

หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรอาชีพ หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน



ความเป็นมา

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการเรียนรู้ พ.ศ.๒๕๖๗ มาตรา ๙ การเรียนรู้เพื่อพัฒนาตนเองมีเป้าหมาย เพื่อพัฒนาศักยภาพ ทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านตามความถนัดของตน การประกอบอาชีพ การพัฒนาอาชีพ การยกระดับคุณภาพชีวิตของตน ครอบครัว ชุมชนหรือสังคม หรือเพื่อประโยชน์แห่งความรอบรู้ของตน

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ให้ความสำคัญกับการจัดกิจกรรมฝึกอาชีพให้ประชาชนระดับฐานรากที่อาศัยอยู่ในระดับตำบล ประกอบด้วยกลุ่มเป้าหมายผู้ด้อย พลาด ขาด โอกาสให้ได้รับการพัฒนาสมรรถนะและทักษะในการประกอบอาชีพเพื่อการมีรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยใช้หลักสูตรการพัฒนาทักษะอาชีพระยะสั้น เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอาชีพได้รับความรู้สามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างอาชีพ พัฒนาอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่วิสาหกิจชุมชน นอกจากนี้ยังเน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐานในการพัฒนา (Area – based Development) ใช้หลักสูตรอาชีพเป็นฐาน (Career – Based Education) ในหลักสูตร ๕ กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านเกษตรกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านอุตสาหกรรม หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านพาณิชยกรรมและบริการ หลักสูตรกลุ่มอาชีพด้านความคิดสร้างสรรค์ และหลักสูตรกลุ่มอาชีพและเฉพาะทาง ตลอดจนเน้นหลักสูตรการพัฒนาอาชีพ up – skill re – skill ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและตลาดแรงงาน เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลและยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์ข้อที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ เป้าหมายเพื่อพัฒนาคนและสังคมไทยให้เป็นรากฐานที่แข็งแกร่งของประเทศ

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน จึงได้จัดหลักสูตรเพื่อเป็นการตอบสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน สกร. ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการเกี่ยวกับการจัดการศึกษาอาชีวะมาสู่การปฏิบัติ ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน ได้สำรวจความต้องการของประชาชน เพื่อจัดการศึกษากลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและการบริการ จากข้อมูลดังกล่าว ประชาชนให้ความสนใจหลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว ได้มีการประชาคมหมู่บ้าน ประชาชนได้ร่วมกันพูดคุย ประชาชนในชุมชนต้องการสร้างอาชีพเสริมให้กับตนเอง โดยประเมินจากความต้องการของตลาด และทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน สกร.ซึ่งเป็นหน่วยจัดการศึกษาให้กับประชาชนทุกรูปแบบ จึงได้เพิ่มโอกาสในการสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชน ให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน จึงจัดหลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว ให้เป็นทางเลือกอีกทางหนึ่งสำหรับประชาชน

หลักการของหลักสูตร

๑. ส่งเสริมการจัดการศึกษาอาชีพให้กับประชาชนกลุ่มเป้าหมายของโครงการให้ได้รับความรู้ไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดี ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม และพัฒนาสู่ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน วิสาหกิจชุมชน

๒. ยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้า ให้มีคุณภาพมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของตลาด มีการบูรณาการกับหน่วยงานภาคีเครือข่ายให้เกิดการรวมกลุ่มและจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน

๓. เพิ่มช่องทางการประชาสัมพันธ์ และสนับสนุนให้เกิดช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ สินค้าจากโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการสภาพปัญหาความต้องการในชุมชนสู่การเรียนรู้อาชีพเพื่อการมีงานทำ
๒. เป็นหลักสูตรที่เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่าย
๓. เป็นหลักสูตรที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริงสู่การมีทักษะการประกอบอาชีพ

เป้าหมาย

ประชาชนทั่วไปที่ไม่มีอาชีพ หรือประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้ว แต่ต้องการพัฒนาอาชีพเดิมให้ดีขึ้น

ระยะเวลา

จำนวน ๖ ชั่วโมง

ทฤษฎี จำนวน ๓ ชั่วโมง

ปฏิบัติ จำนวน ๓ ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

๖.๑ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าข้าวคั่วส่วนประกอบ/วัตถุดิบในการทำปลาร้าข้าวคั่ว

