

ເອກະສານປະກອບການສອນວິຊາ

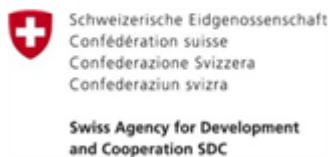
ການປຸກເຫັດນາງລົມ ນາງຟ້າ

ສໍາລັບຫຼັກສູດຝຶກອົບຮົມໄລຍະສັ້ນ

ຂຽນໂດຍ: ອຈ. ດາວອນ ອິນກາແດງ
ອຈ. ບົວອນ ດາວເດືອນ

ກວດແກ້ໂດຍ: ຄະນະກຳມະການພັດທະນາຫຼັກສູດ

ສະໜັບສະໜູນໂດຍ:



ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂດຍ:



ສະໜັບສະໜູນດ້ານວິຊາການໂດຍ:

- • • •
- Bern University of Applied Sciences
School of Agricultural, Forest
and Food Sciences

ພະຈິກ 2016

ປຶດນຳ

ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແລະ ບັນລຸ ແຜນຍຸດທະສາດການພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມແຫ່ງຊາດ ຂອງລັດຖະບານ ສປປ ລາວ ແຕ່ນີ້ຮອດປີ 2020 ໂດຍຖືເອົານະໂຢບາຍການຫຼຸດຜ່ອນຄວາມທຸກຍາກຂອງປະຊາຊົນລົງເທື່ອລະກ້ວ, ນຳພາປະເທດຊາດ ໃຫ້ຫຼຸດພື້ນອອກຈາກການເປັນປະເທດດ້ອຍພັດທະນາ, ແລະ ການສ້າງສາປະເທດຊາດໃຫ້ກາຍເປັນປະເທດອຸດສາຫະກຳແລະທັນສະໄໝ, ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ດັດຖືເອົາວຽກງານ ການກໍ່ສ້າງຊັບພະຍາກອນມະນຸດດ້ານກະສິກຳແລະປ່າໄມ້ ເປັນວຽກງານບຸລິມະສິດໜຶ່ງທີ່ມີຄວາມສໍາຄັນໃນການພັດທະນາຂະແໜງງານກະສິກຳແລະປ່າໄມ້ໃຫ້ມີຄວາມກ້າວໜ້າ ແລະ ບັນລຸໄດ້ 4 ເປົ້າໜາຍ ແລະ 14 ມາດຕາການທີ່ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ໄດ້ກຳນົດໄວ້.

ປະຈຸບັນເຮົາຈະເຫັນວ່າເຫັດນາງລົມ-ນາງຝ້າມີຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດເພີ່ມຂຶ້ນຫຼາຍ ຜູ້ບໍລິພົກມີຄວາມນີ້ມີມາເຮັດອາຫານຫຼາຍທີ່ຈໍາເປັນຕໍ່ເຫັງກາຍ ຊາວກະສິກອນຈຸງນີ້ມີຍົມໃນການປຸກເຫັດນາງຝ້າເພື່ອໃຫ້ເປັນອາຊີບເສີມ ຫຼືບາງຄອບຄົວກໍເຮັດເປັນອາຊີບເຫຼັກສາມາດສ້າງໄດ້ໃຫ້ແກ່ຄອບຄົວເນື່ອງຈາກວ່າເຫັດມີລາຄາຂ້ອນຂ້າງດີ ໃນການສ້າງກິດຈະກຳໃນຄົວເຮືອນ ແຕ່ຢ່າງໃດກໍຕາມຄວາມຮູ້ຄວາມເຂົ້າໃຈໃນການປຸກເຫັດນາງລົມ-ນາງຝ້າກໍຍັງຢູ່ວົງການທີ່ຂ້ອນຂ້າງແຄນ ການຫາຄວາມຮູ້ໃນດ້ານນີ້ ເພື່ອຈະເພີຍແໜ່ຕັກນິກ ແລະ ວິທີການໃຫ້ແກ່ຊາວກະສິກອນ ອາດຈະເປັນໄປໄດ້ຍາກ ແນ່ນອນວ່າການປຸກເຫັດ ເມື່ອທຸກກັບການກະສິກຳເອັນອື່ນງແລ້ວຖື່ວ່າຍັງໃຊ້ຕົ້ນທຶນບໍ່ຫຼາຍ ລວມທັງພື້ນທີ່ນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດກຳນ້ອຍ ຈັດຂຶ້ນເພື່ອເປັນສິ່ງແນະນຳ ວິທີການປຸກເຫັດນາງລົມ-ນາງຝ້າ ປະຈຸບັນນີ້ມີຍົມໃຊ້ກັນຫຼາຍ ແລະ ໄດ້ຜົນມານຳສະເໜີໃຫ້ຄົນທີ່ສິນໃຈເພື່ອສ້າງລາຍໄດ້ໃຫ້ກັບຄອບຄົວ

ວິທະຍາໄລກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ພາກເໜືອ ຂໍສະແດງຄວາມຂອບໃຈ ແລະ ຮູ້ບຸນຄຸນນຳທຸກພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທີ່ໄດ້ໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນທາງດ້ານທຶນຮອນ ແລະ ວິຊາການ, ແລະ ມີສ່ວນຮ່ວມໃນການຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ພັດທະນາເຂັ້ມງົງມີຂຶ້ນ ເພື່ອນມີໃຊ້ເຂົ້າໃນການຮຽນການສອນ. ນອກຈາກນັ້ນ ເອກະສານດັ່ງກ່າວນີ້ຢັງສາມາດນຳໄປບັບໃຊ້ໃນທຸກໆວິທະຍາໄລກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ໃນທົ່ວປະເທດ. ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕົວຈິງນັ້ນ, ຖ້າຫາກພົບເຫັນຂໍຂາດຕົກບົງກັງຜ່ອງ ແລະ ຄວາມບໍ່ສອດຕ້ອງເຫັນວ່າສິນປະການໃດ ກະລຸນາມາສິ່ງຂຶ້ດິດເຫັນ ແລະ ຄໍາຕໍ່າໜີຕີຊີມໄປທີ່ວິທະຍາໄລກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ພາກເໜືອຊາບ ເພື່ອຈະໄດ້ນຳໄປບັບປຸງແກ້ໄຂໃຫ້ຄົນກວ່າເກົ່າໃນອະນາຄົດ.

