

ผลการประเมินคุณภาพการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (มาตรฐานที่ ๑ คุณภาพของผู้เรียนการศึกษาต่อเนื่อง และมาตรฐานที่ ๒ คุณภาพการจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง)

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพ การจัดการเรียนรู้ การศึกษาต่อเนื่อง	๒๐			๑๘.๓	ยอดเยี่ยม
๒.๑ หลักสูตรการศึกษา ต่อเนื่องมีคุณภาพ	๔	สถานศึกษามีกระบวนการดำเนินงานเกี่ยวกับ คุณภาพการจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ซึ่ง หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องมีคุณภาพ โดย สถานศึกษาได้มีวิธีการดำเนินการ ดังนี้ ๑. Plan (การวางแผน) สถานศึกษาได้มอบหมายให้บุคลากรครู กศน. ในแต่ละตำบล ดำเนินการศึกษาสภาพบริบทพื้นที่ สำรวจความต้องการและความสนใจของ กลุ่มเป้าหมาย เพื่อสำรวจความต้องการเรียนรู้ของ ประชาชนในพื้นที่ ด้วยวิธีการใช้แบบสำรวจความ ต้องการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง แล้วนำข้อมูลที่ได้ จากแบบสำรวจความต้องการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง มาเรียงลำดับความต้องการ ข้อมูลที่ได้มา สามารถจัดกิจกรรมที่เหมาะสมกับความสนใจและ	ผลการดำเนินงาน สถานศึกษาได้ดำเนินการออกแบบและพัฒนา หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องที่สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้เรียน และมีการวิเคราะห์บริบทของ ชุมชนและสังคม โดยแบ่งเป็นด้านต่าง ๆ มี รายละเอียดดังนี้ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ด้านที่ ๑ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ ๑. รูปแบบกลุ่มสนใจ - หลักสูตร ๖ ชั่วโมง จำนวน ๑๒๕ หลักสูตร ประกอบด้วย ๑. การทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมันเหลือง) ๒. การทำสลัดเพื่อสุขภาพ ๓. ขนมพื้นบ้าน (ขนมกล้วย)	๓.๗	ยอดเยี่ยม

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
		ความต้องการเรียนรู้ ทำให้กลุ่มเป้าหมายเกิดการมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมในด้านต่าง ๆ ประกอบด้วย ด้านที่ ๑ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน - รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร ๖ ชั่วโมง - รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร ๑๐ ชั่วโมง - รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง - รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง - รูปแบบชั้นเรียน หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง - รูปแบบชั้นเรียน หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ ด้านที่ ๒ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต - หลักสูตร ๖ ชั่วโมง ด้านที่ ๓ การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน - หลักสูตร ๖ ชั่วโมง สถานศึกษามีการประชุมวางแผนการดำเนินงาน เพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดกิจกรรม	๔. ขนมันกล้วย (ขนมปุยฝ้าย) ๕. ขนมชั้นหมาก (สังขยาฟักทอง) ๖. การทำข้าวเกรียบทรงเครื่อง ๗. นานาน้ำจิ้ม ๘. การทำซูชิ ๙. กระเป๋าสีดินสอ ๑๐. ผักยกแคร่เพื่อสุขภาพ ๑๑. กระเป๋าผ้า ๑๒. การทำเมี่ยงคำสมุนไพรรสลูกหยี ๑๓. การทำขนมหม้อแกงถั่ว ๑๔. การทำขนมจีบ ๑๕. ขนมเปียกปูนกะทิสด ๑๖. ขนมไทย (ขนมทับทิมกรอบ) ๑๗. เบเกอรี่การทำเค้กส้ม ๑๘. ศิลปะประดิษฐ์การพับผ้า ๑๙. การทำกระถางจากล้อยางรถยนต์ ๒๐. การทำขนมปอเปี๊ยะทอด ๒๑. การทำขนมชั้นแพนซี ๒๒. การทำขนมหัวเราะ		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