- | | |
|--|---------------|
| ๖.๑.๑ วิเคราะห์ศักยภาพของข้อมูลตนเอง ชุมชน สังคมสิ่งแวดล้อมและ
ขอบข่ายในงานอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว | จำนวน ๓๐ นาที |
| ๖.๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว | จำนวน ๒๐ นาที |
| ๖.๑.๓ การตัดสินใจเลือกอาชีพ | จำนวน ๑๐ นาที |

๖.๒ ขั้นตอนการคัดเลือกวัสดุ

- | | |
|--|---------------|
| ๖.๒.๑ การเลือกวัสดุในการทำปลาร้าข้าวคั่ว | จำนวน ๒๐ นาที |
| ๖.๒.๒ ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่วอย่างถูกต้อง | จำนวน ๔๐ นาที |

๖.๓ ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว และ ช่องทางการจัดจำหน่าย

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| ๖.๓.๑ การทำปลาร้าข้าวคั่ว | จำนวน ๓ ชั่วโมง |
| - วิธีการทำปลาร้าข้าวคั่ว | |
| - การบรรจุภัณฑ์ | |
| - เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว | |
| ๖.๓.๒ ช่องทางการจัดจำหน่าย | จำนวน ๑ ชั่วโมง |

รายละเอียดหลักสูตร

หน่วยการเรียนรู้ที่	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	จำนวนชั่วโมง		รวม
			ทฤษฎี	ปฏิบัติ	
๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าข้าวคั่ว ส่วนประกอบ/วัตถุดิบในการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๑.วิเคราะห์ศักยภาพของข้อมูลตนเอง ชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อมและขอความช่วยเหลือในงานอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๓.การตัดสินใจเลือกอาชีพ	๑.วิเคราะห์ศักยภาพของข้อมูลตนเอง ชุมชน สังคมสิ่งแวดล้อมและขอความช่วยเหลือในงานอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๓.การตัดสินใจเลือกอาชีพ	๑ ช.ม.		
๒.ขั้นตอนการคัดเลือกวัสดุ	๑. การเลือกวัสดุในการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่วอย่างถูกต้อง ๓. ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. การเลือกวัสดุในการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒. ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่วอย่างถูกต้อง ๓. ช่องทางการจัดจำหน่าย	๒ ช.ม.		
๓.ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว และ ช่องทางการจัดจำหน่าย	๑. การทำปลาร้าข้าวคั่ว - วิธีการทำปลาร้าข้าวคั่ว - การบรรจุภัณฑ์ - เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว	๑. การทำปลาร้าข้าวคั่ว - วิธีการทำปลาร้าข้าวคั่ว - การบรรจุภัณฑ์ - เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว		๓ ช.ม.	
รวม			๓ ช.ม.	๓ ช.ม.	๖ ช.ม.

สื่อการเรียนรู้

ในกระบวนการจัดการเรียนรู้ใช้สื่อที่หลากหลาย เช่น สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์

๑. เอกสารประกอบ/แผ่นพับ

- การทำปลาร้าข้าวคั่ว

๒. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ เช่น You Tube

- ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว https://www.youtube.com/watch?v=rE๒_๓๗๒bCM๐

วิธีการจัดกระบวนการเรียนรู้

๑ วิทยากรให้ความรู้

๒ แลกเปลี่ยนเรียนรู้

๓ ใ้ความรู้ เรื่องการทำปลาร้าข้าวคั่ว

๔ ฝึกปฏิบัติจริงและทดสอบผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้

การวัดผลประเมินผล

๑. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร

๒. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่มีคุณภาพเพียงพอ ความสำเร็จของการปฏิบัติตลอดการจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

๑. มีคะแนนการประเมินความรู้ตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐
๒. มีเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

(ลงชื่อ).....ผู้เสนอหลักสูตร

(นางสมพร ลำภู)
ครู กศน.ตำบล

(ลงชื่อ).....ผู้ตรวจหลักสูตร

(นายทศพร สุชาติพิทย์)
ครู

(ลงชื่อ).....ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวณัฏฐ์พัชร์ สายไทย)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอลำตาพาน
ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำตาพาน

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยากร

หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง (เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่ถึงวันที่.....เวลาเรียน.....

