

บันทึกรายงานการประชุม
คณะกรรมการจัดการประกวด แสดงการแข่งขัน
การประชุมวิชาการระดับภาค องค์การเกษตรในอนาคตแห่งประเทศไทย
ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ครั้งที่ 32
วันที่ 22 ตุลาคม พ.ศ. 2553
ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช

1. รายละเอียดที่บันทึก ประชุมพิจารณา วันที่ 22 กันยายน 2553 เวลา 10.30 น.

1.1 รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1) นายกิตติศักดิ์ ก้วพานิช	รองผอ.สศอ	ประธานอนุกรรมการ
2) นางอุบล พูลศักดิ์	วษท.พัทลุง	รองประธาน
3) นางศรีวิบูลย์ เจียวัก	วษท.กระบี่	อนุกรรมการ
4) นางจิรพัชร บุญซัด	วษท.พังงา	อนุกรรมการ
5) นางสาวจุฑามาศ เมืองดี	วษท.ชุมพร	อนุกรรมการ
6) นางมณฑนา เจริญสม	วษท.นครศรีธรรมราช	อนุกรรมการและเลขานุการ
7) นางสาวสุจิตตรา บุญมา	วษท.นครศรีธรรมราช	อนุกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

1.2 รายละเอียดผลการประชุม

1.2.1 รูปแบบการจัดการแข่งขัน ทักษะที่จัดการแข่งขันมีจำนวน 4 ทักษะ คือ

- 1) ทักษะการผลิตน้ำผักผลไม้
- 2) ทักษะการผลิตน้ำมันจากพืช
- 3) ทักษะการผลิตลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์ (เนื้อไก่)
- 4) ทักษะการผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์ (เนื้อไก่)

2. การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การแข่งขันที่เจ้าภาพคาดว่าจะจัดให้

**2.1 ทักษะการผลิตน้ำผักผลไม้, ทักษะการผลิตน้ำมันจากพืช
เจ้าภาพจัดเตรียมให้**

- 1) ถังแก๊สชนิดหัวเกลียว หน่วยละ 1 ถัง
- 2) เตาแก๊ส และหม้อต้มน้ำร้อนत्वภาษาชนะอุปกรณ์
- 3) น้ำตาลทรายมิตรผล น้ำสะอาด น้ำแข็งบด เกลือป่นปรุงทิพ
- 4) ขวดสี่เหลี่ยมขนาด 250 ml 10 ขวด
- 5) เครื่องชั่ง ขนาด 7 กิโลกรัม
- 6) เครื่องวัดความหวาน ขนาด 0-32 องศาบริกซ์
- 7) ปลั๊กไฟ
- 8) ชุดชำระล้าง

ผู้แข่งขันจัดเตรียมมาเอง

1) ฝักผลไม้สดตามชนิดที่ใช้เท่านั้น(ห้ามใช้ผลไม้ที่ผ่านกระบวนการแปรรูปขึ้นดิน เช่นผลไม้แช่แข็ง หรือตากแห้ง)

2) วัสดุอื่นนอกเหนือจากที่กำหนด

3) เตาแก๊ส

4) เครื่องชั่ง

5) อุปกรณ์อื่นๆที่ใช้ในการแข่งขันตามกติกา

2.2 ทักษะการผลิตลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์ (เนื้อไก่)

เจ้าภาพจัดเตรียมให้

1) เนื้ออกไก่บด หน่วยละ 1.5 กก. เก็บแช่แข็งในตู้เย็น

2) น้ำแข็งบด

3) ถูพลาสติกใส หนาหรือถุงซิปล็อค ขนาด 6 x 9 นิ้ว (เตรียมสำรองไว้ให้)

4) ถังแก๊ส ชนิดหัวเกลียว หน่วยละ 1 ถัง

5) เครื่องชั่งไฟฟ้า สำหรับชั่งสารปรุงแต่ง

6) เครื่องปั่นเนื้อ (เตรียมสำรองไว้ให้)

7) ชุดชำระล้าง

8) ปลั๊กไฟ

ผู้แข่งขันจัดเตรียมมาเอง

1) วัสดุที่ใช้แข่งขันตามกติกา

2) วัสดุอื่นนอกเหนือจากที่กำหนด

3) ถูพลาสติกหนา ขนาดเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (จะใช้ที่จัดเตรียมไว้ให้ก็ได้)

