หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะอาชีพ

ชื่อหลักสูตรวิชาการทำขนมเทียนแก้ว
จำนวน ๕ ชั่วโมง

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม
กระทรวงศึกษาธิการ

คำนำ

การจัดการศึกษาต่อเนื่องเพื่อตอบสนองนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ และสำนักงานส่งเสริม การเรียนรู้ ส่งเสริมสนับสนุนจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองให้มีการฝึกอบรมอาชีพในชุมชน เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะใหม่ (New Skill) เพิ่มสมรรถนะ (Up skill) หรือทบทวนทักษะ (Re skill) ให้แก่ประชาชน อาทิ อาชีพเกษตรกร อาชีพค้าขาย อาชีพบริการชุมชน อาชีพหัตถกรรม อาชีพอุตสาหกรรม เพื่อเป็นเครื่องมือในการ ยกระดับทักษะความรู ้ ช่วยประชาชนลดรายจ่ายในครัวเรือน สามารถประกอบอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวได้ และส่งเสริม สนับสนุน สร้างโอกาสให้เกิด Soft Power เพื่อเปิดโอกาสในการต่อยอดสร้างมูลค่า และ สร้างรายได้ รวมทั้งการอนุรักษ์ ฟื้นฟู และพัฒนาต่อยอดศิลปะ วัฒนธรรม ภาษา และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้ เป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ด้านการท่องเที่ยว/งานเทศกาลประเพณีไทย ด้านดนตรีและศิลปะ ด้านวรรณกรรม/หนังสือ ด้านสินค้าและบริการรวมทั้ง การใช้พื้นที่เป็นสถานที ่เรียนรู้วัฒนธรรม ศิลปะ และประวัติศาสตร์ต้องมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่งคั่งและมั่นคง การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองของ สกร.ระดับอำเภอ เพื่อตอบสนองนโยบายดังกล่าว จึงต้อง ปรับเปลี่ยนกระบวนการจัดการเรียนรู้ ที่เน้นการปฏิบัติจริง เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู ้จากผู้มีประสบการณ์ใน อาชีพโดยตรง ผู้สอนเป็นวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถ และเป็นผู้ประกอบการในอาชีพนั้น ๆ ให้ความสำคัญต่อการประเมินผลการจบหลักสูตรที่เน้นทักษะ ความสามารถ และการมีผลงาน ชิ้นงาน ที่ได้มาตรฐานออกสู่ตลาดได้ การพัฒนาหลักสูตรอาชีพ จึงต้องปรับใหม่โดยการพัฒนาให้ครบวงจร ประกอบด้วย ช่องทางการประกอบอาชีพ ทักษะของอาชีพ การบริหารจัดการ และโครงการอาชีพพร้อมแหล่ง เงินทุน และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง จึงขอให้สถานศึกษาที ่นำหลักสูตรที ่ได้พัฒนาแล้วนั้น นำมาคัดเลือกให้เหมาะสมกับความ ต้องการของพื้นที่ และนำไปอนุมัติใช้ในการจัดการเรียนการสอนต่อไป สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำจังหวัดมหาสารคาม

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
หลักสูตรวิชาการทำขนมเทียนแก้ว	๑
ความเป็นมา	๑
จุดประสงค์การเรียนรู้	๑
กลุ่มเป้าหมาย	๒
ระยะเวลา	๒
เนื้อหาหลักสูตร	๒
การจัดการเรียนรู้	๒
สื่อการเรียนรู้	๒
การวัดและประเมินผล	๒
การจบหลักสูตร	๒
เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร	๓
การเทียบโอน	๓
โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมเทียนแก้ว	๔
แบบทดสอบก่อนเรียน	๕
ใบความรู้	๖
แบบประเมินผลงานผู้เรียน	๗
แบบทดสอบหลังเรียน	๘

หลักสูตร วิชาการทำขนมเทียนแก้ว
จำนวน ๕ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพ พาณิชยกรรมและการบริการ