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี	เวลา	กระบวนการจัดการเรียนรู้	หมายเหตุ
.....	๑.ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำปลาร้าข้าวคั่วส่วนประกอบ/วัตถุดิบในการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๑.๑ วิเคราะห์ศักยภาพของข้อมูลตนเอง ชุมชน สังคมสิ่งแวดล้อมและ ขอบข่ายในงานอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๑.๒ ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๑.๓ การตัดสินใจเลือกอาชีพ ๒.ขั้นตอนการคัดเลือกวัสดุ ๒.๑ การเลือกวัสดุในการทำปลาร้าข้าวคั่ว ๒.๒ ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่วอย่างถูกต้อง ๓.ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว และ ช่องทางการจัดจำหน่าย ๒. ช่องทางการจัดจำหน่าย	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง
.....	๓.ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว และ ช่องทางการจัดจำหน่าย ๑.การทำปลาร้าข้าวคั่ว - วิธีการทำปลาร้าข้าวคั่ว - การบรรจุภัณฑ์ - เทคนิคการทำปลาร้าข้าวคั่ว	เรียนวันละ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

ใบความรู้ที่ เรื่อง การทำปลาร้าข้าวคั่ว

ปลาร้า หรือ ปลาแดก ในวัฒนธรรมอีสานเป็นอาหารหลัก และเครื่องปรุงรสที่สำคัญที่สุด จนถือเป็นหนึ่งในวิถียุณห้ำของความเป็นอีสาน ได้แก่ ข้าวเหนียว ลาบ ส้มตำ หมอลำ และปลาร้า ชีวิตชาวอีสานก่อนปี พ.ศ. ๒๕๐๐ ครอบครัวชาวนาทุกครอบครัวจะทำปลาร้ากินเอง โดยหมักปลาร้าไว้มากบ้าง น้อยบ้าง ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำฝนและความอุดมสมบูรณ์ของปลา ปลาร้าเป็นการถนอมปลาไว้เป็นอาหารนอกฤดูกาล

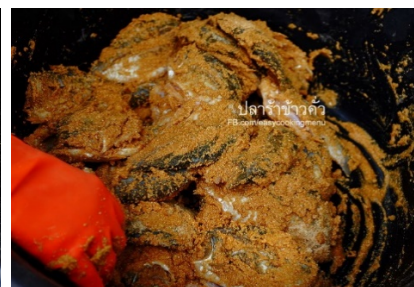
ปลาร้าที่หมักนานกว่าสามเดือนขึ้นไปจะให้รสชาติที่ดี ถ้าปลาช่อนตัวใหญ่อาจต้องใช้เวลาถึงหนึ่งปี ไม่ต้องพะวงกับเชื้อโรคในปลาร้า เพราะนักโภชนาการเชื่อว่า เกลือในปริมาณที่พอเหมาะมากพอจะทำให้ยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารบูดเน่าได้ ดังนั้นถ้าปลาร้าที่ทำจากปลาที่ล้างสะอาด สดใหม่ ใช้เกลือสินเธาว์ และภาชนะบรรจุที่เหมาะสมจะทำให้ได้ปลาร้าที่มีคุณภาพดี จากการศึกษาวิจัยยังพบอีกว่า ปลาร้าที่หมักนานกว่าสามเดือนขึ้นไป พยาธิไปไม้ดับ จะตายหมดไม่สามารถติดต่อมายังคนได้ไม่ว่าจะรับประทานปลาร้าดิบหรือสุกก็ตาม

วัตถุดิบ

- ๑.ปลาตะเพียน ๑ กิโลกรัม
- ๒.เกลือ ๔๐๐ กรัม
- ๓.ข้าวคั่ว ๑๐๐ กรัม
- ๔.น้ำเปล่า ๑ ลิตร

วิธีการทำ

นำปลาตะเพียน ๑ กิโลกรัม ทำความสะอาดแล้วเอาไส้ออกให้หมด จากนั้นนำเกลือกับน้ำเปล่า ผสมให้เข้ากัน นำปลาตะเพียนมาแช่ในน้ำเกลือประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง พอแช่ได้ที่แล้ว นำปลาตะเพียนมาล้างน้ำเปล่าอีกครั้งแล้วทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำไปคลุกข้าวคั่ว ๑๐๐ กรัม ให้ทั่วตัวปลาจากนั้นนำไปบรรจุใส่ในถุงพลาสติก ทิ้งไว้ประมาณ ๗ วัน จนเปรี้ยวก็จะได้การทำปลาร้าข้าวคั่วแห้งที่สามารถนำไปทอดได้



การนำไปใช้

นำปลาร้าข้าวคั่วแห้งไปทอดให้สุก ก็สามารถนำมารับประทานพร้อมกับข้าวสวยร้อนๆได้ทันที

ประโยชน์

ปลาร้าข้าวคั่วแห้งให้คุณค่าทางโปรตีนสูง และสามารถเก็บไว้ได้นาน

แบบทดสอบความรู้
หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกร
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน
๑๑๑๑

