

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตรการทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง

กลุ่มพาณิชย์กรรมและการบริการ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

๑. ความเป็นมา

ตามที่กระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดนโยบาย มุ่งหวังให้ผู้เรียนทุกช่วงวัยจะได้รับการพัฒนาในทุกมิติ ทั้งในด้านโอกาส ความเท่าเทียม ความเสมอภาค ความปลอดภัยและมีสมรรถนะที่สำคัญจำเป็นในศตวรรษที่ ๒๑ โดยจัดให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Upskill) หรือทบทวนทักษะ (Reskill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม ช่างก่อสร้าง ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างแอร์ ฯลฯ เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับทักษะความรู้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลักหรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้

ในภาวะการณปัจจุบัน ความเจริญก้าวหน้าด้านเศรษฐกิจ และเทคโนโลยีมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วการดำเนินชีวิต การประกอบอาชีพมีการแข่งขันค่อนข้างสูง มีการใช้จ่ายในชีวิตประจำวันเพิ่มขึ้นอีกทั้งสภาพบ้านเมืองในปัจจุบันที่ประสบปัญหาด้านเศรษฐกิจ ราคาสินค้าโดยทั่วไปปรับตัวสูง ประชาชนทั่วไปจึงต้องแบกรับค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้น การประกอบอาชีพในปัจจุบันจึงไม่ได้มุ่งเน้นเพียงรายได้หลักเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนให้ประชาชนโดยทั่วไปมีอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มพูนรายได้ ตลอดจนการพึ่งพาตนเอง โดยใช้หลักการ และปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับ การเกษตรเป็นอาชีพหลัก และมีการว่างงานหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิต การฝึกอบรมอาชีพระยะสั้นให้กับประชาชน ที่มุ่งพัฒนาด้านคุณภาพชีวิตที่เน้นส่งเสริมสนับสนุนการจัดการศึกษา และฝึกอาชีพ ตามความเหมาะสมและความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น เพื่อเพิ่มรายได้ของประชาชน และฝึกอาชีพให้ประชาชนในการพัฒนาตนเอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ สร้างความชำนาญและประสบการณ์ด้านการประกอบอาชีพ และได้ยึดแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้กับประชาชนในชุมชนได้ปฏิบัติตาม อีกทั้งให้เกิดความสามัคคีสร้างความสมานฉันท์ภายในชุมชนและเป็นการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอาชีพ และสร้างรายได้

๒. หลักการของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นให้ผู้เรียนเกิดความรู้และทักษะในการทำน้ำพริกกากหมู
๒. เป็นหลักสูตรที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง เกิดความรู้ ความเข้าใจและนำไปประกอบอาชีพให้เกิดรายได้

๓. จุดมุ่งหมาย

๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการทำน้ำพริกกากหมู
๒. เพื่อให้ผู้เรียนเกิดทักษะการเรียนรู้การทำน้ำพริกกากหมูและสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้น

๔. เป้าหมาย กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนนอกระบบโรงเรียน

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ
๓. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการเปลี่ยนอาชีพ

๕. ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

๖. โครงสร้างหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑	- ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกากหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำน้ำพริกกากหมู ๒. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบการทำน้ำพริกกากหมู	๑. ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกากหมู ๒. การเลือกวัสดุ/อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการทำน้ำพริกกากหมู	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกากหมู ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำน้ำพริกกากหมู ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	๑	-
๒	การบรรจุภัณฑ์	๑. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ มีทักษะเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์	ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์	๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๑	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๓	ช่องทางการจำหน่ายสินค้า	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า	๑. ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. การจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. วิทยากรบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมกับวิทยากร	๑	-
๔	- ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู	๑. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถทำน้ำพริกกากหมูได้	ขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกกากหมู	๑. วิทยากรอธิบายขั้นตอนและสาธิตวิธีการทำน้ำพริกกากหมู ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติทำน้ำพริกกากหมู ๓. วิทยากรประเมินการทำน้ำพริกกากหมู	-	๓
รวม					๓	๓
รวมทั้งสิ้น					๖	

