



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตร การทำปลาต้ม
จำนวน ๖ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดทำหลักสูตรการทำปาล์ม ได้จัดทำขึ้นตามนโยบายสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษา ขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้ กลุ่มเป้าหมายโดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ได้จัดทำ หลักสูตรเพื่อเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ(Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้ สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชน ชกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) การ กำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียนหลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อ ผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวน ชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอก ระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑

สารบัญ

เรื่อง

หน้า

๑. หลักสูตร การทำปลาต้ม	
๑.๑ ความเป็นมา	๑
๑.๒ จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
๑.๓ เป้าหมาย	๑
๑.๔ ระยะเวลา	๒
๑.๕ การจัดกระบวนการเรียนรู้	๒
๑.๖ สื่อการเรียนรู้	๒
๑.๗ การวัดและประเมินผล	๒
๑.๘ การจบหลักสูตร	๒
๑.๙ เอกสารหลักฐานการศึกษาที่ได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๓
๑.๑๐ การเทียบโอน	๓
๒. โครงสร้างหลักสูตรการทำปลาต้ม	๔

ภาคผนวก

แบบทดสอบก่อนเรียนหลักสูตร การทำปลาต้ม	๕
ใบความรู้หลักสูตร การทำปลาร้าต้ม	๖
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๙
แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตร การทำปลาต้ม	๑๐
เฉลยวิชาการทำปลาต้ม	๑๑

ชื่อหลักสูตร การทำปลาส้ม จำนวน ๖ ชั่วโมง กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและบริการ

๑. ความเป็นมา

ตามนโยบายกรมส่งเสริมการเรียนรู้ ได้ให้สถานศึกษาขับเคลื่อนการพัฒนาการศึกษาที่ยั่งยืนกิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน งบรายจ่ายอื่น ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องให้กลุ่มเป้าหมาย โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำใน ๕ กลุ่มอาชีพได้แก่ เกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรม คหกรรม และอาชีพเฉพาะทางหรือการบริการรวมถึงการเน้นอาชีพช่างพื้นฐาน ได้จัดทำหลักสูตรเพื่อเสริมสร้างทักษะใหม่ (New skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) เพื่อให้สถานศึกษาหรือผู้จัดกิจกรรมนำไปใช้ในการขับเคลื่อนโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่สอดคล้องกับศักยภาพของผู้เรียน และความต้องการของตลาดแรงงาน การพัฒนาประเทศ การดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรฝึกอาชีพให้แก่ ประชาชนกลุ่มเป้าหมายให้ดำเนินการตามแนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๑) การกำหนดเนื้อหาและชั่วโมงในการเรียน หลักสูตรจะประกอบไปด้วยจำนวนชั่วโมงของเนื้อหาความรู้และการปฏิบัติเมื่อผู้เรียนเรียนจบหลักสูตรแล้วสามารถนำความรู้ และทักษะไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ รวมทั้งสามารถนำจำนวนชั่วโมงที่ได้เรียนไปเทียบโอน เป็นผลการเรียนในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพตามหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑

การจัดวิชาการทำปลาส้ม เป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนาน โดยมีถิ่นผลิตดั้งเดิมในภาคอีสานของไทย ซึ่งปัจจุบันแพร่กระจายทำในทุกภาค และต่างมีสูตรที่แตกต่างกัน ทั้งการเล็ขนิดปลา และส่วนผสมจนเกิดเป็นผลผลิตภัณฑปลาส้มหลายแบบในแต่ละท้องถิ่น

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงมั่นคง
๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม

๓. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ

๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๔. ระยะเวลา

การเรียนรู้ และฝึกทักษะ จำนวน ๖ ชั่วโมง

๔.๑ ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง

๔.๒ ภาคปฏิบัติ จำนวน ๕ ชั่วโมง

๕. การจัดการเรียนรู้

๑. การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิปัญญา

๒. การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้

๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

๔. ฝึกปฏิบัติจริง

๗. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความรู้

๒. แหล่งข้อมูลจากหนังสือ Internet

๓. ใบความรู้/ใบงาน

๔. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

๘. การวัดและประเมินผล

การวัดผลประเมินผลหลักสูตร เป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูลและสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ ซึ่งสามารถประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

๘.๑ การสังเกต

๘.๒ การประเมินผลงาน/ชิ้นงาน

๙. การจบหลักสูตร

๙.๑ มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๙.๒ มีผลการเรียนผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนดดังนี้

๑) ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐

๒) ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐

๑๐. เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการเข้าเรียนตลอดหลักสูตร
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษาที่มีการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำปลาสาม

๑๑. การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรการทำปลาสาม นี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบ ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรการย่ำปลาสิ่

ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	๑. บอกความสำคัญการประกอบอาชีพทำปลาสิ่ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพทำปลาสิ่ความต้องการของตลาดการใช้แรงงาน การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกทำเลที่ตั้ง ทุนการบรรจุหีบห่อ การขนส่ง	๑. บอกความสำคัญการประกอบอาชีพทำปลาสิ่ ๒. ความเป็นไปได้ใน การประกอบอาชีพทำ ปลาสิ่ความต้องการของตลาดการใช้แรงงานการจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ การเลือกทำเล ที่ตั้ง ทุน การบรรจุหีบ ห่อ การขนส่ง	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน ประเทศและโลก เพื่อนำข้อมูลมาคิดวิเคราะห์ และใช้ในการประกอบอาชีพการทำปลาสิ่ ๑.๒ วิเคราะห์อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำปลาสิ่ที่พบได้ในชุมชน จากข้อมูลต่างๆ ๑.๓ ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆในอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำปลาสิ่เพื่อรู้ทิศทางการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการทำปลาสิ่ โดยใช้กระบวนการคิดเป็นและความเป็นไป ได้ตามศักยภาพ ๕ ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศของจังหวัด ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของจังหวัด และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในจังหวัด ๑.๔ ครู ผู้เรียน และผู้รู้ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำปลาสิ่ ในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ทุนพ่อค้าคนกลางแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ โดยคำนึงถึงถึงความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ ความคุ้มค่า และความต้องการของตลาด	๑	๕

แบบทดสอบก่อนเรียนหลักสูตรวิชาการทำปลาส้ม

๑. กรมอุตสาหกรรมการแบ่งประเภทปลาส้มออกเป็นกี่ประเภท
 - ก. ๒ ประเภท
 - ข. ๓ ประเภท
 - ค. ๔ ประเภท
 - ง. ๕ ประเภท
๒. ปลาชนิดใดที่นิยมนำมาทำปลาส้มมากที่สุด
 - ก. ปลาตะเพียน ปลากราย
 - ก. ปลาช่อน ชะโด
 - ข. ปลานิล ปลาฉลาม
 - ค. ปลาดุก
 - ง. ปลากระพง
๓. ส่วนประกอบของการทำปลาส้มพักที่ถูกต้องที่สุด
 - ก. เนื้อปลาบดละเอียด ๑ กก., เกลือป่น ๒ ชีด, กระเทียมบดละเอียด ๒ ชีด ,ข้าวสุก ๒ ชีด
 - ข. เนื้อปลาบดละเอียด ๒ กก., เกลือป่น ๒ ชีด ,กระเทียมบดละเอียด ๔ ชีด, อีก ๒ ชีด
 - ค. เนื้อปลาบดละเอียด ๒ กก., เกลือป่น ๒ ชีด, กระเทียมบดละเอียด ๓ ชีด ,ข้าวสุก ๒ ชีด
 - ง. เนื้อปลาบดละเอียด ๑ กก., เกลือป่น ๑ ชีด ,กระเทียมบดละเอียด ๓ ชีด ,ข้าวสุก ๒ ชีด
๔. ข้าวเหนียวหนึ่งและน้ำข้าวข้าว มีประโยชน์อย่างไร
 - ก. ทำให้ปลาส้มมีสีสวยน่ารับประทาน
 - ข. ทำให้ปลาส้มเนื้อเหนียวและแน่น
 - ค. ทำให้ปลาส้มมีรสชาติอร่อยและไม่เหม็นคาว
 - ง. ทำให้ปลาส้มเก็บไว้ได้นานโดยไม่เน่าเสีย
๕. โดยปกติแล้วการหมักปลาส้ม ถ้าอุณหภูมิปกติใช้เวลา ๒ - ๓ วัน จึงจะเปรี้ยวและรับประทานได้ ถ้าอากาศหนาว น่าจะใช้เวลาประมาณกี่วัน
 - ก. ๑-๒ วัน
 - ข. ๒-๓ วัน
 - ค. ๓-๕ วัน
 - ง. ๖-๑๐ วัน

ใบความรู้ เรื่องการทำปลาส้ม

"ปลาส้ม" เป็นการถนอมอาหารของคนโบราณที่มีรสชาติอร่อย ส่วนมากจะทำมาจากพวกปลาที่มีเกร็ดสีขาว โดยการซुดเอาเนื้อปลาดอกมาแล้วนำมาสับหรือบดละเอียด นวดด้วยเกลือทะเลให้เหนียว และหมักด้วยกระเทียม ข้าวสุก เก็บไว้ประมาณ ๒-๓ วัน เพื่อให้เนื้อปลาส้มเกิดรสเปรี้ยวและอโรย ขวนรับประทาน จึงได้ชื่อว่าปลาส้ม เพราะเกิดจากการหมักเนื้อปลา เกลือ ข้าวสุกและกระเทียม เป็นการพักตัวเพื่อให้เกิดรสเปรี้ยวการพักตัวของ ส่วนผสมดังกล่าวถือเป็นการถนอมอาหารของคนโบราณ เนื่องจากมีปลาจำนวนมาก ทำให้รับประทานไม่หมด จึงนำปลามาแปรรูป ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาของคนโบราณอย่างแท้จริง