		งานการศึกษาต่อเนื่อง โดยแบ่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานให้กับบุคลากรครู กศน. ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในโครงการ ได้มีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานตามแผนที่วางไว้ มีการแสดงความคิดเห็นร่วมกัน เพื่อให้การดำเนินงานเกิดประสิทธิผลสูงสุด พร้อมทั้งได้มอบหมายให้บุคลากรครู กศน. ผู้รับผิดชอบจัดทำโครงการ หลักสูตร และแผนการสอน ๒. Do (การดำเนินงาน) สถานศึกษามีการจัดทำโครงการเสนอ/อนุมัติ เพื่อขออนุมัติโครงการ จัดทำหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชนและผู้เรียน โดยสถานศึกษามีการจัดหาจัดทำ พัฒนาหลักสูตร การศึกษาต่อเนื่องพัฒนาจากหลักสูตรเดิมที่มีอยู่แล้วให้สอดคล้องกับสภาพบริบท ความต้องการ ความจำเป็นของกลุ่มเป้าหมายในชุมชน สังคม และเป็นไปตามนโยบายของหน่วยงานต้นสังกัด โดยมีจุดมุ่งหมายหรือวัตถุประสงค์ของการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ (ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน) การศึกษาเพื่อ	๒๓. ขนมนางเลียง (ขนมตะโก้) ๒๔. ศิลปะประดิษฐ์จากเชือกป่าน ๒๕. การทำขนมดอกจอก ๒๖. การทำท็อฟฟี่กะทิถั่ว ๒๗. การทำเบเกอรี่ (เค้กหน้านิ่ม) ๒๘. การทำโดนัทจิ๋ว ๒๙. การเพาะเห็ดนางฟ้า ๓๐. การปลูกผักสวนครัวลอยน้ำ ๓๑. การทำขนมผูกรัก ๓๒. ขนมหันหมาก (คัสตาร์ดคาราเมล) ๓๓. ๓การทำน้ำพริกเผาปลาซาบะย่าง ๓๔. การทำน้ำพริกเผาปลากระตัก (ปลาจิ้งจั้ง) ๓๕. การทำน้ำพริกเผากุ้งแห้ง ๓๖. การทำน้ำพริกนรก ๓๗. การทำน้ำพริกเผาปลาทุฟุ ๓๘. การทำน้ำพริกเผาไข่เค็ม ๓๙. การทำขนมบรววนี่ ๔๐. การทำขนมทองม้วน ๔๑. การทำแซนวิชทูน่าสลัด		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
		พัฒนาทักษะชีวิต การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน สำหรับการนำไปใช้ในการจัดการเรียนรู้ พิจารณาเฉพาะหลักสูตรตั้งแต่ ๖ ชั่วโมงขึ้นไป โดย มุ่งองค์ประกอบของการจัดทำหลักสูตรครบถ้วน ผ่าน ความเห็นชอบจากคณะกรรมการสถานศึกษา และ ได้รับการอนุมัติจากผู้บริหารสถานศึกษา ก่อน นำไปใช้จัดกระบวนการเรียนรู้ ๓. Check (การตรวจสอบ) สถานศึกษามีการทบทวน ตรวจสอบ ประเมินการใช้หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องทุก หลักสูตรหลังการนำไปใช้จัดกระบวนการเรียนรู้ โดยมีทีมงานนิเทศการศึกษาของสถานศึกษา ติดตามผล การจัดกิจกรรม เพื่อติดตามผลและประเมินผลใน การดำเนินงานของการจัดกิจกรรม โครงการการจัด การศึกษาต่อเนื่อง โดยมีการไปตรวจเยี่ยม สอบถาม การนำหลักสูตรสถานศึกษาไปใช้จากวิทยากร ผู้เรียน และกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งการศึกษาผลการใช้ หลักสูตรสถานศึกษา โดยพิจารณาจากการประเมิน ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน การประเมินผล	๔๒. การทำสไลด์โรลน้ำจิ้มซีฟู้ด ๔๓. การทำแซนวิชโบราณ ๔๔. เบเกอรี่เค้กหน้านิ่มชิฟฟอนคุกกี้เนยสด ๔๕. การวางแผนไทย ๔๖. ขนมชั้นหมาก (ลูกชุบ) ๔๗. การทำเบเกอรี่ขนมปัง ๔๘. การทำขนมชาบูระห์ ๔๙. การทำขนมจีน ๕๐. การทำกล้วยหินฉาบ ๕๑. ขนมคุกกี้ลูกหยี ๕๒. ขนมคุกกี้ใบเตย ๕๓. การทำน้ำยาขนมจีนหลากรส ๕๔. การขยายพันธุ์ส้มโอ ๕๕. การทำธุรกิจเครื่องดื่ม ๕๖. การทำกระเป๋าสาน ๕๗. การทำพวงกุญแจระฆัง ๕๘. เค้กกล้วยหอม ๕๙. ขนมทองพับ ๖๐. การทำกล้วยฉาบทรงเครื่อง		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
