



หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง (พัฒนาอาชีพระยะสั้น)
หลักสูตรการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดสุรินทร์
กรมส่งเสริมการเรียนรู้
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ 2566 ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการจัดการศึกษาต่อเนืองรูปแบบกลุ่มสนใจ ไม่เกิน 30 ชั่วโมง โดยยึดแนวทางในการจัดการศึกษาต่อเนือง (ฉบับปรับปรุง 2551) ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ และจุดเน้นการดำเนินงานของสำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย และความต้องการ ของกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ภาคีเครือข่าย เพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนในพื้นที่อย่างแท้จริง

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องหลักสูตรการทำขนมไทย เล่มนี้ จะเป็นแนวทางในการดำเนินงานของบุคลากรและผู้เกี่ยวข้อง เพื่อให้การจัดการศึกษาต่อเนืองบรรลุตาม วัตถุประสงค์ และมีคุณภาพตามเป้าหมาย ตลอดจนเป็นประโยชน์ต่อผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ประชาชน ชุมชน สังคม และประเทศต่อไป

กศน.อำเภอชุมพลบุรี

| เรื่อง | สารบัญ | หน้า |
|-----------------------|--------|------|
| คำนำ | | ก |
| สารบัญ | | ข |
| หลักสูตร | | 1 |
| รายละเอียด | | 4 |
| แผนการจัดการเรียนรู้ | | 6 |
| ใบความรู้ | | 8 |
| ใบงาน | | 14 |
| แบบประเมินผลงาน | | 15 |
| แบบประเมินความพึงพอใจ | | 16 |
| ผู้จัดทำ | | 17 |

หลักสูตรการทำขนมไทย
จำนวน 10 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

ความเป็นมา

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทย มีความละเอียดอ่อนประณีตในการ เลือกสรร วัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน และเป็นขนมที่มีความเกี่ยวข้องกับคนไทยมาแต่อดีตจนถึงปัจจุบันการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทยเป็นอาชีพ อิสระในการทำ มาหากินและสร้างรายได้ให้กับตนเอง ขนมไทย กล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรม อย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่า คนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไรเนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด มีเสน่ห์มีรสชาติที่ แตกต่างกันไป แต่แฝงไปด้วยความละเมียดละไม ความวิจิตรบรรจงอยู่ในรูปลักษณ์กลิ่น รสของขนมที่ สำคัญ ขนมไทยแสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็นรักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะขนม ธรรมดาๆ ทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบ สำคัญสามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน ขนมไทยที่นิยมทำ กัน ทุกๆ ภาคของประเทศไทยจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการจัดทำหลักสูตรขนมไทยเพื่อให้ประชาชนมีความรู้ ในการประกอบอาชีพการทำขนมไทยและมีทักษะในการประกอบอาชีพการทำขนมไทย

หลักการของหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาการ ควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม

จุดมุ่งหมาย

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. มีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง
2. ตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อมอย่างมี คุณธรรมจริยธรรม
3. มีเจตคติที่ดีในการประกอบอาชีพ
4. มีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะการบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีโครงการประกอบอาชีพเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพของตนเอง

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาเรียน

รวม 10 ชั่วโมง

ทฤษฎี 3 ชั่วโมง ปฏิบัติ 7 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร**เรื่องที่ 1** การทำสาकुไส้หมู จำนวน 4 ชั่วโมง

- 1.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู
- 1.2 ส่วนผสมของสาकुไส้หมู
- 1.3 ขั้นตอนการทำขนมสาकुไส้หมู
- 1.4 วิธีเก็บรักษาขนมสาकुไส้หมู

เรื่องที่ 2 การทำวุ้นกะทิ จำนวน 4 ชั่วโมง

- 2.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ
- 2.3 ส่วนผสมของวุ้นกะทิ
- 2.4 ขั้นตอนการทำวุ้นกะทิ
- 2.5 วิธีเก็บรักษาวุ้นกะทิ

เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า จำนวน 2 ชั่วโมง

- 3.1 การกำหนดราคาขาย
- 3.2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า
- 3.3 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสารคู่มือเรียนหลักสูตรการทำขนมไทย สาकुไส้หมู/วุ้นกะทิ
2. ฟังการบรรยายให้ความรู้
3. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้/แผ่นพับ/ใบความรู้
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้
5. ทำใบงาน
6. ฝึกปฏิบัติด้วยตนเองเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง
7. ฝึกปฏิบัติจริง และทดสอบผ่านเกณฑ์

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสาร
2. เอกสารประกอบการเรียนรู้
3. ใบงาน
4. ใบความรู้ / ภูมิปัญญา

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลงานที่มีคุณภาพจึงจะได้รับวุฒิปัต

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิปัต
3. วุฒิปัตออกโดยสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางจันทนา ใจกล้า)
ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสำลี ธาราฐ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี
ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

รายละเอียดหลักสูตรวิชาการทำขนมไทย จำนวน 10 ชั่วโมง

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|-----------------------------|--|---|---|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| เรื่องที่ 1 การทำสาकुไส้หมู | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำสาकुไส้หมู 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำสาकुไส้หมู 4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาสาकुไส้หมู | 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู 2. ส่วนผสมของสาकुไส้หมู 3. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู 4. วิธีเก็บรักษาสาकुไส้หมู | วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู 2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำสาकुไส้หมู 3. ส่วนผสมของสาकुไส้หมู 4. ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู 5. วิธีเก็บรักษาสาकुไส้หมู วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน | 1 | 3 |
| เรื่องที่ 2 การทำวุ้นกะทิ | 1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ 2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถบอกส่วนผสมของการทำวุ้นกะทิ 3. เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบถึงวิธีการทำวุ้นกะทิ 4. เพื่อให้ผู้เรียนรู้วิธีการเก็บรักษาวุ้นกะทิ | 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ 2. ส่วนผสมของวุ้นกะทิ 3. ขั้นตอนการทำวุ้นกะทิ 4. วิธีเก็บรักษาวุ้นกะทิ | วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ 2. การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำวุ้นกะทิ 3. ส่วนผสมของวุ้นกะทิ 4. ขั้นตอนการทำวุ้นกะทิ 5. วิธีเก็บรักษาวุ้นกะทิ วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน | 1 | 3 |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้ | จำนวนชั่วโมง | |
|---|--|--|---|--------------|---------|
| | | | | ทฤษฎี | ปฏิบัติ |
| เรื่องที่ 3 การบริหารจัดการการขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า | 1 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณ ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย 2 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสวงหา ตลาดในการจำหน่ายสินค้าได้ 3.เพื่อให้ผู้เรียนสามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า | 1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า | วิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้ 1 การกำหนดราคาขาย 2 การหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า | 1 | 1 |

ลงชื่อ
()

วิทยากร

ผู้จัดทำหลักสูตร



ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายภานุวงศ์ ศรีประเสริฐ)

ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ
()

ครู กศน.ตำบล



ลงชื่อ
(นางสาววารินทร์ วงษ์ทอง)

เจ้าหน้าที่ฝ่ายการศึกษาต่อเนื่อง



ลงชื่อ
(นางสาวมัทิกา การงานดี)

หัวหน้างานการศึกษาต่อเนื่อง



ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสำลี ธราวุธ)

ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอชุมพลบุรี

ปฏิบัติหน้าที่ ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอชุมพลบุรี

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตร การทำขนมไทย

จำนวน 10 ชั่วโมง (เรียนวันละ 5 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่.....เวลาเรียน 09.00 – 15.00 น.