ສາລະບານ

ສາລະບານ	ຫັ້ນໍາ
ບົດນຳฯ.....	1
ສາລະບານ.....	2
ບົດທິດສະດີທີ 1 ຄວາມຮູ້ເບື້ອງຕົ້ນກ່ຽວກັບເຫັດ	5
ຈຸດປະສົງ	5
ເນື້ອໃນ:.....	5
1.1 ຄວາມເປັນມາ ແລະ ຄວາມສໍາຄັນຂອງເຫັດ.....	5
1.2 ຕຸນຄ່າທາງອາຫານຂອງເຫັດ.....	6
ບົດທິດສະດີທີ 2 ບັດໃຈທີ່ມີຜົນຕໍ່ການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເຫັດນາງລົມ-ຟ້າ	7
ຈຸດປະສົງ:.....	7
ເນື້ອໃນ:.....	7
2.1 ອຸນຫະພູມ	7
2.2 ແສງສະຫວາງ	7
2.3 ຄວາມຊຸ່ມອາກາດ	7
2.4 ອາຍກາກໄປນິກ	7
ບົດທິດສະດີທີ 3 ລັກສະນະໂຮງເຮືອນການປຸກເຫັດ	8
ຈຸດປະສົງ	8
ເນື້ອໃນ:.....	8
3.1 ໂຮງເຮືອນທີ່ໃຊ້ບໍ່ມີຖົງກ້ອນເຊື້ອ.....	8
3.2 ໂຮງເຮືອນທີ່ເປີດອອກເຫັດ.....	8
ບົດທິດສະດີທີ 4 ຂັ້ນຕອນການປຸກເຫັດນາງລົມ	10
ຈຸດປະສົງ.....	10
ເນື້ອໃນ:	10
4.1 ອຸປະກອນທີ່ຮັບໃຫ້ການປຸກເຫັດ	10
4.2 ສູດທີ່ໃຊ້ເຟືອງປຸກ.....	11
4.3 ການເຂົ້າຍເຊື້ອລົງໃສຫົວເຊື້ອ.....	11
4.4 ການບໍ່ມີກ້ອນເຊື້ອ.....	12
4.5 ການເປີດຖົງກ້ອນເຊື້ອ.....	12
4.6 ການປົວລະບັດຮັກສາ.....	13

7.1	ទូរសព្ទនៃការបង្កើត.....	22
7.2	វិធីការងារក្នុងការបង្កើត.....	22
7.3	ការងារក្នុងការបង្កើត.....	22
ចុច្ចភាពីប័ណ្ណ 8	ទំនាក់ទំនងនៃសិក្សា.....	23
	ទូរសព្ទនៃការសោរ.....	23
	រឿងនៃការសោរ.....	23
	ទំនាក់ទំនងនៃសិក្សា.....	24

ບົດທິດສະດີທີ 1

ຄວາມຮູ້ເບື້ອງຕົ້ນກ່ຽວກັບເຫັດ

ຈຸດປະສົງ: ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສາມາດ

- 1 ມີຄວາມເຂົ້າໃຈເຖິງເຫຼົ່ງທີ່ມາຂອງເຫັດ.
- 2 ເຫັນຜົນປະໂຫຍດທາງດ້ານໂພສະນາການຂອງເຫັດ.

ເນື້ອໃນ:

1.1 ຄວາມເປັນມາ ແລະ ຄວາມສໍາຄັນຂອງເຫັດ

ມະນຸດເຮົາຮູ້ຈັກໃຊ້ເຫັດເປັນອາຫານມາຫຼາຍສະຕະວັດແລ້ວ ເຫັດທີ່ກິນໄດ້ມີຫຼາຍຊະນິດແຕກຕ່າງກັນ ຕາມຮູບຮ່າງ ແລະສີສັນ. ເຫັດ ຈັດເປັນອາຫານທີ່ມີຫາດຊື່ນ (Protein) ສູງຊະນິດໜຶ່ງທີ່ປະຊາຊົນທົ່ວໄລກຮູ້ ຈັກກັນດີແລະນີຍົມນຳມາຮັບປະຫານກັນຫຼາຍ. ເນື້ອຈາກວ່າເຫັດເກືອບທຸກຊະນິດມີຮົດຊາດດີ, ມີຄຸນຄ່າທາງ ອາຫານສູງ ແລະ ບາງຊະນິດຍັງມີສັບພະຄຸນເປັນຢາຢືນປົວພະຍາດ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ປະຊາຊົນຫັນມານີຍົມຮັບປະ ທານເຫັດເພີ່ມຂຶ້ນ ປະກອບກັບປະຊາກອນຂອງໄລກມີຈຳນວນເພີ່ມຂຶ້ນຢ່າງວ່ອງໄວ ຈຶ່ງເຮັດໃຫ້ຄວາມຕ້ອງການ ອາຫານທີ່ຈະນຳມາບໍລິໂພກເພີ່ມຂຶ້ນ. ຕັ້ງນັ້ນ, ນັກວິຊາການແລະນັກວິທະຍາສາດຈຶ່ງໄດ້ໃຫ້ຄວາມສິນໃຈວຽກ ຈານດ້ານການປຸກເຫັດ ແລະ ໄດ້ສຶກສາຄົ້ນຄວ້າດ້ານນີ້ຢ່າງເອົາໃຈໃສ່ ໂດຍໄດ້ນຳເອົາເຕັກໂນໂລຢີຕ່າງໆເຂົ້າມາ ຂ່ວຍເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຜົນຜະລິດຫຼາຍຂຶ້ນ. ຊາວເງັກ, ເປັນພວກທຳອິດທີ່ໄດ້ນຳເອົາເຫັດຈາກປ່າມາໃຫ້ໃຫ້ເປັນປະ ໂຫຍດແລະລົ່ມການປຸກຂຶ້ນ.

ເຫັດນາງລົມ ເປັນເຫັດຊະນິດໜຶ່ງທີ່ຄືນທີ່ວ່າໄປນີຍົມບໍລິໂພກກັນຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ເນື້ອຈາກມີດອກເຫັດ ທີ່ມີສີຂາວ ສວຍງາມ ແລະ ສະອາດ, ມີຮົດຊາດດີ, ຫອມຫາວານ, ເນື້ອອ່ອນນຸ້ມ ແລະ ບໍ່ຫຍາບ ພ້ອມທັງມືສານ ອາຫານບາງຢ່າງທີ່ມີສັບພະຄຸນເປັນຢາຢ້ອງກັນພະຍາດບໍ່ແພີເຫັດຊະນິດອື່ນ ແລະທີ່ສໍາຄັນ ເຫັດນາງລົມຍັງຈັດ ເປັນເຫັດທີ່ມີຄຸນຄ່າທາງອາຫານສູງ ໂດຍສະເພາະໂປຣຕິນ, ຄາຣໂບໄຮເດຣດ ແລະວິຕາມິນ. ນອກນີ້, ເຫັດນາງ ລົມ ຍັງມີແຮ່ທາດຫລາຍຊະນິດ ເຊັ່ນ: ແຄລຊຽມ, ພອສົ່ວສ, ໂປະເສຊຽມ ແລະໃຫ້ພະລັງງານຂ້ອນຂ້າງສູງ.