๗. การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ๗.๑ วิทยากรบรรยายให้ความรู้
- ๗.๒ แลกเปลี่ยนเรียนรู้
- ๗.๓ ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

๘. สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์

๑. ใบความรู้
 - ขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู
๒. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube
 - การทำน้ำพริกกากหมู <https://www.youtube.com/watch?v=aT๑naq๐YXfA>
 - แจกสูตรน้ำพริกกากหมู แห้งๆ เผ็ด ๆ กรอบอร่อย
<https://www.youtube.com/watch?v=j๑rORaLpvFw>

๙. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
๒. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

๑๐. เกณฑ์การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๓. มีผลงานที่มีเกิดจากการฝึก

ลงชื่อ  ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวปานิศา อินทรโสภา)

ลงชื่อ  ผู้ตรวจหลักสูตร
(นายทศพร สุชาติพิย์)

ลงชื่อ  ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวณัฐพัชร์ สายไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำคาน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำคาน

ใบความรู้

การทำน้ำพริกกากหมู (สูตรที่ ๑)

วัสดุการทำน้ำพริกกากหมู

๑. หอมแดงเจียว ๑.๕ กิโลกรัม
๒. กระเทียมเจียว ๑ กิโลกรัม
๓. น้ำตาลทราย ๒ ถ้วยตวง
๔. รสดีหมู ๑๓ บาท ๑ ซอง
๕. ชูรส ๑ ซ้อนโต๊ะ เกลือ ๒ ซ้อนโต๊ะ
๖. พริกป่น ๕ ถ้วยตวง

โดย กากหมู ๔ กิโลกรัม ใช้มันหมูประมาณ ๗ - ๘ กิโลกรัม หอม กระเทียมเจียว สามารถ ซื้อสำเร็จในตลาดส่ง สะดวก และง่ายกว่า

วิธีทำน้ำพริกกากหมู



- นำมันหมูมาขูดหนังออก (หนังสามารถไปทำแคบหมูได้) ล้างให้สะอาดและหั่นมันหมูเป็นชิ้นบางๆ ขนาดประมาณ ๒ ซม ใส่ซามเตรียมไว้

- ตั้งกระทะบนเตาใส่มันหมูเปิดไฟอ่อนเจียวให้มันหมูสุกกรอบ (ต้องพยายามคนตลอดเวลาให้มันหมูไม่ติดกระทะด้วย)



- เจียวหอมแดงที่หั่นไว้ให้เหลืองกรอบ



- มันหมูกรอบเหลืองได้ที่แล้ว ใส่หอมแดงเจียว, กระเทียมเจียว, น้ำตาลทราย, รสดีหมู, ซูรส, พริกป่น เกลือป่น คั่วรวมส่วนผสมให้เข้ากันดี จนมีกลิ่นหอม พร้อมเสิร์ฟกับข้าวสวยร้อนๆ รับประทาน

ใบความรู้

การทำน้ำพริกกากหมู (สูตรที่ ๒)

วัสดุการทำน้ำพริกกากหมู



๑. มันหมูแข็ง ๒ กิโลกรัม
๒. น้ำส้มสายชู ๑ ถ้วยตวง
๓. เกลือ 1/2 ช้อนชา
๔. พริกชี้ฟ้าแห้งหั่นชิ้น ๓ เม็ด
๕. พริกชี้หนูแห้ง ๘ เม็ด
๖. หอมแดงหั่นชิ้น ๑๐๐ กรัม
๗. กระเทียมหั่นชิ้น ๑๐๐ กรัม
๘. น้ำปลา ๔ ช้อนโต๊ะ
๙. น้ำมะขามเปียก ๕ ช้อนโต๊ะ
๑๐. น้ำตาลมะพร้าว ๓ ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการทำ

๑. การเจียวมันหมู

- เจียวกากหมู โดยการคลุกเคล้าน้ำส้มสายชูให้เข้ากับมันหมู เพื่อกันน้ำมันกระเด็นตอนเจียว แล้วเทลงกระทะตั้งไฟเจียวไปเรื่อยๆ จนกากหมูกรอบเหลือง ตั้งขึ้นพักไว้สะเด็ดน้ำมันแล้วโรยเกลือเล็กน้อย



