



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด
จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด นั้นเป็นสื่อสัญลักษณ์ของคนในแต่ละชุมชนแสดงถึงเชื้อชาติ เผ่าพันธุ์ และความแตกต่างทางวัฒนธรรมการถนอมอาหาร ยังคงเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ตั้งแต่ แก่จนถึงตายและมีบทบาทสำคัญทั้งในแง่เศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม จากสถานะเศรษฐกิจในปัจจุบันส่งผลกระทบต่อทุกครัวเรือน ทำให้สมาชิกของครัวเรือนต้องช่วยกันหารายได้เพิ่มเติมนอกเหนือจากรายได้ประจำที่ได้รับจากการทำงาน และได้รับผลกระทบจากสถานะเศรษฐกิจ สกร. ได้เข้าร่วมประชาคมกับชุมชนและสำรวจความต้องการของชุมชนแล้วพบว่าประชาชนในตำบลเหล่าบัวบานบางส่วนว่างงานไม่ได้ประกอบอาชีพอื่นและไม่มีรายได้ จึงมีแนวคิดที่จะรวมกลุ่มกันเพื่อที่จะหาอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว โดยได้ตั้งจุดมุ่งหมายไปที่การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัด ซึ่งเป็นลักษณะของอาหารที่สามารถทำที่บ้านของตนเองได้

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

เรื่อง	สารบัญ	หน้า
	หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้า	
	ความเป็นมา	๑
	จุดมุ่งหมาย	๑
	กลุ่มเป้าหมาย	๑
	ระยะเวลา	๒
	เนื้อหาหลักสูตร	๒
	การจัดกระบวนการเรียนรู้	๓
	สื่อการเรียนรู้	๓
	การจบหลักสูตร	๓
	เอกสารหลักฐานการศึกษา	๓
	เทียบโอน	๓
	โครงสร้างหลักสูตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้า	๔
	แบบทดสอบก่อนเรียน	๗
	ใบความรู้	๘
	แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๙
	แบบทดสอบหลังเรียน	๑๐

หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ

ความเป็นมา

สอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงานสำนักงาน สกร. การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน เพื่อพัฒนาสมรรถนะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ โดยการ Re-Skill Up-Skill และ New-Skill เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการศึกษาในระดับที่สูงขึ้น พร้อมทั้งสร้างช่องทางอาชีพในรูปแบบหลากหลายให้ครอบคลุมผู้เรียนทุกกลุ่มเป้าหมายรวมทั้งผู้สูงอายุโดยมีการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งส่งเสริม และสนับสนุนการผลิตและพัฒนาบุคลากรทุกช่วงวัยเพื่อการมีงานทำโดยบูรณาการความร่วมมือในการจัดการศึกษาร่วมกับหน่วยงาน องค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสถาบันสังคมอื่น สอดคล้องกับมาตรฐานการประกันคุณภาพภายในสถานศึกษา มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียนการศึกษาต่อเนื่อง และมาตรฐานที่ ๒ คุณภาพการจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง

จากนโยบายจุดเน้นการดำเนินงาน สำนักงาน สกร.ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๗ แผนงานยุทธศาสตร์เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้มีการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพที่สอดคล้องกับความต้องการ ความสนใจ จากความสำคัญดังกล่าว ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ข้างต้นไปสู่การปฏิบัติเพื่อจัดการศึกษาอาชีพและศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยใช้การจัดการเรียนการสอน การให้บริการในพื้นที่อำเภอนมสามัคคีอย่างทั่วถึงทุกตำบล ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๗ สถานศึกษาได้จัดการศึกษาเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาชีพโดยใช้ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนและ สกร.ระดับตำบลเป็นฐานในการจัดกิจกรรม โดยได้มอบหมายให้ กศน.ตำบลเหล่าบัวบาน เข้าร่วมประชุมประชาคมกับชาวบ้านเพื่อสอบถามความต้องการของประชาชนในพื้นที่ตำบลหนองยาว จากการเข้าร่วมประชาคมทำให้ทราบว่าประชาชนมีความต้องการฝึกอาชีพระยะสั้น หลักสูตร การทำน้ำพริกปลาร้าสมุนไพร