สถานที่จัดการเรียน อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

| วัน เดือน ปี | เวลา | กระบวนการจัดการเรียนรู้ | หมายเหตุ |
|--------------|---------------------------|--|-------------------------|
| | 09.00 น. - 15.00 น. | <p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>เรื่องที่ 1 การทำสาकुไส้หมู</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำสาकुไส้หมู 2.ส่วนผสมของการทำสาकुไส้หมู 3.ขั้นตอนการทำสาकुไส้หมู 4.วิธีเก็บรักษาสาคูไส้หมู 5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p> | เรียนวันละ 5 ชั่วโมง |
| | 09.00 น. - 15.00 น. | <p>วิทยาการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่องดังต่อไปนี้</p> <p>เรื่องที่ 2 การทำวุ้นกะทิ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำวุ้นกะทิ 2.ส่วนผสมของวุ้นกะทิ 3.ขั้นตอนการทำวุ้นกะทิ 4.วิธีเก็บรักษาวุ้นกะทิ 5.การบริหารจัดการ การขาย การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า <p>วิทยากรมอบหมายให้ผู้เรียนสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับพร้อมบันทึกกิจกรรมการเรียนรู้และทำใบงาน</p> | เรียนวันละ 5 ชั่วโมง |

ลงชื่อ

วิทยากร

(.....)

ใบความรู้ที่ 1 การทำสาकुไส้หมู

วัตถุดิบการทำสาकुไส้หมู

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1.สาकुเม็ดเล็ก 250 กรัม | 8.รากผักชี 2 ราก |
| 2.หมูสับ 270 กรัม | 9.พริกไทย 1 ช้อนชา |
| 3.กระเทียม 3 กลีบ | 10.น้ำตาลปีบ 150 กรัม |
| 4.หอมแดงสับ 5 หัว | 11.ถั่วลิสงคั่วบด 55 กรัม |
| 5.ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ | 12.น้ำอัญชัน สำหรับแช่สาकु |
| 6.หัวไชโป้เค็ม 100 กรัม | 13.กระเทียมเจียว สำหรับโรยหน้า |
| 7.น้ำกระเจียบ สำหรับแช่สาकु | 14.ผักกาดหอมและพริกสดสำหรับกินเคียง |

วิธีทำสาकुไส้หมู

ขั้นตอนที่ 1 : การผัดไส้สาकु

นำรากผักชี กระเทียมและพริกไทย มาโขลกให้ละเอียด แล้วนำลงผัดในน้ำมันให้ส่งกลิ่นหอม ตามด้วยหอมแดง และหมูสับผัดจนพอสุก ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ ซีอิ๊วขาว ใส่ถั่วลิสงคั่วบด หัวไชโป้เค็มลงไปผัดให้เข้ากัน แล้วพักไว้จนเย็น



ขั้นตอนที่ 2 : การห่อ

นำสาकुมาแบ่งเป็น 3 ส่วน แล้วนำไปแช่ใน น้ำอัญชัน น้ำกระเจียบ และน้ำเปล่า เพื่อให้ได้สีที่แตกต่างกัน แช่ประมาณ 10 นาที แล้วรินน้ำออก ปั่นไส้ที่พักไว้จนเย็นให้เป็นก้อน เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร แล้วนำเม็ดสาकुที่แช่น้ำไว้มาห่อคลุมให้รอบ



ขั้นตอนที่ 3 : การนึ่ง

ทาน้ำมันให้ทั่วถึง แล้วนำสาकुไส้หมูที่ปั้นไว้ไปนึ่ง 10 นาที หรือจนกระทั่งสาकुสุกใส นำขึ้นคลุกน้ำมัน กระเทียมเจียวแล้วจัดเสิร์ฟพร้อมกับผักเคียง



“สาकुไส้หมู” ของเราไม่ยากเลยใช่ไหมคะ? แค่นี้ก็ได้ออกกำลังกายในวัยเยาว์มากินให้หายคิดถึงแล้ว ได้สูตรสาकुไส้หมูกันไปแล้วก็ลองทำกันดูนะคะ จะทำกินกันที่บ้านหรือทำขายก็เป็นที่ถูกอกถูกใจของคนที่ได้ชิมแน่นอน ถ้ากินสาकुไส้หมูแล้วอยากกินอะไรหวาน ๆ ต่อก็ไปดูสูตรขนมตะโก้หวานมันกันได้เลย

วิธีเก็บรักษา

ควรรับประทานให้หมดภายในวันที่ซื้อ หากใส่ตู้เย็นจะยืดอายุขนมได้ แต่เนื้อสาकुจะเปลี่ยน ต้องอุ่นด้วยการนึ่ง

