


หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน


ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้มีการกำหนดนโยบาย "Quick Win" ๗ วาระเร่งด่วน ได้แก่ ความปลอดภัยของผู้เรียน หลักสูตรฐานสมรรถนะบิ๊กดาต้า (Big Data) การขับเคลื่อนศูนย์ความเป็นเลิศอาชีวศึกษา การพัฒนาทักษะทางอาชีพ การศึกษาตลอดชีวิต และการจัดการศึกษาสำหรับผู้ที่มีความต้องการเป็นพิเศษ สำนักงาน สกร. จึงได้มีการนำนโยบายที่เกี่ยวข้อง ๒ วาระ สำคัญ คือ การพัฒนาทักษะทางอาชีพ และ การศึกษาตลอดชีวิตมาดำเนินการขับเคลื่อน โดยการจัดทำโครงการจัดทำหลักสูตรเพื่อการพัฒนาอาชีพ Re - Skill และ Up - Skill จำนวนหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ คือ หลักสูตรกลุ่มอาชีพเกษตรกรรม อุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ ความคิดสร้างสรรค์ และ อาชีพเฉพาะทาง เพื่อพัฒนาประชาชนให้มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและต่อยอดประกอบอาชีพของตนเอง รวมถึงการส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนอันจะส่งผลให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ประชาชนหรือกลุ่มเป้าหมาย ที่อยู่ในชุมชน ต่อไป

หลักสูตรการทำขนมดอกจอก เป็นหลักสูตรอาชีพเพื่อพัฒนาทักษะการฝึกอาชีพเพื่อการมีงานทำ โดยใช้รูปแบบการส่งเสริมการจัดการศึกษา ที่เน้นพัฒนาทักษะอาชีพ พัฒนาคุณภาพชีวิต การสร้างอาชีพและ รายได้ที่เหมาะสม และสอดคล้องกับสภาพบริบทพื้นที่ชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงวัตถุประสงค์ ระดับพื้นที่ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณเป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบัน เริ่มจะหาทานยาก ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงาม น่ารักประทาน ขนมดอกจอก จะเป็นหนึ่งในขนมที่ใช้ในงาน และพิธีการ สำคัญต่างๆเช่นงานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ ไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด หรือ ฝอยทองที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบัน การทำขนมดอกจอก เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ ดั้งเดิมมีส่วนผสมของแป้งข้าวเจ้าเป็นหลัก เก็บไว้กินได้นาน อีกทั้งยังส่งเสริมอาชีพในชุมชนพัฒนา คุณภาพชีวิต เพื่อจะได้มีการสร้างรายได้เพิ่มขึ้น และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน จึงได้จัดทำหลักสูตรการทำขนมดอกจอก ขึ้นเพื่อพัฒนาอาชีพให้ประชาชนมีงานทำ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง สามารถนำความรู้ไปใช้ในชีวิตประจำวัน และส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำขนมดอกจอก
 ๒. ผู้เรียนสามารถจัดทำขนมดอกจอกได้
 ๓. ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก
- การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ การคิดต้นทุน และช่องทางการจัดจำหน่าย
๔. ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจในการพัฒนาและต่อยอดอาชีพ

ระยะเวลา ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง แบ่งเป็น


๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

หลักสูตรการทำขนมดอกจอก ประกอบด้วย ๔ สาระการเรียนรู้ ดังนี้

๑. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ทักษะการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก จำนวน ๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก จำนวน ๑ ชั่วโมง
๔. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๓๐ นาที

รายละเอียดหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ การทำขนม ดอกจอก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำขนมดอกจอกได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอก ความเป็นไปได้ของการทำขนมดอกจอกได้ ๓. เพื่อให้ผู้เรียนบอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกได้ ๔. เพื่อให้ผู้เรียนบอกทิศทาง พัฒนาการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอกได้	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก ๓. แหล่งเรียนรู้ ๔. ทิศทางในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก	๑ ชม.	-	๑ ชม.
๒. ทักษะการประกอบอาชีพ การทำขนม ดอกจอก	๑. เพื่อให้ผู้เรียนบอกอุปกรณ์ และวัตถุดิบเพื่อใช้ในการทำขนมดอกจอกได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนบอกขั้นตอนการทำขนมดอกจอกได้	๑. อุปกรณ์/วัตถุดิบในการทำขนมดอกจอก ๑.๑ คุณค่าและประโยชน์ของ วัตถุดิบ ๒. วิธีการทำขนมดอกจอก ๒.๑ สัดส่วนของวัตถุดิบ ๒.๒ ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก ๒.๓ ปฏิบัติทำขนมดอกจอก ๒.๔ การเก็บรักษาขนมดอกจอก 	๓๐ นาที	๓ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง ๓๐ นาที
๓. การบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ การทำขนม ดอกจอก	สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากรได้ ๒. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชนได้	๑. สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุอุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร ๒. ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ความต้องการของตลาดในชุมชน ๓. การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย	๑ ชั่วโมง	-	๑ ชั่วโมง

	๓. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถ คิดต้นทุนการผลิต การ กำหนดราคาขาย การ ส่งเสริมการขายได้				
๔. การออกแบบ บรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ บรรจุ ภัณฑ์ สามารถ เลือกใช้วัสดุ บรรจุภัณฑ์ ขนมหดกจอก ได้ เหมาะสม	๑. ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ ๒. ประเภทของบรรจุภัณฑ์ ๓. ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ ๔. การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ ขนมห ดกจอก	๓๐ นาที	-	๓๐ นาที
รวม			๓ ชั่วโมง	๓ ชั่วโมง	๖ ชั่วโมง

สื่อการเรียนรู้

การจัดกระบวนการเรียนรู้ตามหลักสูตร มีการใช้สื่อการเรียนรู้ และแหล่งเรียนรู้ที่หลากหลาย ทันสมัย และสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่

๑. ใบความรู้

๑.๑ เรื่อง การทำขนมดอกจอก

<https://cooking.kapook.com/view๒๐๙๒๓๙.html>

คลิปวิดีโอการบรรยายและการสาธิต



<https://www.youtube.com/watch?v=JoJvBMDcvMA&t=๓๑๘>

วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้ใช้รูปแบบการเรียนรู้ที่หลากหลาย ดังนี้

๑. การบรรยาย
๒. การชมคลิปวิดีโอการบรรยายและการสาธิต
๓. การฝึกปฏิบัติ

การวัดผลประเมินผล

การวัดและประเมินผลหลักสูตรเป็นการตรวจสอบความก้าวหน้า โดยใช้ผลการประเมินเป็นข้อมูล และสารสนเทศที่แสดงการพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถต่อการทำขนมดอกจอกซึ่งสามารถ ประเมินได้ด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน
๒. การประเมินระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ

การจบหลักสูตร

๑. มีระยะเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสมพร ลำภู)
ครู กศน.ตำบล

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจหลักสูตร

(นายทศพร สุชาติพิทย์)
ครู

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวณัฐพัชร์ สายไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำควน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำควน

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ

หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ ถึงวันที่..... เวลาเรียน.....

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	<p>ช่องทางการประกอบอาชีพ</p> <p>๑.ความสำคัญในการประกอบอาชีพ การทำขนมดอกจอก</p> <p>๒.ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>๓.แหล่งเรียนรู้</p> <p>๔.ทิศทางในการประกอบอาชีพการทำขนมดอกจอก</p> <p>ทักษะการประกอบอาชีพ</p> <p>๒. อุปกรณ์/วัสดุในการทำขนมดอกจอก</p> <p>- คุณค่าและประโยชน์ของ วัสดุดิบ</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
.....	<p>๓. วิธีการทำขนมดอกจอก</p> <p>- สัดส่วนของวัสดุดิบ</p> <p>- ขั้นตอนการทำขนมดอกจอก</p> <p>- ปฏิบัติทำขนมดอกจอก</p> <p>- การเก็บรักษาขนมดอกจอก</p> <p>การบริหารจัดการในอาชีพ</p> <p>๑.สำรวจและศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ของแหล่งทรัพยากร</p> <p>๒.ศึกษาข้อมูลการตลาด วิเคราะห์ ความต้องการของตลาดในชุมชน</p> <p>๓.การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย</p> <p>การออกแบบบรรจุภัณฑ์</p> <p>๑. ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์</p> <p>๒. ประเภทของบรรจุภัณฑ์</p> <p>๓. ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์</p> <p>๔. การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ ขนมดอกจอก</p>	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยาการ

(.....)