๒. การทำน้ำพริก

- คั่วหอมแดงและกระเทียมให้พอสุก ตามด้วยใส่พริกแห้งทั้งสองชนิดลงไปคั่วด้วย ให้ส่วนผสมทุกอย่างสุกพอดีกัน แล้วนำมาโขลกให้เข้ากัน
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันหมู นำส่วนผสมที่โขลกลงไปผัด ปูรงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำปลา และน้ำตาล



ตำเครื่องน้ำพริกที่คั่วไว้



ปูรงรสน้ำพริกด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำปลา และน้ำตาล

๓. ผัดกับกากหมูและจัดเสิร์ฟ

นำกากหมูที่เจียวไว้ลงไปผัดให้เข้ากันกับน้ำพริก แล้วจัดเสิร์ฟเคียงของตามใจชอบ



ใส่กากหมูลงผัดในน้ำพริก



แค่นี้ก็พร้อมแซ่บ!

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร หลักสูตร การทำน้ำพริกกากหมู จำนวน ๖ ชั่วโมง
(เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง) เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.

ระหว่างวันที่..... ถึงวันที่

สถานที่จัดการเรียน

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
	๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เบื้องต้นในการทำน้ำพริกกากหมู ๒. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง - วัสดุ/อุปกรณ์ - วัตถุดิบ/ส่วนผสมของการทำน้ำพริกกากหมู ๓. ให้ผู้เรียนและวิทยากรร่วมสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น	เรียน ๓ ชม.
		๑. วิทยากรบรรยายและสาธิตเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมทั้งวิทยากร	
		๑. วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่องความรู้เกี่ยวกับช่องทางการจำหน่ายสินค้า ๒. วิทยากรบรรยายและสาธิตการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ ๓. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมทั้งวิทยากร	
	๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.	๑. วิทยากรสาธิตขั้นตอนและวิธีการทำน้ำพริกกากหมู ๒. ผู้เรียนเรียนรู้และปฏิบัติพร้อมทั้งวิทยากร ๓. วิทยากรประเมินผลการฝึกปฏิบัติของผู้เรียน	เรียน ๓ ชม.

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่ / /

หมายเหตุ สถานศึกษาปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

แบบประเมินความพึงพอใจ

หลักสูตร/โครงการ.....ระหว่างวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

สถานที่จัด.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประเมินความพึงพอใจ

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

คำชี้แจง ๑. แบบประเมินความพึงพอใจ มี ๔ ตอน

๒. โปรดแสดงเครื่องหมาย ✓ 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

แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

หลักสูตร..... จำนวน ชั่วโมง
วันที่ เดือน พ.ศ.
สถานที่จัดการเรียน หมู่ที่ ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

ลำดับ ที่	เลขประจำตัวประชาชน	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.....วิทยาการ
(.....)

ลงชื่อ..... กศน.ตำบล
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
(.....)
ตำแหน่ง

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

กรอบการประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระ	<ul style="list-style-type: none"> - ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ 	<ul style="list-style-type: none"> - คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ	<ul style="list-style-type: none"> - สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) 	<ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน ล่องแคล่วรวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหามาสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว
๓. คุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ	<ul style="list-style-type: none"> - สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติ ว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความถูกต้อง - ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน - ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย สภาพพื้นที่ ฯลฯ ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชาหลักสูตรนั้น ๆ
๔. ความร่วมมือ/ความสนใจ	<ul style="list-style-type: none"> - สังเกตการให้ความร่วมมือความตั้งใจสนใจ ระหว่างเรียนรู้ เข้าร่วมกิจกรรม - สังเกตจากการเข้าร่วมกิจกรรมสม่ำเสมอ ตรงเวลา ฯลฯ 	<ul style="list-style-type: none"> - สนใจ ตั้งใจ เรียนรู้ - ชักถาม พุดคุย แลกเปลี่ยนกับผู้สอนและผู้เรียน - เข้าเรียน – เลิกเรียนตรงเวลา
๕. จิตอาสา	<ul style="list-style-type: none"> - สังเกต การให้ความช่วยเหลืออุทิศเสียสละ โดยไม่ต้องร้องขอระหว่างเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้เช่น ช่วยเก็บวัสดุอุปกรณ์ ทำความสะอาดสถานที่ แบ่งปันวัสดุอุปกรณ์ ฯลฯ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความมีน้ำใจ - อุทิศ เสียสละโดยไม่ต้องร้องขอ - การช่วยเหลือแบ่งปัน - การอาสาสมัครทำภารกิจต่างๆ