4) เตาแก๊ส

5) เครื่องชั่ง

6) เครื่องสับผสม

7) อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขันตามกติกา

2.3 ทักษะการผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์ (เนื้อไก่)

เจ้าภาพจัดเตรียมให้

1) เนื้ออกไก่บด หน่วยละ 1.5 กก. เก็บแช่แข็งในตู้เย็น

2) น้ำแข็งบด

3) ถุงซิปล็อค ขนาด 6 x 9 นิ้ว (เตรียมสำรองไว้ให้)

4) ถังแก๊ส ชนิดหัวเกลียว หน่วยละ 1 ถัง

5) เครื่องชั่งไฟฟ้า สำหรับชั่งสารปรุงแต่ง

6) เครื่องปั่นเนื้อ (เตรียมสำรองไว้ให้)

7) ชุดชำระล้าง

- 8) ปลั๊กไฟ
- 9) ไม้เชื่อมเบอร์ 21
- 10) ค้ายผูกไม้กรอก

ผู้แข่งขันจัดเตรียมมาเอง

- 1) วัสดุที่ใช้แข่งขันตามกติกา
- 2) วัสดุอื่นนอกเหนือจากที่กำหนด
- 3) วัสดุพลาสติกหนา ขนาดเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (จะใช้ที่จัดเตรียมไว้ให้ก็ได้)
- 4) เตาแก๊ส
- 5) เครื่องชั่ง
- 6) เครื่องสับผสม
- 7) อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขันตามกติกา

3. อื่นๆ

1) ข้อสอบภาคทฤษฎี

ให้กรรมการตัดสินทุกท่านของแต่ละทักษะออกข้อสอบคนละ 20 ข้อ แบบ 4 ตัวเลือก พร้อมเฉลยใต้แผ่นซีดี และถ่ายสำเนา 1 ชุด นำมาส่งในวันประชุมคณะกรรมการและคณะกรรมการฝ่ายประสานงานและจัดการแข่งขันจะทำการคัดเลือกมาใช้ทักษะละ 20 ข้อ (หากไม่นำมาถือว่าสละสิทธิ์)

- 2) เอกสาร สูตร และวิธีทำ จำนวน 5 ชุด ส่งในวันรายงานตัวแข่งขันกับกรรมการตัดสิน
- 3) รายละเอียดการแข่งขันทักษะสาขาอุตสาหกรรมเกษตร

- ทักษะน้ำผักผลไม้รวม

ปริมาณที่ได้ +, - 50 ml ไม่ตัดคะแนน

ปริมาณที่ได้ +, - 51 ml ขึ้นไป ตัดคะแนน 1 คะแนน และ ทุกช่วง 50 ml ตัดเพิ่ม อีก 1

คะแนน

ความหวาน น้อยกว่า 17 องศาบริกซ์ และมากกว่า 19 องศาบริกซ์ ตัด 1 คะแนน

- ทักษะน้ำมันจากพืช

ปริมาณที่ได้มากกว่า 2 ลิตร ไม่ตัดคะแนน

ปริมาณที่ได้ - 51 ml ลงไป ตัดคะแนน 1 คะแนน และ ทุกช่วง 50 ml ตัดเพิ่ม อีก 1 คะแนน

- ทักษะการผลิตไส้กรอกจากเนื้อสัตว์ (เนื้อไก่) และ ทักษะการผลิตลูกชิ้นจากเนื้อสัตว์ (เนื้อไก่)