โดยวิธีการขั้นตอนการปรุง/เคล็ดลับการปรุง นำปลาส้มไปนึ่งจนสุก ขอยหอมแดง พริก ใส่ น้ำมะนาว น้ำปลาคลุกให้เข้ากัน ปรุงน้ำยำให้ได้สามรส หั่นปลาส้มที่นึ่งสุกแล้วเป็นชิ้นพอดีคำ นำปลาส้มและน้ำยำที่ปรุงรสลง ไปคลุกในภาชนะให้เข้ากันเป็นอันเสร็จขั้นตอนการยำพร้อมเสิร์ฟรับประทานได้

กระทรวงอุตสาหกรรม ได้แบ่งประเภทปลาส้มออกเป็น ๔ ประเภท ได้แก่

๑. ปลาส้มตัว เป็นปลาส้มที่ทำจากปลาทั้งตัวที่ผ่าท้องควักไส้ออกแล้ว
๒. ปลาส้มชิ้น เป็นปลาส้มที่ทำจากเนื้อปลาที่หั่นเป็นชิ้นตามขวางของลำตัวปลา
๓. ปลาส้มเส้น เป็นปลาส้มที่ทำจากเนื้อปลาล้วนที่หั่นเป็นเส้น

วัตถุดิบ

- ปลาตะเพียน ๖ กิโลกรัม
- เกลือ ๒ ½ ถัง
- น้ำขาวข้าว ๑ กระละมัง
- กระเทียมสับ ๑ ขาม
- ผงปรุงรส ๑ ซ้อนโต๊ะ
- น้ำตาล ๓ ซ้อนโต๊ะ



วิธีทำ

๑. นำปลาตะเพียนมาตัดส่วนครีบบน ครีบล่างออก แล้วควักเหงือก ผ่าท้อง เอาเครื่องในปลาออกให้หมด เพื่อไม่ให้เนื้อปลาเน่า
๒. ใช้มีดบังเนื้อปลา ตามแนวขวาง ให้ถี่ ๆ แล้วใช้มีดหรือสากทุบเนื้อปลาทั้งสองด้านให้พอแหลก
๓. พอบังเนื้อปลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้นำมาล้างน้ำทำความสะอาด จนกว่าจะไม่มีคราบเลือดติดอยู่ โดยให้ใช้ช้อนควั่นท้องปลาอีกรอบ เพื่อเอาเลือดออกให้หมด
๔. นำปลาใส่กะละมัง แล้วใส่เกลือ ๒ ½ ถ้วย คลุกเคล้าให้ทั่ว หมักทิ้งไว้ ๓ ชั่วโมง
๕. พอครบเวลา ให้นำไปล้างน้ำสะอาด ๑ รอบ เพื่อล้างเกลือออกจนหมด แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ ใส่กะละมังสะอาด
๖. เทน้ำซาวข้าวลงในกะละมัง แช่ทิ้งไว้ ๒ ชั่วโมง
๗. นำปลามาล้างน้ำสะอาดอีก ๑ รอบ แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ วางทิ้งไว้ ๒๐ นาที
๘. เตรียมกะละมังสำหรับหมัก ใส่ปลาลงไป ตามด้วยกระเทียมสับ ข้าวเหนียว ผงปรุงรส ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล ๓ ช้อนโต๊ะ คลุกเคล้าให้ทั่ว จนกว่าเนื้อปลาจะรู้สึกเหนียวมือ ใช้เวลาประมาณ ๒๐ นาที
๙. เก็บใส่กล่องที่มีฝาปิดมิดชิด วางพักไว้ในอุณหภูมิห้อง ๓ วัน เป็นอันเสร็จ



เคล็ดลับ วิธีทำพลาสติก ให้ไม่เน่า

วิธีทำพลาสติก ไม่ให้เน่า ทำออกมาแล้วอร่อย เก็บได้นาน หากเป็นพลาสติกตัว ต้องควักเอาเหงือก เครื่องใน ออกให้หมด แล้วล้างน้ำให้สะอาด จะช่วยไม่ให้ปลาเหม็นเน่า สำหรับการหมักนั้น ไม่ว่าจะเป็นพลาสติกตัว พลาสติกชิ้น พลาสติกเส้น พลาสติกฟัก จะต้องคลุกเคล้าส่วนผสมคือ เกลือ กระเทียมสับ ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว ให้ ซึมลึกหรือเป็นเนื้อเดียวกับเนื้อปลา จะช่วยให้ยับยั้งการเน่าเสียและเพิ่มรสชาติให้กับเนื้อปลา โดยส่วนใหญ่แล้ว ขั้นตอนนี้ควรใช้เวลาอย่างน้อย ๒๐ นาที

