


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง จำนวน ๖ ชั่วโมง
พาณิชย์กรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน


๑. ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษา เพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ และการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน ได้ดำเนินการสำรวจความต้องการด้านอาชีพของประชาชนในพื้นที่โดยการเข้าร่วมประชาคมร่วมกับผู้นำหมู่บ้าน จึงได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวจึงส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริมโดยนำวัฒนธรรมการบริโภค ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีอยู่มาพัฒนาปรับปรุงส่งเสริมการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับคนในชุมชน มีช่องทางในการประกอบอาชีพ มีแนวทางในการรวมกลุ่มอาชีพ และพัฒนาอาชีพโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพจึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัวชุมชนต่อไป

หลักการของหลักสูตร

๑. จัดกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยยึดหลักความสอดคล้องกับศักยภาพและความพร้อมของผู้เรียน ความหลากหลายตามความแตกต่างของกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งบูรณาการหลักปรัชญาคิดเป็น และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ได้ตามความเหมาะสม
๒. พัฒนาหลักสูตรที่ยึดหลักความสอดคล้องกับความต้องการและความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมาย เป็นไปตามสภาพบริบทชุมชนและสังคม รวมถึงนโยบายของทางราชการ
๓. มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐาน ทักษะในการพัฒนาคุณภาพชีวิต
๔. ยึดหลักการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการดำเนินงาน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ความเข้าใจและเกิดทักษะในการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักทำน้ำพริกนรกปลาอย่างเพื่อสร้างรายได้

เป้าหมาย

- มี ๒ กลุ่มเป้าหมายคือ
๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
 ๒. กลุ่มผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้และจำนวนหน่วยกิต

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

๑. ภาคทฤษฎี ๒ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ ๔ ชั่วโมง

รายละเอียดหลักสูตร

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----|-----------------------|--|---|--|--------------|---------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| ๑ | ช่องทางการประกอบอาชีพ | ๑. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง ได้ ๒. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาอย่างได้ | ๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ | ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสารสื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๑.๒ วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับอาชีพการถนอมอาหารการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง ๑.๓ ครู ผู้เรียน และร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาอย่างในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมกับสนทนากับผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลายตลอดจนการซักถามสัมภาษณ์ผู้เรียนเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ความสามารถผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ | ๑ ชม. | - |
| ๒ | ทักษะการประกอบอาชีพ | ๒.๑ บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำน้ำพริกนรกปลาอย่างได้ ๒.๒ อธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกนรกปลาอย่างได้ ๒.๓ ผู้เรียนสามารถลงมือปฏิบัติการทำน้ำพริกนรกปลาอย่างได้ | ๒.๑ หลักการพื้นฐานในการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง ๒.๒ ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกปลาเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง | ๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒. จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอน วิธีการทำน้ำพริกนรกปลาอย่างและฝึกปฏิบัติ ๓. จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนในการทำน้ำพริกนรกปลาอย่างและการฝึกปฏิบัติ ๔. จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือการจัดจำหน่าย | - | ๓ ชม. |

| ที่ | เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|--------------------|---|---|---|---|--------------|--------------|
| | | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| | | ๒.๔ มีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย | ๒.๓ ชั้นแปรรูปการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง - การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๔ ชั้นการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย | ๕. วิทยาการตรวจสอบความถูกต้อง ๖. จดบันทึกผลการเรียนรู้ ๗. วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด | | |
| ๓ | การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ | เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมได้รับความรู้ในการคิดราคาดัชนีทุนการผลิตและเห็นช่องทางการประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพเดิม ให้พัฒนาและสามารถพึ่งพาตนเองได้ | การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ | -การบรรยาย -การฝึกปฏิบัติ | ๑ ชม. | ๑ ชม. |
| รวม | | | | | ๒ ชม. | ๔ ชม. |
| รวมทั้งสิ้น | | | | | ๖ ชม. | |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาอย่างเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยการเรียนรู้จากเอกสารและการฝึกปฏิบัติ ดังนี้

๑. ศึกษาจากเอกสาร (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. ฟังวิทยากรบรรยายให้ความรู้
๓. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
๔. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย ได้แก่

๑. ใบความรู้ เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง
๒. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ วิธีการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง

https://www.youtube.com/watch?v=T_DxDskVTyg



การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. ชิ้นงาน

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการทำนํ้าพริกนรกปลาอย่างที่ได้อุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวศศิภาณูจน์ ลำดวนหอม)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจหลักสูตร
(นายทศพร สุขาทิพย์)
ครู

