# **รายละเอียดแนวทาง**

# **การจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพฐานสมรรถนะ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ**

# **สาขาอุตสาหกรรมเกษตร 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 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพสาขาอุตสาหกรรมเกษตร 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 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ สาขา อุตสาหกรรมเกษตร มีจำนวน ๔ ทักษะ คือ

๘.๑ ทักษะการผลิตน้ำผักและผลไม้

๘.๒ ทักษะการผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์

๘.๓ ทักษะการผลิตนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม

๘.๔ ทักษะการผลิตลูกชิ้นจากสัตว์น้ำ

ข้อ ๙ กติกาการแข่งขันและการตัดสิน

#### ๙.๑ ทักษะการผลิตน้ำผักผลไม้

๙.๑.๑ วัตถุประสงค์ เพื่อให้สมาชิก อกท.มีสมรรถนะดังนี้

๑) เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้

๒) มีทักษะในการวางแผน เตรียมการ ดำเนินการผลิตตามหลักการและกระบวนการผลิตน้ำผักผลไม้ ได้ถูกต้อง

๓) มีเจตคติที่ดีต่อการผลิตน้ำผักผลไม้ โดยตระหนักถึงสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย คุณธรรมจริยธรรม

๙.๑.๒ กติกาการแข่งขัน

๑) จำนวนผู้เข้าแข่งขันหน่วยละ ๒ คน

๒) เวลาในการแข่งขัน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

- ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

๓) ผลิตภัณฑ์ที่ได้ จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ลิตร

๔) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ขนาด ๒๕๐ มิลลิลิตร

๙.๑.๓ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้แข่งขัน

##### วัสดุที่เจ้าภาพจัดหาให้

1. น้ำตาลทราย
2. เกลือป่น
3. น้ำสะอาด

**อุปกรณ์ที่เจ้าภาพจัดให้**

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

**อุปกรณ์ที่เจ้าภาพจัดให้ใช้ร่วมกัน**

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

๙.๑.๔ วิธีการแข่งขัน

**๑) ให้ผู้แข่งขันส่งเอกสาร สูตร และวิธีการทำน้ำผักผลไม้ที่**

**ใช้ในการแข่งขัน 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) ห้ามใช้สารเจือปนที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค แต่อนุญาตให้ใช้สารปรุงแต่งได้ตามความเหมาะสม

๖) การตัดสินผลิตภัณฑ์ ให้ตัดสินหลังการแข่งขัน

๗) หากทำไม่เสร็จในระยะเวลาที่กำหนด ให้ตัดคะแนนเวลาที่เกิน

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

๙.๑.๕ เกณฑ์การตัดสินและแบบให้คะแนน

ให้คณะกรรมการตัดสิน พิจารณาตัดสินตามหลักเกณฑ์แบบให้

คะแนนที่กำหนดให้ โดยการตัดสินแบ่งออกเป็น ๒ ตอน

1. ตอนที่ ๑ การเตรียมและกระบวนการผลิต ตัดสินโดยคณะ

กรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ชุดที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๗๐

1. ตอนที่ ๒ ผลิตภัณฑ์สำเร็จ ตัดสินโดยคณะกรรมการที่

ได้รับการแต่งตั้ง ชุดที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๓๐

- ผู้ทรงคุณวุฒิ ๑๐ คน

- ผู้ชิมทั่วไป ๑๐ คน

๙.๑.๖ ให้กรรมการตัดสิน นำคะแนนดิบทั้งสองส่วนมารวมกัน และจัดอันดับ

ของผู้เข้าแข่งขันทุกคน และให้นำอันดับที่ของคณะกรรมการมารวมกัน ผู้ที่ได้ผลรวมอันดับที่น้อยที่สุดเป็นผู้ชนะการแข่งขันตามลำดับจากน้อยไปหามาก

