


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมจีบแพนซี จำนวน 6 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพานิชยกรรมและการบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน


ความเป็นมา

กระทรวงศึกษาธิการ ได้กำหนดนโยบายการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ เพื่อให้สถานศึกษาได้จัดการเรียนการสอนให้กับประชาชนเพื่อเป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชนให้สามารถ นำไปปฏิบัติได้จริงและนำไปเป็นอาชีพเพื่อรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้ การจัดการอาชีพในปัจจุบัน มีความสำคัญ เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ เศรษฐกิจโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

ปัจจุบันการทำขนมจีบ เป็นอาหารที่หาง่าย ไม่สิ้นเปลืองเวลา ใช้บลงทุนค่อนข้างน้อย สามารถทำขายได้ ตามท้องตลาดทั่วไป เป็นอาหารที่มีขายให้รับประทานอยู่อย่างแพร่หลาย ขนมจีบมีการพัฒนาสูตรการทำให้มีหลากหลายใส่รสชาติแปลกใหม่ มีรูปร่างที่สวยงาม น่ารับประทาน มีแนวโน้มการตลาดที่นิยมอย่างแพร่หลาย ผู้บริโภคหันมานิยมการรับประทานอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากขึ้น ในปัจจุบันผู้คนส่วนใหญ่ที่ทำงานในเมืองและคนทำงานรับจ้างต้องออกไปทำงานตั้งแต่เช้า ขนมจีบเป็นขนมที่มีคนนิยม ซึ่งขนมจีบมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน สามารถทำรับประทานเองได้ รสชาติอร่อย รูปลักษณ์ชวนรับประทาน เป็นอาชีพอิสระในการทำมาหากิน และสร้างรายได้ให้กับตนเอง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมจีบแพนซี เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีการพัฒนาอาชีพและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชน ได้สำรวจความต้องการของประชาชนอำเภอลำดวน ด้วยการส่งเสริมอาชีพประชาชนในชุมชน ให้สามารถประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและ ครอบครัวได้ จากข้อมูลดังกล่าว การส่งเสริมให้ประชาชนประกอบอาชีพเสริม โดยนำหลักสูตรการจัดกระบวนการเรียนรู้การทำขนมจีบแพนซี เพื่อให้ประชาชนที่สนใจ ได้นำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ อีกทั้งส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชน มีความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นพัฒนา สูตรการทำขนมจีบแพนซี บรรจุภัณฑ์ ที่ทันสมัยและเป็นที่สนใจของผู้ซื้อ จนสร้างรายได้ให้แก่ผู้เรียนได้ และสามารถ ถ่ายทอดความรู้ให้แก่ชุมชนจากรุ่นสู่รุ่นต่อไป ให้ผู้เรียนได้มีความรู้เรื่องการประกอบอาชีพและการจัดการอาชีพอย่างมีคุณธรรมจริยธรรม ต่อไป

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่ให้ความสำคัญกับคุณค่าและประโยชน์ของวัดถุดิบบ้างต่าง ๆ
2. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบแพนซี จากการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับตกแต่ง จัดเสิร์ฟ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
3. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำขนมจีบแพนซี
2. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพการทำขนมจีบแพนซีสร้างรายได้
3. เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้

เป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

๑. กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
๒. กลุ่มผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง ดังนี้

1. ภาคทฤษฎี จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที
2. ภาคปฏิบัติ จำนวน 2 ชั่วโมง 30 นาที

รายละเอียดหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	ช่องทางการ ประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	<p>1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้</p> <p>2. บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้</p> <p>3. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมจีบได้</p>	<p>1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ</p> <p>2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ</p> <p>3. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ</p>	<p>1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำขนมจีบ อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้</p> <p>1.2 วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับ การทำขนมจีบ</p> <p>1.3 วิทยากร และกลุ่มเป้าหมายร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อม กับสนทนาเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลายตลอดจนการซักถาม สัมภาษณ์</p> <p>กลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้</p> <p>ความสามารถ ผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ</p>	3	ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
2	ทักษะการประกอบอาชีพการขนมจิบ	<p>2.1 บอกวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมจิบได้</p> <p>2.2 อธิบายขั้นตอนการทำขนมจิบได้</p> <p>2.3 ผู้เรียนสามารถลงมือการทำขนมจิบได้</p> <p>2.4 มีความรู้ความเข้าใจขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1 หลักการพื้นฐานในการทำขนมจิบ</p> <p>2.2 ขั้นตอนการประกอบอาชีพการทำขนมจิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สถานที่/พื้นที่การจัดจำหน่าย - รูปแบบการทำขนมจิบ - ขนมจิบไส้หมู - ขนมจิบปุอัดหมูแดง - การทำน้ำจิ้มขนมจิบ - ความรู้ที่เกี่ยวข้อง <p>ในการประกอบอาชีพการทำขนมจิบ</p> <p>๒.๓ ขั้นตอนการทำขนมจิบรูปแบบการทำขนมจิบ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขนมจิบไส้หมู - ขนมจิบปุอัดหมูแดง - การทำน้ำจิ้มขนมจิบ - การบรรจุผลิตภัณฑ์ <p>๒.๔ ขั้นตอนการดูแลรักษาเพื่อบริโภคหรือจำหน่าย</p>	<p>2.1. จัดให้กลุ่มเป้าหมาย ศึกษ เอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์</p> <p>2.2. จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอน วิธีการทำขนมจิบ และฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.3. จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักขั้นตอนในการทำขนมจิบและการฝึกปฏิบัติ</p> <p>2.4. จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักขั้นตอนดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือการจัดจำหน่าย</p> <p>2.5. วิทยากรตรวจสอบความถูกต้อง</p> <p>2.6. จัดบันทึกผลการเรียนรู้</p> <p>2.7. วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด</p>		2 ชั่วโมง

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ทฤษฎี
3	การคิดราคาต้นทุน การผลิตและ ช่องทางการประกอบ อาชีพ	เพื่อให้ผู้เข้าฝึก อบรมได้รับความรู้ ในการคิดราคา ต้นทุนการผลิต และเห็นช่องทาง การประกอบ อาชีพหรือต่อยอด อาชีพเดิม ให้พัฒนา และสามารถพึ่งพา ตนเองได้	การคิดราคาต้นทุน การผลิตและช่องทาง การประกอบอาชีพ	-การบรรยาย -การฝึกปฏิบัติ	30 นาที	30 นาที
รวม					๓ ชม. ๓๐ นาที	๒ ชม. ๓๐ นาที
รวมทั้งสิ้น					๖ ชม.	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมจีบแพนซี เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยการเรียนรู้จากเอกสาร และฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

1. ศึกษาจากเอกสาร (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
2. ฟังวิทยากรบรรยายให้ความรู้
3. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
4. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

1. ใบความรู้ การทำขนมจีบ
2. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ วิธีการทำขนมจีบ
Youtube <https://food.trueid.net/detail/GwQoOjKKA6EJ>

การวัดผลประเมินผล


1. แบบสังเกตพฤติกรรม ความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ
2. แบบสังเกตพฤติกรรม ทักษะการปฏิบัติระหว่างการเรียนรู้
3. แบบประเมินคุณภาพของผลงาน
4. แบบประเมินความพึงพอใจ

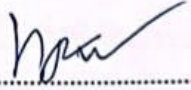
การจบหลักสูตร

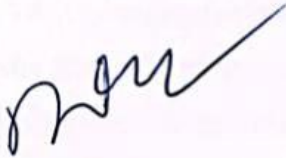
1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - 2.1 ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ 20
 - 2.2 ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ 80
3. มีผลงานการทำขนมจีบที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวจุฑามาศ ศรีระทัศน์)
ครูอาสาสมัครการศึกษานอกโรงเรียน

