

หลักสูตรวิชา การแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร จำนวน ๖๐ ชั่วโมง
 กศน.อำเภอพนม
 สำนักงาน กศน.สุราษฎร์ธานี

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	๑. ความปลอดภัยในการทำงาน ๒. อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริก ๓. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานคหกรรม ๔. เทคนิคการเรียนรู้ การแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร	๑. บอกความปลอดภัยในการทำงาน ๒. บอก วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริกได้ ๓. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานคหกรรม ๔. บอกเทคนิคการเรียนรู้ การแปรรูปน้ำพริกสมุนไพรได้	๑. ความปลอดภัยในการทำงาน ๒. วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร ๓. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานคหกรรม ๔. เทคนิคการเรียนรู้ การแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ในเรื่องต่อไปนี้ ๑. ความปลอดภัยในการทำงาน ๒. วัสดุ-อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร ๓. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานคหกรรม ๔. เทคนิคการแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร วิทยากร และผู้เรียนร่วมกันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร	๓	๓
๒.	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร	๕. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร	๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ ในเรื่อง การถนอมอาหาร	๑	

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓.	<p>การเรียนรู้และ ฝกปฏิบัติ</p> <p>การแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>๓.๑ การแปรรูปน้ำพริกปลาอย่าง</p> <p>๓.๒ การแปรรูปน้ำพริกปลาป่น</p> <p>๓.๓ การแปรรูปน้ำพริกมะขาม</p> <p>๓.๔ การทำน้ำพริกนรกกุงแห้ง</p> <p>๓.๕ การแปรรูปน้ำพริกตาแดง</p> <p>๓.๖ น้ำพริกกากหมู</p> <p>๓.๗ น้ำพริกปลาร้า</p> <p>๓.๘ น้ำพริกหนุ่ม</p> <p>๓.๙ น้ำพริกมะม่วง</p> <p>๓.๑๐ น้ำพริกปลาทุคั่ว</p>	<p>การเรียนรู้และฝกปฏิบัติ</p> <p>การแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>๓.๑ การแปรรูปน้ำพริกปลาอย่าง</p> <p>๓.๒ การแปรรูปน้ำพริกปลาป่น</p> <p>๓.๓ การแปรรูปน้ำพริกมะขาม</p> <p>๓.๔ การทำน้ำพริกนรกกุงแห้ง</p> <p>๓.๕ การแปรรูปน้ำพริกตาแดง</p> <p>๓.๖ น้ำพริกกากหมู</p> <p>๓.๗ น้ำพริกปลาร้า</p> <p>๓.๘ น้ำพริกหนุ่ม</p> <p>๓.๙ น้ำพริกมะม่วง</p> <p>๓.๑๐ น้ำพริกปลาทุคั่ว</p>	<p>๕. เทคนิคการเรียนรู้ การแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการถนอมอาหาร</p> <p>การเรียนรู้และฝกปฏิบัติ การแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>๓.๑ การแปรรูปน้ำพริกปลาอย่าง</p> <p>๓.๒ การแปรรูปน้ำพริกปลาป่น</p> <p>๓.๓ การแปรรูปน้ำพริกมะขาม</p> <p>๓.๔ การทำน้ำพริกนรกกุงแห้ง</p> <p>๓.๕ การแปรรูปน้ำพริกตาแดง</p> <p>๓.๖ น้ำพริกกากหมู</p> <p>๓.๗ น้ำพริกปลาร้า</p> <p>๓.๘ น้ำพริกหนุ่ม</p> <p>๓.๙ น้ำพริกมะม่วง</p> <p>๓.๑๐ น้ำพริกปลาทุคั่ว</p>	<p>๑.วิทยากรบรรยายให้ความรู้ในเรื่องการถนอมอาหาร</p> <p>๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตการแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>๒. ผู้เรียน เรียนรู้และฝกปฏิบัติการแปรรูปน้ำพริกสมุนไพร</p> <p>๓.๑ การแปรรูปน้ำพริกปลาอย่าง</p> <p>๓.๒ การแปรรูปน้ำพริกปลาป่น</p> <p>๓.๓ การแปรรูปน้ำพริกมะขาม</p> <p>๓.๔ การทำน้ำพริกตาแดง</p> <p>๓.๕ การแปรรูปน้ำพริกสวรรค์</p> <p>๓.๖ น้ำพริกกากหมู</p> <p>๓.๗ น้ำพริกปลาร้า</p> <p>๓.๘ น้ำพริกหนุ่ม</p> <p>๓.๙ น้ำพริกมะม่วง</p> <p>๓.๑๐ น้ำพริกปลาทุคั่ว</p>	๓	๔๗

