

๓. เป็นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพ และสร้างรายได้ให้ทั้งตนเองและชุมชน

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีความรู้ ความเข้าใจ และเกิดทักษะในการทำขนมอาลัวแพนซี
๒. เพื่อให้ประชาชนสามารถนำไปประกอบอาชีพการทำขนมอาลัวแพนซี
๓. เพื่อให้ประชาชนนำไปเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก

เป้าหมาย

มี ๒ กลุ่มเป้าหมาย คือ

- ๑.กลุ่มผู้ที่ไม่มีความรู้ และมีความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
- ๒.กลุ่มผู้ที่มีความรู้และต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลาการเรียนรู้

ระยะเวลาตลอดหลักสูตร จำนวน ๖ ชั่วโมง ดังนี้

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

รายละเอียดหลักสูตร

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความรู้เบื้องต้นของการทำขนมอาลัวแพนซี	เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเบื้องต้นของการทำขนมอาลัวแพนซี	๑. ความรู้เบื้องต้นของการทำขนมอาลัวแพนซี	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่าง ๆ เกี่ยวกับการทำขนมจิบ อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๑.๒ วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับการทำขนมอาลัวแพนซี ๑.๓ วิทยากร และกลุ่มเป้าหมายร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมอาลัวแพนซีแบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมกับสนทนาเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลายตลอดจนการซักถามสัมภาษณ์	๑ ชั่วโมง	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
				กลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจและอาชีพที่ใช้ความรู้ความสามารถผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ		
๒.	การเลือกซื้อวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมอาลัวแพนซี การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ ส่วนผสมต่างๆ ของ ขนมอาลัวแพนซี	๒.๑ อธิบายการเลือกซื้อวัตถุดิบได้ ๒.๒ บอกวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำขนมอาลัวแพนซีได้ ๒.๓ บอกส่วนผสมต่างๆของขนมอาลัวแพนซีได้	๒.๑ การเลือกซื้อวัตถุดิบการทำขนมอาลัวแพนซี ๒.๒ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมอาลัวแพนซี ๒.๓ การเตรียมส่วนผสมวิธีการชั่งตวงส่วนผสม - ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำขนมอาลัวแพนซี	๒.๑. จัดให้กลุ่มเป้าหมายศึกษาเอกสารเกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ ๒.๒. จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักวัสดุอุปกรณ์พร้อมขั้นตอน วิธีการทำขนมอาลัว และฝึกปฏิบัติ ๒.๓. จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักขั้นตอนในการทำขนมอาลัวแพนซี ๒.๔. จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักขั้นตอนดูแล รักษาอาลัวแพนซี เพื่อบริโภคหรือการจัดจำหน่าย	๑.๓๐ ชั่วโมง	-
๓.	การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ	เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมได้รับความรู้ในการคิดราคาต้นทุนการผลิตและเห็นช่องทางการประกอบอาชีพหรือต่อยอดอาชีพเดิมให้พัฒนาและสามารถพึ่งพาตนเองได้	การคิดราคาต้นทุนการผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ	- การบรรยาย - การฝึกปฏิบัติ	๓๐ นาที	-

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๔.	ขั้นตอนการทำขนมอาลัวแพนซี	๔.๑ อธิบายขั้นตอนการทำอาลัวแพนซีได้ ๔.๒ ผู้เรียนสามารถลงมือการทำขนมอาลัวแพนซีได้	๔.๑ ขั้นตอนการทำขนมอาลัวแพนซี รูปแบบการทำขนมอาลัวแพนซี รูปแบบต่างๆ ๔.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์	๔.๑ จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักขั้นตอนในการทำขนมอาลัวแพนซี และลงมือปฏิบัติ ๔.๒ จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักขั้นตอนดูแล รักษา เพื่อบริโภคหรือการจัดจำหน่าย ๔.๓ วิทยากรตรวจสอบความถูกต้อง ๔.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๔.๕ วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด	-	๓ ชั่วโมง
รวม					๓	๓
รวมทั้งสิ้น					๖ ชั่วโมง	

