

ชุดการเรียนรู้ “ภูมิปัญญาปลาแปดงโถม”
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี(สาระเพิ่มเติม)
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

เล่มที่ 2 เรื่อง ปลาส้มแก่งน้ำต่อนปลาสอนคุณธรรม



นางกาญจนกร รักดีปัญญา

ตำแหน่ง ครู วิทยฐานะ ครูชำนาญการ

โรงเรียนบ้านดอนช้าง(ศรีสุขวิทยาคาร)

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาขอนแก่น เขต1

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

ชุดการเรียนรู้ “ภูมิปัญญาปลาแปลงโฉม” กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี (สาระเพิ่มเติม) ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 เป็นเอกสารที่เหมาะสมกับวัย ความสามารถของนักเรียน และผู้ที่สนใจจะศึกษาหาความรู้ ประกอบการเรียนรู้การใช้อุปกรณ์ต่างๆ พร้อมกับส่วนผสมที่ได้ตามอัตราส่วนที่ถูกต้อง นักเรียนจะได้ปฏิบัติตามขั้นตอน ซึ่งมีภาพประกอบการทำที่ละเอียดและสวยงามชัดเจนเข้าใจง่าย จนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ เนื้อหาทั้งหมดประกอบด้วยชุดการเรียนรู้ จำนวน 9 เล่ม ดังนี้

เล่มที่ 1 เรื่อง การแปรรูปอาหาร

เล่มที่ 2 เรื่อง ปลาต้มแกงน้ำดองปลาสอนคุณธรรม

เล่มที่ 3 เรื่อง ปลาต้มพริกนุรภัยภูมิปัญญาท้องถิ่น

เล่มที่ 4 เรื่อง ภูมิปัญญาปลาต้มสมุนไพร

เล่มที่ 5 เรื่อง ใบเตยห่อปลาต้มเหมาะสมกับหม้อดิน

เล่มที่ 6 เรื่อง แพนชีปลาต้มผสมสมุนไพร

เล่มที่ 7 เรื่อง ส้มไข่ปลาหม้อดิน

เล่มที่ 8 เรื่อง การคิดราคาต้นทุนและราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากปลาต้ม

เล่มที่ 9 เรื่อง การจัดนิทรรศการ

ขอให้นักเรียนตั้งใจศึกษาและปฏิบัติตามคำแนะนำ ในการใช้ชุดการเรียนรู้ตามลำดับ ตั้งแต่เล่มที่ 1 จนถึง เล่มที่ 9

สำหรับชุดการเรียนรู้ “ภูมิปัญญาปลาแปลงโฉม” เรื่อง ปลาต้มแกงน้ำดองปลาสอนคุณธรรม เล่มที่ 2 ประกอบด้วย สาระการเรียนรู้ ความหมายของการแปรรูปอาหารวิธีการแปรรูปอาหารแบบต่างๆ รวมถึงประโยชน์และผลเสียของการแปรรูปอาหารพร้อมด้วยเกร็ดความรู้ที่สามารถเรียนรู้และนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ และมีแบบทดสอบก่อนเรียน หลังเรียน เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียนและหลังเรียน ขอให้นักเรียนตั้งใจศึกษา และปฏิบัติตามขั้นตอนตามลำดับ และเมื่อทำเสร็จแล้ว สามารถศึกษาชุดการเรียนรู้ “ภูมิปัญญาปลาแปลงโฉม” เรื่อง ปลาต้มพริกนุรภัยภูมิปัญญาท้องถิ่น เล่มที่ 3 ในลำดับต่อไป

กาญจนากร ภักดีปัญญา

ครูชำนาญการ โรงเรียนบ้านดอนช้าง

คำรับรองของผู้บังคับบัญชา

โรงเรียนบ้านดอนช้าง(ศรีสุขวิทยาการ) ได้มอบหมายให้นางกาญจนกร ภักดีปัญญา ทำการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี(สาระเพิ่มเติม) ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 มาตั้งแต่ ปีการศึกษา 2552 จนถึงปัจจุบัน