ใบงาน

๑. ให้ผู้เรียนอธิบายขั้นตอนการทำน้ำพริกกากหมู

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ชื่อ - นามสกุล

แบบบันทึกการสังเกตและประเมินผลพฤติกรรมรายบุคคล

ชื่อ-นามสกุล.....

คำชี้แจง : ให้ผู้ประเมินใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องที่ตรงกับระดับคะแนน (ดูเกณฑ์การให้คะแนน)

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	พฤติกรรม / ระดับคะแนน																			
		ความสนใจในการทำกิจกรรม			การมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น			การตอบคำถาม			การยอมรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น			ส่งงานได้ตรงตามกำหนด			รวม				
		๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑	๓	๒	๑					

เกณฑ์การให้คะแนน
 ระดับ ๓ หมายถึง มีพฤติกรรมในระดับ ดี
 ระดับ ๒ หมายถึง มีพฤติกรรมในระดับ ปานกลาง
 ระดับ ๑ หมายถึง มีพฤติกรรมในระดับ ปรับปรุง
 เกณฑ์การผ่าน ร้อยละ ๖๐ (๙ คะแนน)

เกณฑ์การประเมิน คะแนนเต็ม ๑๕ คะแนน
 คะแนน ๑๓ - ๑๕ หมายถึง ดี
 คะแนน ๙ - ๑๒ หมายถึง ปานกลาง
 คะแนน ๕ - ๘ หมายถึง ปรับปรุง

ลงชื่อ.....
 ()
 ครูผู้สอน / ผู้ประเมิน

เกณฑ์การประเมิน

ประเด็น	เกณฑ์การให้คะแนน		
	๑๐	๕	๑
ชิ้นงานถูกต้อง ๑. ตรงประเด็น ๒. ครอบคลุมเนื้อหา ๓. เข้าใจง่าย	ชิ้นงานถูกต้องครบถ้วน สมบูรณ์ทั้ง ๓ ประเด็น	ชิ้นงานถูกต้อง ๒ ประเด็น	ชิ้นงานถูกต้อง ๑ ประเด็น
สะอาดถูกหลักอนามัย ๑. เครื่องปรุงสะอาด เป็นระเบียบ ๒. วัสดุที่ใช้จัดเป็นสัดส่วน และทำความสะอาดสะอาดอุปกรณ์สม่ำเสมอ ๓. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทำจากวัสดุที่ปลอดภัย	สะอาดถูกหลักอนามัย ถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์ ทั้ง ๓ ประเด็น	สะอาดถูกหลักอนามัย ถูกต้อง ครบถ้วนสมบูรณ์ทั้ง ๒ ประเด็น	สะอาดถูกหลักอนามัย ถูกต้อง ครบถ้วนสมบูรณ์ทั้ง ๑ ประเด็น
ด้านความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ๑. มีการเชื่อมโยงเนื้อหาอย่างเป็นระบบ ๒. สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ ๓. มีแนวคิดที่แปลกใหม่	สมบูรณ์ทั้ง ๓ ความคิด ริเริ่มสร้างสรรค์ครบถ้วน ประเด็น	ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ๒ ประเด็น	ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ๑ ประเด็น
ด้านความสวยงาม ๑. ความเหมาะสมของการใช้สี ๒. ความสมดุลของการวางภาพประกอบ ๓. ความประณีตเป็นระเบียบ	ความสวยงาม ครบถ้วนสมบูรณ์ ทั้ง ๓ ประเด็น	ความสวยงาม ๒ ประเด็น	ความสวยงาม ๑ ประเด็น