ใบความรู้ที่ 2

การทำขนมวุ้นกะทิ

4. วุ้นกะทิใบเตย

สำหรับพ่อครัวแม่ครัวมือใหม่ที่อยากทำเมนูวุ้นกะทิสุดคลาสสิก ขอแนะนำเมนูวุ้นกะทิใบเตย เวลาเคี้ยวเราจะได้ลิ้มรสของชั้นกะทิมัน ๆ กับชั้นวุ้นใบเตยสีเขียว ผงวุ้นพร้อม กะทิพร้อม ใบเตยพร้อม จะรออะไรอยู่เล่า เข้าครัวกันเลย



ส่วนผสม วุ้นใบเตย

- น้ำเปล่า 2 ถ้วย (ถ้าต้องการความหอมให้ผสมกลิ่นมะลิ 1 ช้อนชา)
- ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ + 2 ช้อนชา
- น้ำใบเตยคั้นเข้มข้น 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย 3/4 ถ้วย ถึง 1 ถ้วย

ส่วนผสม วุ้นกะทิ

- กะทิ 2 ถ้วย + 1/2 ถ้วย
- ผงวุ้น 1 ช้อนโต๊ะ + 2 ช้อนชา
- น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
- เกลือป่น ปลายช้อนชา

วิธีทำวุ้นกะทิใบเตย

1. ใส่ น้ำ และ ผง วุ้น ลง ใน หม้อ คน ให้ ผง วุ้น กระจาย ทั่ว ๆ และ ไม่ เป็น ก้อน พัก ทิ้ง ไว้ สัก ครู่
2. นำ ส่วน ผสม ขึ้น ตั้ง ไฟ กลาง อ่อน คน ผสม เรื่อย ๆ จน เริ่ม เดือด และ ผง วุ้น ละลาย หมด จากนั้น เติมน้ำตาลทรายลงไป คน ให้ น้ำตาล ทราย ละลาย
3. ใส่ น้ำ ใบเตย คั้น ลง ไป คน ผสม ให้ เข้า กัน รอ จน เดือด อีก ครั้ง ปิด ไฟ ยก ลง จาก เตา แล้ว นำ ส่วน ผสม ไป กรอง
4. เท ส่วน ผสม วุ้น ใบเตย ใส่ ลง พิมพ์ ที่ เตรียม ไว้ ประมาณ ครึ่ง พิมพ์ นำ ไป แช่ เย็น จน เซต ตัว เตรียม ไว้
5. ใส่ กะทิ ลง ใน หม้อ ตาม ด้วย ผง วุ้น จากนั้น คน ให้ ผง วุ้น กระจาย ทั่ว ๆ นำ ขึ้น ตั้ง ไฟ กลาง อ่อน คน จน ผง วุ้น ละลาย และ กะทิ เริ่ม เดือด (แต่ ไม่ต้อง แดก มัน) จากนั้น เติมน้ำตาลทรายลงไป คน ให้ น้ำตาล ทราย ละลาย ปิดไฟ ยก ลง จาก เตา
6. ตัก ส่วน ผสม วุ้น กะทิ หยอด ลง ใน พิมพ์ ทัບ วุ้น ใบเตย จน เต็ม พิมพ์ (ต้อง แน่ใจ ว่า วุ้น ใบเตย ด้าน ล่าง เซตตัว ดี แล้ว)
7. นำ วุ้น ไป แช่ เย็น จน เซต ตัว นำ ออกจาก พิมพ์ พร้อม เสิร์ฟ

แบบประเมินผลงาน
หลักสูตรการทำขนมไทย (จำนวน 10 ชั่วโมง)

ชื่อ-นามสกุล.....