ปริมาณที่ได้ 1 กิโลกรัม ไม่ตัดคะแนน

ปริมาณที่ได้ - 51 กรัม ลงไป ตัดคะแนน 1 คะแนน และ ทุกช่วง 50 กรัม ตัดเพิ่ม อีก 1

คะแนน

- 3) ประธานอนุกรรมการ ต้องแจ้งให้คณะกรรมการตัดสินชุดที่ 1 ของทุกทักษะ อยู่รวมคะแนนตอนที่ 1 ให้เสร็จสิ้นภายในวันแข่งขัน และนำผลส่งคณะกรรมการฝ่ายประสานงานและจัดการแข่งขันทักษะวิชาชีพ เพื่อเก็บรักษาไว้ก่อน และนำไปรวมคะแนนตอนที่ 2 ในวันถัดไป ซึ่งจะทำได้สามารถส่งผลการตัดสิน ได้ทันมอบเกียรติบัตร
- 4) กรรมการตัดสินชุดที่ 2 (ตอนที่ 2) ตัดสินผลิตภัณฑ์สำเร็จ
 - ประกอบด้วยกลุ่มคนต่างวัย คือ กลุ่มวัยรุ่นและกลุ่มวัยผู้ใหญ่ โดยในแต่ละทักษะจะประกอบด้วยกรรมการจากกลุ่มคนทั้ง 2 วัย รวม 10 คน
 - การเชิญกรรมการตัดสินชุดที่ 2 จะออกหนังสือเชิญโดยระบุนิคมผลิตภัณฑ์ที่จะให้ตัดสิน พร้อมแบบฟอร์มการให้คะแนนไปด้วย และให้มีการตอบรับเชิญเป็นทางการ
- 5) การประกาศผลการแข่งขันเป็นลำดับที่ คิดจากลำดับที่ของกรรมการมารวมกัน ส่วนการได้เกียรติบัตรเหรียญต่างๆคิดจากคะแนนดิบซึ่งเป็นคนละกรณีกัน ที่ประธานอนุกรรมการต้องชี้แจงให้ผู้เข้าแข่งขันและครูที่ปรึกษาให้เข้าใจตรงกัน เพื่อจะได้ไม่เกิดการประท้วงที่ไม่ถูกต้องขึ้น
- 6) แบบประเมินราคาค้นทุน วัสดุ และราคาจำหน่าย ให้เพิ่มเติม ดังนี้
 - ในบรรทัด ต้องการกำไรให้เพิ่มเป็น ต้องการกำไร% =บาท
 - ถัดจากบรรทัด ต้องการกำไรให้เพิ่มอีก 1 บรรทัด ดังนี้
ราคาจำหน่ายทั้งหมด.....บาท
 - ให้คณะกรรมการเน้นย้ำผู้เข้าแข่งขันในเรื่องการระบุหน่วยเป็นกรัม หรือกิโลกรัมให้ชัดเจน ห้ามระบุเป็นช้อนโต๊ะหรือถ้วยตวง
- 8) ไม่ต้องคิดค่าเสื่อมเครื่องมือ
- 9) ทำคู่มือแข่งขันทักษะวิชาชีพสาขาอุตสาหกรรมเกษตรเพิ่มเติม จำนวน 25 เล่ม
- 10) ในเรื่องปริมาณของการผลิตน้ำผักผลไม้และน้ำมันจากพืชให้คณะกรรมการตัดสินวัดปริมาณผลิตภัณฑ์ของผู้แข่งขันเอง
- 11) ห้ามใช้วัตถุดิบแปรรูปทุกชนิดในการผลิต
- 12) อนุญาตให้ใช้สารปรุงแต่งได้ตามความเหมาะสม ห้ามใช้วัตถุอันตรายใดในการแข่งขัน
- 13) ในการแข่งขันให้ผู้เข้าแข่งขันวัดความหวานได้ 1 ครั้ง ก่อนเติมน้ำตาล เท่านั้น
- 14) รูปแบบของผลิตภัณฑ์ถูกขึ้นต้องมีลูกกลม และรูปร่างอื่นๆ (ใช้พิมพ์ แบบกดหรือพิมพ์แบบบีบ)
- 15) การแบ่งหน้าที่สำหรับคณะกรรมการกลางในระหว่างการแข่งขันมี ดังนี้
 - กรรมการจัดโต๊ะแข่งขัน เตรียมเอกสาร เก็บเอกสาร รวบรวมเอกสารในการแข่งขัน (อ.ศรีวิบูลย์ เจียวกัก)
 - จัดเตรียมวัสดุแข่งขัน (อ. มณฑนา เจริญสม)
 - จัดเก็บผลิตภัณฑ์หลังแข่งขันเข้าที่เก็บรักษาพร้อมใส่รหัสให้เรียบร้อย (อ. จุฑามาศ เมืองดี)
 - จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ให้คณะกรรมการชุดที่ 2 ตัดสิน (อ.อุบล พูลภักดิ์,อ.จิรพัชร บุญชัด)
 - พิมพ์ข้อสอบ และราคาวัตถุดิบ ในการแข่งขัน (อ.สุจิตตรา บุญมา)

หมายเหตุ ให้วิทยาลัยต่างๆในภาคใต้ที่มีความพร้อมนำผลิตภัณฑ์กลุ่มผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร พร้อมจัดบอร์ด เกี่ยวกับรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ตั้งโชว์หน้าแผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร และจัดให้เสร็จก่อนการแข่งขันทักษะ โดยเตรียมอุปกรณ์สำหรับวางโชว์ผลิตภัณฑ์มาด้วย