วันที่...../...../.....

ใบความรู้ เรื่อง การทำขนมดอกจอก

ส่วนผสม ขนมดอกจอก

- แป้งข้าวเจ้า ๒๒๕ กรัม
- แป้งมัน ๗๕ กรัม
- น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม
- เกลือ ๑ ช้อนชา
- น้ำปูนใส ๑๑๕ มิลลิลิตร
- หัวกะทิ ๒๒๕ มิลลิลิตร
- ไข่ไก่ ๒ ฟอง
- ใบเตย ดอกอัญชัน หรือสีผสมอาหารตามชอบ
- งาดำ หรืองาขาว

วิธีทำขนมดอกจอก

๑. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย และเกลือป่น คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำปูนใส หัวกะทิ และไข่ไก่ แล้วตีให้เข้ากัน



๒. นำมากรอง จากนั้นแบ่งผสมสีตามชอบ ใส่ งาดำหรืองาขาวเพิ่มความหอม แล้วคนให้เข้ากัน



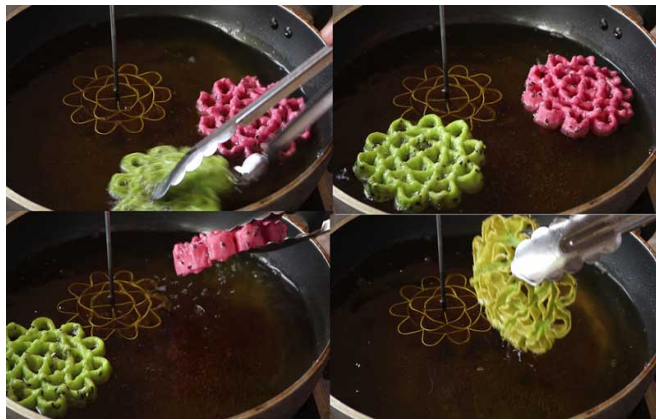
๓. ตั้งกระทะ รอให้น้ำมันเดือด พร้อมกับนำพิมพ์ดอกจอกใส่ลงไป เพื่อให้พิมพ์ร้อน



๔. พอน้ำมันเดือดปรับเป็นไฟกลาง ๆ นำพิมพ์ที่ร้อนแล้วจุ่มลงไปในแป้ง อย่าให้แป้งติดพิมพ์ เพราะจะทำให้ ขนม
เขย่าไม่ออก จากนั้นจุ่มลงไปในกระทะ รอให้เซตตัวสัก ๒-๓ วินาที แล้วค่อย ๆ เขย่าขนมจนขนมหลุด ออก ทอดจน
ด้านหนึ่งสุก (จากนั้นก็นำพิมพ์แช่น้ำมันในกระทะ เพื่อให้พิมพ์ร้อนอยู่ตลอด ถ้าพิมพ์ไม่ร้อนจะจุ่ม ขนมไม่ติด)
๕. จากนั้นก็กลับด้าน พอสุกทั้ง ๒ ด้าน ก็นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน



๖. นำมาจัดทรง โดยการใช้ก้นถ้วยในการช่วยจัดรูปทรงให้บานเป็นดอก จากนั้นพักให้เซตตัวสัก ๕ นาที แล้วนำไปพัก
บนตะแกรง



๗. นำมาจัดทรง โดยการใช้ก้นถ้วยในการช่วยจัดรูปทรงให้บานเป็นดอก จากนั้นพักให้เซตตัวสัก ๕ นาที แล้ว
นำไปพักบนตะแกรง



ใบงานการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน ๒ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน
๑๑๑๑๑

ชื่อ-สกุล.....ระดับการศึกษา..... อายุ.....อาชีพ.....

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนเขียนคำอธิบายตามความเข้าใจพอสังเขป

๑.ให้ผู้เรียนอธิบาย วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมดอกจอก (๕คะแนน)

.....
.....
.....
.....

๒.อธิบายขั้นตอนการทำขนมดอกจอก (๕คะแนน)

.....
.....
.....
.....