เกณฑ์การตัดสินคุณภาพผลงาน

| ช่วงคะแนน | ระดับคุณภาพ |
|-----------|-------------|
| 17-20 | ดีมาก |
| 13-16 | ดี |
| 9-12 | ปานกลาง |
| 5-8 | ปรับปรุง |

คำชี้แจง : ให้ผู้ประเมินใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน (ดูเกณฑ์การให้คะแนน)

| ประเด็นที่ประเมิน | วิทยากร/ผู้ประเมิน | | | | หมายเหตุ |
|--------------------------------------|--------------------|---|---|---|----------|
| | เกณฑ์คะแนน | | | | |
| คะแนน | 4 | 3 | 2 | 1 | |
| 1. ผลงานมีความสวยงามและสมบูรณ์ | | | | | |
| 2. ผลงานมีรสชาติอร่อย | | | | | |
| 3. ผลงานมีความสะอาด | | | | | |
| 4. วัสดุที่ใช้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม | | | | | |
| 5. ผลงานเสร็จตามเวลาที่กำหนด | | | | | |
| รวม | | | | | |
| รวมทุกรายการ | | | | | |
| เฉลี่ย | | | | | |

ผู้ประเมิน.....วิทยากร

(.....)

สรุปแบบประเมินผลงาน
หลักสูตรการทำขนมไทย (จำนวน 10 ชั่วโมง)

| ที่ | ชื่อ-สกุล | รวมคะแนน 5 ด้าน (20 คะแนน) | ผ่าน | ไม่ผ่าน | หมายเหตุ |
|-----|-----------|-------------------------------|------|---------|----------|
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |
| 6 | | | | | |
| 7 | | | | | |

ผู้ประเมิน.....วิทยากร
(.....)

แบบประเมินความพึงพอใจ

หลักสูตร/โครงการ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน หลักสูตรพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน 30 ชั่วโมง)

หลักสูตร การทำขนมไทย (จำนวน 10 ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่

สถานที่จัด ณ บ้าน..... หมู่.....ตำบล..... อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

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

คำชี้แจง 1. แบบประเมินความพึงพอใจ มี 4 ตอน

2. โปรดแสดงเครื่องหมาย ในช่องว่างระดับความพึงพอใจตามความคิดเห็นของท่าน

| ข้อ | รายการประเมินความพึงพอใจ | ระดับความพึงพอใจ | | | | | หมายเหตุ |
|--|--|------------------|-----|---------|------|------------|----------|
| | | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด | |
| ด้านที่ 1 ด้านสภาพแวดล้อม | | | | | | | |
| 1 | ความเหมาะสมของการจัดกิจกรรม | | | | | | |
| 2 | กิจกรรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ | | | | | | |
| 3 | การสร้างบรรยากาศเพื่อเกิดการเรียนรู้ | | | | | | |
| ด้านที่ 2 ปัจจัยป้อนหรือปัจจัยเบื้องต้น | | | | | | | |
| 4 | วิทยากรมีความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ | | | | | | |
| 5 | วิทยากรมีเทคนิคการถ่ายทอดใช้สื่อที่เหมาะสม | | | | | | |
| 6 | วิทยากรกระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ | | | | | | |
| 7 | วัสดุอุปกรณ์สอดคล้องกับหลักสูตร | | | | | | |
| 8 | ระยะเวลาเหมาะสมกับการจัดกิจกรรม | | | | | | |
| 9 | สื่อที่ใช้มีความเหมาะสมในการจัดกิจกรรม | | | | | | |
| ด้านที่ 3 ด้านกระบวนการ | | | | | | | |
| 10 | การเตรียมความพร้อมก่อนอบรม | | | | | | |
| 11 | รูปแบบการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม | | | | | | |
| 12 | กระบวนการมีความเหมาะสม | | | | | | |
| 13 | วิธีการวัดผลประเมินผลสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ | | | | | | |
| ด้านที่ 4 ผลผลิต | | | | | | | |
| 14 | ผู้เรียนมีความรู้ในกิจกรรมที่จัด | | | | | | |
| 15 | ผู้เรียนมีทักษะในกิจกรรมที่จัด | | | | | | |
| 16 | ผู้เรียนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน | | | | | | |

| ข้อ | รายการประเมินความพึงพอใจ | ระดับความพึงพอใจ | | | | | หมายเหตุ |
|-----|-------------------------------------|------------------|-----|---------|------|------------|----------|
| | | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด | |
| 17 | ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ได้ | | | | | | |

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....