มาถึงขั้นตอนการเก็บพลาสติก จะต้องเก็บในที่มืดซิด ไม่มีอากาศเข้าได้ แนะนำให้เก็บในกล่องฉนวน อาหารที่มีฝาปิด หรือ ถุงพลาสติกที่มีซิปปิดไล่อากาศได้ แล้วพักทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง อย่างน้อย ๓ วัน ก็จะได้ พลาสติกพร้อมรับประทานแล้ว แต่ถ้าใครอยากให้มีรสเปรี้ยวมากขึ้น ก็สามารถเก็บได้นานถึง ๕ วันเลยทีเดียว โดยหากต้องการหยุดกระบวนการหมักให้นำพลาสติกไปแช่ในช่องฟรีซ

จะเห็นได้ว่านอกจากกระบวนการหมักแล้ว ขั้นตอนการเก็บพลาสติก ก็เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้พลาสติก อร่อย ไม่เน่าเสีย ดังนั้น หากใครกลัวว่าเก็บในถุงพลาสติกแล้ว จะไม่มืดซิดมากพอ อาจมีอากาศเล็ดรอดเข้าไป ได้แล้วละก็ แนะนำให้ซิลถุงพลาสติก ด้วย เครื่องซิลสุญญากาศ ของ SGE เพราะใช้งานได้สะดวก สามารถซิลถุง ได้ในระยะเวลาไม่ถึง ๑ นาที ช่วยให้สามารถเก็บพลาสติกได้มืดซิด ป้องกันอากาศเข้าได้ดี หากต้องการดู รายละเอียดเพิ่มเติม สามารถคลิกเข้าไปดูได้ที่ <https://www.sgethai.com/vacuum-sealer/> หรือสอบถาม ผ่านทาง โทรศัพท์ Line ของเราได้เลย

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร การทำปลาต้ม กลุ่ม พาณิชและบริการ

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระ (๒๑ คะแนน)	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๑ 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

(.....)

แบบทดสอบหลังเรียนหลักสูตรวิชาการทำปลาสาม

๑. กรมอุตุนิยมวิทยาแบ่งประเภทปลาสามออกเป็นกี่ประเภท
 - ก. ๒ ประเภท
 - ข. ๓ ประเภท
 - ค. ๔ ประเภท
 - ง. ๕ ประเภท
๒. ปลาชนิดใดที่นิยมนำมาทำปลาสามมากที่สุด
 - ก. ปลาตะเพียน ปลากราย
 - ก. ปลาช่อน ชะโด
 - ข. ปลานิล ปลาฉลาม
 - ค. ปลาดุก
 - ง. ปลากระพง
๓. ส่วนประกอบของการทำปลาสามพักที่ถูกต้องที่สุด
 - ก. เนื้อปลาบดละเอียด ๑ กก., เกลือป่น ๒ ชีด, กระเทียมบดละเอียด ๒ ชีด ,ข้าวสุก ๒ ชีด
 - ข. เนื้อปลาบดละเอียด ๒ กก., เกลือป่น ๒ ชีด ,กระเทียมบดละเอียด ๔ ชีด, อีก ๒ ชีด
 - ค. เนื้อปลาบดละเอียด ๒ กก., เกลือป่น ๒ ชีด, กระเทียมบดละเอียด ๓ ชีด ,ข้าวสุก ๒ ชีด
 - ง. เนื้อปลาบดละเอียด ๑ กก., เกลือป่น ๑ ชีด ,กระเทียมบดละเอียด ๓ ชีด ,ข้าวสุก ๒ ชีด
๔. ข้าวเหนียวหนึ่งและน้ำข้าวข้าว มีประโยชน์อย่างไร
 - ก. ทำให้ปลาสามมีสีสวยน่ารับประทาน
 - ข. ทำให้ปลาสามเนื้อเหนียวและแน่น
 - ค. ทำให้ปลาสามมีรสชาติอร่อยและไม่เหม็นคาว
 - ง. ทำให้ปลาสามเก็บไว้ได้นานโดยไม่เน่าเสีย
๕. โดยปกติแล้วการหมักปลาสาม ถ้าอุณหภูมิปกติใช้เวลา ๒ - ๓ วัน จึงจะเปรี้ยวและรับประทานได้ ถ้าอากาศหนาว น่าจะใช้เวลาประมาณกี่วัน
 - ก. ๑-๒ วัน
 - ข. ๒-๓ วัน
 - ค. ๓-๕ วัน
 - ง. ๖-๑๐ วัน

เฉลยวิชาการทำงานปลาซึม

๑. ค.

๒. ก.

๓. ง.

๔. ข.

๕. ค.