ นาที ในกระดาษ A ๔**

 **ตอนที่ ๒ ลักษณะของผลิตภัณฑ์**

 ๑) ลักษณะภายนอก ควรพิจารณาจากความน่าซื้อ สี รูปร่าง

 ๒) ลักษณะภายใน (ผลิตภัณฑ์ที่สุกแล้ว)

 - สีจะต้องสม่ำเสมอ

 - กลิ่นถูกต้องตามลักษณะผลิตภัณฑ์

 - เนื้อสัมผัสจะต้องเหนียวนุ่มไม่แข็งกระด้าง

## แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตไส้กรอกจากเนื้อปลา

## ตอนที่ ๑ (กรรมการตัดสิน)

งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ……….ครั้งที่………วันที่……………................สถานที่……………………………….

#### ชื่อสมาชิกเข้าแข่งขัน………………………………………….…………หน่วย………………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับที่ | ลักษณะที่พิจารณาให้คะแนน | คะแนนเต็ม | คะแนนที่ได้ |
| ๑ | สุขลักษณะของผู้แข่งขัน | ๕ |  |
| ๒ | ขั้นการเตรียม- การเตรียมส่วนผสมอย่างถูกต้อง | ๕ |  |
| ๓ | ขั้นตอนการผลิต- วิธีการปรุงส่วนผสมที่ถูกต้องตามสุขลักษณะและขั้นตอนที่ระบุในสูตรและวิธีการที่ผู้แข่งขันได้แจ้งไว้ | ๕ |  |
| - อัตราการใช้สารเจือปนที่ถูกต้องและเหมาะสม | ๕ |  |
| - การบรรจุไส้และการผูกท่อน | ๕ |  |
| ๔ | ความชำนาญในการปฏิบัติ- ความถูกต้องในการใช้เครื่องมือและการปฏิบัติงาน | ๑๐ |  |
| ๕ | ความสะอาดของบริเวณปฏิบัติงาน เครื่องมือ อุปกรณ์ | ๕ |  |
| ๖ | ฉลาก | ๕ |  |
| ๗ | การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาจำหน่าย | ๑๐ |  |
| ๘ | การนำเสนอความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ | ๕ |  |
| ๙ | สอบภาคทฤษฎี | ๑๐ |  |
| **รวม** | **๗๐** |  |

ลงชื่อ…………………………………………….กรรมการ

(………………………………………….)

##  ที่ …...

## แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตไส้กรอกจากเนื้อปลา

####  ตอนที่ ๒ (กรรมการจากผู้ทรงคุณวุฒิ)

#### งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ………. ครั้งที่……… วันที่……………....…… สถานที่………..………………

## คำแนะนำ: กรุณาทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากเนื้อสัตว์ที่เสนอให้โดยลงคะแนนความชอบต่อคุณลักษณะต่าง ๆ ที่ตรงกับความรู้สึกของท่านในช่องว่างที่ตรงกับรหัสของตัวอย่าง (กรุณาบ้วนปากก่อนชิมตัวอย่างทุกครั้ง)

**คะแนนความชอบ**

๕ หมายถึง ชอบมากที่สุด

 ๔ หมายถึง ชอบมาก

 ๓ หมายถึง ชอบปานกลาง

 ๒ หมายถึง ชอบน้อย

๑ หมายถึง ชอบน้อยที่สุด

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ที่ | รหัส |  คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ | รวม(๓๐ คะแนน) |
| สี | กลิ่น | รสชาติ | ลักษณะปรากฏ | เนื้อสัมผัส | ความชอบโดยรวม |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

ลงชื่อ .................................................... ผู้ประเมิน

 (......................................................)

### **โต๊ะที่ …… / หน่วย …..…. เอกสารหมายเลข ๒.๑**

### **แบบประเมินราคาต้นทุน วัสดุ และราคาจำหน่าย**

ทักษะ การผลิตไส้กรอกจากเนื้อปลา

งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับ …………. ครั้งที่ …….. วันที่ …… เดือน …………. พ.ศ. ……….

ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี …………………………….