ในกรณีที่ผู้เข้าแข่งขันมีอันดับที่เท่ากันให้กรรมการตัดสินพิจารณาจากคะแนนดิบรวมของผู้แข่งขันที่มีอันดับเท่ากัน ถ้าคะแนนเท่ากันอีกให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการตัดสิน

๙.๑.๗ ประกาศผลตามระดับผลสัมฤทธิ์ของผู้ที่ผ่านเกณฑ์ และจัดมอบเกียรติบัตรให้ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ 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
* สวมชุดปฏิบัติการสีขาว ( ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปากปิดจมูก ถุงมือยาง )
* ล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง
* สวมถุงมือยางก่อนการปฏิบัติงาน

๒) ขั้นการเตรียม

* ผักและผลไม้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนปอกเปลือกออก
* การปอกหรือหั่นให้ถูกต้องตามชนิดของวัสดุที่ใช้
* มีการชั่งตวงที่ถูกต้องตามมาตรฐาน

๓) ขั้นตอนการผลิต

- วิธีการปรุงหรือผสม ถูกต้องตามสุขลักษณะ และขั้นตอนที่บรรจุ ไว้ ในสูตรและวิธีที่ผู้เข้าแข่งขันแจ้งไว้

**- ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ที่ อุณหภูมิและเวลาตามที่กำหนด**

**ในสูตรและวิธีทำที่แจ้ง โดยถูกต้องตามหลักและขบวนการ**

- **ภาชนะบรรจุ** ผ้า กรวย ต้องผ่านการฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อนหรือน้ำเดือด

**- การบรรจุจะใช้กรวยหรือไม่ใช้กรวยก็ได้**   
๔) ความชำนาญในการปฏิบัติงาน

- พิจารณาจากความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานด้วยความชำนาญ มั่นใจไม่เกิดความเสียหายระหว่างปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงเวลาด้วย รวมทั้งความถูกต้องในการปฏิบัติงาน เช่น ไม่คุย ไม่หยอกล้อ การจับภาชนะละส่วนที่สัมผัสกับน้ำผลไม้ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว เป็นต้น

๕) ความสะอาดของบริเวณปฏิบัติงาน เครื่องมือและอุปกรณ์

* พิจารณาจากการเก็บและทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้และ อุปกรณ์ ตลอดจนพื้นที่ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม

๖) ฉลาก

- ควรสวยงาม เหมาะสมกับภาชนะที่บรรจุ และมีรายละเอียดตามที่กฎหมายกำหนด

## ใช้ผัก , ผลไม้ อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือจะใช้ทั้งสองอย่าง

## - วัตถุดิบที่ใช้ต้องไม่ผ่านการแปรรูปมาก่อน

## ๘) การตรวจวัดความหวานน้ำผักผลไม้

## - ความหวาน ตามที่แจ้งในสูตรและวิธีทำ ±๑ องศาบริกซ์

๙) การคิดคำนวณ

* ผู้แข่งขันคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่าย กำหนดเปอร์เซ็นต์