นางกาญจนกร ภักดีปัญญา ได้เตรียมการสอนโดยการจัดทำนวัตกรรมชุดการเรียนรู้ “ภูมิปัญญาปลาแปลงโฉม” ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ด้วยกิจกรรมการเรียนรู้แบบเน้นการปฏิบัติ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี(สาระเพิ่มเติม) หน่วยการเรียนรู้เรื่อง ปลาส้มแก่งน้ำค้อนปลาสอนคุณธรรม และได้นำมาใช้ประกอบการเรียนการสอน โดยตลอด เป็นผลดีต่อการจัดการเรียนรู้ และงานวิชาการ ทำให้ผลสัมฤทธิ์สูงขึ้นเป็นที่น่าพอใจ

ในนามผู้บริหาร โรงเรียนบ้านดอนช้าง(ศรีสุขวิทยาการ) ขอรับรองว่า นางกาญจนกร ภักดีปัญญา ได้จัดทำนวัตกรรมชุดการเรียนรู้ “ภูมิปัญญาปลาแปลงโฉม” ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ด้วยกิจกรรมการเรียนรู้แบบเน้นการปฏิบัติกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี(สาระเพิ่มเติม) ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 หน่วยการเรียนรู้เรื่อง ปลาส้มแก่งน้ำค้อนปลาสอนคุณธรรม และได้นำมาพัฒนาการจัดการเรียนรู้ จนบังเกิดผลสำเร็จเป็นอย่างดี

นายพีรรัตน์ อ่างยาน

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านดอนช้าง(ศรีสุขวิทยาการ)

องค์ประกอบของชุดการเรียนรู้ “ภูมิปัญญาปลาแปลงโคม”

เอกสารประกอบการเรียนรู้ ชุด ภูมิปัญญาปลาแปลงโคม เพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้ด้วยตนเองนั้น ต้องมีการเตรียมการอย่างเป็นระบบ และเอกสารประกอบการเรียนที่มีการเตรียมการอย่างมีระบบ ประกอบด้วยองค์ประกอบหลัก ดังนี้

1. สารสำคัญ หมายถึง ข้อเท็จจริง ทฤษฎีหรือหลักการ รวมถึงข้อสรุปที่เป็นประเด็นสำคัญที่เป็นแก่นเฉพาะของเรื่องเท่านั้น
2. จุดประสงค์การเรียนรู้ หมายถึง ความต้องการหรือความคาดหวังในระดับการจัดการเรียนรู้ โดยมีลักษณะเฉพาะเจาะจง ที่สามารถประเมินได้ชัดเจน
3. สารการเรียนรู้ หมายถึง ข้อเท็จจริง หลักการและรายละเอียดข้อมูลต่างๆ ที่จะเชื่อมโยงสารสำคัญ จุดประสงค์การเรียนรู้ กิจกรรมการเรียนรู้ และประเมินผลเข้าด้วยกัน
4. กิจกรรมการเรียนรู้หมายถึง การกระทำของนักเรียนที่ทำด้วยตัวเอง ซึ่งกิจกรรมนี้จะเป็นสิ่งช่วยเสริมการอธิบายในสารการเรียนรู้ให้ชัดเจนขึ้น ตรวจสอบการประเมินผลการเรียนรู้ และความเข้าใจของนักเรียนในสารการเรียนรู้ต่างๆ การตรวจสอบความถูกต้องของนักเรียนสามารถทำได้ด้วยตนเอง จากแนวตอบหรือคำเฉลย ที่จัดเตรียมไว้ท้ายของกิจกรรม
5. การประเมินผล หมายถึง กระบวนการในการตรวจสอบคุณภาพของนักเรียน ว่า นักเรียนแต่ละคนมีความสามารถมากน้อยเพียงใด มีสิ่งใดบกพร่องควรแก้การแก้ไขอย่างไร



คำแนะนำการใช้ชุดการเรียนรู้ “ภูมิปัญญาปลาแปลงโฉม” สำหรับนักเรียน

ชุดการเรียนรู้ “ภูมิปัญญาปลาแปลงโฉม” เรื่อง ปลาส้มแก่งน้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม กลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี(สาระเพิ่มเติม) ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ชุดการเรียนรู้เล่มนี้ประกอบด้วย สาระสำคัญ, จุดประสงค์การเรียนรู้, สาระการเรียนรู้, ขั้นตอน/วิธีฝึกปฏิบัติ, แบบทดสอบก่อนและหลังเรียน, เฉลยแบบทดสอบก่อนและหลังเรียน ชุดการเรียนรู้แต่ละเล่มจะพัฒนาผู้เรียนในด้าน