รายละเอียดของบอร์ด

1. ขนาดของบอร์ด กว้าง 25.5 นิ้ว ยาว 32 นิ้ว
2. จัดข้อมูลตามแนวดิ่ง รูปภาพและหรือข้อความตามความเหมาะสม

เลิกประชุมเวลา 12.20 น. วันที่ 22 ตุลาคม 2553

นางมณฑนา เจริญสม

อนุกรรมการและเลขานุการ

ผู้จัดทำรายละเอียดบันทึกการประชุม

โต๊ะที่.....

เอกสารหมายเลข 2.1

แบบประเมินราคาต้นทุน วัสดุ และราคาจำหน่าย

ทักษะการผลิตน้ำมันจากพืช

งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับภาค ครั้งที่ 32 วันที่ 22 พฤศจิกายน 2553

ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช

ลำดับที่	รายการวัสดุ	ปริมาณที่ใช้			หมายเหตุ
		จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					

รวมต้นทุนทั้งหมด.....บาท

ต้องการกำไร.....เปอร์เซ็นต์ ราคาต้นทุนบวกกำไร.....บาท

จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้.....ขวด

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย.....บาท

ลงชื่อ.....ผู้เข้าแข่งขัน
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เข้าแข่งขัน
(.....)

โต๊ะที่.....

เอกสารหมายเลข 2.1

แบบประเมินราคาต้นทุน วัสดุ และราคาจำหน่าย

ทักษะการผลิตน้ำผักผลไม้

งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับภาค ครั้งที่ 32 วันที่ 21 พฤศจิกายน 2553

ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช

ลำดับที่	รายการวัสดุ	ปริมาณที่ใช้			หมายเหตุ
		จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					

รวมต้นทุนทั้งหมด.....บาท

ต้องการกำไร.....เปอร์เซ็นต์ ราคาต้นทุนบวกกำไร.....บาท

จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้.....ขวด

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย.....บาท

ลงชื่อ.....ผู้เข้าแข่งขัน
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้เข้าแข่งขัน
(.....)

โต๊ะที่.....

เอกสารหมายเลข 2.1

แบบประเมินราคาต้นทุน วัสดุ และราคาจำหน่าย

ทักษะการผลิตลูกชิ้นไก่

งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับภาค ครั้งที่ 32 วันที่ 21 พฤศจิกายน 2553

ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช

ลำดับที่	รายการวัสดุ	ปริมาณที่ใช้			หมายเหตุ
		จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					

รวมต้นทุนทั้งหมด.....บาท

ต้องการกำไร.....เปอร์เซ็นต์ ราคาต้นทุนบวกกำไร.....บาท

จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้.....กรัม

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย ถูที่ 1 น้ำหนัก.....กรัม ราคา.....บาท/ถุง

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย ถูที่ 2 น้ำหนัก.....กรัม ราคา.....บาท/ถุง

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย ถูที่ 3 น้ำหนัก.....กรัม ราคา.....บาท/ถุง

ลงชื่อ.....ผู้เข้าแข่งขัน

(.....)

โต๊ะที่.....

เอกสารหมายเลข 2.1

แบบประเมินราคาต้นทุน วัสดุ และราคาจำหน่าย

ทักษะการผลิตไส้กรอกไก่

งานประชุมวิชาการ อกท. ระดับภาค ครั้งที่ 32 วันที่ 22 พฤศจิกายน 2553

ณ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช

ลำดับที่	รายการวัสดุ	ปริมาณที่ใช้			หมายเหตุ
		จำนวนหน่วย	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					

รวมต้นทุนทั้งหมด.....บาท

ต้องการกำไร.....เปอร์เซ็นต์ ราคาต้นทุนบวกกำไร.....บาท

จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้.....

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย ถุงที่ 1 น้ำหนัก.....กรัม ราคา.....บาท/ถุง

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย ถุงที่ 2 น้ำหนัก.....กรัม ราคา.....บาท/ถุง

ราคาจำหน่ายต่อหน่วย ถุงที่ 3 น้ำหนัก.....กรัม ราคา.....บาท/ถุง

ลงชื่อ.....ผู้เข้าแข่งขัน

(.....)