ເຫັດນາງລົມ ມີວິຕາມິນບີ 1 ແລະບີ 2 ສູງກວ່າເຫັດຊະນິດອື່ນໆ ແລະຍັງມີກິດໂຟລິກ ສູງກວ່າພິດຜັກ ແລະ ເນື້ອສັດ ຊົງກິດນີ້ຈະຊ່ວຍບ້ອງກັນພະຍາດເລືອດຈາງ, ພະຍາດເປົາຫາວານ, ຄວາມດັນເລືອດສູງ ແລະ ຍັງ ເໝາະສໍາລັບຜູ້ທີ່ຕ້ອງການລຸດນໍ້າໜັກ ເພາະເຫັດມີປະລິມານໄຂມັນໜ້ອຍ ແລະ ມີປະລິມານໂຊດຽມຕໍ່າ ຈຶ່ງ ເໝາະສົມທີ່ຈະໃຊ້ເປັນອາຫານສໍາລັບຜູ້ທີ່ເປັນພະຍາດຫົວໃຈ ແລະ ພະຍາດໄຂ້ຫລັງອັກເສບ.

1.2 ຄຸນຄ່າທາງອາຫານຂອງເຫັດ

จากการวิเคราะห์อาหารของเห็ดทูายฉะนิดพิบว่าเห็ด จัดเป็นอาหารที่มีประโยชน์ของหัวใจ โพรตีนขั้นสูง เมื่อหุงปิ้งพิดผัก นอกนี้ เห็ดยังมีกิตติมิโนที่เป็นส่วนประกอบทูายกว่า 20 ชนิดในประโยชน์ที่แตกต่างกัน ซึ่งกิตติมิโนที่มีอยู่ ฉะนิดที่มีความสำคัญต่อการสู้ภัยหัวใจโพรตีน ในร่างกายและร่างกายของคินเริ่บสามาถสู้ภัยได้. เห็ดยังมีคุณค่าทางอาหารอีกทูายย่างดูน: ไขมัน, ฟอสฟัลส, เซ็อก, ไทดามิน(B₄), ไรโบฟลาวิน(B₂) และไนอาซีน(Niacin). เห็ดยังมีประโยชน์ของแคร์โนต์, หาดแป้ง(Carbohydrates) และแคลเซียม (Ca) ต่อแต่เมื่อประโยชน์ของAscorbic (วิตามินซี) สูงในตะกุนAgaricus (เห็ดแฉมบีอิง), มีErgosterine (วิตามินคี) สูงในเห็ดตะกุน Lenntinus (เห็ดซออม) และตะกุนVolvariella (เห็ดเพือ). เห็ดบ่มีสารพิเศษโตรออลที่รักษาให้เส้นเลือดอุดตัน. นอกจากนี้ เห็ดยังเป็นอาหารที่เหมาะสมสิ่งแวดล้อมที่มีรับประทานมีส่วนเสริม และผู้ที่เป็นพะยาดหรือใจ, พะยาดตับ, ความดันสูงและอื่นๆ.

បុណ្ណិតសាខែទី 2

បណ្តុះបណ្តុះមិជិនព័ត៌មានចំណែកផែលិម-ផោ

គុណភាព: ដើរូបខ្លួនស្រីរក្សាមិត្តភាព

- 1 ប្រព័ន្ធបាតាមសាខែទី 2

ម៉ោង:

2.1 អុនបាយ

មិជិនព័ត៌មានចំណែកផែលិម អុនបាយមិនមែនព័ត៌មានចំណែកផែលិម តែមែនជាប្រព័ន្ធបាតាម 25°C ដែលបានរាយការក្នុងអុនបាយ។ អុនបាយមិនមែនព័ត៌មានចំណែកផែលិម តែមែនជាប្រព័ន្ធបាតាម 25°C ដែលបានរាយការក្នុងអុនបាយ។

2.2 ផែលិម

មិជិនព័ត៌មានផែលិម និង ការបាយការណ៍ គឺជាប្រព័ន្ធបាតាម 25°C ដែលបានរាយការក្នុងអុនបាយ។ អុនបាយមិនមែនព័ត៌មានចំណែកផែលិម តែមែនជាប្រព័ន្ធបាតាម 25°C ដែលបានរាយការក្នុងអុនបាយ។

2.3 គោរមុំនុយរាយ

គោរមុំនុយរាយមិនមែនព័ត៌មានចំណែកផែលិម តែមែនជាប្រព័ន្ធបាតាម 25°C ដែលបានរាយការក្នុងអុនបាយ។ អុនបាយមិនមែនព័ត៌មានចំណែកផែលិម តែមែនជាប្រព័ន្ធបាតាម 25°C ដែលបានរាយការក្នុងអុនបាយ។

2.4 រាយការបិន្ទុក

រាយការបិន្ទុក CO_2 មិនមែនព័ត៌មានចំណែកផែលិម តែមែនជាប្រព័ន្ធបាតាម 25°C ដែលបានរាយការក្នុងអុនបាយ។ អុនបាយមិនមែនព័ត៌មានចំណែកផែលិម តែមែនជាប្រព័ន្ធបាតាម 25°C ដែលបានរាយការក្នុងអុនបាយ។

ပါတီတစ်လို့ ၃
လားလာမာနာရီခေါ်မာနပူးကဲ့

ခုံပုံပြု: ဖြစ်ပေါ်အားလုံးနှင့် အားလုံးများ

- 1 ပူးကဲ့အားလုံးနှင့် အားလုံးများ

မေးမြန်:

၃.၁ နာရီခေါ်မာနပူးကဲ့အားလုံး

နာရီခေါ်မာနပူးကဲ့အားလုံးသည် နာရီခေါ်မာနပူးကဲ့အားလုံးနှင့် အားလုံးများ၏ အကျဉ်းချုပ်များဖြစ်ပါသည်။ နာရီခေါ်မာနပူးကဲ့အားလုံးအတွက် အကျဉ်းချုပ်များ မြတ်ဆုံးမှုများ ဖြစ်ပေါ်လေ့ရှိနေပါသည်။

- ဓမ္မဘဏ်
- ရွှေဘဏ်
- ပုဂ္ဂိုလ်
- ရွှေဘဏ်

❖ ခုံပုံပြုမှု

1. အိမ်အားလုံးနှင့် အိမ်အားလုံးများ
2. ခုံပုံပြုမှု
3. ခုံပုံပြုမှု

၃.၂ နာရီခေါ်မာနပူးကဲ့အားလုံး

နာရီခေါ်မာနပူးကဲ့အားလုံး သည် နာရီခေါ်မာနပူးကဲ့အားလုံးနှင့် အားလုံးများ၏ အကျဉ်းချုပ်များဖြစ်ပါသည်။ နာရီခေါ်မာနပူးကဲ့အားလုံးအတွက် အကျဉ်းချုပ်များ မြတ်ဆုံးမှုများ ဖြစ်ပေါ်လေ့ရှိနေပါသည်။