- การอ่าน การสังเกต
- การฝึกปฏิบัติ
- การนำไปใช้

ซึ่งชุดการเรียนรู้ มีขั้นตอนในการใช้ ดังนี้

1. นักเรียนทำแบบทดสอบก่อนเรียน
2. นักเรียนศึกษาเนื้อหา ให้เข้าใจก่อน แล้วฝึกปฏิบัติจริงตามขั้นตอน
3. นักเรียนทำแบบทดสอบหลังเรียน
4. ในการทำแบบทดสอบ นักเรียนจะต้องมีความซื่อสัตย์ต่อตนเอง ไม่แอบดูเฉลยก่อน
5. ในการฝึกปฏิบัติเสร็จแล้ว นักเรียนจะต้องเก็บอุปกรณ์ให้เรียบร้อย และทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน

การเรียนรู้โดยการใช้ชุดการเรียนรู้ ให้นักเรียนปฏิบัติตามลำดับขั้นตอน โดยเริ่มจาก ชุดการเรียนรู้ เล่มที่ 1 เรียงลำดับไปเรื่อยๆ ไปจนครบทั้ง 9 เล่ม



อ่านคำแนะนำ
ให้เข้าใจ แล้วมาลองฝึก
ปฏิบัติกันนะครับ

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
คำรับรองผู้บังคับบัญชา	ข
องค์ประกอบของชุดการเรียนรู้	
- ชุดภูมิปัญญาปลาแปลงโฉม	ค
คำแนะนำการใช้ชุดการเรียนรู้	
- ชุดภูมิปัญญาปลาแปลงโฉม	ง
สารบัญ	
เอกสารประกอบการเรียน	
- สารสำคัญ	1
- จุดประสงค์การเรียนรู้	1
- สาระการเรียนรู้	1
อุปกรณ์	2
ส่วนผสม	3
วิธีทำ	4-8
เกร็ดความรู้	9
แบบทดสอบก่อนเรียน ตอนที่ 1	10,11
เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน ตอนที่ 1	12
แบบทดสอบก่อนเรียน ตอนที่ 2	143
เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน ตอนที่ 2	14
แบบทดสอบหลังเรียน ตอนที่ 1	15,16
เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน ตอนที่ 1	17
แบบทดสอบหลังเรียน ตอนที่ 2	18
เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน ตอนที่ 2	19
บรรณานุกรม	20

ชุดการเรียนรู้ “ภูมิปัญญาปลาแปลงโฉม”
เรื่อง ปลาส้มแก่น้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม
ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2

สาระสำคัญ

การทำปลาส้ม เป็นการแปรรูปอาหารอย่างหนึ่ง ของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน มีการทำอย่างละเอียด สะอาดทุกขั้นตอน จึงจะได้ปลาส้มที่ไม่เน่าเสีย มีรสชาติอร่อย และเก็บได้นาน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. นักเรียนสามารถเลือกปลา สำหรับทำปลาส้มได้
2. นักเรียนทำปลาส้มได้ถูกกรรมวิธี
3. นักเรียนมีความสามัคคี มีคุณธรรม จริยธรรม และช่วยเหลือเพื่อนในการประกอบกิจกรรมการเรียนรู้

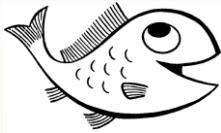
สาระการเรียนรู้

ปลาส้มแก่น้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

การทำปลาส้มที่มีรสชาติอร่อยและเก็บได้นาน ขึ้นอยู่กับการเลือกปลา ปลาที่จะนำมาทำปลา ส้มต้องเป็นปลาที่ใหม่และสดเท่านั้น คือ ต้องมีเหงือกสีแดง เนื้อแน่น ตาใส เกล็ดเป็นมัน ปลาที่นิยม นำมาทำปลาส้มและมีรสชาติที่ดีที่สุด คือ ปลาตะเพียน เพราะเนื้อปลานุ่ม หวาน และมีไขมันโดยธรรมชาติ