เกณฑ์การประเมิน

ประเด็น	เกณฑ์การให้คะแนน		
	๑๐	๕	๑
มีความรู้ ความเข้าใจเนื้อหาถูกต้อง ๑. ตรงประเด็น ๒. ครอบคลุมเนื้อหา ๓. เข้าใจง่าย	มีความรู้ความเข้าใจเนื้อหาถูกต้องครบถ้วน สมบูรณ์ทั้ง ๓ ประเด็น	มีความรู้ความเข้าใจเนื้อหาถูกต้อง ครบถ้วน ๒ ประเด็น	มีความรู้ความเข้าใจเนื้อหาถูกต้อง ครบถ้วน ๑ ประเด็น
วิธีการทำสะอาดถูกหลักอนามัย ๑. เครื่องปรุงสะอาด เป็นระเบียบ ๒. วัสดุที่ใช้จัดเป็นสัดส่วน และทำความสะอาดอุปกรณ์สม่ำเสมอ ๓. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารทำจากวัสดุที่ปลอดภัย	วิธีการทำสะอาดถูกหลักอนามัย ถูกต้องครบถ้วน สมบูรณ์ทั้ง ๓ ประเด็น	วิธีการทำสะอาดถูกหลักอนามัย ถูกต้อง ครบถ้วน ๒ ประเด็น	วิธีการทำสะอาดถูกหลักอนามัย ถูกต้อง ครบถ้วน ๑ ประเด็น
ความสวยงามของชิ้นงาน ๑. มีการเชื่อมโยงเนื้อหาอย่างเป็นระบบ ๒. สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้ ๓. มีแนวคิดที่แปลกใหม่	ความสวยงามของชิ้นงานครบถ้วนทั้ง ๓ ประเด็น	ความสวยงามของชิ้นงานครบถ้วน ๒ ประเด็น	ความสวยงามของชิ้นงานครบถ้วน ๑ ประเด็น
การบริหารจัดการ ๑. การบริหารจัดการงบประมาณ ๒. การบริหารจัดการเวลา ๓. การบริหารจัดการการตลาด	การบริหารจัดการ ครบถ้วนสมบูรณ์ ทั้ง ๓ ประเด็น	การบริหารจัดการ ครบถ้วน ๒ ประเด็น	การบริหารจัดการ ครบถ้วน ๑ ประเด็น