จากสถานะเศรษฐกิจในปัจจุบันส่งผลกระทบต่อทุกครัวเรือน ทำให้สมาชิกของครัวเรือนต้องช่วยกันหารายได้เพิ่มเติมนอกเหนือจากรายได้ประจำที่ได้รับจากการทำงาน และได้รับผลกระทบจากสถานะเศรษฐกิจ สกร.ได้เข้าร่วมประชาคมกับชุมชนและสำรวจความต้องการของชุมชนแล้วพบว่าประชาชนในตำบลเหล่าบัวบานบางส่วนว่างงานไม่ได้ประกอบอาชีพอื่นและไม่มีรายได้ จึงมีแนวคิดที่จะรวมกลุ่มกันเพื่อที่จะหาอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว โดยได้ตั้งจุดมุ่งหมายไปที่การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัด ซึ่งเป็นลักษณะของอาหารที่สามารถทำที่บ้านของตนเองได้

จุดหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

๑. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมี
๒. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี
คุณธรรม จริยธรรม
๓. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน ๔๐ ชั่วโมง

- ทฤษฎี ๑๐ ชั่วโมง
- ปฏิบัติ ๓๐ ชั่วโมง

เนื้อหาหลักสูตร

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ

๑.๑ ความสำคัญและประโยชน์ของการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด

๑.๒ การประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด

๑.๓ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด

๑.๓.๑ ชนิดของปลา

- ๑) ปลากระดี่
- ๒) ปลาตะเพียน
- ๓) ปลาสวาย

๑.๓.๒ ชนิดของวัสดุการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด

- ๑) ชาม
- ๒) ไห
- ๓) ที่อัดเม็ด
- ๔) อื่นๆ

๑.๔ ประเภทของเครื่องมือที่ใช้และวิธีใช้

๑.๕ ความปลอดภัยในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์

๒. ทักษะการประกอบอาชีพ

๒.๑ การเตรียมปลาร้า

๒.๒ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์

๒.๓ วิธีการทำปลาร้าผงและอัดเม็ด

๒.๔ วิธีการเก็บรายละเอียดของชิ้นงาน

๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ

๓.๑ การคำนวณราคาผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ดได้

๓.๒ การประชาสัมพันธ์ และการหาลูกค้า

๓.๓ การควบคุมมาตรฐานของการบริการ

๓.๔ การเจรจาต่อรองราคากับลูกค้า

๔. โครงการประกอบอาชีพ

๔.๑ ความสำคัญของโครงการ

๔.๒ ประโยชน์ของโครงการ

๔.๓ องค์ประกอบของโครงการ

๔.๔ การเขียนโครงการ

๔.๕ การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการ

สื่อการเรียนรู้

๑. เอกสารประกอบการเรียนรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด

๒. แหล่งเรียนรู้/ อินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ต่างๆ

๓. วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ

๔. พบกลุ่มการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานผ่านการประเมินทดสอบที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการจัดตั้งกลุ่ม / ในสมัครผู้เรียน / แบบสำรวจความต้องการ

๒. แบบประเมินความพึงพอใจ

การเทียบโอน

หลักสูตรการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการทำงานสำหรับผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้แล้วสามารถนำผลการเรียนมาเทียบโอนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ ในสาระการประกอบอาชีพที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นได้

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	ช่องทางการประกอบอาชีพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลา ร้าอัดเม็ด	๑.๑ บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด ได้ ๑.๔ บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด ได้	๑.๑ ความสำคัญในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด ๑.๓ แหล่งเรียนรู้ ๑.๔ ทิศทางพัฒนาการประกอบอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก ๑.๔ กำหนดทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพโดยใช้กระบวนการคิดเป็นและมีความเป็นไปได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพ ทรัพยากรธรรมชาติใน ๑.๕ ทำแบบทดสอบ	๕	-

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒	๒. ทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด	๑ ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการถนอมอาหาร ๒ ผู้เรียนสามารถบอกอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด ๓ ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอน/วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ดเป็นเชิงกลัดติดเสื้อ ได้	๑. ผู้เรียนเห็นความสำคัญในการถนอมอาหาร ๒. ผู้เรียนสามารถบอกอุปกรณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด ๓. ผู้เรียนสามารถอธิบายขั้นตอน/วิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด	ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการทำปลาร้า ๒ ผู้เรียนศึกษาเอกสารของ อุปกรณ์ในการทำปลาร้าและแปรรูป ๓ วิเคราะห์สาริตถการขั้นตอน/วิธีการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด - การเลือกปลาร้า - การปรุงรส - การทำปลาร้าผง - การทำอบผงปลาร้า -การทำปลาร้าอัดเม็ด ๔ ให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการ ๕ วิเคราะห์แนะนำเทคนิค วิธีการทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด	-	๓๐

โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด	๑ สามารถสำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากรได้ ๒ สามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้ ๓ สามารถกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดได้ ๔ สามารถคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้าได้	สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่งทรัพยากร ๒ การศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓ กำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาด ๔ การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า	๑ สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๒ ศึกษาข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของ ตลาดในชุมชน ๓ การกำหนดทิศทาง เป้าหมาย กลยุทธ์ และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าอัดเม็ด ๔ ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ๕ ทำแบบทดสอบ	๕	-
รวม					๑๐	๓๐

แบบทดสอบก่อนเรียน

คำชี้แจง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

๑. ภาคใดที่นิยมนำปลาร้ามาปรุงอาหารมากที่สุด

- ก. อีสาน
- ข. เหนือ
- ค. ใต้
- ง. ตะวันออก

๒. ข้อใดต่อไปนี้แตกต่างจากพวก

- ก. น้ำบูดู
- ข. น้ำปลาร้า
- ค. น้ำปู
- ง. น้ำปลา

๓. ปลาชนิดเป็นปลาน้ำจืด

- ก. ปลากระดี่
- ข. ปลาหมึก
- ค. ปลาทุ
- ง. ปลาแดง

๔. ปลาชนิดใดนำมาทำเป็นปลาร้า

- ก. ปลาทะเพียน (ปลาขาว) ปลากระดี่
- ข. ปลาชีว ปลาบึก
- ค. ปลาสวาย ปลาทุ
- ง. ปลาสลิด

๕. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของปลาร้า

- ก. ปลาสด
- ข. เกลือ
- ค. ร้า
- ง. น้ำปลา

๖. ปลาร้าที่หมักได้จะมีลักษณะอย่างไร

- ก. ลำตัว และเนื้อปลาอ่อนนุ่ม ไม่แข็งทู่หรือเปื่อยยุ่ย
- ข. มีกลิ่นเหม็น
- ค. รำมีสีดำ
- ง. ไม่มีข้อถุก

๗. การหมักปลาร้ามีกำหนดระยะเวลาในการรับประทานไม่กี่ปี

- ก. ไม่เกิน ๑ ปี
- ข. ๑๐ ปี
- ค. ๒ ปี
- ง. ๕ ปี

๘. ระยะการหมักปลาควรมีระยะเวลากี่ปี

- ก. ๑ เดือน
- ข. อย่างน้อย ๒-๓ เดือน
- ค. ๓ วัน
- ง. ๑๔ วัน

๙. อาหารชนิดใดที่มีส่วนผสมของน้ำปลาร้า

- ก. ส้มตำ
- ข. ผัดไทย
- ค. ต้มยำกุ้ง
- ง. แกงเลียง

๑๐. อาหารชนิดใดมีส่วนผสมของน้ำปลาร้า

- ก. แกงเทโพ
- ข. แกงหน่อไม้
- ค. ต้มยำ
- ง. ผัดไทย

ใบความรู้
เรื่อง ชนิดของปลาที่นำมาทำปลาร้า

ชนิดปลาที่นิยมทำปลาร้า

ปลาน้ำจืด

- | | |
|------------|-----------------------|
| - ปลาช่อน | - ปลากด |
| - ปลาดุก | - ปลาหมอ |
| - ปลากะตัก | - ปลาสลิด |
| - ปลาสร้อย | - ปลาดะเพียน (ปลาขาว) |
| - ปลาชะโด | - ปลานิล |
| - ปลาชิว | |

ปลาทะเล

- ปลาจวด
- ปลาช่อนทะเล
- ปลากะบอก
- ปลาแป้น
- ปลาทรายแดง

ประเภทปลาร้าตามรสของชาวอีสาน

๑. ปลาร้าหอม/ปลาแดกหอม

ปลาร้าหอม/ปลาแดกหอม หมายถึง ปลาร้าที่มีกลิ่นหอม น้ำปลาร้ามีสีน้ำตาล เนื้อปลาอาจเป็นสีเหลืองหรือสีแดงตามชนิดปลา ขนาดปลาที่ใช้มักเป็นปลาขนาดกลาง ส่วนผสม ได้แก่ ปลา : เกลือ : ข้าวคั่วหรือรำ ในอัตราส่วน ๔ : ๒ : ๑ หมักนานประมาณ ๖-๑๐ เดือน