การจัดกระบวนการเรียนรู้

การเรียนรู้หลักสูตรการทำขนมอาลัวแพนซี เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ โดยการเรียนรู้จากเอกสาร และฝึกปฏิบัติ มีคำแนะนำสำหรับผู้เรียน ดังนี้

๑. ศึกษาจากเอกสาร (ข้อมูลจากเอกสาร/สื่อ/การบรรยาย)
๒. ฟังวิทยากรบรรยายให้ความรู้
๓. การฝึกปฏิบัติร่วมกับวิทยากร ให้ผู้เรียนฝึกฝนด้วยตนเองจนเกิดทักษะ
๔. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

สื่อการเรียนรู้

๑. ใบความรู้ การทำขนมอาลัวแพนซี
๒. แหล่งเรียนรู้ออนไลน์ วิธีการทำขนมอาลัวแพนซี
<https://www.youtube.com/watch?v=id-tgw๒๐๐๐Y>

การวัดผลประเมินผล

๑. แบบสังเกตพฤติกรรม ความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ
๒. แบบสังเกตพฤติกรรม ทักษะการปฏิบัติระหว่างการเรียนรู้
๓. แบบประเมินคุณภาพของผลงาน
๔. แบบประเมินความพึงพอใจ

การจบหลักสูตร

๑. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐
๒. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ดังนี้
 - ๒.๑ ภาคทฤษฎี สัดส่วนร้อยละ ๒๐
 - ๒.๒ ภาคปฏิบัติ สัดส่วนร้อยละ ๘๐
๓. มีผลงานการทำขมอมอ้าวแพนซีที่มีคุณภาพ

เอกสารหลักฐานการศึกษา

๑. หลักฐานการประเมินผล
๒. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
๓. วุฒิบัตร ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ.....ผู้เสนอหลักสูตร
(นางสาวปาณิสรา อินทร์โสภณ)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจหลักสูตร
(นางอารีญา ทองหล่อ)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางนลินี จันทร์เปล่ง)
ครู วิทยฐานะครูชำนาญการ
รักษาการในตำแหน่งผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลำดวน

แผนการจัดการเรียนรู้

วิทยาการ.....

หลักสูตรการทำขนมอาลัวแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง เรียน ๒ วัน (วันละ ๓ ชั่วโมง)

ระหว่างวันที่..... เวลาเรียน ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.

สถานที่จัด.....

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๑. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ ๒. ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ ๓. ทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพ	๑.๑ ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่อต่างๆ เกี่ยวกับการทำขนมอาลัวแพนซี อภิปรายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ๑.๒ วิทยาการบรรยายเกี่ยวกับการทำอาลัวแพนซี ๑.๓ วิทยาการ และกลุ่มเป้าหมาย ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำขนมอาลัวแพนซี แบบที่เหมาะสมกับตนเองพร้อมกับ สนทนาเกี่ยวกับอาชีพที่หลากหลาย ตลอดจนการชักถาม สัมภาษณ์ กลุ่มเป้าหมายเกี่ยวกับอาชีพที่น่าสนใจ และอาชีพที่ใช้ความรู้ความสามารถ ผู้สอนแจ้งผลการเรียนรู้ให้ผู้เรียนทราบ	ทฤษฎี ๑ ชั่วโมง ปฏิบัติ -
	๒.๑ การเลือกซื้อวัตถุดิบการทำขนมอาลัวแพนซี ๒.๒ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำขนมอาลัว ๒.๓ การเตรียมส่วนผสม วิธีการชั่ง ตวงส่วนผสม - ความรู้ที่เกี่ยวข้อง ในการประกอบอาชีพการทำขนมอาลัวแพนซี	๒.๑ จัดให้กลุ่มเป้าหมาย ศึกษาเอกสาร เกี่ยวกับการเลือกซื้อ เลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์ ๒.๒ จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักวัสดุอุปกรณ์ พร้อมขั้นตอน วิธีการทำขนมอาลัว และ ฝึกปฏิบัติ ๒.๓ จัดให้กลุ่มเป้าหมาย รู้จักขั้นตอน ในการทำขนมอาลัวแพนซี ๒.๔ จัดให้กลุ่มเป้าหมายรู้จักขั้นตอน ดูแล รักษา อาลัวแพนซี เพื่อบริโภค หรือการจัดจำหน่าย	ทฤษฎี ๑.๓๐ ชั่วโมง ปฏิบัติ -
	การคิดราคาต้นทุน การผลิตและช่องทางการประกอบอาชีพ	- การบรรยาย - การฝึกปฏิบัติ	ทฤษฎี ๓๐ นาที ปฏิบัติ -