กำไรโดยคณะกรรมการตัดสิน และส่งให้คณะกรรมการตัดสินภายหลังเสร็จสิ้นการแข่งขัน

* **การให้คะแนน แบ่งเป็น ๓ ส่วน ดังนี้**

**ส่วนที่ ๑ การคำนวณราคาต้นทุนวัตถุดิบ ๓ คะแนน**

**ส่วนที่ ๒ การคิดกำไร ๑ คะแนน**

**ส่วนที่ ๓ การคิดราคาจำหน่ายต่อหน่วย ๑ คะแนน**

**๑๐) ความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ พิจารณาจาก ลักษณะปรากฏตามชนิด**

**ของผลิตภัณฑ์**

## แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตน้ำผักผลไม้

## ตอนที่ ๑ (กรรมการตัดสิน)

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับที่ | ลักษณะที่พิจารณาให้คะแนน | คะแนนเต็ม | คะแนนที่ได้ |
| ๑ | สุขลักษณะของผู้แข่งขัน | ๕ |  |
| ๒ | ขั้นการเตรียม  - การล้างทำความสะอาดและเทคนิคการเตรียมวัตถุดิบ | ๕ |  |
| ๓ | ขั้นตอนการผลิต  - ความถูกต้องตามลำดับขั้นตอนการผลิต | ๕ |  |
| - การใช้อุปกรณ์ถูกต้องและเหมาะสม | ๕ |  |
| ๔ | ความชำนาญในการปฏิบัติ | ๑๐ |  |
| ๕ | ความสะอาดของบริเวณปฏิบัติงาน เครื่องมือ อุปกรณ์ | ๕ |  |
| ๖ | ตรวจวัดความหวาน | ๕ |  |
| ๗ | การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาจำหน่าย | ๑๐ |  |
| ๘ | ความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ | ๕ |  |
| ๙ | ฉลาก | ๕ |  |
| ๑๐ | สอบภาคทฤษฎี | ๑๐ |  |
| **รวม** | | **๗๐** |  |

ลงชื่อ…………………………………………….กรรมการ

(……………………………………..)

## ที่ ........

## แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตน้ำผักผลไม้

ตอนที่ ๒ (กรรมการจากผู้ทรงคุณวุฒิ )

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

**คำแนะนำ**: กรุณาทดสอบชิมผลิตภัณฑ์น้ำผักผลไม้ที่เสนอให้ 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 การผลิตน้ำผักและผลไม้

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

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

**ส่วนที่ ๑**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ  ที่ | 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 ทักษะการผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์**

๙.๒.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อให้สมาชิก อกท.มีสมรรถนะดังนี้

๑) เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์

๒) มีทักษะในการวางแผน เตรียมการ ดำเนินการผลิตตามหลักการ  
 และกระบวนการผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์ ได้ถูกต้อง

๓) มีเจตคติที่ดีต่อการผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์ โดยตระหนักถึง

สิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย คุณธรรมจริยธรรม

๙.๒.๒ กติกาการแข่งขัน

๑) จำนวนผู้เข้าแข่งขันหน่วยละ ๒ คน

๒) เวลาในการแข่งขัน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

- ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

๓) ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกสำเร็จที่ได้ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม

๙.๒.๓ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้แข่งขัน

##### วัสดุที่เจ้าภาพจัดหาให้

๑) เนื้อสัตว์บด 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

๙.๒.๔ 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)**

๙.๒.๕ 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

๙.๒.๖ การตัดสิน ให้กรรมการตัดสินแต่ละคนเอาคะแนนดิบทั้ง ๒ ส่วนมา

รวมกันและจัดอันดับที่ 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 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) ความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ พิจารณาจาก ลักษณะปรากฏตามชนิด**

**ของผลิตภัณฑ์**

**ตอนที่ ๒ ลักษณะของผลิตภัณฑ์**

๑) ลักษณะภายนอก ควรพิจารณาจากความน่าซื้อ สี รูปร่าง

๒) ลักษณะภายใน (ผลิตภัณฑ์ที่สุกแล้ว)

- สีจะต้องสม่ำเสมอ

- กลิ่นถูกต้องตามลักษณะผลิตภัณฑ์

- เนื้อสัมผัสจะต้องเหนียวนุ่มไม่แข็งกระด้าง

## แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์

## 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 | ความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ | ๕ |  |
| ๙ | สอบภาคทฤษฎี | ๑๐ |  |
| **รวม** | | **๗๐** |  |

ลงชื่อ…………………………………………….กรรมการ

(………………………………………….)

