

หลักสูตรวิชาชีพ
วิชาการทำน่าน้ำพริก
ส่วนราชการ กศน อำเภोजุน

จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวน 10 ชม.		
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	รวม
1.1 อธิบายและบอกถึง ถึงความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำน่าน้ำพริกได้	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพ	1	-	1
1.2 สามารถบอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำน่าน้ำพริก	1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ			
1.3 สามารถบอกแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน่าน้ำพริก	1.3 แหล่งเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพการทำน่าน้ำพริก			
1.4 สามารถบอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำน่าน้ำพริก	1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำน่าน้ำพริก	-	6	6
1.5 สามารถบอกแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำน่าน้ำพริกได้	1.5 ขั้นตอนวิธีการทำน่าน้ำพริก	1	2	3
1.6 สามารถบอกวิธีการเก็บรักษาคุณภาพของน้ำพริกได้	- การทำน้ำพริกซ่า - การน่าน้ำพริกลาบ - การทำน้ำพริกแกง - การทำน้ำพริกแกงคั่ว			
1.7 สามารถบอกวิธีการทำบรรจุภัณฑ์ของน้ำพริกได้	1.6 ส่วนผสมการทำน้ำพริก - ซ่า - หอมแดง - กระเทียม - พริกแห้ง - เกลือแกง			
	1.7 การเก็บรักษา			
	1.8 การทำบรรจุภัณฑ์น้ำพริก			

1.8 สามารถบอกช่อง ทางการจำหน่าย น้ำพริกได้	1.9 ช่องทางการจำหน่าย น้ำพริก			
รวมจำนวนชั่วโมง		2	8	10

ลงชื่อ.....

ลงชื่อ.....

(นายกษิตศ ประชา)

(นางชลิกร

บุญธรรม)

ครู กศน.ตำบล

วิทยากร

(นางวิลาวัลย์ ไชยมงคล)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตาม
อัธยาศัยอำเภอจุน