๓.มีวิธีทำอย่างไรให้ขนมดอกจอกทอดแล้วสวยหน้ารับประทาน (๕คะแนน)

.....
.....
.....
.....

๔.ข้อควรระวังในการทอดขนมดอกจอกมีวิธีการทำอย่างไร

.....
.....
.....
.....

เฉลย ใบงานการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน



๑.ให้ผู้เรียนอธิบาย วัสดุ อุปกรณ์ในการทำขนมดอกจอก (๕คะแนน)

- แป้งข้าวเจ้า ๒๒๕ กรัม
- แป้งมัน ๗๕ กรัม
- น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม
- เกลือ ๑ ช้อนชา
- น้ำปูนใส ๑๑๕ มิลลิลิตร
- หัวกะทิ ๒๒๕ มิลลิลิตร
- ไข่ไก่ ๒ ฟอง
- ใบเตย ดอกอัญชัน หรือสีผสมอาหารตามชอบ
- งามดำ หรืองาขาว

๒.อธิบายขั้นตอนการทำขนมดอกจอก (๕คะแนน)

๑.ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย และเกลือป่น คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำปูนใส หัวกะทิ และไข่ไก่ แล้วตีให้เข้ากัน

๒. นำมากรอง จากนั้นแบ่งผสมสีตามชอบ ใส่งามดำหรืองาขาวเพิ่มความหอม แล้วคนให้เข้ากัน

๓. ตั้งกระทะ รอให้น้ำมันเดือด พร้อมกับนำพิมพ์ดอกจอกใส่ลงไป เพื่อให้พิมพ์ร้อน

๔. พอน้ำมันเดือดปรับเป็นไฟกลาง ๆ นำพิมพ์ที่ร้อนแล้วจุ่มลงไปในแป้ง อย่าให้แป้งติดพิมพ์

เพราะจะทำให้ ขนมเขย่าไม่ออก จากนั้นจุ่มลงไปในกระทะ รอให้เซตตัวสัก ๒-๓ วินาที แล้วค่อย ๆ เขย่าขนมจนขนมหลุดออก ทอดจนด้านหนึ่งสุก(จากนั้นก็นำพิมพ์แช่น้ำมันในกระทะ เพื่อให้พิมพ์ร้อนอยู่ตลอด ถ้าพิมพ์ไม่ร้อนจะจุ่มขนมไม่ติด)

๕. จากนั้นก็กลับด้าน พอสุกทั้ง ๒ ด้าน ก็นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน

๖. นำมาจัดทรง โดยการใช้ก้นถ้วยในการช่วยจัดรูปทรงให้บานเป็นดอก จากนั้นพักให้เซตตัวสัก ๕ นาที แล้วนำไปพักบนตะแกรง

๗. นำมาจัดทรงโดยการ ใช้ก้นถ้วยในการช่วยจัดรูปทรงให้บานเป็นดอก จากนั้นพักให้เซตตัวสัก ๕ นาที แล้วนำไปพักบนตะแกรง

๓.มีวิธีทำอย่างไรให้ขนมดอกจอกทอดแล้วสวยหน้ารับประทาน (๕ คะแนน)

ตั้งกระทะ รอให้น้ำมันเดือด พร้อมกับนำพิมพ์ดอกจอกใส่ลงไป เพื่อให้พิมพ์ร้อนพอน้ำมันเดือดปรับไฟเป็นกลางๆ นำพิมพ์ที่ร้อนๆจุ่มลงไปในแป้ง อย่าให้แป้งติดพิมพ์ เพราะจะทำให้ขนมเขย่าไม่ออกจากนั้นจุ่มลงไปในกระทะรอให้เซตตัวสัก ๒-๓ วินาที แล้วค่อยๆเขย่าจนขนมหลุดออก ทอดจนด้านหนึ่งสุกจากนั้นก็กลับด้าน พอสุกทั้ง ๒ ด้าน ก็นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมันนำมาจัดทรง โดยใช้ก้นถ้วยในการช่วยจัดรูปทรงให้บานเป็นดอก จากนั้นพักให้เซตตัวสัก ๕ นาที แล้วนำไปพักบนตะแกรง