		การเรียนรู้ของผู้เรียน การประเมินกิจกรรมและเจตคติของผู้เรียน โดยใช้เครื่องมือวัดและประเมินผลที่หลากหลาย จากการที่สถานศึกษาได้ดำเนินการ ทบทวน ตรวจสอบ ประเมินการใช้หลักสูตร การศึกษาต่อเนื่องทุกหลักสูตร หลังการนำไปใช้ จัดกระบวนการเรียนรู้ โดยมีทีมงานนิเทศการศึกษา ของสถานศึกษา ติดตามผลการจัดกิจกรรม เพื่อติดตามผลและประเมินผลในการดำเนินงานของการ จัดกิจกรรม โครงการการจัดการศึกษาต่อเนื่อง โดยมีการไปตรวจเยี่ยม สอบถามการนำหลักสูตร สถานศึกษาไปใช้จากวิทยากร ผู้เรียน และกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งการศึกษาผลการใช้หลักสูตร สถานศึกษา โดยพิจารณาจากการประเมินหลักสูตร สถานศึกษา โดยพิจารณาจากการประเมิน ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของผู้เรียน การประเมินผล การเรียนรู้ของผู้เรียน การประเมินกิจกรรมและเจตคติของผู้เรียน โดยใช้เครื่องมือวัดและประเมินผลที่หลากหลาย เช่น แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการ เรียน (ก่อนเรียน-หลังเรียน), ใบงาน, แบบประเมินผล	๖๑. การทำขนมครองแครง ๖๒. การทำขมิ้นผง ๖๓. การทำขนมอินทนิล ๖๔. ข้าวยาชูชิ ๖๕. การออกแบบลายผ้าดอกไม้ม ๖๖. การทำโรตี่ ๖๗. การทำโดนัทมัดผม ๖๘. การทำขนมหยกมณี ๖๙. การเพ้นเคสโทรศัพท์ด้วยน้ำยาเรซิน ๗๐. การทำปลากรอบสามรส ๗๑. การทำขนมหนุमानคลุกฝุ่น ๗๒. ช่างตัดผม ๗๓. การทำปลาหม้อแดดเดียว ๗๔. การทำไข่เค็ม ๗๕. ขนมทองหยอด ๗๖. การทำถั่วทอดกรอบแก้วเคลือบน้ำตาล ๗๗. การทำข้าวเหนียวตัดสังขยา ๗๘. การทำสับลูกหยี ๗๙. การทำผ้ามัดย้อม		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
		การจัดการศึกษาต่อเนื่อง,แบบรายงานผลการจัดการศึกษาต่อเนื่องรูปแบบการฝึกอบรม/ปฏิบัติจริง, แบบประเมินความพึงพอใจ,รายงานสรุปผลการดำเนินงานกิจกรรมโครงการ,รายงานการนิเทศติดตามผล เป็นต้น จากนั้นคณะกรรมการนิเทศการศึกษานำผลการประเมินเข้าสู่ที่ประชุมคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตรสถานศึกษา เพื่อพิจารณาและประเมินผลการใช้หลักสูตร และทบทวนการใช้หลักสูตรสถานศึกษาในปีการศึกษา ๒๕๖๕ พบว่าผู้เรียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องประกอบด้วย ๔. Action (การปรับปรุง) สถานศึกษามีการนำผลการ ประเมินการใช้หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องทุกหลักสูตร มาใช้ในการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตร กำหนดแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาหลักสูตร โดยนำข้อมูลจากแบบสรุปประเมินความพึงพอใจในส่วนของ “ข้อเสนอแนะ” นำมาปรับปรุงพัฒนาหลักสูตรเพื่อให้ได้หลักสูตรที่มีความสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนมากขึ้น	๘๐. การทำพวงกุญแจจากวัสดุเหลือใช้ ๘๑. การทำขนมบวดาวอลี ๘๒. การทำพวงกุญแจจากเศษผ้า ๘๓. การทำพวงกุญแจจากเศษผ้า ๘๔. การทำขนมอาเกาะ ๘๕. การทำน้ำจิ้มข้าวเกรียบ ๘๖. การทำกล้วยฉาบหลากรส ๘๗. การทำน้ำพริกหลากรส ๘๘. ขนมผกากรอง ๘๙. ขนมเค้กบราวนี่ ๙๐. ขนมคุกกี้ไส้สัปรด ๙๑. ขนมกะหรี่ปั๊ ๙๒. ซาลาเปา ๙๓. ขนมถั่วแปบหลากสี ๙๔. ขนมโดนัทแฮม ๙๕. การทำเปลือกส้มโอเชื่อม ๙๖. การทำขนมชั้นสายรุ้ง ๙๗. ขนมข้าวพอง ๙๘. การทำบานอฟฟี่		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
		และมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับบริบทของชุมชน และสังคม ท้องถิ่น สามารถนำทรัพยากรในชุมชนมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้ได้จริง สามารถพัฒนาผู้เรียนในด้านความรู้ เจตคติ และทักษะการดำรงชีวิตเช่นหลักสูตรน้ำลูกหยีและหลักสูตรเครื่องแกง ๕. Accountability (ความรับผิดชอบต่อสังคม) สถานศึกษามีการประชาสัมพันธ์แนวทางการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง ให้ประชาชนผู้สนใจรับทราบอย่างต่อเนื่อง และชี้แจงแนวทางในการจัดกิจกรรมของสถานศึกษาในช่องทางต่าง ๆ เช่น Facebook,LINE