ลงชื่อ..........ผู้ตรวจหลักสูตร
(นายทศพร สุชาติพิทย์)
ครู

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวณัฐพัชร์ สายไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำดวน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำขนมจีบแพนซี 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.....	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ 2. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ 3. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำขนมจีบ อภิปราย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ 1.2 วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับการทำขนมจีบ 1.3 วิทยาการ และกลุ่มเป้าหมายร่วมกัน อภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมจีบแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมกับสนทนาเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลายตลอดจนการซักถาม สัมภาษณ์ กลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ ความสามารถ ผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ	ทฤษฎี ๓ ชม. ปฏิบัติ - ชม.
วันที่..... เวลา.....	2.1 หลักการพื้นฐานในการทำขนมจีบ 2.2 ขั้นตอนเตรียมการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ - สถานที่/พื้นที่ การจัดจำหน่าย - รูปแบบการทำขนมจีบ - ขนมจีบไส้หมู - ขนมจีบปูดหมูแดง - การทำน้ำจิ้มขนมจีบ - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมจีบ	2.1. จัดให้กลุ่มเป้าหมาย ศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ 2.2. จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอน วิธีการทำขนมจีบ และฝึกปฏิบัติ 2.3. จัดให้กลุ่มเป้าหมาย รู้จักขั้นตอนในการทำขนมจีบ และการฝึกปฏิบัติ 2.4. จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักขั้นตอนดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือการจัดจำหน่าย 2.5. วิทยาการตรวจสอบความ ถูกต้อง 2.6. จัดบันทึกผลการเรียนรู้ 2.7. วัดและประเมินผลตามหลักสูตร กำหนด	ทฤษฎี ๓๐ นาที ปฏิบัติ ๒ ชม. ๓๐ นาที

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๒.๓ ขั้นตอนการทำขนมจีบ รูปแบบการทำขนมจีบ - ขนมจีบไส้หมู - ขนมจีบปูอัดหมูแดง - การทำน้ำจิ้มขนมจีบ - การบรรจุผลิตภัณฑ์ ๒.๔ ขั้นตอนการดูแลรักษา เพื่อบริโภคหรือจำหน่าย๓. การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการ ประกอบอาชีพ	-การบรรยาย -การฝึกปฏิบัติ	

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

ลงชื่อ.....ครูอาสาสมัครฯ
 (.....)
 วันที่...../...../.....

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

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

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

วิธีทำ “ขนมจีบหมูแดง”

เปิดตำราการทำ “ขนมจีบหมูแดง” เมนูอาหารกินเล่นสไตล์จีนที่ทำง่ายเพียง 3 ขั้นตอน

ถ้าพร้อมแล้วก็มาลงมือกันเลย



วัตถุดิบเมนู “ขนมจีบหมูแดง”

- | | | |
|------------------------|--------------------------|-------------------------|
| - หมูบด ๒๐๐ กรัม | - รากผักชี ๒ ราก | - กระเทียม ๓ กลีบ |
| - พริกไทยดำ ๑ ช้อนชา | - แครอทหั่นเต๋า ๕๐ กรัม | - แผ่นเกี๊ยว ๒๐ แผ่น |
| - ซอสปรุงรส ๑ ช้อนโต๊ะ | - น้ำมันหอย ๑ ช้อนโต๊ะ | - น้ำตาลทราย ½ ช้อนโต๊ะ |
| - น้ำมันงา ๑ ช้อนชา | - แป้งข้าวโพด ๑ ช้อนโต๊ะ | |

วิธีทำ

STEP 1 : ปรงรสสำหรับทำไส้ขนมจีบ

โขลกรากผักชี กระเทียมและพริกไทย เข้าด้วยกัน จากนั้นนำมาผสมกับ หมูสับ แครอทหั่นเต๋า ปรงรส ด้วยซอสปรงรส น้ำมันหอย น้ำตาล น้ำมันงา และแป้งข้าวโพด คลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากันเป็นเนื้อเดียว



โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย



ปรงรสไส้ขนมจีบหมู

STEP 2 : ห่อขนมจีบ

ห่อขนมจีบ โดยการวางแผ่นเกี๊ยวบนระหว่งนิ้วโป้งและนิ้วชี้ แล้วตักไส้ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะใส่ลงไป ใช้นิ้วโป้งกับนิ้วชี้รูดแผ่นเกี๊ยวให้เป็นทรง แล้วใช้สันช้อนช่วยกดแผ่นเกี๊ยวให้เป็นจีบ



ตักไส้ 1 ช้อน



ห่อขนมจีบให้เป็นทรง

STEP 3 : นึ่งขนมจีบ

เมื่อห่อเสร็จแล้ว พรมน้ำก่อนเพื่อให้แป้งนุ่ม ไม่แข็ง แล้วค่อยนึ่งเป็นเวลา 15-20 นาที หรือจนไส้สุก จากนั้นจัดเสิร์ฟ โรยกระเทียมเจียว กินกับจิ๊กโฉ่ว หรือน้ำจิ้ม



พรมน้ำแล้วนำไปนึ่งให้สุก



แค่นี้ก็พร้อมกินแล้ว!