**ส่วนที่ ๑**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับที่ | รายการวัสดุ | ปริมาณที่ใช้ | หมายเหตุ |
| จำนวนหน่วย | ราคาต่อหน่วย | ราคารวม |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  **รวม** |  |  |

รวมต้นทุนทั้งหมด .................. บาท

**ส่วนที่ ๒** ต้องการกำไร ............. เปอร์เซ็นต์ คิดเป็นเงิน ……………. บาท

รวมต้นทุน + กำไร เท่ากับ ……………. บาท

**ส่วนที่ ๓** จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้ (ระบุหน่วยด้วย) …………… …………

ราคาจำหน่ายต่อหน่วยถุงที่ ๑ น้ำหนัก …………… กรัม ราคา .................. บาท**/**ถุง

ราคาจำหน่ายต่อหน่วยถุงที่ ๒ น้ำหนัก …………… กรัม ราคา .................. บาท**/**ถุง

ราคาจำหน่ายต่อหน่วยถุงที่ ๓ น้ำหนัก …………… กรัม ราคา .................. บาท**/**ถุง

## ลงชื่อ ………………………………… ผู้เข้าแข่งขัน ลงชื่อ ………...……………………… ผู้เข้าแข่งขัน

 (………………………………………..) (………………………………………..)

**ตอนที่ ๖**

**คณะกรรมการการแข่งขันทักษะวิชาชีพ**

 **ข้อ ๑๐ คณะกรรมการการแข่งขันทักษะวิชาชีพ ประกอบด้วย**

 **๑๐.๑ คณะกรรมการจัดการแข่งขัน** กำหนดให้องค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ แต่ละระดับแต่งตั้งคณะกรรมการดังนี้

 ๑๐.๑.๑ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับหน่วย ประกอบด้วย ครู อาจารย์ของหน่วยหรือบุคคลภายนอก รวมทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า ๓ คน

 ๑๐.๑.๒ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับภาค ประกอบด้วย ครู อาจารย์ของหน่วยต่าง ๆ ในภาคหรือบุคคลภายนอก และครู อาจารย์ ของหน่วยที่จัดการประชุมวิชาการ จำนวน ๑ คน เป็นกรรมการ รวมทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า ๔ คน

 ๑๐.๑.๓ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับชาติ ประกอบด้วย ครู อาจารย์ ของหน่วยจากภาคต่าง ๆ หรือบุคคล ภายนอก ภาคละ ๒ คน และครู อาจารย์ ของหน่วยที่จัดการประชุมวิชาการ จำนวน ๑ คน เป็นกรรมการ รวมทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า ๙ คน

 **๑๐.๒ คณะกรรมการ ตัดสิน** กำหนดให้องค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ แต่ละระดับแต่งตั้งคณะกรรมการดังนี้

 ๑๐.๒.๑ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับหน่วยประกอบด้วยครูอาจารย์ของหน่วยหรือบุคคลภายนอกรวมทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า ๓ คนต่อทักษะ

 ๑๐.๒.๒ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับภาค ประกอบด้วยครู อาจารย์ของหน่วยต่างๆ ในภาคหรือบุคคลภายนอกรวมทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า ๔ คนต่อทักษะ

 ๑๐.๒.๓ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับชาติ ประกอบด้วย ครู อาจารย์ของหน่วยจากภาคต่างๆ อย่างน้อยภาคละ ๑ คนหรือบุคคลภายนอกรวมทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า ๔ คนต่อทักษะ

 **๑๐.๓ คณะกรรมการจัดเตรียมสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์การแข่งขัน**

 ๑๐.๓.๑ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับหน่วย ประกอบด้วย ครู อาจารย์ของหน่วยที่จัดการประชุมวิชาการ

 ๑๐.๓.๒ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับภาค ประกอบด้วย ครู อาจารย์ของหน่วยที่จัดการประชุมวิชาการ

 ๑๐.๓.๓ การประชุมวิชาการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับชาติ ประกอบด้วย ครู อาจารย์ของหน่วยที่จัดการประชุมวิชาการ

 **ข้อ ๑๑ หน้าที่ความรับผิดชอบของคณะกรรมการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ**

 ๑๑.๑ จัดทำกำหนดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ

 ๑๑.๒ พิจารณาและเสนอแต่งตั้งคณะกรรมการตัดสินทักษะวิชาชีพต่อประธานกรรมการอำนวยการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับที่เกี่ยวข้อง