วัน เดือน ปี/เวลา	เนื้อหา	กระบวนการเรียนรู้	หมายเหตุ
วันที่..... เวลา.....	๔.๑ ขั้นตอนการทำขนมอาลัว แพนซี รูปแบบการทำขนม อาลัวแพนซีรูปแบบต่างๆ ๔.๒ การบรรจุผลิตภัณฑ์	๔.๑ จัดให้กลุ่มเป้าหมาย รู้จักขั้นตอนในการทำขนมอาลัวแพนซี และลงมือปฏิบัติ ๔.๒ จัดให้กลุ่มเป้าหมาย รู้จักขั้นตอนดูแล รักษา เพื่อบริโภคหรือ การจัดจำหน่าย ๔.๓ วิทยากรตรวจสอบความถูกต้อง ๔.๔ จัดบันทึกผลการเรียนรู้ ๔.๕ วัดและประเมินผลตามหลักสูตร กำหนด	ทฤษฎี - ปฏิบัติ ๓ ชั่วโมง

ลงชื่อ.....วิทยากร

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ครูอาสาสมัครฯ

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจแผน

(.....)

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(.....)

วันที่...../...../.....

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

ใบความรู้ ‘ขนมอาลัวแพนซี’ ทำเงิน..แบบสวย ๆ

“ขนมอาลัวแพนซี” ที่ออกแบบทำขนมอาลัวเป็นรูปต่าง ๆ อาทิ อาลัวชุดน้ำพริกกะปิปลาทุ, อาลัวดอกไม้ต่าง ๆ ที่นอกจากรสชาติที่อร่อยแล้ว ยังมีรูปร่างหน้าตาที่ช่วยดึงดูดความน่าสนใจ จึงได้รับความนิยมจากลูกค้าเป็นอย่างดี ซึ่งวันนี้คอลัมน์ “ช่องทางทำกิน” นำข้อมูลมาให้พิจารณา

“ขนมอาลัว” ขนมหวานแบบไทย ๆ อีกหนึ่งชนิดที่ทำง่าย ใช้เงินลงทุนไม่สูง และยังได้รับความนิยมจากลูกค้าอยู่เสมอ หากยังมีการปรับเปลี่ยนรูปร่างหน้าตา ให้มีรูปลักษณะที่มีความโดดเด่นยิ่งขายได้ดี อย่าง “ขนมอาลัวแพนซี” ที่ออกแบบทำขนมอาลัวเป็นรูปต่าง ๆ อาทิ อาลัวชุดน้ำพริกกะปิปลาทุ, อาลัวปลาทุ, อาลัวผักรวม, อาลัวดอกไม้ต่าง ๆ ที่นอกจากรสชาติที่อร่อยแล้วยังมีรูปร่างหน้าตาที่ช่วยดึงดูดความน่าสนใจ

ทุนวัตถุดิบ อยู่ที่ประมาณ ๔๐% จากราคา ซึ่งราคาขายขนมอาลัวเริ่มต้นตั้งแต่ ๓๕ - ๓๐๐ บาท ซึ่งราคาจะขึ้นอยู่กับปริมาณ รูปแบบของขนมอาลัว รวมถึงแพ็คเกจจิ้งที่ใช้ในการใส่ขนมอาลัว...

อุปกรณ์ หลัก ๆ ประกอบด้วย

๑. เตาอบลมร้อน
๒. กระทะเทพล่อน
๓. แม่พิมพ์ขนม
๔. ถ้วยตวง
๕. ไม้พาย
๖. อ่างผสม
๗. อุปกรณ์แพ็คเกจจิ้ง

วัตถุดิบ ประกอบด้วย...