อ้างอิง <https://www.wongnai.com/recipes/pork-dim-sum>

วิธีการทำ “น้ำจิ้มขนมจีบ”



ส่วนผสม (สำหรับ 1 ถ้วย)

- ซีอิ๊วดำ 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำส้มสายชู 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกชี้หนู 4 เม็ด

วิธีทำ



1. ปั่นพริกชี้หนูให้ละเอียด



2. ผสมน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ให้เข้ากัน นำไปตั้งไฟอ่อนรอจนเดือด



3. ตามด้วยพริกที่ปั่นไว้ คนให้เข้ากัน



4. เสร็จแล้วค่ะ

แบบสังเกตพฤติกรรมความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ
คำชี้แจง ให้ใส่คะแนน ลงในช่องรายการสังเกตพฤติกรรมที่ผู้เรียนปฏิบัติได้
หลักสูตรการทำขนมจีบแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน..... พ.ศ..... ถึงวันที่..... เดือน..... พ.ศ.....
 สถานที่จัด ณ

ชื่อ - สกุล	อธิบายวัตถุประสงค์ ในการทำขนมจีบได้ (๕ คะแนน)	อธิบายการเลือกใช้อุปกรณ์ ในการทำขนมจีบได้ (๕ คะแนน)	อธิบายขั้นตอน การทำขนมจีบได้ (๕ คะแนน)	อธิบายการใช้อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม (๕ คะแนน)	คะแนน (๒๐ คะแนน)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
/...../.....

- เกณฑ์การประเมิน**
- คะแนน ๙-๑๐ ระดับ ดีมาก
 - คะแนน ๗-๘ ระดับ ดี
 - คะแนน ๕-๖ ระดับ พอใช้
 - คะแนน ๐-๔ ระดับ ควรปรับปรุง

แบบสังเกตพฤติกรรมทักษะการปฏิบัติระหว่างการเรียนรู้
คำชี้แจง ให้ใส่คะแนน ลงในช่องรายการสังเกตพฤติกรรมที่ผู้เรียนปฏิบัติได้
หลักสูตรการทำขนมจิบแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน..... พ.ศ..... ถึงวันที่..... เดือน..... พ.ศ.....
 สถานที่จัด ณ

ชื่อ - สกุล	สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ (๑๐ คะแนน)	มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม (๑๐ คะแนน)	สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการทำขนมจิบแพนซีได้ (๑๐ คะแนน)	รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นได้ (๑๐ คะแนน)	รวม (๔๐ คะแนน)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
/...../.....

เกณฑ์การประเมิน

- คะแนน ๓๑-๔๐ ระดับ ดีมาก
- คะแนน ๒๑-๓๐ ระดับ ดี
- คะแนน ๑๑-๒๐ ระดับ พอใช้
- คะแนน ๐-๑๐ ระดับ ควรปรับปรุง

แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมจีบแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

ระหว่างวันที่..... เดือน..... พ.ศ..... ถึงวันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

สถานที่จัด ณ

ลำดับที่	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ - สกุล	๑. ความรู้ ความ เข้าใจใน เนื้อหา สาระ(๒๐)	๒.ทักษะ การปฏิบัติ (๔๐)	๓.คุณภาพ ของผลงาน/ ผลการปฏิบัติ (๔๐)	๔.ผลการ ประเมิน รวม(๑๐๐)	ระดับการ ประเมิน (ผ่าน /ไม่ผ่าน)

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้
 การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
 ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร
 ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การ
 ประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร ลงชื่อ.....หัวหน้า ศกร.ตำบล
 (.....) (.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
 (.....)
 ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

กรอบการประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (๒๐)	<ul style="list-style-type: none"> - ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ 	<ul style="list-style-type: none"> - คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)	<ul style="list-style-type: none"> - สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ - การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) 	<ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา - หากมีปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย ความตั้งใจในการทำงาน - รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น - นำเสนอผลงานได้น่าสนใจ/แสดงขั้นตอนการปฏิบัติ - มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๓. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ(๔๐)	<ul style="list-style-type: none"> - สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติ ว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความสะอาด การจัดเตรียมอุปกรณ์ - กระบวนการปฏิบัติชิ้นงาน - รสชาติอร่อย - บรรจุภัณฑ์และการจัดตกแต่งสวยงาม - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ - ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (๑๐๐)		