และป้ายประชาสัมพันธ์เพื่อให้ผู้สนใจสามารถเข้าถึงการเรียนรู้ได้ตลอดเวลา	๙๙. ขนมห่อม่วง ๑๐๐. การทำแกงไตปลาแห้ง ๑๐๑. การผสมดินปลูก ๑๐๒. ซาลาเปาไส้เครื่องแกง ๑๐๓. ศิลปะการเพ้นท์เฮนábนนมือ ๑๐๔. การทำน้ำลูกหยี ๑๐๕. การทำขนมจีบ ๑๐๖. การทำขนมยืมเส้นห์ ๑๐๗. ขนมหั่วทอดโบราณ ๑๐๘. การทำน้ำพริกเผา ๑๐๙. การปลูกผักยกแคร่ - หลักสูตร ๑๐ ชั่วโมง จำนวน ๑ หลักสูตร ประกอบด้วย ๑. ช่างตัดผม - หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง จำนวน ๒๑ หลักสูตร ประกอบด้วย ๑. การทำขนมอาเคาะ ๒. การทำขนมกะหรี่ปั๊ ๓. การทำข้าวเหนียวหลากสีหน้าสังขยา		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๔. ข้าวเกรียบปลาหวานรสชาด ๕. การทำซาลาเปาไส้สังขยา ๖. การทำขนมสังขยาฟักทอง ๗. การทำขนมชั้นแฟนซี ๘. การทำเค้กคัสตาร์ด ๙. การทำขนมบาตาดูโร ๑๐. การทำขนมบุงอ ๑๑. การทำขนมจีบสมุนไพร ๑๒. การทำขนมเค้กชิฟฟอน ๑๓. การทำขนมเค้กไต้หวัน ๑๔. การทำขนมตะโก้มันม่วง ๑๕. ขนมเปียกปูนกะทิสด ๑๖. ขนมเค้กแยมโรล ๑๗. การทำขนมหัวเราะ ๑๘. การทำขนมชั้นหลากสี ๑๙. การทำสตรอเบอร์รี่ชีสพาย ๒๐. งานแฮนด์เมดจากเศษผ้า ๒๑. ซาลาเปาไส้แกงเขียวหวาน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			- หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง จำนวน ๑ หลักสูตร ประกอบด้วย ๑. สลัดเพื่อสุขภาพ ๒. รูปแบบกลุ่มชั้นเรียน - หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง จำนวน ๙ หลักสูตร ประกอบด้วย ๑. โคมไฟแฮนด์เมดจากไม้ ๒. ขนมเบเกอรี่ ๓. ผลิตภัณฑ์ที่มีดตรอชั้น ๔. จักสานผลิตภัณฑ์จากย่านเถาว์ลย์ ๕. ผ้าบาติกลายพื้นถิ่น ๖. เพาะพันธุ์ส้มโอพันธุ์บูโก ๗. เกษตรผสมผสาน ๘. น้ำพริกหลากหลาย ๙. ธุรกิจกาแฟ - หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ จำนวน ๑ หลักสูตร ประกอบด้วย ๑. ผ้าบาติกลายพื้นถิ่น		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			ด้านที่ ๒ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต - โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต หลักสูตร ๖ ชั่วโมง จำนวน ๒ หลักสูตร ประกอบด้วย ๑. โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต “โรคและภัยสุขภาพช่วงฤดูฝน” จำนวน ๑ กลุ่ม เป้าหมาย ๒๔ คน ๒. โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต “การป้องกันเฝ้าระวังการแพร่ระบาดของโรค ไข้เลือดออก” จำนวน ๑ กลุ่ม เป้าหมาย ๒๔ คน ด้านที่ ๓ การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน - โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน หลักสูตร ๖ ชั่วโมง จำนวน ๒ หลักสูตร ประกอบด้วย ๑. โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน “ชุมชนเข้มแข็งห่างไกลยาเสพติด” จำนวน ๑ กลุ่ม เป้าหมาย ๑๕ คน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๒. โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน “ส่งเสริมสุขภาวะชุมชนด้วยถังขยะเปียกช่วยลด โลกร้อน” จำนวน ๑ กลุ่ม เป้าหมาย ๑๕ คน ผลการนำหลักสูตรไปใช้ สถานศึกษาได้ดำเนินการเปิดอบรมให้ความรู้ กับผู้เรียนตามหลักสูตรที่ได้กำหนดไว้ ผู้เรียนได้ เกิดการเรียนรู้ในด้านต่าง ๆ เกิดความรู้และทักษะ สามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตและพัฒนาเป็น อาชีพของตนเองได้โดยมีรายละเอียดดังนี้ ด้านที่ ๑ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ๑. รูปแบบกลุ่มสนใจ - หลักสูตร ๖ ชั่วโมง จำนวน ๑๐๙ หลักสูตร จำนวน ๑๘๙ กลุ่ม เป้าหมายจำนวน ๑,๓๒๓ คน ผู้จบหลักสูตรจำนวน ๑,๓๒๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก - หลักสูตร ๑๐ ชั่วโมง จำนวน ๑ หลักสูตร จำนวน ๑ กลุ่ม เป้าหมายจำนวน ๗ คน ผู้จบหลักสูตร		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			จำนวน ๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก - หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง จำนวน ๒๑ หลักสูตร จำนวน ๒๔ กลุ่ม เป้าหมายจำนวน ๑๖๘ คน ผู้จบหลักสูตรจำนวน ๑๖๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก - หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง จำนวน ๑ หลักสูตร จำนวน ๑ กลุ่ม เป้าหมายจำนวน ๗ คน ผู้จบหลักสูตรจำนวน ๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก ๒. รูปแบบชั้นเรียน - หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง จำนวน ๙ หลักสูตร จำนวน ๙ กลุ่ม เป้าหมายจำนวน ๑๐๘ คน ผู้จบหลักสูตรจำนวน ๑๐๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก - หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ จำนวน ๑ หลักสูตร จำนวน ๑ กลุ่ม เป้าหมายจำนวน ๑๒ คน ผู้จบหลักสูตรจำนวน ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			สรุปผู้เรียนด้านที่ ๑ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ - จำนวน ๑๔๒ หลักสูตร จำนวน ๒๒๕ กลุ่ม เป้าหมายจำนวน ๑,๖๒๕ คน ผู้จบหลักสูตร จำนวน ๑,๖๒๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก สรุปผู้เรียนด้านที่ ๒ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต - โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต หลักสูตร ๖ ชั่วโมง จำนวน ๒ หลักสูตร จำนวน ๒ กลุ่ม เป้าหมายจำนวน ๔๘ คน ผู้จบหลักสูตร จำนวน ๔๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ค่าเฉลี่ย ความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก สรุปผู้เรียนด้านที่ ๓ การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน - โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน หลักสูตร ๖ ชั่วโมง จำนวน ๒ หลักสูตร จำนวน ๒ กลุ่ม เป้าหมายจำนวน ๓๐ คน ผู้จบหลักสูตร		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			จำนวน ๓๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ค่าเฉลี่ย ความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก สรุปผู้เรียนหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ - จำนวนหลักสูตรทั้งสิ้น ๑๔๖ หลักสูตร - จำนวนกลุ่มทั้งสิ้น ๒๒๙ กลุ่ม - จำนวนเป้าหมายทั้งสิ้น ๑,๗๐๓ คน - จำนวนผู้จบหลักสูตรทั้งสิ้น ๑,๗๐๓ คน - คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ - ภาพรวมค่าเฉลี่ยความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก <u>ร่องรอย/หลักฐาน</u> ๑. คู่มือ แนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษา ต่อเนื่อง(ฉบับปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๑) ๒. แบบสำรวจความต้องการเรียนรู้ ๓. หลักสูตร ๔. รายงานนิเทศติดตามผลการจัดการเรียนรู้ ๑๐. แบบประเมินการจัดการเรียนรู้(ด้าน หลักสูตร)		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			     		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			  การเผยแพร่ผลการดำเนินงาน  หลักสูตร ผลิตภัณ์ท์ “อดุลย์ลูกหยี” กศน.ตำบล ปทุมดี ได้รับคัดเลือกเป็นผลิตภัณ์ท์/บริการ กศน. ดีเด่น ระดับอำเภอ ประจำปี ๒๕๖๖		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			 หลักสูตร ผลิตภัณฑ์ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ลูกหนี่” กศน.ตำบลระเว้ง ได้รับคัดเลือกเป็น ผลิตภัณฑ์/บริการ กศน.ดีเด่น ระดับอำเภอ ประจำปี ๒๕๖๖		