๔.ข้อควรระวังในการทอดขนมดอกจอกมีวิธีการทำอย่างไร

ข้อควรระวัง: การทอดถ้าพิมพ์ไม่ร้อน จุ่มแป้งจะไม่ติด หรือถ้าพิมพ์ติดน้ำมันมากเกินไป แป้งก็จะไม่ติดพิมพ์ด้วย ดังนั้นเมื่อยกพิมพ์ขึ้นจากน้ำมัน ให้ซับน้ำมันกับกระดาษ เพื่อซับน้ำมันก่อน อย่าใช้ไฟแรง เพราะจะทำให้ขนมไหม้เร็วและไม่กรอบ

แบบสังเกตพฤติกรรมการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม
คำชี้แจง ให้ทำเครื่องหมาย / ลงในช่องรายการสังเกตพฤติกรรมที่ผู้เรียนปฏิบัติ

ชื่อ - สกุล	รายการ			
	รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย (๑๐ คะแนน)	รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น (๑๐ คะแนน)	นำเสนอผลงานที่น่าสนใจ สอดคล้อง/แสดงขั้นตอนการปฏิบัติ (๑๐ คะแนน)	มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ (๑๐ 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

หลักสูตรการทำขนมดอกจอก จำนวน ๖ ชั่วโมง

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

สถานที่จัด ณ.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ลำดับ ที่	เลขประจำตัว ประชาชน	ชื่อ - สกุล	๑. ความรู้ความ เข้าใจในเนื้อหา สาระ(๒๐)	๒.ทักษะ การปฏิบัติ (๔๐)	๓.คุณภาพของ ผลงาน/ผลการ ปฏิบัติ(๔๐)	๔.ผลการ ประเมินรวม (๑๐๐)	ระดับการ ประเมิน (ผ่าน/ไม่ผ่าน)

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร

ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร

ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

ลงชื่อ.....หัวหน้า ศกร.ตำบล/แขวง

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

ผู้อำนวยการ ศกร.อำเภอ/เขต.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบประเมินคุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติงาน

คำชี้แจง ให้ทำเครื่องหมาย / ลงในช่องรายการแบบประเมินคุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติงาน
 ที่ผู้เรียนปฏิบัติ

ชื่อ - สกุล	รายการ			
	ความถูกต้อง/ ความสมบูรณ์ (๑๐ คะแนน)	ความสะอาด (๑๐ คะแนน)	รสชาติอร่อย (๑๐ คะแนน)	บรรจุภัณฑ์และ การจัดตกแต่ง (๑๐ คะแนน)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
/...../.....

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

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/แสดงขั้นตอน วิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) 	<ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมี ปัญหาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย ความตั้งใจในการ ทำงาน - รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น - นำเสนอผลงานได้น่าสนใจ/แสดงขั้นตอน การปฏิบัติ - 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 ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือ ธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (๑๐๐)		

แบบประเมินความพึงพอใจ

โครงการ

ระหว่างวันที่

สถานที่จัด.....

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

เพศ ชาย หญิง อายุ.....ปี วุฒิการศึกษา.....อาชีพ.....

คำชี้แจง ๑. แบบประเมินความพึงพอใจ มี ๔ ตอน

๒. โปรดแสดงเครื่องหมาย \checkmark ในช่องว่างระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

ข้อ	รายการประเมินความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ					หมายเหตุ
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	
ตอนที่ ๑ ความพึงพอใจด้านเนื้อหา							
๑	เนื้อหาตรงตามความต้องการ						
๒	เนื้อหาเพียงพอต่อความต้องการ						
๓	เนื้อหาปัจจุบันทันสมัย						
๔	เนื้อหา มีประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการพัฒนาคุณภาพชีวิต						
ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจด้านกระบวนการจัดกิจกรรมการอบรม							
๕	การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม						
๖	การออกแบบกิจกรรมเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
๗	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับเวลา						
๘	การจัดกิจกรรมเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย						
๙	วิธีการวัดผล/ประเมินผลเหมาะสมกับวัตถุประสงค์						
ตอนที่ ๓ ความพึงพอใจต่อวิทยากร							
๑๐	วิทยากรมีความรู้ความสามารถในเรื่องที่ถ่ายทอด						
๑๑	วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อเหมาะสม						
๑๒	วิทยากรเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วมและซักถาม						
ตอนที่ ๔ ความพึงพอใจด้านการอำนวยความสะดวก							
๑๓	สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก						
๑๔	การสื่อสาร การสร้างบรรยากาศเพื่อให้เกิดการเรียนรู้						
๑๕	การบริการ การช่วยเหลือและการแก้ปัญหา						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....
.....