1. เว็บຄວາມຊຸ່ມໃນອາກາດໄດ້ດີໂດຍຄວາມຊຸ່ມໃນອາກາດ ຫຼື ຄວາມຊຸ່ມສໍາພັດພາຍໃນໂຮງເຮືອນຄວນຢູ່ປະມານ 85% ແລະ ເວັບຄວາມຊຸ່ມໃນລະດັບນີ້ປະມານ 4 ຊຶ່ວໂມງ.
2. ລະບາຍອາກາດໄດ້ດີ
3. ສະອາດບໍ່ເປັນແຫຼ່ງສະລິມເຊື້ອພະຍາດ
4. ເຮັດວຽກໄດ້ສະດວກ ຫຼື ບໍ່ແຕບເກີນໄປ ແລະ ບໍ່ມີນ້າຂັງ
5. ສ້າງໄດ້ໃນລາຄາຖືກ
6. ໃກ້ແຫຼ່ງນໍາ
7. ມີແສງສະຫວ່າງພຽງພໍ
8. ຫຼັງຄາຄວນເປັນຮູບສາມຫຼົງຈາກເພື່ອໃຫ້ລະບາຍອາກາດດີ

ບົດທິດສະດີທີ 4
ຂໍ້ມຕອນການປຸກເຫັດນາງລົມ

ຈຸດປະສົງ: ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສາມາດ

- 1 ນຳໃຊ້ເຕັກນິກການປຸກເຫັດນາງລົມ-ຟ້າ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມຕົວຈິງ
- 2 ມີຄວາມຊຳນານໃນການປຸກເຫັດນາງລົມ-ຟ້າ

ເນື້ອໃນ:

4.1 ອຸປະກອນທີ່ຮັບໃຊ້ການປຸກເຫັດ

ສ່ວນວັດຖຸອຸປະກອນທີ່ຮັບໃຊ້ໃນການປຸກເຫັດປະກອບມີ: ຊວ້ານ, ຄູ, ຜູຍ, ເບ່າ, ແຜຢາງປົກ, ປອກຄຳ, ຖົງຢາງ, ຍວງຝ້າຍ, ຢາງບ້ວງ, ເຈັຍເສດ ແລະ ສ່ວນປະສົມເຮັດກ້ອມເຊື້ອເຫັດ.

❖ **ສຸດອາຫານທີ່ໃຊ້ປຸກດ້ວຍຂຶ້ເລື່ອຍ**

ສຸດທີ 1:

- ຂຶ້ເລື່ອຍໄມ້ເນື້ອອ່ອນ 100 kg
- ຮຳອ່ອນ 5 kg
- ນ້ຳ 65-70 kg

ສຸດທີ 2:

- ຂຶ້ເລື່ອຍໄມ້ເນື້ອອ່ອນ 100 kg
- ຮຳອ່ອນ 5 kg
- ແປ່ງເຊົ້າຈ້າວຫຼືນ້ຳຕານຊາຍ 3-5 kg
- ບຸນຂາວ 0.5-1 kg
- ດີເກີອ 0.5 kg
- ນ້ຳ 65-70 L

ສຸດທີ 3:

- ຂຶ້ເລື່ອຍໄມ້ເນື້ອອ່ອນ 100 kg
- ຮຳອ່ອນ 5 kg

- ປຸນຂາວ 1 kg
- ຍິບຊໍາ 2 kg
- ດີເກີອ 0.2 kg
- ນ້ຳ 65-70 L

❖ กานตภูมิชีวีอยพื้นเมืองก้อนแข็ง

ນໍາເອົາຂີ້ວເລື່ອຍທີ່ຜ່ານການເຂົ້າແລ້ວ ນັ້ນກອງເຫັງພື້ນຊີເມັນ ໃສ່ອາຫານເສີມຕາມສຸດລົງໄປ
ໃຊ້ຊ່ວານຄົນໃຫ້ທົ່ວສະໜໍາສະເໝີຕື່ມນ້ຳລົງໄປພ້ອມກັບຄົນໃຫ້ທົ່ວ ແລະ ທິດສອບເຖິງຄວາມຊຸ່ມໃຫ້ເຫັນຈະ
ສົມ. ຈາກນັ້ນ, ຈຶ່ງຮ່າຍໃສ່ຖືກປາງກັນຮອນຂະໜາດ 7×12 ນີ້ຢັດໃຫ້ແໜ້ນໃສ່ຄຳກາຖົງອັດດ້ວຍຝ່າຍແລະຫຼຸມ
ດ້ວຍເຈັບ. ຈາກນັ້ນ, ຈຶ່ງນຳໄປບັ້ງໃນໜັ້ງທີ່ຖືກເຊື້ອເຫັດປະມານ $3h$ ນັບຈາກນັ້ນຟິດ. ເມື່ອຖືກເປັນລົງຈຶ່ງນຳເອົາ
ທົ່ວເຊື້ອໃສ່ລົງໄປແລ້ວນຳໄປຢືນໄວ້ບ່ອນມີດເສັ້ນໃຍຈະເດີນເຕັມຖົງພາຍໃນ $3-4$ ອາທິດ.

4.2 ສູດທີ່ໃຊ້ເພື່ອງປຸກ

- ເພື່ອງຕັດເປັນຫ່ອນ (ຍາວປະມານ 6-8 cm) 100 kg
 - ຜຸ່ນ 16-20-0 1 kg
 - ດີເກີອ 0,2 kg
 - ປູ້ນຂາວ 1 kg

❖ ภารกิจที่ต้องดำเนินการ

ນໍາເອົາເພື່ອທີ່ຜ່ານການຕັດແລ້ວນັ້ນກອງເຫຼິ້ນພື້ນຊີມັນ ທີ່ດິນໍ້ໃຫ້ປຽກສະໜໍ່ສະເໜີພ້ອມ
ກັບປະສົມຜຸນຄົມສູດ 16-20-00 ແລະ ຕີເກືອຕາມສູດລົງໄປແລ້ວອັດດ້ວຍຜ້າຢາງໃຫ້ແຈບຕິປະໄວ້ປະມານ
3 ມື້, ໃນມື້ທີ່ 3 ຫຼື 4 ແລະ ທີ່ 6 ໃຫ້ປຶ້ນກອງເພື່ອ. ສ່ວນມື້ທີ່ 7 ໃຫ້ປຶ້ນອີກເທື່ອໜຶ່ງພ້ອມກັບປະສົມສຸນ
ຂາວລົງໄປແລ້ວບຶ່ມປະໄວ້ 1-2 ມື້ຈຶ່ງຮ່າຍໃສ່ຖິ່ງຢາງ ແລະ ນໍາໃບໜຶ່ງໃນໜີ່ສໍາລັບໜຶ່ງຖິ່ງກ້ອນເຊື້ອປະມານ 2-
3h ຫ້າຈາກຖືກ້ອນເຊື້ອເຢັ້ນລົງກໍສົມຈຸດເຊີຍຫົວເຊື້ອເຫັດໃສລົງໄປໄດ້.