## ที่ …...

## แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์

#### 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 การผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์

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

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

**ส่วนที่ ๑**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ  ที่ | 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 ทักษะการผลิตนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม**

๙.๓.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อให้สมาชิก อกท.มีสมรรถนะดังนี้

๑) เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม

๒) มีทักษะในการวางแผน เตรียมการ ดำเนินการผลิตตามหลักการ  
 และกระบวนการผลิตนมเปรียวพร้อมดื่ม ได้ถูกต้อง

๓) มีเจตคติที่ดีต่อการผลิตนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม โดยตระหนักถึง

สิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย คุณธรรมจริยธรรม

๙.๓.๒ กติกาการแข่งขัน

๑) จำนวนผู้เข้าแข่งขันหน่วยละ ๑ คน

๒) เวลาในการแข่งขัน ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

-ปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง

-ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

๓ ) ผลิตภัณฑ์นมเปรี้ยวที่ได้ จำนวน ๑ ลิตร

๔) วัสดุอุปกรณ์ในการแข่งขัน

๑. วัสดุที่เจ้าภาพจัดหาให้หน่วยละ ๑ ชุด พร้อมทั้งระบุราคาวัสดุในการผลิตแจกผู้เข้าแข่งขันทุกคนตามตัวอย่างแบบฟอร์มราคาต้นทุนวัสดุเพื่อผู้เข้าแข่งขันจะใช้เป็นข้อมูลในการคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาจำหน่าย