๒. ปลาร้านัว/ปลาแดกนัว/ปลาแดกตั่ว

ปลาร้านัว/ปลาแดกนัว/ปลาแดกตั่ว น้ำปลาร้ามีสีน้ำตาล เนื้อปลามีสีแดง เนื้อให้รสมันนัว มักใช้ปลาขนาดเล็กถึงกลาง ได้แก่ ปลา : เกลือ : ข้าวคั่วหรือรำ ในอัตราส่วน ๔ : ๑/๒ : ๑ หมักนานประมาณ ๔-๖ เดือน

๓. ปลาร้าโหน่ง/ปลาแดกโหน่ง

ปลาร้าโหน่ง/ปลาแดกโหน่ง หมายถึง ปลาร้าที่มีกลิ่นฉุนมาก อันเกิดจากระยะเวลาหมักที่นาน มักใช้ปลาขนาดเล็กหมัก เช่น ปลาชิว ปลาหมอ เนื้อปลามักเปื่อยยุ่ย เนื้อมีสีแดงคล้ำ หมักนานมากกว่า ๑๐ เดือนถึง ๑ ปี

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม.....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๐ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
๓.๔ ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ

(

วิทยากร

)

แบบทดสอบหลังเรียน

คำชี้แจง จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

๑๑. ภาคใดที่นิยมนำปลาร้ามาปรุงอาหารมากที่สุด

- จ. อีสาน
- ฉ. เหนือ
- ช. ใต้
- ซ. ตะวันออก

๑๒. ข้อใดต่อไปนี้เป็นแตกต่างจากพวก

- จ. น้ำบูดู
- ฉ. น้ำปลาร้า
- ช. น้ำปู
- ซ. น้ำปลา

๑๓. ปลาชนิดเป็นปลาน้ำจืด

- จ. ปลากระดี่
- ฉ. ปลาหมึก
- ช. ปลาทุ
- ซ. ปลาแดง

๑๔. ปลาชนิดใดนำมาทำเป็นปลาร้า

- จ. ปลาทะเพียน (ปลาทู) ปลากระดี่
- ฉ. ปลาชีว ปลาบึก
- ช. ปลาสวาย ปลาทุ
- ซ. ปลาสลิด

๑๕. ข้อใดไม่ใช่ส่วนผสมของปลาร้า

- จ. ปลาสด
- ฉ. เกลือ
- ช. ร้า
- ซ. น้ำปลา

๑๖. ปลาร้าที่หมักได้จะมีลักษณะอย่างไร

- จ. ลำตัว และเนื้อปลาอ่อนนุ่ม ไม่แข็งทู่หรือเปื่อยยุ่ย
- ฉ. มีกลิ่นเหม็น
- ช. รำมีสีดำ
- ซ. ไม่มีข้อกระดูก

๑๗. การหมักปลาร้ามีกำหนดระยะเวลาในการรับประทานไม่กี่ปี

- จ. ไม่เกิน ๑ ปี
- ฉ. ๑๐ ปี
- ช. ๒ ปี
- ซ. ๕ ปี

๑๘. ระยะการหมักปลาควรจะมีระยะเวลากี่ปี

- จ. ๑ เดือน
- ฉ. อย่างน้อย ๒-๓ เดือน
- ช. ๓ วัน
- ซ. ๑๔ วัน

๑๙. อาหารชนิดใดที่มีส่วนผสมของน้ำปลาร้า

- จ. ส้มตำ
- ฉ. ผัดไทย
- ช. ต้มยำกุ้ง
- ซ. แกงเลียง

๒๐. อาหารชนิดใดมีส่วนผสมของน้ำปลาร้า

- จ. แกงเทโพ
- ฉ. แกงหน่อไม้
- ช. ต้มยำ
- ซ. ผัดไทย

เฉลยแบบทดสอบ-ก่อนเรียนหลังเรียน

๑. ก

๒. ง

๓. ก

๔. ก

๕. ง

๖. ค

๗. ก

๘. ข

๙. ก

๑๐. ข