ปลาสู้แม่เง้าน้ำต๋อนปลาสอนคุณธรรม



อุปกรณ์



ที่ขอดเกล็ดปลา



กะละมัง



ถ้วยตวง



เจียง



มีด



ถุงมือ

ปลาต้มแกงน้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

ส่วนผสม



ปลาตะเพียนสด 1 กิโลกรัม



กระเทียม 200 กรัม



เกลือ 300 กรัม



น้ำตาลทราย 30 กรัม



ข้าวเหนียวที่นึ่งสุก 300 กรัม



น้ำข้าวข้าว 3 กิโลกรัม

ปลาส้มแก่น้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

วิธีทำ

1. ล้างทำความสะอาดปลาให้สะอาด



2. ขอดเกล็ดปลาแล้วนำไปล้างให้สะอาดอีกครั้ง



ปลาส้มแก่งน้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

3. ดึงเหงือก ,ผ่าท้อง ,ควักไส้ แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด



4. นำปลาที่ล้างสะอาดมาบั้งถี่ๆ ทั้ง 2 ด้าน แล้วทุบให้เนื้อปลาแตกและนุ่ม จากนั้นนำไปแช่ในน้ำขาวข้าวประมาณ 10 นาที



ปลาส้มแก่งน้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

- นำเกลือมานวดใส่กับปลาที่บั้งแล้ว โดยใช้มือนวดและบีบแรงๆ เพื่อให้เกลือซึมเข้าในเนื้อปลา



- นำปลาที่ได้เกลือแล้วหมักใส่ถังหมักไว้ 3 ชั่วโมง จนเนื้อปลาแข็งเพื่อนำไปทำต้อนนอกเวลาเรียน



การที่เราหมักปลาไว้จะทำให้
เนื้อปลาแข็ง และยังทำให้เกลือ
แทรกซึมเข้าสู่เนื้อปลาได้ดี
ด้วยค่ะ



ปลาส้มแก่งน้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

7. พอครบ 3 ชั่วโมง ให้นำปลาออกมา ล้างด้วยน้ำเปล่า 3 ครั้ง ให้เกลือออกให้หมด และพักให้สะเด็ดน้ำ



8. นำข้าวเหนียว น้ำตาล พร้อมกับกระเทียมที่สับละเอียดแล้ว มานวดใส่กับปลา ใช้เวลานานวด 20 นาที จนเข้ากันดี



ปลาส้มแก่น้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

9. นำปลาที่นวดได้ที่แล้ววางเรียงลงในถังหมักไว้ 3-4 วัน ถ้าอากาศเย็นใช้เวลา 3-4 วัน ถ้าอากาศร้อน ปลาส้มก็จะเปรี้ยว สังเกตจากปลาส้มจะมีน้ำเปรี้ยวออกมาโดยธรรมชาติ และสามารถนำไปรับประทาน ประกอบอาหาร หรือจำหน่ายได้



ถ้าอากาศร้อน

ใช้เวลาในการหมักประมาณ 2 วัน

แต่ถ้าอากาศเย็นใช้เวลา 3-4 วัน



เกร็ดความรู้

เรื่อง คุณประโยชน์ของข้าวเหนียว

1. เป็นอาหารร่าเริง ทำให้สมองสงบ คลายเครียด กินแล้วจะรู้สึกผ่อนคลาย ทำให้อิ่มท้องนาน
2. เพิ่มสมรรถภาพการทำงานของกระเพาะอาหาร
3. ชะลอการแก่ก่อนวัย และความเสื่อม ถอยของร่างกาย
4. ช่วยขับลมในร่างกาย
5. สร้างเม็ดเลือด ทำให้เม็ดเลือดสมบูรณ์
6. ป้องกันหลอดเลือดหัวใจตีบ
7. ป้องกันปัญหาวุ้นนัยน์ตาเสื่อม