๑.๑ โยเกิร์ตที่มีความเป็นกรดประมาณ ๑ เปอร์เซ็นต์   
 หน่วยละ ๑ ลิตร

๑.๒ น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม ๑.๓ กลิ่น

- ส้ม ๑ ขวด

- สตรอเบอรี ๑ ขวด

๑.๔ สี

- ส้ม ๑ ขวด

- ชมพู ๑ ขวด

๑.๕ น้ำสะอาด ๑ ลิตร

๒. อุปกรณ์ที่เจ้าภาพจัดให้

๒.๑ ขวดพลาสติกทนอุณหภูมิ ๖๐ - ๘๐ องศาเซลเซียส ๘ ชุด ขนาดบรรจุ ๒๐๐ ซีซี

๒.๒ เตาแก๊สพร้อมแก๊ส

๒.๓ หม้อสแตนเลส หน่วยละ ๒ ใบ

๒.๔ ถาดสแตนเลส หรืออลูมิเนียม ๒ ใบ

๒.๕ กรวยแก้วหรือกระบอกตวงสแตนเลส

๒.๖ โต๊ะพร้อมผ้าปู

๒.๗ ถังขยะ ๑ ใบ

๒.๘ ปลั๊กไฟ

๒.๙ ถังน้ำขนาดบรรจุ ๑๕ ลิตร พร้อมขัน ๑ ชุด

๒.๑๐ อุปกรณ์ชำระล้าง ๑ ชุด

๓. อุปกรณ์เจ้าภาพจัดหาให้ใช้ร่วมกัน

๓.๑ เครื่องวัดความหวานขนาด ๐–๓๒ องศาบริกซ์

๓.๒ หม้อสำหรับต้มน้ำเดือดเบอร์ ๓๘ จำนวน ๑ ใบ

๓.๓ ตู้เย็นสำหรับแช่ผลิตภัณฑ์สำเร็จ

๔. อุปกรณ์ผู้แข่งขันเตรียมมาเอง

๔.๑ ช้อน

๔.๒ เครื่องปั่นน้ำผลไม้

๔.๓ เครื่องชั่งตวง

๔.๔ ทัพพี / กระบวย

๔.๕ หม้อตุ๋นขนาดบรรจุ ๒ กิโลกรัม

๔.๖ เทอร์โมมิเตอร์ ๑ อัน

๔.๙ คีมจับของร้อน ๑ อัน

๔.๑๐ ปิเปตขนาด ๑๐ ซีซี

๔.๑๑ ผ้าเช็ดมือ

๔.๑๒ ผ้าเช็ดโต๊ะ

๔.๑๓ เครื่องคิดเลขพร้อมอุปกรณ์เขียน

๔.๑๔ ฉลาก

๔.๑๕ อุปกรณ์อื่นที่จำเป็นต้องใช้นอกเหนือที่กำหนดให้

๙.๙.๓ วิธีการแข่งขัน

๑) แข่งขันพร้อมกันทุกหน่วย

๒) หน่วยละ ๑ คน

๓) ใช้เวลา ๑ ชั่วโมง ๓๐ นาที

-ปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง

-ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

หากไม่เสร็จภายในเวลากำหนดให้ตัดคะแนนเวลาเกิน

นาทีละ ๒ คะแนน แต่ไม่เกิน ๑๐ คะแนน

๙.๙.๔ เกณฑ์การตัดสินและแบบให้คะแนน

ให้คณะกรรมการตัดสินพิจารณาตัดสินตามหลักเกณฑ์แบบให้คะแนนที่กำหนดให้โดยการตัดสินแบ่งออกเป็น ๒ ตอน คือ

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

๒) ตอนที่ ๒ ผลิตภัณฑ์สำเร็จตัดสินโดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งชุดที่ ๒ จำนวนไม้น้อยกว่า ๑๐ คน มีคะแนนร้อยละ ๓๐

๙.๙.๕ การตัดสิน ให้กรรมการตัดสินแต่ละคนเอาคะแนนดิบทั้ง ๒ ส่วนมาร่วมกันและจัดอันดับที่ แล้วให้คณะกรรมการตัดสินเอาเฉพาะอันดับที่มารวมกัน ผู้ใดได้อันดับที่น้อยที่สุดคือผู้ชนะการแข่งขันเรียมตามอันดับจากน้อยไปหามาก

๙.๙.๖ ในกรณีผู้เข้าแข่งขันมีอันดับที่เท่ากันให้กรรมการตัดสินพิจารณาจากคะแนนรวมของผู้เข้าแข่งขันที่มีอันดับเท่ากับผู้มีคะแนนรวมมากกว่าคือผู้ชนะ แต่ถ้ายังมีคะแนนรวมเท่ากันอีกให้พิจารณาจากคะแนน ลักษณะของผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์ทางโภชนาการเพื่อการ ตัดสิน

๙.๙.๗ ประกาศผลตามระดับผลสัมฤทธิ์ของผู้ที่ผ่านเกณฑ์ และจัดมอบ

เกียรติบัตรให้ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ ดังนี้

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

๙.๙.๘ ข้อเสนอแนะในการตัดสิน

๑) สุขลักษณะของผู้แข่งขัน

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

๒) ขั้นการเตรียม

* ทำความสะอาดเครื่องมือ

- มีการชั่งตวงที่ถูกต้องตามมาตรฐาน

๓) ขั้นตอนการผลิต

* วิธีการปรุงหรือผสม ถูกต้องตามสุขลักษณะ และขั้นตอนที่บรรจุไว้ในสูตรและวิธีที่ผู้เข้าแข่งขันแจ้งไว้

- ผ่านขบวนการพาสเจอร์ไรส์ที่อุณหภูมิ ๖๐-๖๕ องศาเซลเซียสเวลา   
 ๒๐-๓๐ นาที

๔) ความชำนาญในการปฏิบัติงาน

* พิจารณาจากความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานด้วยความ ชำนาญ มั่นใจ ไม่เกิดความเสียหายระหว่างปฏิบัติงาน โดยคำนึง ถึงเวลาด้วย รวมทั้งความถูกต้องในการปฏิบัติงาน เช่น ไม่คุย ไม่หยอกล้อ เป็นต้น

๕) ความสะอาดของบริเวณปฏิบัติงาน เครื่องมือและอุปกรณ์

* พิจารณาจากการเก็บและทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ และ อุปกรณ์ ตลอดจนพื้นที่ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม

๖) ฉลาก

* ควรสวยงาม เหมาะสมกับภาชนะที่บรรจุ และมีรายละเอียดตาม ที่กฎหมายกำหนด

๗) การคิดคำนวณ

* ผู้แข่งขันคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่าย กำหนดเปอร์เซ็นต์กำไรโดยคณะกรรมการตัดสิน และส่งให้คณะกรรมการตัดสินภายหลังเสร็จสิ้นการแข่งขัน

๘) การตรวจวัดความหวานนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม ต้องมีความหวานประมาณ ๑๘ องศาบริกซ์ ± ๑

แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะการผลิตนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม

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 | ๕  ๕  ๕ |  |
| ๔. | ความชำนาญในการปฏิบัติงาน  -ความถูกต้องในการใช้เครื่องมือและการปฏิบัติ  -ความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงาน | ๕  ๕ |  |
| ๕. | ความสะอาดบริเวณปฏิบัติ | ๕ |  |
| ๖. | การตรวจวัดความหวาน | ๕ |  |
| ๗. | การคำนวนราคาต้นทุนและราคาจำหน่าย | ๕ |  |
| ๘ | ฉลาก | ๕ |  |
| ๙ | ความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ | ๕ |  |
| ๑๐ | สอบภาคทฤษฏี | ๑๐ |  |
|  | **รวมตอนที่ ๑** | **๗๐** |  |

ลงชื่อ…………………………………………กรรมการ

(……………………………………)

แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะการผลิตนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม

ตอนที่ ๒ ลักษณะผลิตภัณฑ์

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ | ข้อพิจารณาให้คะแนน | คะแนนเต็ม | คะแนนที่ได้ |
| ๑. | ลักษณะของผลิตภัณฑ์  -ความน่ารับประทาน - สี  - กลิ่น - รสชาดความกลมกล่อม | ๑๐  ๕  ๕  ๑๐ |  |
|  | **รวมตอนที่ ๒** | **๓๐** |  |

ลงชื่อ…………………………………………กรรมการ

(……………………………………)

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

### แบบประเมินราคาต้นทุน วัสดุ และราคาจำหน่าย

ทักษะ การผลิตนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม

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

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

**ส่วนที่ ๑**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ  ที่ | 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

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

## ๙.๖ ทักษะการผลิตลูกชิ้นจากสัตว์น้ำ

๙.๖.๑ วัตถุประสงค์

เพื่อให้สมาชิก อกท.มีสมรรถนะดังนี้

๑) เข้าใจหลักการและกระบวนการผลิตลูกชิ้นจากสัตว์น้ำ

๒) มีทักษะในการวางแผน เตรียมการ ดำเนินการผลิตตามหลักการ  
 และกระบวนการผลิตลูกชิ้นจากสัตว์น้ำ ได้ถูกต้อง

๓) มีเจตคติที่ดีต่อการผลิตลูกชิ้นจากสัตว์น้ำ โดยตระหนักถึง

สิ่งแวดล้อม ความปลอดภัย คุณธรรมจริยธรรม

๙.๖.๒ กติกาการแข่งขัน

๑) จำนวนผู้เข้าแข่งขันหน่วยละ ๒ คน

๒) เวลาในการแข่งขัน ๒ ชั่วโมง ๓๐ นาที

- ปฏิบัติ ๒ ชั่วโมง

- ทฤษฎีและการคำนวณ ๓๐ นาที

๓) ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นที่สำเร็จ จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ กิโลกรัม