๑. ความเป็นมา จากนโยบายและจุดเน้นการดำเนินงาน ของสำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ตามยุทธศาสตร์กระทรวงศึกษาธิการมุ่งเน้นการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนา คุณภาพชีวิตประชากรทุกช่วงวัย โดย การ จัดการเรียนวิชาชีพระยะสั้นให้กับประชาชนที่ สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานบริบทของ พื้นที่ จัด การศึกษาเพื่อส่งเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้กับ กลุ่มผู้สูงอายุและการพัฒนาทักษะชีวิตในการเตรียม ความพร้อมรับมือ กับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคม ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและการเข้าสู่สังคม เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วย นวัตกรรม (Thailand ๔.๐) ประชาชนพื้นที่ส่วนใหญ่ทำการเกษตรเช่นการทำนา และปลูกผักหลังจากการเก็บเกี่ยว ผลผลิตทาง การเกษตรมีการประกอบอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับคนใน ชุมชน และประชาชนใช้เวลาว่างหลังจาก เก็บเกี่ยว ผลผลิตทางการเกษตรประชาชนได้ประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การปลูกพืชผักสวนครัวซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้เป็นอย่างดีดังนั้นเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุนและตอบสนองความต้องการของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย สถานศึกษาจึงได้จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพ ชุมชนวิชาการทำขนมเทียนแก้ว จำนวน ๕ ชั่วโมงขึ้นเพื่อเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจและพัฒนาอาชีพให้กับ ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย และผู้ที่สนใจในตำบลให้สามารถนำไป ประกอบอาชีพเสริมเพื่อก่อให้เกิดรายได้กับ ตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงโดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้อง กับศักยภาพ ด้านต่างๆมุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่ออาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทั่วถึงเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่งและมีงานทำอย่างยั่งยืน

๒. จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. เพื่อให้ผู้เรียน สามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับตัวเอง
๒. ผู้เรียนมีโครงการประกอบอาชีพเพื่อให้เป็นแนวทาในการปฏิบัติต่อไป
๓. ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึก ความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม

๓.กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๔.กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนทั่วไป

๑. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
๒. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

๕. ระยะเวลา ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๕ ชั่วโมง

๑. ภาคทฤษฎี จำนวน ๑ ชั่วโมง
๒. ภาคปฏิบัติ จำนวน ๔ ชั่วโมง

๖. เนื้อหาหลักสูตร

๑. ช่องทางการ ประกอบอาชีพ

๒. ทักษะการ ประกอบอาชีพ โครงการ ประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเทียนแก้ว

๗. สื่อการเรียนรู้

๑. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้

๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน /วิทยากร /ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘. การวัดและประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน

๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบ หลักสูตร

๙. การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

๑๐.เอกสารหลักฐานการศึกษาที่จะได้รับหลังจากจบหลักสูตร

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตรออกโดยสถานศึกษา

๑๑. การเทียบโอน ผู้เรียนที่จบหลักสูตรอาจนำผลการเทียบโอนผลการเรียนกับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษา ขั้นพื้นฐานพุทธศักราช ๒๕๕๑ หรืออื่น ๆ ได้ตามเกณฑ์ที่สถานศึกษากำหนด

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมเทียนแก้ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑. ช่องทางการประกอบอาชีพ	๑.๑ บอกความสำคัญช่องทาง ของกาประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเทียนแก้ว ๑.๒ บอกความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเทียนแก้ว ได้แก่ ความต้องการของตลาด แรงงาน วัสดุ อุปกรณ์ ทำเลที่ตั้งและทุน ๑.๓ บอกและหาแหล่งเรียนรู้ ๑.๔ บอกทิศทางการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเทียนแก้ว	๑.๑ ความสำคัญการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเทียนแก้ว ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพวิชาการทำขนมเทียนแก้ว ๑.๒.๑ ความต้องการของตลาด ๑.๒.๒ การใช้แรงงาน ๑.๒.๓ การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ ๑.๒.๔ การเลือกทำเลที่ตั้ง ๑.๒.๕ ทุน ๑.๒.๖ การบรรจุหีบห่อ ๑.๒.๗ การเก็บรักษา	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ภูมิ ปัญญา ๒. การศึกษาดูงานจากแหล่ง เรียนรู้ ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. ฝึกปฏิบัติจริง	๑. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้ ๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร /ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้จากหลักสูตร	๑ ชั่วโมง	