4.3 ภาคการเขียนเรื่องลิในที่ๆ ก้าวเดียว: ผู้ประกอบวิชาชีพด้านนี้:

- **ទិវាគ្មេះដៃ៖** ត้องបែនពិវាគ្មេះថ្លើមីតុលាការនៅក្នុងប្រជាធិបតេយ្យ។
 - **សភាពាមីនៃខ្សោយ៖** គុណខ្សោយនឹងមីតុលាការនៅក្នុងប្រជាធិបតេយ្យ។
 - **វិធីការងារខ្សោយ៖** សំណែរក្រុមដែលមានការងារនៅក្នុងប្រជាធិបតេយ្យ។

4.4 งานบ่มทิงก้อนเดือ

ໃຫຍ່ມີເຖິງເຫັດໄວ້ບໍລິເວນທີ່ມີແສງໝ້ອຍ ແລະ ອຸນຫະພູມປະມານ $28-35^{\circ}\text{C}$ ເຊື້ອເຫັດຈະເດີນເຕັມ ຖື່ງປະມານ 3-4 ອາທິດຂໍ້ຄວນລະວັງຕອນນີ້ກີ່ໃຫ້ລະວັງມິດແລະໝູ້ທີ່ຈະມາວັດຖືເຊື້ອເຫັດ.

4.5 ການເປີດຖິງກ້ອນເຊື້ອ

ຫຼັງຈາກເສັ້ນໃຍ້ເຫັດນາງລົມ-ພ້າ ຈະເລີນຕັ້ງແລ້ວຄວນປ່ອຍໃຫ້ຖືກໜ້ອນເຊື້ອຮັດຕົວ ແລະສະສົມອາຫານຫຼາຍຂຶ້ນປະມານ 5-7 ມື້ແລ້ວຈຶ່ງເປີດໃນໂຮງເທືອນການເປີດຖືກແມ່ນເຮັດໄດ້ຫຼາຍວິທີກີ:

- **ការប្រើប្រាស់ការងារម៉ោងប្រាកែទី:** តើវាត្រូវបានរាយការណ៍ឡើងម៉ោងប្រាកែទីដើម្បីប្រើប្រាស់ការងារនៃការងារ។
 - **ការប្រើប្រាស់ការងារប្រព័ប្រាកែទី:** ឱ្យមិនបានប្រព័ប្រាកែទីបំផុតឡើងតាមការងារនៃការងារ។
 - **ការប្រើប្រាស់ការងារខ្លួនគ្នា:** ខ្លួនគ្នាដឹកជញ្ជូននៃការងារនៃការងារ។
 - **ការប្រើប្រាស់ការងារក្នុងក្រសួង:** ក្នុងក្រសួងនៃការងារនៃការងារ។
 - **ការប្រើប្រាស់ការងារក្នុងក្រសួង:** ក្នុងក្រសួងនៃការងារនៃការងារ។



	
<p>งานใส่หีบเชือ</p>	<p>งานปั๊มทึบก้อนเชือ</p>
	

ຮູບທີ 1 ຂັ້ນຕອນການປຸກເຫັດນາງລົມໃນຖົງຢາງ

4.6 ການປິວລະບັດຮັກສາ

กานໃຫ້ນໍາ

- ❖ ພະຍາດ - ແມ່ງໄມ້ສັດຖະອົງເຫັນນາງລົມ ແລະ ວິທີການປ້ອງກັນກຳຈັດ

1. ພະຍາດທີ່ມັກພິບເຫັນ

- ລາຊງວ, ລາດໍາ, ລາສີລືມ: ນັບວ່າມີການທຳລາຍເຫັດທຸກຊະນິດຕັ້ງແຕ່ເປັນທີ່ວ
ເຊື້ອຈົນເຖິງອອກດອກ, ລາຊງວຈະທຳລາຍເຫັດຫຼາຍທີ່ສຸດໃນຈຳພວກຮາດ້ວຍກັນ ເມື່ອພິບເຫັນຖົງກ້ອມເຊື້ອ
ເຫັດມີຮາກົກ້າກ່າວຄວນກັດອອກຈາກໂຮງໂຮມແລະທຳລາຍດ້ວຍການຜິ່ນຖື້ມ.

2. ແມງສັດຕຸທີ່ມັກທຳລາຍເຫັດນາງລົມນາງພ້າ-

- ດັວງປົກແຂງ (Beetle) ເຫຼົ່າທີ່ພົບເຫັນມີຢູ່ຊະນິດຖາວອກ:

Cyllopdesdorsalis Reitter ຢູ່ໃນ Family Nitidulidae ຈະທາລາຍທັງທີ່ເປັນໂຕອ່ອນ ຫຼື ໂຕທີ່ເຕັມໄວ ໂດຍຈະສ່ວນທີ່ເປັນກໍານົມດອກ ແລະ ພວກເຫັດຈະມີລັກສະນະຄ້າຍຄືຟອງນ້ຳ ແລະ ຍຸບຕົວ.

- ແມງສາບ (Cockroach) ຈະທຳລາຍດ້ວຍການກັດດອກສ່ວນທີ່ເປັນພວກໃຫ້ ເປັນບາດແຜແຫວ່ງ. ນອກນີ້, ຍັງຊ່ວຍໃຫ້ຮາຂຽວ, ອາສີສື່ມລະບາດຮຸນແຮງຂຶ້ນ.

- ພວກແມງວັນ: ມີແມງວັນຫຼາຍຊະນິດທີ່ມັກທຳລາຍເຫັດຈະເລີ່ມພົບແມງວັນເຂົ້າທຳລາຍເຫັດໂດຍຈະທີ່ໂຄນເຫັດ ໂດຍສະເພະເຫັດທີ່ຢູ່ໃນໄລຍະກໍາມປູຮັດໃຫ້ເຫັດບໍ່ຈະເລີນເຕີບໂຕປ່ຽນເປັນສິນໍາຕານ ແລະ ເນື່ອຕາຍໄປໃນທີ່ສຸດ, ໂຕໜອນຍັງທຳລາຍເສັ້ນໃຍຂອງເຫັດບໍລິເວນຜົວດ້ານໜ້າໃຫ້ຊາດເສຍທາຍຮັດໃຫ້ຖືງເຊື້ອເຫັດເສື່ອມຄຸນນະພາບ, ແມງວັນບາງຊະນິດຈະເຂົ້າທຳລາຍ ໂດຍຕົວເຕັມໄວຈະວາງໄຂ່ຢູ່ດອນຝ້າຍແລ້ວໄຂ່ຈະຝັກເປັນໂຕໜອນ, ໂຕໜອນຈະຄານລົງໄປທາງດ້ານກົ້ນຖືງຮັດໃຫ້ເສັ້ນໃຍເກີດເປັນສິດໍາຂອງ Conidia ຕາມທາງໄຕ່ຂອງມັນໂຕໜອນຈະຄານຂຶ້ນມາເຂົ້າດັກແດ້ທີ່ດອນຝ້າຍອີກເທື່ອໜຶ່ງກ່ອນທີ່ຈະເປັນໂຕແກ່ຕໍ່ໄປ.