๙.๖.๓ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้แข่งขัน

##### วัสดุที่เจ้าภาพจัดหาให้

๑) เนื้อสัตว์น้ำบด ๑ ครั้ง ปริมาณ ๑.๕ กิโลกรัม

๒) มันแข็ง

๓) เกลือป่น

๔) ถุงซิบพลาสติกหนา ขนาด ๖x๙ นิ้ว

๕) น้ำแข็งบด

##### วัสดุที่เจ้าภาพจัดหาให้ใช้ร่วมกัน

๑) ฟอสเฟต

๒) มิกซ์ฟอสเฟต

๓) รีกัลเบส

๔) ผงเพรค

**อุปกรณ์เจ้าภาพจัดหาให้**

๑) ถังแก๊สชนิดหัวเกลียว ๑ ถัง

๒) อุปกรณ์ชำระล้าง

๓) โต๊ะพร้อมผ้าปู

**อุปกรณ์เจ้าภาพจัดหาให้ใช้ร่วมกัน**

๑) เครื่องชั่งละเอียด

๒) ตู้แช่

๙.๖.๔ วิธีการแข่งขัน

**๑) ให้ผู้แข่งขันส่งเอกสาร สูตร และวิธีการลูกชิ้นที่ใช้ในการแข่งขัน**

**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 ให้ตัดสินหลังจากนำไปลวก

๗) หากทำไม่เสร็จในระยะเวลาที่กำหนด ให้ตัดคะแนนเวลาที่เกิน

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

๙.๖.๕ เกณฑ์การตัดสินและแบบให้คะแนน

ให้คณะกรรมการตัดสิน พิจารณาตัดสินตามหลักเกณฑ์แบบให้

คะแนนที่กำหนดให้ โดยการตัดสินแบ่งออกเป็น ๒ ตอน

๑) ตอนที่ ๑ การเตรียมและกระบวนการผลิต ตัดสินโดยคณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้ง ชุดที่ ๑ มีคะแนนร้อยละ ๗๐

๒) ตอนที่ ๒ ผลิตภัณฑ์สำเร็จ ตัดสินโดยคณะกรรมการที่ได้รับ

การแต่งตั้ง ชุดที่ ๒ มีคะแนนร้อยละ ๓๐

- ผู้ทรงคุณวุฒิ ๑๐ คน

- ผู้ชิมทั่วไป ๑๐ คน

๙.๖.๖ การตัดสิน ให้กรรมการตัดสินแต่ละคนเอาคะแนนดิบทั้ง ๒ส่วนมารวม

กันและจัดอันดับที่ เอาเฉพาะอันดับที่มารวมกัน ผู้ที่ได้อันดับน้อยที่สุดคือผู้ชนะการแข่งขันเรียงลำดับที่จากน้อยไปหามาก

ในกรณีที่ผู้เข้าแข่งขันมีอันดับที่เท่ากัน ให้กรรมการตัดสินพิจารณาจากคะแนนดิบรวมของผู้แข่งขันที่มีอันดับเท่ากัน ถ้าคะแนนเท่ากันอีกให้อยู่ในดุลยพินิจของกรรมการตัดสิน

๙.๖.๗ ประกาศผลตามระดับผลสัมฤทธิ์ของผู้ที่ผ่านเกณฑ์ และจัดมอบ

เกียรติบัตรให้ผู้ที่ผ่านเกณฑ์ ดังนี้

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

๙.๖.๘ ข้อเสนอแนะในการตัดสิน

ตอนที่ ๑ ขั้นเตรียมการ

๑) สุขลักษณะของผู้แข่งขัน

* ไม่ไว้เล็บยาว ไม่เป็นโรคผิวหนัง
* ไม่สวมใส่เครื่องประดับต่าง ๆ
* สวมชุดปฏิบัติการสีขาว (ผ้ากันเปื้อน หมวก ผ้าปิดปากปิดจมูก

ถุงมือยาง)

* ล้างมือให้สะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง
* สวมถุงมือยางก่อนการปฏิบัติงาน

๒) ขั้นการเตรียม

* ทำความสะอาดเนื้อการหั่นและการบด โดยคำนึงถึงการรักษาคุณค่าทางอาหาร
* การเตรียมไขมันพิจารณาจากความเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ

- มีการชั่งตวงที่ถูกต้องตามมาตรฐาน

**- ชั่งวัตถุเจือปนอาหารที่เจ้าภาพเตรียมให้ก่อนเริ่มการแข่งขัน**

**๓ ) ขั้นตอนการผลิต**

* **วิธีการปรุงหรือผสม ถูกต้องตามสุขลักษณะ และขั้นตอนที่บรรจุไว้ในสูตรและวิธีที่ผู้เข้าแข่งขันแจ้งไว้**
* **รูปแบบของผลิตภัณฑ์ต้องมีลูกกลมและมีขนาดสม่ำเสมอ**