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวณัฐพัชร์ สายไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....
 หลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง จำนวน ๖ ชั่วโมง เรียน ๒ วัน (วันละ ๓ ชั่วโมง)
 ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.
 สถานที่จัด.....

| วัน เดือน ปี/เวลา | เนื้อหา | กระบวนการเรียนรู้ | หมายเหตุ |
|--------------------------|---|--|-----------|
| วันที่..... เวลา..... | ๑.๑ ความสำคัญของการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง | ๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๑.๒ วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับอาชีพการ ถนอมอาหารการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง ๑.๓ ครูผู้เรียนและร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับ บทบาทของการประกอบอาชีพการทำ น้ำพริกนรกปลาย่างในรูปแบบที่เหมาะสม กับตนเองพร้อมกับสนทนากัผู้เรียน เกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลายตลอดจน การซักถามสัมภาษณ์ผู้เรียนเกี่ยวกับ อาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ ความสามารถ ผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู ให้ผู้เรียนทราบ | ๓ ชั่วโมง |
| วันที่..... เวลา..... | ๒.๑ หลักการพื้นฐาน ในการทำ น้ำพริกนรกปลาย่าง ๒.๒ ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพ การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง - สถานที่/พื้นที่ - การคัดเลือกปลาเพื่อการแปรรูป - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบ อาชีพการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง ๒.๓ ขั้นตอนแปรรูปการทำน้ำพริกนรก ปลาย่าง - การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๔ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภค หรือการจำหน่าย | ๑. จัดให้ผู้เรียนศึกษาเอกสารเกี่ยวกับ การเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒. จัดให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อม ขั้นตอน วิธีการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง และฝึกปฏิบัติ ๓. จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนในการทำ น้ำพริกนรกปลาย่าง และการฝึกปฏิบัติ ๔. จัดให้ผู้เรียนรู้จักขั้นตอนดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือการจัดจำหน่าย ๕. วิทยากรตรวจสอบความ ถูกต้อง ๖. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๗. วัดและประเมินผลตามหลักสูตร กำหนด | ๓ ชั่วโมง |

| วัน เดือน ปี/เวลา | เนื้อหา | กระบวนการเรียนรู้ | หมายเหตุ |
|-------------------|---|------------------------------|----------|
| | การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ | -การบรรยาย -การฝึกปฏิบัติ | |

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล/ครูผู้สอนคนพิการ
(.....)
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน
(.....)
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)
วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ใบงานที่ ๑
เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

ชื่อ-สกุล..... ระดับการศึกษา..... อายุ..... อาชีพ.....

คำชี้แจง : จงเลือกคำตอบที่ถูกต้อง ข้อใดถูกให้กาเครื่องหมาย (✓) ไว้หน้าข้อที่ถูกและข้อใดผิดให้กาเครื่องหมาย (✗) ไว้หน้าข้อผิด (ข้อละ ๒ คะแนน)

- ๑. การทำน้ำพริกนรกปลาเป็นการถนอมอาหาร
- ๒. การทำน้ำพริกนรกปลาสามารถแปรรูปอาหาร
- ๓. ปลาจัดอยู่ในสารอาหารประเภทโปรตีน
- ๔. การแปรรูปอาหารสามารถสร้างอาชีพได้
- ๕. ล้างเนื้อปลาให้สะอาดเป็นการเพิ่มรสชาติของอาหาร
- ๖. การทำน้ำพริกนรกปลาจำเป็นต้องใช้วัตถุดิบราคาแพง
- ๗. การทำน้ำพริกนรกปลาเป็นภูมิปัญญา
- ๘. การทำน้ำพริกนรกปลาต้องใช้ปลาตากเท่านั้น
- ๙. การทำน้ำพริกนรกปลาต้องใช้วัตถุดิบเสีย
- ๑๐. ผงชูรสเป็นส่วนผสมสำคัญของการทำน้ำพริกนรกปลา

แนวคำตอบ ใบงานที่ ๑
เรื่อง การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง

คำชี้แจง : จงเลือกคำตอบที่ถูกต้อง ข้อใดถูกให้กาเครื่องหมาย (✓) ไว้หน้าข้อที่ถูกและข้อใดผิดให้กาเครื่องหมาย (x) ไว้หน้าข้อผิด (ข้อละ ๒ คะแนน)