หมายเหตุ สถานศึกษาอาจปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมกับโครงการฯ/กิจกรรมที่จัดอบรม

แบบทดสอบก่อนเรียน/หลังเรียน

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

๑. ข้อใดไม่ใช่หลักความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบขนม
 - ก. เมื่อใช้ของมีคมต้องระมัดระวัง และเลือกใช้ให้เหมาะสมกับประเภทของงาน
 - ข. อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบขนมประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้าต้องศึกษาวิธีใช้ให้เข้าใจก่อนการนำมาใช้ และใช้ตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
 - ค. อุปกรณ์ชิ้นใดที่ใช้บ่อย ควรวางไว้ใกล้มือ และควรวางไว้ในที่สูงเกินเอื้อม
 - ง. เมื่อหุงต้มอาหารด้วยเตาถ่านควรดับไฟให้หมดอย่างปลอดภัยไว้ ถ้าหุงต้มอาหารด้วยเตาแก๊สจะต้องปิดแก๊สทุกครั้ง
๒. ข้อใดไม่ใช่หลักการดูแลรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ในการประกอบขนม
 - ก. เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทสแตนเลส ควรระวังให้อ่างโดนความร้อนสูงมากเกินไปเพราะจะทำให้เกิดสีดำ
 - ข. เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทเหล็ก ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดขัด และล้างให้สะอาดและเช็ดด้วยผ้าสะอาดให้แห้งหรือตากให้แห้งทุกครั้ง เพื่อป้องกันมิให้เป็นสนิมและใช้น้ำมันประกอบขนม/อาหารทาให้ทั่ว
 - ค. เครื่องมือเครื่องใช้ที่ทำจากอะลูมิเนียม เมื่อใช้เสร็จแล้วควรทำความสะอาดให้สะอาดอาหารที่ติดกับภาชนะให้หมดและเช็ดให้แห้ง
 - ง. ในการใช้อุปกรณ์ที่เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อนทำความสะอาดหรือถอดชิ้นส่วนต่างๆต้องถอดปลั๊กไฟก่อนเสมอ
๓. ข้อใดเป็นความหมายของคำว่า “การสุขาภิบาลอาหาร”
 - ก. กระบวนการจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารมีรสชาติดี
 - ข. กระบวนการจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงาม
 - ค. กระบวนการจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารปลอดภัย
 - ง. กระบวนการจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารมีต้นทุนที่เหมาะสม
๔. ข้อใดไม่ใช่ หลักการเลือกซื้อและการเก็บรักษาวัตถุดิบในการทำขนม
 - ก. เลือกตราฉลากที่เราเคยใช้แล้วมีคุณสมบัติตรงกับความต้องการ
 - ข. ศึกษารายละเอียดบนฉลากเพื่อที่จะได้แบ่งใหม่
 - ค. การซื้อจำนวนมากจะได้ราคาถูกกว่าซื้อจำนวนน้อย
 - ง. เมื่อใช้แล้วเปิดปากถุงเพื่อให้อากาศระบาย เก็บไว้ในที่ที่มีอากาศชื้นหรือเก็บไว้ในออกตู้เย็น เป็นการยืดอายุการใช้งานของแบ่งได้
๕. ข้อใดกล่าวถึง แบ่งข้าวเหนียว ได้ถูกต้องที่สุด
 - ก. แบ่งข้าวเหนียวมี ๒ ชนิด ได้แก่ แบ่งข้าวเหนียวขาว และ แบ่งข้าวเหนียวดำ
 - ข. แบ่งข้าวเหนียวมี ๒ ชนิด ได้แก่ แบ่งข้าวเหนียวขาว และ แบ่งข้าวเหนียวแดง
 - ค. แบ่งข้าวเหนียวมี ๒ ชนิด ได้แก่ แบ่งข้าวเหนียวดำ และ แบ่งข้าวเหนียวแดง
 - ง. แบ่งข้าวเหนียวมี ๓ ชนิด ได้แก่ แบ่งข้าวเหนียวดำ และ แบ่งข้าวเหนียวแดง และแบ่งข้าวเหนียวขาว
๖. ข้อใดกล่าวถึง น้ำตาลทราย ได้ถูกต้องที่สุด
 - ก. น้ำตาลทรายมี ๒ ชนิด ได้แก่ น้ำตาลทรายขาว และน้ำตาลทรายสีน้ำตาล
 - ข. น้ำตาลทรายมี ๒ ชนิด ได้แก่ น้ำตาลทรายบริสุทธิ์ และน้ำตาลทรายสีน้ำตาล
 - ค. น้ำตาลทรายมี ๒ ชนิด ได้แก่ น้ำตาลทรายขาว และน้ำตาลทรายบริสุทธิ์
 - ง. น้ำตาลทรายมี ๒ ชนิด ได้แก่ น้ำตาลทรายขาว และน้ำตาลทรายก้อน