๔) ความชำนาญในการปฏิบัติงาน

* พิจารณาจากความคล่องแคล่วในการปฏิบัติงานด้วยความชำนาญ มั่นใจ ไม่เกิดความเสียหายระหว่างปฏิบัติงาน โดยคำนึงถึง เวลาด้วย รวมทั้งความถูกต้องในการปฏิบัติงาน เช่น ไม่คุยไม่หยอกล้อ

๕) ความสะอาดของบริเวณปฏิบัติงาน เครื่องมือและอุปกรณ์

* พิจารณาจากการเก็บและทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ และอุปกรณ์ ตลอดจนพื้นที่ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสม

๖) ฉลาก

* ควรสวยงาม เหมาะสมกับภาชนะที่บรรจุ และมีรายละเอียดตาม ที่กฎหมายกำหนด

๗) การคิดคำนวณ

* ผู้แข่งขันคำนวณต้นทุนและราคาจำหน่าย กำหนดเปอร์เซ็นต์
* กำไรโดยคณะกรรมการตัดสิน และส่งให้คณะกรรมการตัดสินภาย หลังเสร็จสิ้นการแข่งขัน**การให้คะแนน แบ่งเป็น ๓ ส่วน ดังนี้**

**ส่วนที่ ๑ การคำนวณราคาต้นทุนวัตถุดิบ ๕ คะแนน**

**ส่วนที่ ๒ การคิดกำไร ๒ คะแนน**

**ส่วนที่ ๓ การคิดราคาจำหน่ายต่อหน่วย ๓ คะแนน**

**๘) ความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ พิจารณาจาก ลักษณะปรากฏตามชนิด**

**ของผลิตภัณฑ์**

**ตอนที่ ๒ ลักษณะของผลิตภัณฑ์**

๑) ลักษณะภายนอก ควรพิจารณาจากความน่าซื้อ สี รูปร่าง

๒) ลักษณะภายใน (ผลิตภัณฑ์ที่สุกแล้ว)

* สีจะต้องสม่ำเสมอ
* กลิ่นถูกต้องตามลักษณะผลิตภัณฑ์
* เนื้อสัมผัสจะต้องเหนียวนุ่มไม่แข็งกระด้าง

## แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตลูกชิ้นจากสัตว์น้ำ

## 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 | ๑๐ |  |
| ๔ | ความชำนาญในการปฏิบัติ  - ความถูกต้องในการใช้เครื่องมือและการปฏิบัติงาน | **๑๐** |  |
| ๕ | **ลักษณะของผลิตภัณฑ์รูปร่างกลม** | ๕ |  |
| ๖ | ความสะอาดของบริเวณปฏิบัติงาน เครื่องมือ อุปกรณ์ | ๕ |  |
| ๗ | ฉลาก | ๕ |  |
| ๘ | ความเป็นไปได้เชิงธุรกิจ | ๕ |  |
| ๙ | การคิดคำนวณราคาต้นทุนและราคาจำหน่าย | ๑๐ |  |
| ๑๐ | สอบภาคทฤษฎี | ๑๐ |  |
| **รวม** | | **๗๐** |  |

ลงชื่อ…………………………………………….กรรมการ

(………………………………………….)

## ที่ …...

## แบบฟอร์มการให้คะแนนการแข่งขันทักษะ การผลิตลูกชิ้นจากสัตว์น้ำ

ตอนที่ ๒ (กรรมการจากผู้ทรงคุณวุฒิ)

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

## คำแนะนำ: กรุณาทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นจากสัตว์น้ำที่เสนอให้ โดยลงคะแนนความชอบต่อคุณลักษณะ

## ต่าง 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 การผลิตลูกชิ้นจากสัตว์น้ำ

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

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

**ส่วนที่ ๑**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ลำดับ  ที่ | 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