แบบทดสอบก่อนเรียน

คำสั่ง ให้ผู้เรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

๑. ก่อนปรุงและประกอบอาหารเราควรทำสิ่งใดเป็นอันดับแรก

ก. ล้างหน้า

ข. อาบน้ำ

ค. ล้างมือ

ง. ทาแป้ง

๒. ผู้ประกอบอาหารข้อใดมีการเตรียมตัวในการประกอบน้ำพริกกากหมูได้ถูกต้อง

ก. เลียงสัตว์เลี้ยงแล้วประกอบอาหารได้

ข. สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม

ค. แต่งกายด้วยชุดทันสมัย

ง. แต่งกายด้วยเสื้อผ้าสะอาดและราคาแพง

๓. ข้อใดเป็นการเตรียมเครื่องปรุงในการประกอบอาหารน้ำพริกกากหมูถูกต้อง

ก. กากหมู พริกสด มะนาว

ข. กากหมู พริกแห้ง กระเทียม มะนาว

ค. กากหมู พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอมแดง

ง. กากหมู หอมแดง พริกแห้ง กระเทียม

๔. ภาชนะที่เหมาะสมในการจัดน้ำพริกกากหมู คือข้อใด

ก. จาน

ข. ชาม

ค. ถ้วยเล็ก

ง. ถ้วยใหญ่

๕. ข้อใดคือสรรพคุณทางยาของพริก

ก. แก้หอบหืด ขับเสมหะ อการไอ

ข. แก้โรคความดันโลหิต

ค. แก้โรคหืด กลาก เกลื้อน

ง. ลดน้ำตาลในเลือด

๖. ข้อใดคือสรรพคุณทางยาของหอมแดง

ก. แก้หอบหืด ขับเสมหะ อการไอ

ข. แก้โรคความดันโลหิต

ค. แก้โรคหืด กลาก เกลื้อน

ง. ลดน้ำตาลในเลือด

๗. ข้อใดคือสรรพคุณทางยาของกระเทียม

ก. แก้หอบหืด ขับเสมหะ อการไอ

ข. แก้โรคความดันโลหิต

ค. แก้โรคหืด กลาก เกลื้อน

ง. ลดน้ำตาลในเลือด

๘. ข้อใดเป็นการคิดราคาขายน้ำพริกแจ่วบองได้ถูกต้อง *

ก. การกำหนดราคาขายขึ้นอยู่กับต้นทุนสภาวะการแข่งขัน

ข. การกำหนดราคาขายขึ้นอยู่กับต้นทุนเท่านั้น

ค. การกำหนดราคาขายจะต้องคิดได้น้อยกว่าต้นทุน

ง. การกำหนดราคาขายจะต้องคิดเฉพาะค่าแรงงาน

๑. ค ๒. ข ๓. ง ๔. ค ๕. ค ๖. ง ๗. ก ๘. ก

แบบทดสอบหลังเรียน

คำสั่ง ให้ผู้เรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

๑. ผู้ประกอบอาหารข้อใดมีการเตรียมตัวในการประกอบน้ำพริกกากหมูได้ถูกต้อง
 - ก. เลี้ยงสัตว์เลี้ยงแล้วประกอบอาหารได้
 - ข. สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผม
 - ค. แต่งกายด้วยชุดทันสมัย
 - ง. แต่งกายด้วยเสื้อผ้าสะอาดและราคาแพง
๒. ก่อนปรุงและประกอบอาหารเราควรทำสิ่งใดเป็นอันดับแรก
 - ก. ล้างหน้า
 - ข. อาบน้ำ
 - ค. ล้างมือ
 - ง. ทาแป้ง
๓. ภาชนะที่เหมาะสมในการจัดน้ำพริกกากหมู คือข้อใด
 - ก. จาน
 - ข. ชาม
 - ค. ถ้วยเล็ก
 - ง. ถ้วยใหญ่
๔. ข้อใดเป็นการเตรียมเครื่องปรุงในการประกอบอาหารน้ำพริกกากหมูถูกต้อง
 - ก. กากหมู พริกสด มะนาว
 - ข. กากหมู พริกแห้ง กระเทียม มะนาว
 - ค. กากหมู พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอมแดง
 - ง. กากหมู หอมแดง พริกแห้ง กระเทียม
๕. ข้อใดคือสรรพคุณทางยาของพริก
 - ก. แก้หอบหืด ขับเสมหะ อการไอ
 - ข. แก้โรคความดันโลหิต
 - ค. แก้โรคหืด กลาก เกลื้อน
 - ง. ลดน้ำตาลในเลือด
๖. ข้อใดคือสรรพคุณทางยาของหอมแดง
 - ก. แก้หอบหืด ขับเสมหะ อการไอ
 - ข. แก้โรคความดันโลหิต
 - ค. แก้โรคหืด กลาก เกลื้อน
 - ง. ลดน้ำตาลในเลือด
๗. ข้อใดเป็นการคิดราคาขายน้ำพริกแจ่วบองได้ถูกต้อง *
 - ก. การกำหนดราคาขายขึ้นอยู่กับต้นทุนสภาวะการแข่งขัน
 - ข. การกำหนดราคาขายขึ้นอยู่กับต้นทุนเท่านั้น
 - ค. การกำหนดราคาขายจะต้องคิดได้น้อยกว่าต้นทุน
 - ง. การกำหนดราคาขายจะต้องคิดเฉพาะค่าแรงงาน
๘. ข้อใดคือสรรพคุณทางยาของกระเทียม
 - ก. แก้หอบหืด ขับเสมหะ อการไอ
 - ข. แก้โรคความดันโลหิต
 - ค. แก้โรคหืด กลาก เกลื้อน
 - ง. ลดน้ำตาลในเลือด

๑. ข ๒. ค ๓. ค ๔. ง ๕. ค ๖. ง ๗. ก ๘. ก