- ✓ ๑. การทำน้ำพริกนรกปลาอย่างเป็นการถนอมอาหาร
- ✓ ๒. การทำน้ำพริกนรกปลาอย่างสามารถแปรรูปอาหาร
- ✓ ๓. ปลาจัดอยู่ในสารอาหารประเภทโปรตีน
- ✓ ๔. การแปรรูปอาหารสามารถสร้างอาชีพได้
- x ๕. ล้างเนื้อปลาให้สะอาดเป็นการเพิ่มรสชาติของอาหาร
- x ๖. การทำน้ำพริกนรกปลาอย่างจำเป็นต้องใช้วัตถุดิบราคาแพง
- ✓ ๗. การทำน้ำพริกนรกปลาอย่างเป็นภูมิปัญญา
- x ๘. การทำน้ำพริกนรกปลาอย่างต้องใช้ปลาดุกเท่านั้น
- x ๙. การทำน้ำพริกนรกปลาอย่างต้องใช้วัตถุดิบเสีย
- x ๑๐. ผงชูรสเป็นส่วนผสมสำคัญของการทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง

แบบประเมินชิ้นงาน
หลักสูตร การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง (จำนวน ๖ ชั่วโมง)

ชื่อ-นามสกุล.....

คำชี้แจง : ให้ผู้ประเมินใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน (ดูเกณฑ์การให้คะแนน)

| ประเด็นที่ประเมิน | วิทยากร/ผู้ประเมิน | | | | หมายเหตุ |
|---|--------------------|---|---|---|----------|
| | เกณฑ์คะแนน | | | | |
| คะแนน | ๔ | ๓ | ๒ | ๑ | |
| ๑. อุปกรณ์สะอาดเหมาะสม | | | | | |
| ๒. วัสดุที่ใช้ห่อเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม | | | | | |
| ๓. สามารถเก็บรักษาน้ำพริกนรกปลาย่างต่อได้เมื่อ รับประทานไม่หมด | | | | | |
| ๔. ผลงานมีรูปร่างลักษณะที่สวยงาม | | | | | |
| ๕. ผลงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด | | | | | |
| รวม | | | | | |
| รวมทุกรายการ | | | | | |

ลงชื่อผู้ประเมิน.....วิทยากร

(.....)

ผู้ประเมิน

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพชิ้นงาน

| ช่องคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| ๑๗-๒๐ | ดีมาก |
| ๑๓-๑๖ | ดี |
| ๙-๑๒ | ปานกลาง |
| ๕-๘ | ปรับปรุง |

แบบสรุปผลการประเมินชิ้นงาน

หลักสูตรการทำน้ำพริกนรกปลาย่าง (จำนวน ๖ ชั่วโมง)

| ที่ | ชื่อ-สกุล | รวมคะแนน (๒๐ คะแนน) | ผ่าน | ไม่ผ่าน | หมายเหตุ |
|-----|-----------|------------------------|------|---------|----------|
| ๑ | | | | | |
| ๒ | | | | | |
| ๓ | | | | | |
| ๔ | | | | | |
| ๕ | | | | | |
| ๖ | | | | | |
| รวม | | | | | |

ลงชื่อ.....วิทยากร
(.....)

แบบประเมินความพึงพอใจ
หลักสูตร การทำน้ำพริกนรกปลาย่าง (จำนวน ๖ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่

สถานที่จัด ณ บ้าน.....หมู่.....ตำบล.....อำเภอลำดวน จังหวัดสุรินทร์

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

เพศ ชาย หญิง อายุ.....ปี วุฒิการศึกษา..... อาชีพ.....

คำชี้แจง ๑. แบบประเมินความพึงพอใจ มี ๔ ตอน

๒. โปรดแสดงเครื่องหมาย / ในช่องว่างระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

| ข้อ | รายการประเมินความพึงพอใจ | ระดับความพึงพอใจ | | | | | หมายเหตุ |
|--|---|------------------|-----|---------|------|------------|----------|
| | | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด | |
| ตอนที่ ๑ ความพึงพอใจด้านเนื้อหา | | | | | | | |
| ๑ | เนื้อหาตรงตามความต้องการ | | | | | | |
| ๒ | เนื้อหาเพียงพอต่อความต้องการ | | | | | | |
| ๓ | เนื้อหามีความทันสมัย | | | | | | |
| ๔ | เนื้อหามีประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต | | | | | | |
| ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจด้านกระบวนการจัดกิจกรรม | | | | | | | |
| ๕ | ความเหมาะสมของการจัดกิจกรรม | | | | | | |
| ๖ | กิจกรรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ | | | | | | |
| ๗ | การสร้างบรรยากาศเพื่อเกิดการเรียนรู้ | | | | | | |
| ๘ | การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย | | | | | | |
| ๙ | วิธีการวัดผล/ประเมินผลเหมาะสมกับวัตถุประสงค์ | | | | | | |
| ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจต่อวิทยากร | | | | | | | |
| ๑๐ | วิทยากรมีความรู้ความสามารถในเรื่องที่ถ่ายทอด | | | | | | |
| ๑๑ | วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อเหมาะสม | | | | | | |
| ๑๒ | วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมและซักถาม | | | | | | |
| ตอนที่ ๔ ความพึงพอใจด้านการอำนวยความสะดวก | | | | | | | |
| ๑๓ | สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวก | | | | | | |
| ๑๔ | การสื่อสาร การสร้างบรรยากาศเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ | | | | | | |
| ๑๕ | การบริการ การช่วยเหลือและการแก้ไขปัญหา | | | | | | |

ความคิดเห็นข้อเสนอแนะ.....
.....