- ຫຼູ: ມັກທຳລາຍເຫັດໃນໄລຍະກ້ອນເຂື້ອ ແລະ ໄລຍະຜະລິດດອກໂດຍກັດທີ່ດອນຝ້າຍ, ຖືງ ແລະ ດອກຮັດໃຫ້ເກີດຄວາມເສຍທາຍ.

ບົດປະຕິບັດ 1

ຈຸດປະສົງການສອນ

ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສາມາດ:

- 1.1 ກະກຽມຂີ້ເລື່ອຍກ້ອນການປະສົມ
 - 1.2 ຄິດໄລ່ຈໍານວນອາຫານເສີມເພື່ອປະສົມໃນຂີ້ເລື່ອຍ ແລະ ສັງເກດເບິ່ງຄວາມຊຸ່ມທີ່ເໝາະສົມ
ໃນການເຮັດກ້ອນເຊື້ອໄດ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ
 - 1.3 ຮ້າຍຖົງກ້ອນເຊື້ອໄດ້ຢ່າງຖືກວິທີ

ເບີໂທໃນ

1.1 ອປະກອນທີ່ນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການປະຕິບັດຕົວຈິງ

- ส่วนวัดทุกประภากอนที่รับใช้ในการเร็คทิกิจภารมณ์เชื้อเชิญประกอบมี:
 - ຊัวນ, ถุ, พ້າ, ເປົາ, ເຈັຍເສດ, ຂີ້ເລື່ອຍ, ເຂິງ, ປົວຫົມນໍາ, ຮາອ່ອນ, ປີບຊາ, ດີເກືອ, ພູໄມ້,
 , ທົງປາງ, ປອກຄຳ, ປາງບ້ວງ, ນັ້ສະອາດ ແລະ ຍອງຝ່າຍສໍາລັບອັດປາກທິງ.

1.2 ขั้นตอนการเรียดภารกิจของเชื้อชาติ

- សុណហិត្តូប្បាឃ៖
 - ឱ្យលេះយកម៉ោងឯកទីនៅ 100 kg
 - កាំងឯក 5 kg
 - បុនខាហ 1 kg
 - ឪបទ្រា 2 kg
 - ពិរិភ័ណ 0.2 kg
 - ឃុំ 1 kg
 - អ៊ុំ 65-70 L

- **វិធីការប្រសិមអាជាមិនខ្សែត្រូវ:**
 - ា ា ា ា ា

- ຕື່ມນ້າລົງໄປພ້ອມກັບຄົນໃຫ້ທົ່ວ ແລະ ທິດສອບເບິ່ງຄວາມຊຸ່ມໃຫ້ເຫັນຈະສົມ
 - ບັນຈຸໄສ້ຖືງຢາງກັນຄວາມຮັບອັນທີກຽມໄວ້ ແລະຍັດໃຫ້ເຫັນພຳປະມານ.
 - ໄສັດທີ່ປາກຖິງ, ຮັດດ້ວຍຢາງບ້ວງ ແລະຫຼູ່ມດ້ວຍເຈັບ.



ຮູບທີ 2 ຂັ້ນຕອນການງາມຂຶ້ເລື່ອຍ ແລະ ຮ່າຍກ້ອນເຊື້ອເຫດ

**ບົດປະຕິບັດ 2
ການໜຶ່ງຖົງກ້ອນເຊື້ອ**

ຈຸດປະສົງການສອນ

ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສາມາດ:

- ນຳເອົາຖົງກ້ອນເຊື້ອເຫັດໄປໜຶ່ງໄດ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ ເພື່ອຮັບປະກັນການຂ້າເຊື້ອພະຍາດໃຫ້ໄດ້ດີ

ເນື້ອໃນ

2.1 ການກຽມອຸປະກອນປະກອບມີ

ກະຟູຍດັດແປງເປັນໜຶ່ງໜຶ່ງສໍາເລັດແລ້ວ, ກະຕ່າສໍາລັບຂົມຖົງກ້ອນເຊື້ອ, ພິນດັ່ນໃຫຍ່, ຜ້າປາງປົກກະຟູຍ

2.2 ການນຳເອົາກ້ອນເຊື້ອໄປໜຶ່ງ

ໃສ່ຟູຍຕ້ອງກວດກາເບ່ງນ້ຳກ່ອນ, ໜຶ່ງໃນອຸນຫະພູມ 100°C ຈຶ່ງເລີມຈັບເວລາ ຕ້ອງໜຶ່ງດົນ 3-4 ຊົ່ວໂມງ ຫຼັງຈາກໜຶ່ງແລ້ວປະວັດໃຫ້ເຢັນກ້ອນໃສ່ຫົວເຊື້ອ



ຮູບທີ 3 ວິທີການໜຶ່ງຖົງກ້ອນເຊື້ອ

**ບົດປະຕິບັດ 3
ການເຂ່ຍເຊື້ອໃສ່ຖົງກ້ອນເຊື້ອ**

ຈຸດປະສົງການສອນ

ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສາມາດ:

- 1.1 ເຮັດຄວາມສະອາດວັດຖຸປະກອນກ່ອນການເຂ່ຍເຊື້ອໄດ້
- 1.2 ເຂ່ຍເຊື້ອເຫັດໃສ່ຖົງກ້ອນເຊື້ອໄດ້ຖືກວິທີ

ເນື້ອໃນ

3.1 ການກຽມອຸປະກອນປະກອບມີ

ຫົວເຊື້ອເຫັດນາງມິມ, ໜ້າລ້າ 70% ແລະ 90%, ກ້ອງໄຕ, ກັບໄຟ, ຜ້າອັດຕັງ

3.2 ການເຂ່ຍເຊື້ອລົງໃນຖົງກ້ອນເຊື້ອ: ຜູ້ບູກຄວນປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