โครงสร้างหลักสูตรวิชาการทำขนมเทียนแก้ว

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	สื่อการเรียนรู้	การวัดและประเมินผล	ชั่วโมง	
						ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒.ทักษะการประกอบ อาชีพวิชาการทำขนมเทียนแก้ว	๒.๑ สามารถ เตรียมการประกอบ อาชีพวิชาการทำขนมเทียนแก้ว ได้แก่ สถานที่ พื้นที่ วัสดุอุปกรณ์ /ความรู้ เบื้องต้นเกี่ยวกับการ วิชาการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๒ สามารถจัดทำวิชาการทำขนมเทียนแก้ว	๒.๑ ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพ การวิชาการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๑.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ วิชาการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๑.๒ การคัดเลือกวัตถุดิบ ๒.๑.๓ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในวิชาการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๑.๕ สถานที่ พื้นที่/ ๒.๒ ขั้นตอนวิชาการทำขนมเทียนแก้ว ๒.๒.๑ การจัดทำคัดเลือกวัตถุดิบ / ๒.๒.๒ การดูแลรักษา ๒.๓ ขั้นตอนการฝึกปฏิบัติการ	๑. ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร/ ภูมิปัญญา ๒. การศึกษาดูงานจาก แหล่งเรียนรู้ ๓. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๔. ฝึกปฏิบัติจริง	๑. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้ ๒. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร /ภูมิปัญญาท้องถิ่น ๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและ หลังเรียน ๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร	๑. ศึกษาเอกสาร / ใบความรู้ ๒. ศึกษาจากแหล่ง เรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร /ภูมิปัญญา ท้องถิ่น ๓ การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน ๔. การประเมินผลงาน ก่อนเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพ สามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร		๔ ชั่วโมง

การจัดกระบวนการเรียนรู้

๑. จัดกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ตนเอง ทรัพยากร อาชีพ และความต้องการของตลาด เพื่อให้ ผู้เรียนเห็นช่องทางการประกอบอาชีพ

๒. ฝึกทักษะการประกอบอาชีพ - เรียนรู้จากวิทยากร - เรียนรู้ด้วยตนเอง จากสื่อต่างๆแหล่งเรียนรู้ ผู้รู้ - เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

๓. จัดกิจกรรมเรียนรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการในการประกอบอาชีพ การบริหารจัดการ การ ผลิตและการบริหารจัดการทางการตลาด

๔. ดำเนินการให้ผู้เรียนนำโครงการประกอบอาชีพ ไปสู่การปฏิบัติจริง

๕. การนิเทศ ติดตามประเมินโครงการของผู้เรียน และให้ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงพัฒนา

วัตถุดิบ

- แป้งถั่วเขียว ๑ ถ้วยตวง
- น้ำตาลทรายสำหรับตัวแป้ง ๒ ½ ถ้วยตวง
- กะทิ ๒ ถ้วยตวง - น้ำเปล่า ๖ ถ้วยตวง
- ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก ๑½ ถ้วยตวง
- พริกไทยป่น ๑ ช้อนชา - เกลือป่น ๑ ½ ช้อนชา
- น้ำตาลทรายสำหรับตัวไส้ ๑ ถ้วยตวง

วิธีทำ

ขั้นตอนที่ ๑ : กวนไส้ นำถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุก กะทิ และน้ำตาล ใส่โถปั่นแล้วปั่นผสมให้เข้ากันดี นำส่วนผสมที่ปั่นเข้ากันดีแล้วมากวนในกระทะไฟอ่อน ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไท เมื่อกวนจนจับตัวเป็นก้อนดีแล้วพักไว้

ขั้นตอนที่ ๒ : กวนแป้ง ผสมแป้งถั่วเขียว น้ำตาลทราย และน้ำเปล่า ในกระทะ กวนด้วยไฟอ่อนจนแป้งสุกใส พักไว้

ขั้นตอนที่ ๓ : ห่อใบตอง นึ่ง พับใบตองเป็นลักษณะกรวย ใส่แป้งถั่วเขียวที่กวนสุกแล้วลงไปก่อน ตามด้วยไส้ที่ปั้นเป็นก้อนกลมแล้วใส่แป้งถั่วเขียวอีกทีหนึ่ง พับใบตองปิดให้เป็นทรงสามเหลี่ยมแล้วจึงนำไปนึ่งเป็นเวลา ๒๐-๓๐ นาที พร้อมรับประทาน

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์สื่ออิเล็กทรอนิกส์สถาน ประกอบการ สื่อจริง และสื่อบุคคลในชุมชน

๑. วิทยากร

๒. สื่อออนไลน์/หนังสือ

๓. ศึกษาดูงานจากกลุ่มอาชีพตัวอย่าง/แหล่งเรียนรู้

การวัดและประเมินผล

๑.. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีก่อนเรียนและหลังเรียน

๒. การประเมินผลงานก่อนเรียนจากการปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบ หลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๒. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล

๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร

๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา การเทียบโอน ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธราช ๒๕๕๑ สาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้น

https://www.youtube.com/watch?v=S9sOwVh4F10

แบบทดสอบหลังเรียน วิชาการทำขนมเทียนแก้ว

๑. ขนมเทียนแก้วมีลักษณะเด่นที่แตกต่างจากขนมเทียนทั่วไปอย่างไร?
ก. มีไส้หวานกว่า
ข. แป้งมีความใสและเหนียวนุ่ม
ค. ห่อด้วยใบตองสด
ง. ใช้แป้งสาลีเป็นส่วนประกอบหลัก

๒. ส่วนผสมหลักที่ทำให้แป้งของขนมเทียนแก้วมีความใสคืออะไร?
ก. แป้งข้าวเหนียว
ข. แป้งมันสำปะหลัง
ค. น้ำตาลปี๊บ
ง. กะทิ

๓. ขนมเทียนแก้วมักจะใช้ไส้ประเภทใดมากที่สุด?
ก. ไส้เค็ม (ถั่วกวน)
ข. ไส้เผือก
ค. ไส้สังขยา
ง. ไส้ช็อกโกแลต

๔. วัตถุดิบที่ใช้เพิ่มความเงางามให้กับขนมเทียนแก้วคืออะไร?
ก. น้ำมันพืช
ข. น้ำกะทิ
ค. น้ำเชื่อม
ง. น้ำมันมะพร้าว

๕. ขนมเทียนแก้วเป็นขนมที่นิยมทำขึ้นในโอกาสใด?
ก. วันสงกรานต์
ข. วันตรุษจีน
ค. วันลอยกระทง
ง. วันออกพรรษา

๖. กระบวนการสำคัญที่ทำให้แป้งของขนมเทียนแก้วมีลักษณะใสคืออะไร?
ก. การต้มในน้ำเดือด
ข. การนึ่งด้วยไอน้ำ
ค. การกวนจนแป้งใส
ง. การอบด้วยความร้อนต่ำ

๗. หากต้องการให้ขนมเทียนแก้วมีรสชาติหอมขึ้น ควรเติมส่วนผสมใด?
ก. ใบเตย
ข. วานิลลา
ค. ผงฟู
ง. น้ำผึ้ง

๘. ขนมเทียนแก้วมีความหมายเชิงมงคลอย่างไรในวัฒนธรรมไทย-จีน?
ก. สื่อถึงความสุขสมหวัง
ข. หมายถึงความโปร่งใส ซื่อสัตย์
ค. แสดงถึงความมั่งคั่งร่ำรวย
ง. สื่อถึงความรักและความอบอุ่น

๙. หากต้องการให้ขนมเทียนแก้วมีสีสันต่าง ๆ เช่น สีเขียวหรือสีม่วง ควรใช้สีจากอะไร?
ก. สีผสมอาหารเท่านั้น
ข. สีจากพืชธรรมชาติ เช่น ใบเตย อัญชัน
ค. ใช้สีเทียนมาละลายน้ำ
ง. เติมน้ำส้มสายชูลงไป

๑๐. วิธีเก็บรักษาขนมเทียนแก้วให้คงความอร่อยได้นานที่สุดคืออะไร?
ก. แช่ตู้เย็นในภาชนะปิดสนิท
ข. วางไว้ในที่โล่งมีอากาศถ่ายเท
ค. อบในเตาอบทุกวัน
ง. แช่ในน้ำเกลือ

เฉลย: หลักสูตรการทำขนมเทียนแก้ว

๑.ข ๒

.ข

๓.ก

๔.ค

๕.ข

๖.ค

๗.ก

๘.ข

๙.ข

๑๐.ก

แบบประเมินผลงานผู้เรียน

ชื่อ – สกุล.....

หลักสูตร..... กลุ่ม..... .....

คำชี้แจง : ให้วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียนตามหัวข้อที่กำหนดให้

ประเด็นที่ประเมิน	คะแนนประเมิน (๑๐ คะแนน)
๑. ความรู้ความเข้าใจเนื้อหา	
๑.๑ ทดสอบความรู้ความเข้าใจ	
๑.๒ สอบถามความรู้ความเข้าใจ	
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐ คะแนน)	
๒.๑ สังเกตการณ์ปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้การจัดกิจกรรม	
๒.๒ ประเมินโดยให้สาธิต	
๒.๓ แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ	
๒.๔ ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม	
๓. คุณภาพผลงาน ผลการปฏิบัติ	
๓.๑ สังเกตผลงาน	
๓.๒ ตรวจสอบผลงาน	
๓.๓ มีความคิดสร้างสรรค์	
ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่ก าหนดหรือไม่	
รวมคะแนน (๑๐๐ คะแนน)	

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้

- การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
- ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การ ประเมิน

ลงชื่อ วิทยากร

( )