๑. แป้งสาลี ๒๗๐ กรัม
๒. น้ำตาลทราย ๕๐๐ กรัม
๓. กะทิแบบอบควันเทียน ๗๕๐ มิลลิลิตร
๔. เกลือ ¼ ช้อนชา
๕. สีผสมอาหาร

ขั้นตอนการทำ... “ขนมอาลัว”

๑. ร่อนแป้งสาลีลงไปในอ่างผสมเสร็จแล้วให้น้ำตาลทรายและเกลือใส่ผสมลงไป และคนให้ส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นค่อย ๆ เทกะทิลงไป โดยให้แบ่งเท ๓ รอบ แล้วคนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันจนเนียนเป็นเนื้อเดียวกันดี แล้วนำแป้งที่ผสมไว้เทผ่านกระชอนตาถี่ใส่ลงในกระทะ ใช้ไฟกลางกวนแบ่งไปเรื่อย ๆ โดยค่อย ๆ กวนอย่าหยุดมือ พอกวนไปจนแป้งนั้นเริ่มจับเป็นก้อน ปิดไฟและกวนต่อไปจนขนมไม่ติดไม้พายก็เป็นอันใช้ได้

๒. พักทิ้งไว้รอให้หายร้อน...หลังจากที่แป้งขนมเย็นลงแล้ว แบ่งเนื้อขนมแยกออกสำหรับผสมสีตามที่ต้องการ เสร็จแล้วก็นำไปใส่แม่พิมพ์รูปต่าง ๆ ตามที่ต้องการ โดยกะปริมาณเนื้อขนมให้พอดีกับแม่พิมพ์ ปั้นเป็น

ก่อนกลมหั่นแล้วค่อย ๆ กดลงในแม่พิมพ์ ปาดเนื้อขนมที่เกินออกเสร็จแล้วแกะขนมออกจากแม่พิมพ์ ทำการตกแต่งขนมตามที่ต้องการ

๓. นำไปเรียงใส่ถาด และนำไปอบในเตาอบลมร้อน ใช้ไฟประมาณ ๖๕ - ๗๐ องศาเซลเซียส ใช้เวลาในการอบประมาณ ๘ ชั่วโมง จำนวน ๓ รอบ โดยระหว่างรอบอบให้นำขนมออกมาพักข้างนอกเตาอบ ประมาณ ๓ - ๔ ชั่วโมง แล้วนำเข้าเตาเพื่ออบใหม่ จนครบตามเวลา เสร็จแล้วนำออกจากเตาอบ พักไว้จนเย็นนำจัดใส่แพ็คเกจพร้อมทานหรือจำหน่าย



แบบสังเกตพฤติกรรมความรู้ ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ

คำชี้แจง ให้ใส่คะแนน ลงในช่องรายการสังเกตพฤติกรรมที่ผู้เรียนปฏิบัติได้

หลักสูตรการทำขนมอาลัวแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

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

สถานที่จัด ณ

ชื่อ - สกุล	อธิบายวัตถุประสงค์ ในการทำขนมได้ (๕ คะแนน)	อธิบายการเลือกวัสดุ ในการทำขนมได้ (๕ คะแนน)	อธิบายขั้นตอน การทำขนมได้ (๕ คะแนน)	อธิบายการใช้อุปกรณ์ ได้อย่างเหมาะสม (๕ คะแนน)	คะแนน (๒๐ คะแนน)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

...../...../.....

เกณฑ์การประเมิน

คะแนน ๙-๑๐ ระดับ ดีมาก

คะแนน ๗-๘ ระดับ ดี

คะแนน ๕-๖ ระดับ พอใช้

คะแนน ๐-๔ ระดับ ควรปรับปรุง

แบบสังเกตพฤติกรรมทักษะการปฏิบัติระหว่างการเรียนรู้

คำชี้แจง ให้ใส่คะแนน ลงในช่องรายการสังเกตพฤติกรรมที่ผู้เรียนปฏิบัติได้

หลักสูตรการทำขนมอาลัวแพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

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

สถานที่จัด ณ

ชื่อ - สกุล	สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้ (๑๐ คะแนน)	มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม (๑๐ คะแนน)	สามารถปฏิบัติตามขั้นตอนการทำงานจนจบได้ (๑๐ คะแนน)	รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นได้ (๑๐ คะแนน)	รวม (๔๐ คะแนน)

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน

...../...../.....