- **ຫົວເຊື້ອເຫັດ:** ຕ້ອງປັນຫົວເຊື້ອທີ່ເນີນແຕ່ມໃໝ່ນ່າງບໍລິສຸດ ແລະ ປາສະຈາກເຊື້ອອື່ນເຂົ້າປິນ.
- **ສະຖານທີ່ເຂ່ຍ :** ຄວນເຂ່ຍໃນຫ້ອງທີ່ສະອາດ ແລະ ບໍ່ມີລົມພັດຜ່ານ.
- **ວິທີການເຂ່ຍ:** ສັ້ນແກ້ວຫົວເຊື້ອໃຫ້ແຕງຊະອອກຈາກກັນແລ້ວດຶງເຈັຍ ແລະ ດອນຝ່າຍອອກລົມໄຟທີ່ຄໍາປາກແກ້ວເພື່ອຂ້າເຊື້ອ.
- **ຈາກນັ້ນ, ຈຶ່ງແກະເຈັຍ, ຜ້າຍທີ່ຖົງຢ່າງອອກແລ້ວຮັບເຫັນເຊື້ອໃສ່ລົງປະມານ 20-30 ເມັດ ແຕ່ລະວັງຢ່າໃຫ້ເມັດຫົວເຊື້ອຖືກມີດັດຂາດແລ້ວຮັບອັດດ້ວຍດອນຝ້າຍຄືນທັນທີ.**
- **ອັດດ້ວຍເຈັຍໃຫ້ຮຽບຮ້ອຍແລ້ວຈຶ່ງເຮັດຖົງອື່ນຕ່າງໄປຈົມສໍາເລັດ.**



ຮູບທີ 4 ວິທີການໃສ່ຫົວເຊື້ອເຫັດ

**ບົດປະຕິບັດ 4
ການບໍ່ມຖິງກ້ອນເຊື້ອເຫັດ**

ຈຸດປະສົງການສອນ

ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສາມາດ:

- 1.1 ຈັດບ່ອນບໍ່ມຖິງກ້ອນເຊື້ອໄດ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ
- 1.2 ຕິດຕາມບົວລະບັດຮັກສາຖິງກ້ອນເຊື້ອໃນໄລຍະເວລາທີ່ບໍ່ມໄດ້

ເນື້ອໃນ

4.1 ການກຽມອຸປະກອນປະກອບມີ: ລ້ຽໝເພື່ອເອົາກ້ອນເຊື້ອເຫັດມາບໍ່ມ

4.2 ການບໍ່ມຖິງກ້ອນເຊື້ອ

- ໃຫ້ບໍ່ມຖິງເຫັດໄວ້ບໍລິເວນທີ່ມີແສງໜ້ອຍ ແລະ ອຸນຫະພູມປະມານ $28-35^{\circ}\text{C}$
- ເຊື້ອເຫັດຈະເດີນເຕັມຖິງປະມານ 3-4 ອາທິດຂໍ້ຄວນລະວັງຕອນນີ້ຄືໃຫ້ລະວັງມິດ ແລະ ຫຼຸ ທີ່ຈະມາກັດຖິງເຊື້ອເຫັດ.



ຮູບທີ 5 ວິທີການບໍ່ມຖິງກ້ອນເຊື້ອ

ບົດປະຕິບັດ 5
ການປົວລະບັດຮັກສາຖືງກ້ອນເຊື້ອເວລາ
ບໍ່ມ ແລະ ໃນເຮືອນເປີດອອກ

ຈຸດປະສົງການສອນ

ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສາມາດ:

- ການປົວລະບັດຮັກສາຖືງກ້ອນເຊື້ອເວລາບໍ່ມ ແລະ ໃນເຮືອນເປີດອອກ ດັກຖືກວິທີ

ເນື້ອໃນ

5.1 ອຸປະກອນປະກອບມີ

ບຸນຂາວ, ແຜນກາວເຫຼືອງຕິດແມງໄມ້, ເຄື່ອງມີກຳຈັດໜູ, ຢາກຳຈັດມິດ ແລະ ປວກ

5.2 ການຮັກສາຖືງກ້ອນເຊື້ອເວລາບໍ່ມ

- ອານາໄມເຮືອນບໍ່ມກ່ອນນຳເອົາກ້ອນເຊື້ອເຫັດເຂົ້າມາ.
- ຕິດຕາມກວດກາເບິ່ງພະຍາດ ແລະ ແມງໄມ້ສັດຖະອງເຫັດ ຖ້າພົບເຫັນແມ່ນຕ້ອງປ້ອງກັນກຳຈັດທັນທີ.

5.3 ການຮັກສາຖືງກ້ອນເຊື້ອໃນເຮືອນເປີດອອກ

❖ ການໃຫ້ນຳ:

- ການໃຫ້ນຳຄວນໃຫ້ວັນລະ 2 ຄັ້ງ ຊ່ວງເຊົ້າ ແລະ ຊ່ວງແລງ ແຕ່ຖ້າສະພາບອາກາດແຫ້ງ ແລະ ຮັອນຫລາຍ ອາດຈະຫົດວັນລະ 3-5 ຄັ້ງ
 - ເພື່ອເພີ່ມຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ ຊຶ່ງໂຮງເຮືອນທີດຄວນເກັບຄວາມຊຸ່ມໄດ້ບໍ່ຕໍ່ກວ່າ 80%
 - ສໍາລັບນຳທີໃຊ້ທິດຖົງເຫັດຈະຕ້ອງເປັນນຳຈີດ ແລະ ສະອາດ ເຊັ່ນ: ນຳຝຶນ, ນຳບໍ່ແຕ່ຖ້າເປັນນຳປະປາຄວນພັກນຳໄວ້ກ່ອນ 3-4 ວັນ
 - ເພື່ອໃຫ້ຄວນລົມລະເຫີຍ ແລະ ນຳທີໃຊ້ທິດຈະຕ້ອງບໍ່ເປັນກົດ-ດ່າງໜ້າຍເກີນໄປ.

ບົດປະຕິບັດ 6
ວິທີການເປີດຖິງເຫັດເພື່ອໃຫ້ເກີດອກ

ຈຸດປະສົງການສອນ

ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສາມາດ:

1. ເຮັດວິທີການເປີດອກເຫັດໄດ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມເຕັກນິກຕົວຈິງ

ເນື້ອໃນ

6.1 ອຸປະກອນປະກອບມີ: ບັງສິດຢາງ, ບ່ວງ, ທົງມື

6.2 ການເປີດຖິງກ້ອນເຊື້ອ

ຫຼັງຈາກເສັ້ນໄຍເຫັດນາງລົມ-ນາງຟ້າ ຈະເລີນເຕັມຖິງແລ້ວຄວນປ່ອຍໃຫ້ຖິງກ້ອນເຊື້ອຮັດຕົວ ແລະ ສະສົມອາຫານຫຼາຍຂຶ້ນປະມານ 5-7 ມື້ແລ້ວຈຶ່ງເປີດໃນໂຮງເຮືອນການເປີດຖິງແມ່ນຮັດໄດ້ຫຼາຍວິທີຄື:

- **ການເປີດດ້ວຍການມ້ວນປາກຖິງ:** ດິງຄໍາຂວດອອກແລ້ວມ້ວນປາກຖິງໄປເຖິງກ້ອນເຊື້ອຂໍ້ເສຍແບບນີ້ຄືໄອກາດນີ້ຈະຂັ້ງໃນຖິງມີຫຼາຍ.