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมกับโครงการฯ/กิจกรรมที่จัดอบรม

ใบความรู้ การทำน้ำพริกนรกปลาอย่าง



น้ำพริกนรก เป็นเมนูน้ำพริกของไทยเมนูหนึ่ง ทำจาก **ปลาช่อนทะเลตากแห้ง** เอามาบดเป็นผง ผัดคลุกเคล้ากับ **กระเทียมเจียว พริกแดงป่น น้ำมันมะขามเปียก** จนแห้ง ทำให้ได้น้ำพริกที่มีรสชาติเผ็ดร้อนแรงราวกับนรกจนเป็นที่มาของชื่อน้ำพริกนรก นิยมกินจิ้มกับผักสด หรือ คลุกกินกับข้าวสวยร้อน ๆ



ปลาช่อน ที่ใช้ทำ น้ำพริกนรก นิยมใช้ **ปลาช่อนทะเล (Cobia Fish)** เป็นหลัก เพราะเนื้อปลาแน่น ชิ้นใหญ่ รสชาติดี จนได้รับการยกย่องให้เป็น **แบล็กแซลมอน (Black Salmon)** กันเลยทีเดียว โดยปลาช่อนทะเล จะต่างจาก **ปลาช่อนน้ำจืด (Channa striata)** เนื่องจากอยู่คนละสปีชีส์กัน สำหรับการนำปลาช่อนทะเลมาทำน้ำพริกนรก จะต้องนำเนื้อปลาไปตากแห้ง และ ปั่นให้ละเอียดเสียก่อน ถึงจะนำมาตำรวมกับน้ำพริกนรก



วิธีทำน้ำพริกนรก

ส่วนผสม

- ปลาช่อนทะเลตากแห้ง ๔ กิโลกรัม
- กระเทียมจีน ๔๐๐ กรัม
- พริกแดงจินดาอินเดีย ๒๐๐ กรัม
- เนื้อมะขาม ๒๐๐ กรัม
- น้ำส้มสายชู ๑๐๐ กรัม
- น้ำตาลทราย ๓๐๐ กรัม
- เกลือ ๕๐ กรัม
- น้ำเปล่า ๒๐๐ กรัม
- น้ำมันพืช ๑/๒ ถ้วยตวง

วิธีทำ

๑. ใช้มีดสับกระเทียมจีนให้ละเอียด จากนั้น ตั้งกระทะ ใส่น้ำมัน ตามด้วย กระเทียมจีน ทอดให้มีสีเหลืองทอง เสร็จแล้ว ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
๒. ตั้งกระทะใหม่ ใส่น้ำมัน ตามด้วย พริกแดงจินดาอินเดีย ทอดให้กรอบ จากนั้น พักทิ้งไว้ให้เย็น เสร็จแล้ว ใสศรอก ตำให้แหลกพอหยาบ ๆ แล้วตักใส่ถ้วยเตรียมไว้
๓. ฉีกปลาช่อนตากแห้งเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้น ใสเครื่องปั่น ปั่นให้ละเอียดเป็นผง
๔. เตรียมส่วนผสม ใสเนื้อมะขาม ตามด้วยน้ำเปล่าแค่พอท่วม คั้นเอาน้ำมะขามเปียกออกมา จากนั้น ตั้งกระทะ ใส่น้ำมะขามเปียก น้ำส้มสายชู น้ำเปล่า ๑ ถ้วย แล้วเปิดไฟกลาง เคี่ยวให้มีความข้นหนืดดี
๕. ใส่กระเทียมเจียว เกลือ น้ำตาลทราย เคี่ยวต่อ ใช้เวลา ๓๐ นาที
๖. พอน้ำมะขามหนืดได้ที่แล้ว ใสปลาช่อนป่นลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๗. ใส่พริกป่นลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันจนได้ที่ เสร็จแล้ว พักทิ้งไว้ให้เย็น
๘. ตักน้ำพริกใส่ศรอก ตำให้ละเอียดอีกรอบ เป็นอันเสร็จ