เรื่อง คุณประโยชน์ของกระเทียม

1. ช่วยเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร ดับกลิ่นเหม็นคาวได้ดี
2. มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย, ลดการอักเสบ, มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อรา
3. รักษาโรคกลากเกลื้อน

เคล็ดที่ไม่ลับ

สิ่งสำคัญในการทำปลาต้มให้มีรสชาติอร่อยไม่
เหม็นคาวและเนื้อปลาเหนียวนั้น ควรล้างทำความสะอาด
ปลาด้วยน้ำขาวข้าวหรือน้ำสารส้ม

แบบทดสอบก่อนเรียน
ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2
เรื่อง ปลาส้มแก่งน้ำค้อนปลาสอนคุณธรรม

ตอนที่ 1

คำชี้แจง

จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. ส่วนผสมของการทำปลาส้ม ปลาตะเพียนข้อใดถูกต้องที่สุด

- ก. ปลาตะเพียน 1 กิโลกรัม ใช้เกลือ 300 กรัม
- ข. ปลาตะเพียน 1 กิโลกรัม ใช้น้ำตาล 30 กรัม
- ค. ปลาตะเพียน 1 กิโลกรัม ใช้กระเทียม 300 กรัม
- ง. ถูกทุกข้อ

2. ข้าวเหนียวหนึ่งและน้ำข้าวข้าว มีประโยชน์อย่างไร

- ก. ทำให้ปลาส้มมีสีสวยน่ารับประทาน
- ข. ทำให้ปลาส้มเนื้อเหนียวและแน่น
- ค. ทำให้ปลาส้มมีรสชาติอร่อยและไม่เหม็นคาว
- ง. ทำให้ปลาส้มเก็บไว้ได้นานโดยไม่เน่าเสีย

ใช้ข้อความต่อไปนี้ตอบคำถามข้อ 3

- ก. ผ่าท้อง,ควักไส้,ล้างน้ำ
- ข. บั้งปลา และแช่น้ำข้าวข้าว
- ค. ล้างทำความสะอาดปลาและขอดเกล็ด
- ง. ทูบเนื้อปลาให้แตกและนุ่ม

3. ข้อใดเรียงลำดับขั้นตอนการทำปลาส้มได้ถูกต้อง

- ก. 2, 1, 3, 4
- ข. 1, 3, 2, 4
- ค. 3, 1, 2, 4
- ง. 4, 3, 2, 1

4. เพราะเหตุใดจึงนำปลาที่ปั้งแล้วมาทาบให้เนื้อปลาแตก

- ก. ปลาจะได้มีรสชาติอร่อย
- ข. เกล็ดจะได้ซึมเข้าไปในเนื้อปลาได้ง่ายและไม่เน่า
- ค. เนื้อปลาจะมีสีแดง และนุ่ม
- ง. ถูกทุกข้อ

5. โดยปกติแล้วการหมักปลาต้ม ถ้าอุณหภูมิปกติใช้เวลา 2–3 วัน จึงจะเปรี้ยว และรับประทานได้ ถ้าอากาศหนาวน่าจะใช้เวลาประมาณกี่วัน

- ก. 1–2 วัน
- ข. 2–3 วัน
- ค. 3–5 วัน
- ง. 6–10 วัน

สู้ สู้ นะครับ

^_^



เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน
 ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2
 เรื่อง ปลาสู้แมลงน้ำตอนปลาสอนคุณธรรม

ตอนที่ 1

คำชี้แจง

จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. ก
2. ค
3. ค
4. ข
5. ค

ถูกหมดเลยใช่ไหมจ๊ะ



แบบทดสอบก่อนเรียน
ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2
เรื่อง ปลาส้มแก่งน้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

ตอนที่ 2

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกอักษรด้านขวามือมาใส่หน้าข้อความทางซ้ายมือ

- | | |
|---|------------------------------------|
| -----1. ช่วยสร้างเมื่อดเลือดทำให้เมื่อดเลือด | ก บั้งปลา |
| สมบูรณ์ ป้องกันหลอดเลือดหัวใจตีบ | ข น้ำขาวข้าว, น้ำสารส้ม |
| -----2. มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ลดการอักเสบ ฆ่าเชื้อรา | ค ข้าวเหนียว |
| -----3. ดับกลิ่นเหม็นคาว | ง กระเทียม |
| -----4. ปลาส้มเน่า | จ ใช้เวลาหมักน้อย, เกลือไม่เพียงพอ |
| -----5. หั่นถี่ๆ เพื่อให้ก้างขาดและเล็กลง | ฉ น้ำตาล |
| | ช ทูบปลา |



เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน
ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2
เรื่อง ปลาส้มแก่งน้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

ตอนที่ 2

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกอักษรด้านขวามือมาใส่หน้าข้อความทางซ้ายมือ

- | | |
|--|------------------------------------|
| -----ก-----1. ช่วยสร้างเม็ดเลือดทำให้เม็ดเลือด
สมบูรณ์ ป้องกันหลอดเลือดหัวใจตีบ | ก บั้งปลา |
| -----ง-----2. มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ลดการอักเสบ ฆ่าเชื้อรา | ข น้ำขาวข้าว, น้ำสารส้ม |
| -----ข-----3. ดับกลิ่นเหม็นคาว | ค ข้าวเหนียว |
| -----จ-----4. ปลาส้มหน้า | ง กระเทียม |
| -----ก-----5. หั่นถี่ๆ เพื่อให้ก้างขาดและเล็กลง | จ ใช้เวลาหมักน้อย, เกลือไม่เพียงพอ |
| | ฉ น้ำตาล |
| | ช ทูบปลา |



แบบทดสอบก่อนเรียน
ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2
เรื่องปลาส้มแก่งน้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

ตอนที่ 1

คำชี้แจง

จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. ส่วนผสมของการทำปลาส้ม ปลาตะเพียนข้อใดถูกต้องที่สุด

- ก. ปลาตะเพียน 1 กิโลกรัม ใช้เกลือ 300 กรัม
- ข. ปลาตะเพียน 1 กิโลกรัม ใช้น้ำตาล 30 กรัม
- ค. ปลาตะเพียน 1 กิโลกรัม ใช้กระเทียม 300 กรัม
- ง. ถูกทุกข้อ

2. ข้าวเหนียวหนึ่งและน้ำข้าวข้าว มีประโยชน์อย่างไร

- ก. ทำให้ปลาส้มมีสีสวยน่ารับประทาน
- ข. ทำให้ปลาส้มเนื้อเหนียวและแน่น
- ค. ทำให้ปลาส้มมีรสชาติอร่อยและไม่เหม็นคาว
- ง. ทำให้ปลาส้มเก็บไว้ได้นานโดยไม่เน่าเสีย

ใช้ข้อความต่อไปนี้ตอบคำถามข้อ 3

- ก. ผ่าท้อง,ควักไส้,ล้างน้ำ
- ข. บั้งปลา และแช่น้ำข้าวข้าว
- ค. ล้างทำความสะอาดปลาและขอดเกล็ด
- ง. ทูบเนื้อปลาให้แตกและนุ่ม

จ. ข้อใดเรียงลำดับขั้นตอนการทำปลาส้มได้ถูกต้อง

- ก. 2 , 1 , 3 , 4
- ข. 1 , 3 , 2 , 4
- ค. 3 , 1 , 2 , 4
- ง. 4 , 3 , 2 , 1

4. เพราะเหตุใดจึงนำปลาที่ปิ้งแล้วมาทาบให้เนื้อปลาแตก

- ก. ปลาจะได้มีรสชาติอร่อย
- ข. เกล็ดจะได้ซึมเข้าในเนื้อปลาได้ง่ายและไม่เน่า
- ค. เนื้อปลาจะมีสีแดง และนุ่ม
- ง. ถูกทุกข้อ

5. โดยปกติแล้วการหมักปลาต้ม ถ้าอุณหภูมิปกติใช้เวลา 2 – 3 วัน จึงจะเปรี้ยว และรับประทานได้ ถ้าอากาศหนาวน่าจะใช้เวลาประมาณกี่วัน

- ก. 1 – 2 วัน
- ข. 2 – 3 วัน
- ค. 3 – 5 วัน
- ง. 6 – 10 วัน

สู้ สู้ นะครับ

^_^



เฉลยแบบทดสอบก่อนเรียน
 ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2
 เรื่อง ปลาสู้แมลงน้ำตอนปลาสอนคุณธรรม