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

คำชี้แจง ให้ผู้เรียนเขียนคำตอบทุกข้อ

๑. อธิบายความหมายของปลาร้าข้าวคั่ว (๕ คะแนน)

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

๒. วัตถุประสงค์ในการทำปลาร้าข้าวคั่ว (๕ คะแนน)

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

๓. วิธีการขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว (๕ คะแนน)

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

๔. การนำไปใช้และประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่ว (๕ คะแนน)

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

เฉลย แบบทดสอบความรู้
หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพเกษตรกรรม
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอลำดวน

๑.อธิบายความหมายของปลาร้าข้าวคั่ว (๕ คะแนน)

ปลาร้าที่หมักนานกว่าสามเดือนขึ้นไปจะให้รสชาติที่ดี ถ้าปลาช่อนตัวใหญ่อาจต้องใช้เวลาถึงหนึ่งปีไม่ต้องพะวงกับเชื้อโรคในปลาร้า เพราะนักโภชนาการเชื่อว่า เกลือในปริมาณที่พอเหมาะมากพอจะทำให้ยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารบูดเน่าได้ ดังนั้นถ้าปลาร้าที่ทำจากปลาที่ล้างสะอาด สดใหม่ ใช้เกลือสินเธาว์ และภาชนะบรรจุที่เหมาะสมจะทำให้ได้ปลาร้าที่มีคุณภาพดี จากการศึกษาวิจัยยังพบอีกว่า ปลาร้าที่หมักนานกว่าสามเดือนขึ้นไป พยายามไม่ดับ จะตายหมดไม่สามารถติดต่อมายังคนได้ไม่ว่าจะรับประทานปลาร้าดิบหรือสุกก็ตาม

๒.วัตถุดิบในการทำปลาร้าข้าวคั่ว (๕ คะแนน)

วัตถุดิบ

๑.ปลาตะเพียน ๑ กิโลกรัม

๒.เกลือ ๔๐๐ กรัม

๓.ข้าวคั่ว ๑๐๐ กรัม

๔.น้ำเปล่า ๑ ลิตร

๓. อธิบายวิธีการ ขั้นตอนการทำปลาร้าข้าวคั่ว (๕ คะแนน)

นำปลาตะเพียน ๑ กิโลกรัม ทำความสะอาดแล้วเอาไส้ออกให้หมด จากนั้นนำเกลือกับน้ำเปล่าผสมให้เข้ากัน นำปลาตะเพียนมาแช่ในน้ำเกลือประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง พอแช่ได้ที่แล้ว นำปลาตะเพียนมาล้างน้ำเปล่าอีกครั้งแล้วทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ นำไปคลุกข้าวคั่ว ๑๐๐ กรัม ให้ทั่วตัวปลาจากนั้นนำไปบรรจุใส่ในถุงพลาสติกทิ้งไว้ประมาณ ๗ วัน จนเปรี้ยวก็จะได้การทำปลาร้าข้าวคั่วแห้งที่สามารถนำไปทอดได้

๔. อธิบายการนำไปใช้และประโยชน์ของปลาร้าข้าวคั่ว (๕ คะแนน)

การนำไปใช้

นำปลาร้าข้าวคั่วแห้งไปทอดให้สุก ก็สามารถนำมารับประทานพร้อมกับข้าวสวยร้อนๆได้ทันที

ประโยชน์

ปลาร้าข้าวคั่วแห้งให้คุณค่าทางโปรตีนสูง และสามารถเก็บไว้ได้นาน

แบบประเมินผลการจัดการศึกษาต่อเนื่อง
หลักสูตรการทำปลาร้าข้าวคั่ว จำนวน ๖ ชั่วโมง

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

ลำดับที่	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ - สกุล	๑. ความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหา 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 จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร ลงชื่อ.....หัวหน้า กศน.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"> - สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้อะไร - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอนวิธีการปฏิบัติ - ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา) 	<ul style="list-style-type: none"> - ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา หากมีปัญหาก็แก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย ความตั้งใจในการทำงาน - รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น - แสดงขั้นตอนการปฏิบัติ - มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๓. คุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติ(๔๐)	<ul style="list-style-type: none"> - สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่ 	<ul style="list-style-type: none"> - ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความสวยงาม - ความประหยัด - ความสะอาด ในการจัดเตรียมอุปกรณ์กระบวนการปฏิบัติ - รสชาติอร่อย - บรรจุภัณฑ์และการจัดตกแต่งสวยงาม - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่
รวมคะแนน (๑๐๐)		