เกณฑ์การประเมิน

คะแนน ๓๑-๔๐ ระดับ ดีมาก

คะแนน ๒๑-๓๐ ระดับ ดี

คะแนน ๑๑-๒๐ ระดับ พอใช้

คะแนน ๐-๑๐ ระดับ ควรปรับปรุง

แบบประเมินคุณภาพของผลงาน ผลการปฏิบัติงาน

คำชี้แจง ให้ใส่คะแนน ลงในช่องรายการแบบประเมินคุณภาพของผลงาน ที่ผู้เรียนปฏิบัติได้

หลักสูตรการทำขนมอาลัวแฟนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

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

สถานที่จัด ณ

ชื่อ - สกุล	ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ (๑๐ คะแนน)	ความสะอาด (๑๐ คะแนน)	รสชาติอร่อย (๑๐ คะแนน)	บรรจุภัณฑ์และการจัดตกแต่ง (๑๐ คะแนน)	รวม (๔๐ 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
หลักสูตรการทำขนมอาลาว์แพนซี จำนวน ๖ ชั่วโมง

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

ลำดับที่	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ - สกุล	๑. ความรู้ ความเข้าใจใน เนื้อหา สาระ (๒๐)	๒.ทักษะ การ ปฏิบัติ (๔๐)	๓.คุณภาพ ของผลงาน/ ผลการ ปฏิบัติ(๔๐)	๔.ผลการ ประเมิน รวม(๑๐๐)	ระดับการ ประเมิน (ผ่าน /ไม่ผ่าน)

หมายเหตุ การประเมินผลการจบหลักสูตรอาจดำเนินการได้ ดังนี้
 การประเมินระหว่างเรียน และเมื่อจบหลักสูตร
 ประเมินครั้งเดียวก่อนจบหลักสูตร
 ทั้งนี้ เกณฑ์การจบหลักสูตร จะต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จึงจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

ลงชื่อ.....วิทยากร ลงชื่อ.....ครู กศน.ตำบล
 (.....) (.....)

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ
 (.....)
 ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอลำดวน

กรอบการประเมิน	วิธีการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน
๑. ความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหาสาระ (๒๐)	- ทดสอบความรู้ความเข้าใจ - สอบถามความรู้ความเข้าใจ	- คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน - ต้องได้ ๑๒ คะแนนขึ้นไปจึงจะถือว่าผ่าน
๒. ทักษะการปฏิบัติ (๔๐)	- สังเกตการปฏิบัติในระหว่างการเรียนรู้ - ประเมินโดยให้สาธิต/แสดงขั้นตอน - วิธีการปฏิบัติ - กรณีไม่มีการปฏิบัติจัดทำผลงานให้ - ประเมินจากกระบวนการมีส่วนร่วม (ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ปัญหา	- ปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอน - คล่องแคล่ว รวดเร็ว ไม่มีข้อผิดพลาด/ปัญหา - หากมีปัญหามีความสามารถแก้ไขได้อย่างรวดเร็ว - รับผิดชอบงานที่ได้รับมอบหมาย ความตั้งใจในการทำงาน - รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น - นำเสนอผลงานได้น่าสนใจ/แสดงขั้นตอนการปฏิบัติ - มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์
๓. คุณภาพของ ผลงาน ผลการปฏิบัติ(๔๐)	- สังเกต/ตรวจสอบผลงาน/ผลการปฏิบัติ ว่าเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่	- ความถูกต้อง/ความสมบูรณ์ - ความแข็งแรงคงทน/ความสวยงามประณีต - ความประหยัด - ความสะอาด การจัดเตรียมอุปกรณ์ - กระบวนการปฏิบัติชิ้นงาน - รสชาติอร่อย - บรรจุภัณฑ์และการจัดตกแต่งสวยงาม - ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายสภาพพื้นที่ ฯลฯ - ทั้งนี้เกณฑ์การพิจารณาขึ้นอยู่กับลักษณะหรือธรรมชาติของวิชา/หลักสูตรนั้น
รวมคะแนน (๑๐๐)		