

ชื่อผลงาน : น้ำพริกสู่ความเป็นเลิศ

ผู้ส่งผลงาน : นางสาวชนนิภานต์ บุญเพ็ง

โรงเรียน : เกษะกุดวิทยาคม สำนักงานเขตพื้นที่

การศึกษาเขต 17

โทรศัพท์มือถือ : 097-0541102

E-mail : jiffy_fa@hotmail.com

ความสำคัญ

เนื่องจากทางสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐานได้จัดให้มีการแข่งขัน งานมหกรรมความสามารถทางศิลปหัตถกรรมวิชาการและเทคโนโลยีของนักเรียนครั้งที่ 68 ขึ้น จึงมีความประสงค์ที่จะเข้าร่วมการแข่งขันในครั้งนี้ และมีความสนใจที่จะเข้าร่วมแข่งขันในรายการทำ น้ำพริก ผักสด และเครื่องเคียงในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 โดยเกณฑ์การแข่งขันมีการเน้นเกี่ยวกับการใช้สมุนไพรและการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงได้คิดวิธีการทำน้ำพริกในครั้งนี้ โดยใช้กระบวนการ PDCA เข้ามาช่วย โดยเริ่มจากการศึกษาและวางแผนในการแข่งขันครั้งนี้ จากนั้นได้มีการสร้างเรื่องราวของน้ำพริกให้น่าสนใจ โดยการนำวัตถุดิบที่มีชื่อเสียงในจังหวัดตราด เช่น สับปะรดตราดสีทอง มาเป็นวัตถุดิบของน้ำพริก นอกจากนั้นยังมีการใช้สมุนไพรต่างๆเข้ามาเป็นส่วนผสม วิธีการทำบางขั้นตอนได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของเกาะกูดเข้ามาปฏิบัติ และนักเรียนที่ได้แข่งขันน้ำพริกได้มีการฝึกซ้อม ฝึกปฏิบัติการทำน้ำพริกอย่างสม่ำเสมอให้ได้รสชาติที่ลงตัว และมีการตรวจสอบรสชาติน้ำพริกโดยการให้ผู้เชี่ยวชาญในด้านอาหารให้คำแนะนำในด้านรสชาติ และได้มีการปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

วัตถุประสงค์และเป้าหมายของการดำเนินงาน

วัตถุประสงค์

- ✚ เพื่อต้องการนำเสนอวัตถุดิบท้องถิ่นและภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ✚ เพื่อให้นักเรียนรู้จักการวางแผนและปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ
- ✚ เพื่อให้นักเรียนรู้จักการทำงานร่วมกันเป็นกลุ่ม
- ✚ เพื่อต้องการให้นักเรียนมีทักษะอาชีพ

เป้าหมาย

นักเรียนเข้าร่วมการแข่งขันทำน้ำพริก ผักสด เครื่องเคียง ระดับชั้น ม. 1-3 งานมหกรรมความสามารถทางศิลปหัตถกรรมวิชาการและเทคโนโลยีของนักเรียนครั้งที่ 68 ประจำปีการศึกษา 2561 จำนวน 3 คน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

กระบวนการ PDCA

P ศึกษาและวางแผน

- ✚ ศึกษารายละเอียดและเกณฑ์ที่ใช้ในการแข่งขัน
- ✚ วางแผนการแข่งขันและการฝึกปฏิบัติก่อนแข่งขันจริง

D สร้างเรื่องราวที่น่าสนใจและฝึกปฏิบัติ

- ✚ สร้างเรื่องราวที่เน้นการใช้ภูมิปัญญาในท้องถิ่น เช่น สมุนไพรที่ได้จากท้องถิ่น ,วัตถุดิบ,วิธีการทำ
- ✚ ให้นักเรียนที่เข้าแข่งขันฝึกปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ



C ติดตามและตรวจสอบ

- ✚ นำน้ำพริกที่ได้จัดทำขึ้นให้ผู้เชี่ยวชาญในด้านอาหาร เพื่อให้คำแนะนำในด้านรสชาติ โดยได้รับการสนับสนุนจากทางรีสอร์ทในเกาะกูด

A ดำเนินการ

- ✚ หลังจากที่ได้ให้ผู้เชี่ยวชาญในด้านอาหารให้คำแนะนำในด้านรสชาติ ได้มีการนำมาปรับปรุงตามคำแนะนำ
- ✚ นำเด็กเข้าร่วมแข่งขันทำน้ำพริก ผักสด เครื่องเคียง ระดับชั้น ม. 1-3 งานมหกรรมความสามารถทางศิลปหัตถกรรมวิชาการและเทคโนโลยีของนักเรียนครั้งที่ 68 ประจำปีการศึกษา 2561

ผลการปฏิบัติ

- ✚ ทำให้วัตถุดิบท้องถิ่นและภูมิปัญญาท้องถิ่นได้เป็นที่รู้จักที่หลากหลาย
- ✚ นักเรียนมีความรู้เรื่องน้ำพริกที่หลากหลาย
- ✚ นักเรียนเกิดทักษะกระบวนการ ปฏิบัติงาน รู้จักแก้ไขปัญหา
- ✚ นักเรียนสามารถต่อยอดและพัฒนาให้เกิดอาชีพได้

ปัจจัยความสำเร็จ

- ✚ ผู้บริหาร คณะครู นักเรียน คณะกรรมการสถานศึกษา ชุมชน และผู้ปกครอง ให้การสนับสนุนเป็นอย่างดี
- ✚ การได้รับการยอมรับ ความชื่นชม จากรางวัลที่นักเรียนได้รับจากการเข้าร่วมการแข่งขันในระดับต่างๆ เป็นแรงจูงใจให้นักเรียนอยากที่จะให้ผลงาน

บทเรียนที่ได้รับ

- ✚ เรื่องรสชาติที่ไม่มันคง ทำให้ต้องคอยปรับเปลี่ยนอยู่บ่อยครั้ง
- ✚ วัตถุดิบบางชนิดที่อาจจะหาไม่ได้ในช่วงฤดูที่จะแข่ง ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนวัตถุดิบในการทำน้ำพริก
- ✚ เนื่องจากพื้นที่ที่อยู่เป็นเกาะ การซื้อวัตถุดิบฝึกซ้อมจึงเป็นเรื่องค่อนข้างลำบาก เพราะวัตถุดิบบางชนิดต้องซื้อมาจากฝั่ง ทำให้ต้องวางแผนในการใช้วัตถุดิบอย่างดี

การเผยแพร่และการได้รับการยอมรับ

“ได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับเหรียญทอง”

การแข่งขันทำน้ำพริก ผักสด เครื่องเคียง ระดับชั้น ม.4-6 งานมหกรรมความสามารถทางศิลปหัตถกรรมวิชาการและเทคโนโลยีของนักเรียนครั้งที่ 68 ประจำปีการศึกษา 2561 **ระดับจังหวัด**

“ได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับเหรียญทอง”

จาก 51 โรงเรียน การแข่งขันทำน้ำพริก ผักสด เครื่องเคียง ระดับชั้น ม.4-6 งานมหกรรมความสามารถทางศิลปหัตถกรรมวิชาการและเทคโนโลยีของนักเรียน ครั้งที่ 68 ประจำปีการศึกษา 2561 **ระดับชาติ**