 ๑๑.๓ ประสานและดูแล การจัดเตรียมสถานที่แข่งขันทักษะวิชาชีพ

 ๑๑.๔ ประสานและดูแลการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน

 ๑๑.๕ จัดทำเอกสาร แบบเอกสารต่าง ๆ ที่ใช้ในการแข่งขันทักษะวิชาชีพ

 ๑๑.๖ กำหนดแนวทาง แบบหรือรูปแบบต่าง ๆ ที่ต้องกำหนดขึ้นตามรายละเอียดการแข่งขัน และแจ้งให้คณะกรรมการตัดสินและผู้เข้าแข่งขันทราบ

 ๑๑.๗ กำกับดูแล อำนวยความสะดวก แก้ไขปัญหาอุปสรรค การจัดการและการแข่งขันทักษะวิชาชีพ

 ๑๑.๘ ตรวจสอบความถูกต้องและอนุมัติผลการตัดสินของคณะกรรมการ ตัดสิน

 ๑๑.๙ ดำเนินการตัดสินชี้ขาดด้วยความยุติธรรมเมื่อมีการอุทธรณ์ผลการแข่งขัน

 ๑๑.๑๐ ประเมินผลการจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ และสรุปรายงานผลตามลำดับชั้น

 **ข้อ ๑๒ หน้าที่ความรับผิดชอบของคณะกรรมการ ตัดสินการแข่งขันทักษะวิชาชีพ**

 ๑๒.๑ ศึกษาทำความเข้าใจกติกา วิธีการแข่งขัน เกณฑ์การตัดสิน ทักษะวิชาชีพที่ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นกรรมการตัดสิน

 ๑๒.๒ ตรวจสอบความพร้อมการแข่งขันในทักษะที่รับผิดชอบ

 ๑๒.๓ รับลงทะเบียนรายงานตัวผู้เข้าแข่งขันตามกำหนดเวลา

 ๑๒.๔ ประชุมชี้แจงผู้เข้าแข่งขันเพื่อให้เกิดความชัดเจนในการแข่งขัน

 ๑๒.๕ ตรวจสอบการแข่งขันให้เป็นไปตามกติกา และทำการตัดสินด้วยความยุติธรรม

 ๑๒.๖ ปิดประกาศวิธีการตัดสิน ผลการตัดสิน และจัดแสดงผลงานกิจกรรม ณ สถานที่จัดกิจกรรมและรายงานผลให้ฝ่ายทะเบียนข้อมูลการประชุมวิชาการฯ ระดับนั้นทราบ

 ๑๒.๗ เสนอแนะเพื่อแก้ไขปัญหาอุปสรรคต่าง ๆ ในการจัดการแข่งขันและการตัดสิน

**ตอนที่ ๗**

**การใช้และการแก้ไขรายละเอียดกิจกรรมการแข่งขันทักษะวิชาชีพ**

 ข้อ ๑๓ การกำหนดจำนวนทักษะวิชาชีพที่จะเข้าแข่งขันให้เป็นไปตามมติของคณะกรรมการอำนวยการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯแต่ละระดับ

 ข้อ ๑๔ ถ้ากรรมการอำนวยการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯระดับนั้น ๆ เห็นว่าให้ยกเว้นการแข่งขันส่วนใดส่วนหนึ่งของการแข่งขันทักษะให้คิดคะแนนเต็มใหม่โดยตัดส่วนที่ยกเว้นออกไป

 ข้อ ๑๕ การเปลี่ยนแปลงแก้ไขรายละเอียดการแข่งขันทักษะวิชาชีพสาขานี้ ให้เป็นไปตามมติเสียงข้างมากของที่ประชุมคณะกรรมการองค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ฯระดับชาติ

 ข้อ ๑๖ ให้ใช้รายละเอียด การแข่งขันทักษะวิชาชีพ สาขานี้ตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๒ เป็นต้นไป

 ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(นายประเวศ วรางกูร)

ประธานกรรมการอำนวยการ องค์การเกษตรกรในอนาคตแห่งประเทศไทย

ในพระราชูปถัมภ์ฯ ระดับชาติ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๐- ๒๕๖๑