๗.ข้อใดกล่าวถึง แป้งสาลี ได้ถูกต้องที่สุด

- ก.แป้งสาลีมี ๓ ชนิด ได้แก่ แป้งสาลีชนิดเบา แป้งสาลีหนักปานกลาง และ แป้งสาลีชนิดหนัก
- ข.แป้งสาลีมี ๓ ชนิด ได้แก่ แป้งสาลีชนิดเบา แป้งสาลีเอนกประสงค์ และ แป้งสาลีชนิดหนัก
- ค.แป้งสาลีมี ๓ ชนิด ได้แก่ แป้งสาลีชนิดเบา แป้งสาลีขาว และ แป้งสาลีชนิดหนัก
- ง.แป้งสาลีมี ๓ ชนิด ได้แก่ แป้งสาลีชนิดเบา แป้งสาลีขาว และ แป้งสาลีเอนกประสงค์

๘.ข้อใดกล่าวถึง มะพร้าวที่นึ่งได้ถูกต้องที่สุด

- ก.มะพร้าวที่นึ่ง คือ มะพร้าวอ่อน กลางจะเป็นสีน้ำตาลอ่อน
- ข.มะพร้าวที่นึ่ง คือ มะพร้าวแก่ กลางจะเป็นสีน้ำตาลอ่อน
- ค.มะพร้าวที่นึ่ง คือ มะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ กลางจะเป็นสีน้ำตาลอ่อน
- ง.มะพร้าวที่นึ่ง คือ มะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ กลางจะเป็นสีแดง

๙.ข้อใดกล่าวถึง สีทำขนม ได้ถูกต้องที่สุด

- ก.สีทำขนมมี ๒ ชนิด คือ สีสังเคราะห์ และสีธรรมชาติ
- ข.สีทำขนมมี ๓ ชนิด คือ สีสังเคราะห์ สีธรรมชาติ และสีจากสัตว์
- ค.สีทำขนมมี ๔ ชนิด คือ สีสังเคราะห์ สีธรรมชาติ สีจากสัตว์ และสีจากสารเคมี
- ง.สีทำขนมมี ๕ ชนิด คือ สีสังเคราะห์ สีธรรมชาติ สีจากสัตว์ สีจากสารเคมี และสีจากพืช

๑๐.ข้อใดต่อไปนี้เป็นขนมประเภท ทอด ทั้งหมด

- ก.ขนมดอกจอก ขนมกรอบเค็ม ขนมสามเกลอ ขนมกง ขนมฝักบัว ขนมครองแครง
- ข.กล้วยฉาบ เผือกฉาบ มันฉาบ ฟักทองฉาบ ขนมไข่หงส์ ขนมสอดไส้
- ค.ขนมไข่นกกระทา ขนมมันฝรั่งนุก ขนมเผือกฝรั่งนุก ขนมชั้น ขนมถั่วทอด
- ง.ขนมดอกจอก ขนมกรอบเค็ม ขนมสามเกลอ ขนมกง ขนมฝักบัว ปลายกริมไข่เต่า ขนมครองแครง