ตอนที่ 1

คำชี้แจง

จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. ก
2. ค
3. ค
4. ข
5. ค

ถูกหมดเลยใช่ไหมจ๊ะ



แบบทดสอบหลังเรียน
ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2
เรื่อง ปลาส้มแก่งน้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

ตอนที่ 2

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกอักษรด้านขวามือมาใส่หน้าข้อความทางซ้ายมือ

- | | |
|--|--|
| -----1. ช่วยสร้างเม็ดเลือดทำให้เม็ดเลือด
สมบูรณ์ ป้องกันหลอดเลือดหัวใจตีบ | ก บั้งปลา
ข น้ำขาวข้าว, น้ำสารส้ม
ค ข้าวเหนียว
ง กระเทียม
จ ใช้เวลาหมักน้อย, เกลือไม่เพียงพอ
ฉ น้ำตาล
ช ทูบปลา |
| -----2. มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ลดการอักเสบ ฆ่าเชื้อรา | |
| -----3. ดับกลิ่นเหม็นคาว | |
| -----4. ปลาส้มเน่า | |
| -----5. หั่นถี่ๆ เพื่อให้ก้างขาดและเล็กลง | |



เฉลยแบบทดสอบหลังเรียน
ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 2
เรื่อง ปลาส้มแก่งน้ำต้อนปลาสอนคุณธรรม

ตอนที่ 2

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกอักษรด้านขวามือมาใส่หน้าข้อความทางซ้ายมือ

- | | | |
|-------------|---|------------------------------------|
| -----ค----- | 1. ช่วยสร้างเมื่อดเลือดทำให้เม็ดเลือด
สมบูรณ์ ป้องกันหลอดเลือดหัวใจตีบ | ก บั้งปลา |
| -----ง----- | 2. มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ลดการอักเสบ ฆ่าเชื้อรา | ข น้ำขาวข้าว, น้ำสารส้ม |
| -----ช----- | 3. ดับกลิ่นเหม็นคาว | ค ข้าวเหนียว |
| -----จ----- | 4. ปลาส้มหน้า | ง กระเทียม |
| -----ก----- | 5. หั่นถี่ๆ เพื่อให้ก้างขาดและเล็กลง | จ ใช้เวลาหมักน้อย, เกลือไม่เพียงพอ |
| | | ฉ น้ำตาล |
| | | ช ทูบปลา |



บรรณานุกรม

- ภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน นางวาสนา ลีปาน บ้านเลขที่ 11 หมู่ที่ 2 บ้านป่าเหลื่อม ต.ดอนช้าง อ.เมือง จ. ขอนแก่น
- นางกาญจนากร กักดีปัญญา ครู โรงเรียนบ้านดอนช้าง(ศรีสุขวิทยาการ) สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาขอนแก่น เขต 1
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นปราชญ์ชาวบ้าน นางสมหมาย สิงห์แก้ว บ้านเลขที่ 91 หมู่ 2 ต. ดอนช้าง อ.เมือง จ.ขอนแก่น
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นปราชญ์ชาวบ้าน นางจันดอน ถวิลรักษ์ ประธานกลุ่มแม่บ้านโนนสมบูรณ์ ต.คำสร้างเที่ยง กิ่งอำเภอสามชัย จ.กาฬสินธุ์ โทร 081-0493140
- ออมสิน ธนาการ “ทำปลาส้ม” แนะนำอาชีพสร้างเสริมรายได้ ธนาการประชาชน กรุงเทพมหานคร ธนาการออมสิน,2554
- คำไข เคล็ดลับ-วิธีการ อาหารปลาส้ม
- ศรีทนปลาส้ม นายศรีทน อริยา แคมป์ปลาส้ม 9 สมัย บ้านสันเวียง หมู่ที่ 4 ต.บ้านสา อ.เมือง จ.พะเยา
- <http://www.thaiinperth.com/board/index.php?topic=219.0>
- <http://www.naturezoneathome.com/article?id=18883&lang=th>
- <http://th.wikipedia.org/wiki>