- **ການເປີດດ້ວຍການປາດປາກຖິງ:** ໃຊ້ມິດປາດປາກຖິງບໍລິເວນຄໍແກ້ວອອກຂໍ້ເສຍວິທີນີ້ຄໍາຍກັບແບບທໍາອິດ.

- **ການເປີດດ້ວຍການຂີດຂ້າງຖິງ:** ຂີດຂ້າງຖິງໃນລັກສະນະອ່ຽງ 4-5 ຂີດວິທີນີ້ຂໍ້ເສຍມີໜ້ອຍແຕ່ຕ້ອງຕັ້ງໄວ້ຫ່າງກັນທຳໃຫ້ສັ້ນເປື່ອງເນື້ອທີ່.

- **ການເປີດດ້ວຍການດົງດອນຝ້າຍ ແລະ ຄໍແກ້ວອອກ:** ວິທີທີ່ດົງດອນຝ້າຍ ແລະ ຄໍແກ້ວອອກຈັດເປັນວິທີທີ່ນີ້ມີມີເຊັກນຫຼາຍເພະປະຢັດເນື້ອທີ່ ແລະ ນັ້ນຂໍ້ຂັ້ງໃນຖິງກ້ອນເຊື້ອ.

	
ຮູບ ການເປີດອກເຫັດນາງລົມ-ນາງຟ້າ	ຮູບ ດອກເຫັດນາງລົມ

ຮູບທີ 6 ວິທີການເປີດອກເຫັດ

បិណប៉ិប៉ិ 7

ការងារបោះពុម្ព និងការងារបោះពុម្ព

ຈຸດປະສົງການສອນ

ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສາມາດ:

1. ภาระเบ็ดเตล็ด และ ภาระรักษาผืนแผ่นดินได้ย่างทึกวิทีภาร

ເນື້ອໃນ

- 7.1 ອຸປະກອນປະກອບມີ: ມິດ, ຖົງຢາງເພື່ອບັນຈຸດອກເຫັດ, ເຈັຍເສດ

7.2 ວິທີການເນັບດອກເຫັດ

ວິການເກັບດອກເຫັດທີ່ຖືກຕ້ອງ ແມ່ນເປັນວິທີການທີ່ດີເພະຈະຮັດໃຫ້ກ້ອນເຊື້ອເຫັດ ບໍ່ຕິດເຊື້ອພະຍາດ, ວິທີການກຳຄົນເວລາເກັບດອກເຫັດອອກຈາກຖົງກ້ອນເຊື້ອ ຕ້ອງເອົາໝົດທັງດອກນ້ອຍ ແລະ ດອກໃຫ້ຢ່າງ, ບໍ່ຄວນເອົາແຕ່ດອກໃຫ້ຢ່າງ ຫຼື ດອກນ້ອຍເທົ່ານັ້ນ. ຖ້າຮາກດີ່ງອອກປຳໝົດກໍຄວນຂ້ວດອອກໃຫ້ໝົດ ເພະວ່າສ່ວນຕົນເຫັດ ຫຼື ສິ້ນສ່ວນທີ່ເຫື້ອຢູ່ ຈະເໜີ່າເປື່ອຍເວລາທີ່ດຳນຳ, ເມື່ອເໜີ່າແລ້ວເປັນສາເຫັດ ໃຫ້ມີແມ່ງໄມ້ຕ່າງໆ ເຊິ່ງມາທໍາລາຍເຫັດຂອງເຮືອໄດ້ ແລະ ສິ່ງສຳຄັນຄຸ້ມປະກອນທີ່ໃຊ້ຂ່ວດກໍຕ້ອງສະອາດ.

7.3 ການເງັບຮັກສາຜົນຜະລິດ

ก. ภาระทางกายภาพที่ต้องรับผิดชอบ: จะต้องบ่ใช้เข้าเดินถีกิมນ้า เพียงม้าจะเร็วเดินให้เข้าเดินเช่นๆ เสียได้ง่าย, ตัดรวมออกให้ชิมิดเก็บไว้ในถุงเจัย ซึ่ง ถุงปูเสษติกเจาะหูเพื่อให้อายม้าละเที่ยบออก รัดปากถุงเก็บไว้ในตู้เย็น ในช่วงที่มาราธอนจะเร็วเดินบุ่มได้ 1-2 วัน.



ຮບທີ 7 ການເກັບດອກເຫັດ

**ບົດປະຕິບັດ 8
ຫັດສະນະສຶກສາ**

ຈຸດປະສົງການສອນ

ເພື່ອໃຫ້ຊາວກະສິກອນມີຄວາມສາມາດ:

1. ເຫັນສິ່ງປະຈັບຕາຕົວຈິງ ແລະ ແລກປ່ຽນບົດຮຽນຈາກຜູ້ປະກອບກິດຈະການປຸກເຫັດ

ເນື້ອໃນ:

- ຕິດຕໍ່ພົວພັນເຈົ້າຂອງຝາມ ແມ່ນຈະໄດ້ເລືອກຝາມເຫັດຂອງວິທະຍາໄລ ແລະ ຝາມຕົວແບບຂອງຊາວກະສິກອນ 1-2 ພາມຢູ່ເມືອງຫຼວງພະບາງ
- ຈັດຕັ້ງເປັນກຸ່ມ, ສອບຖາມຂໍ້ມູນຕາມຜູ້ຮັບຜິດຊອບແຕ່ລະຝາມ, ສວນຕົວແບບ
- ກະກຽມແບບສອບຖາມ, ກ້ອງຖາຍຮູບ
- ລົດຕັ້ງຮັບປິຊ້ເດີນຫາງຫັດສະນະສຶກສາ 1 ຄັນ ຂອງວິທະຍາໄລກະສິກຳ

ເອກະສານອ້າງອີງ

1. ປຶ້ມຄຸ່ມືການຮຽນການ-ການສອນວິຊາປຸກເຫັດຂອງວິທະຍາໄລ ໜ້າ 26-46 (ພາສາລາວ)
2. ວັນໃຊ້ ວົງແສງໄພ, 2542 ການປຸກເຫັດຖິງ ໜ້າ 78-79 (ພາສາໄທ)
3. ບັນຍາໂພທີລັດ 2532 ເຫັກໂນໂລຢີການປຸກເຫັດ ພາກວິຊາເຫັກໂນໂລຢີການຜະລິດ ຄະນະເຫັກໂນໂລຢີ,
ສະຖານບັນເຫັກໂນໂລຢີ ພະຈອມເຕົ້າ ໜ້າ 581 (ພາສາໄທ)
4. ແຫ່ງທີ່ມາ: ພາມປຸກເຫັດວິທະຍາໄລກະສິກຳ ແລະ ບໍາໄມ້ພາກເໜືອ, ປີ 2013