

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				
๒.๓ สื่อที่เอื้อต่อการ เรียนรู้	๔	สถานศึกษา มีกระบวนการดำเนินงานเกี่ยวกับคุณภาพการจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่องที่มีสื่อที่เอื้อต่อการเรียนรู้โดยสถานศึกษาได้มีวิธีการดำเนินการดังนี้ ๑. Plan (การวางแผน) สถานศึกษามีการจัดประชุมเพื่อวางแผนเกี่ยวกับจัดหา หรือจัดทำ หรือพัฒนาสื่อ แหล่งเรียนรู้ หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความสอดคล้องตามหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องของสถานศึกษาในปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ในรูปแบบ Onsite โดยการสำรวจสภาพปัญหาและบริบทของชุมชน เพื่อนำมาวิเคราะห์ความพร้อมและรูปแบบในการเรียนรู้ที่ต้องการตามสภาพปัญหาของชุมชน เพื่อสามารถจัดกิจกรรมที่เหมาะสมกับความสนใจ และความ	ผลการดำเนินงาน สถานศึกษา ได้จัดหา จัดทำสื่อแหล่งเรียนรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความสอดคล้องตามหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องของสถานศึกษา มีการจัดทำข้อมูลพื้นฐาน ทำเนียบสื่อแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีการแนะนำให้ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ให้แก่วิทยาการและผู้เรียน มีการทบทวนตรวจสอบประเมินคุณภาพของสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศแหล่งเรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้และเป็นปัจจุบัน และนำผลการทบทวนตรวจสอบหรือข้อมูลคุณภาพไปใช้ในการพัฒนาสื่อ โดยมีรายละเอียดดังนี้	๓.๒	ดีเลิศ

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
		ต้องการของผู้เรียน ภายใต้สถานการณ์ในปัจจุบัน โดยสถานศึกษาได้จัดหาแหล่งเรียนรู้ ประกอบด้วย ห้องสมุดประชาชนอำเภอยะรัง, กศน.ตำบล, ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงและเกษตรทฤษฎีใหม่, แหล่งเรียนรู้ในชุมชน สื่อการเรียนรู้ ประกอบด้วย คู่มือหลักสูตรอาชีพ, คอมพิวเตอร์, สัญญาณอินเทอร์เน็ต, วารสารเกษตรชาวบ้าน, สื่อเรียนรู้ออนไลน์ เป็นต้น ๒. Do (การดำเนินงาน) สถานศึกษา มีการจัดทำข้อมูลพื้นฐาน และ ทำเนียบแหล่งเรียนรู้ โดยการนำผลความต้องการของผู้เรียนมาจัดทำเป็นหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง และแผนการจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง โดยมี ผู้เกี่ยวข้อง คือ ครูผู้สอน วิทยากรและผู้เรียนร่วมกัน ทำหลักสูตร และได้รับความเห็นชอบจาก คณะกรรมการสถานศึกษา และอนุมัติใช้หลักสูตร โดยผู้บริหารสถานศึกษา มีการปฐมนิเทศชี้แจงการ	ไตรมาส ๑-๒ <u>ด้านที่ ๑ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ</u> โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ๑. รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร ๓๐ ชั่วโมง มีจำนวน ๘๔ หลักสูตร ๑.๑ วิชาการทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมันเหลือง) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒ วิชาการทำขนมชั้นหมาก (คัสตาร์ดคาราเมล) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube คลิปวิดีโอ และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓ วิชาการทำขนมชั้นหมาก (สังขยาฟักทอง) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔ วิชาการทำขนมงานเลี้ยง (ขนมปุยฝ้าย) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
		ใช้สื่อในระหว่างการดำเนินการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง มีการแนะนำการใช้คู่มือหลักสูตรอาชีพ และใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ แหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ให้แก่วิทยาการ และผู้เรียน ๓. Check (การตรวจสอบ) สถานศึกษามีการแต่งตั้งทีมงานนิเทศ เพื่อทบทวนติดตาม ตรวจสอบและประเมินผลหลักสูตรการศึกษาต่อเนื่อง และการใช้สื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ แหล่งเรียนรู้ และภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน และมีข้อมูลเป็นปัจจุบัน โดยเจ้าหน้าที่นิเทศภายใน ติดตามผลการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง โดยการสัมภาษณ์จากวิทยากรผู้สอนและผู้เรียน โดยสื่อที่ใช้เป็นสื่อที่สามารถนำไปใช้ในการจัดกิจกรรมและมีความยืดหยุ่นตามความเหมาะสมกับผู้เรียนและบริบทของชุมชน	๑.๕ วิชาการทำขนมพื้นบ้าน (ขนมกล้วย) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖ วิชาการทำสลัดเพื่อสุขภาพ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗ วิชาการทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมันเหลือง) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน และเอกสารประกอบการสอน ๑.๘ วิชาการทำนํ้าจิ้ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน และเอกสารประกอบการสอน ๑.๙ วิชาการทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมันเหลือง) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๐ วิชาการทำสลัดเพื่อสุขภาพ (สลัดโรล) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
		๔. Action (การปรับปรุง) สถานศึกษา มีการนำผลการติดตามและประเมินผลการใช้สื่อการศึกษาต่อเนื่อง แหล่งเรียนรู้ที่หลากหลายเหมาะสมกับอาชีพนั้น ๆ เพื่อนำมาเป็นข้อมูลในการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรและสื่อการศึกษาต่อเนื่องนำไปพัฒนาหลักสูตรในปีการศึกษาต่อไป ๕. Accountability (ความรับผิดชอบต่อสังคม) สถานศึกษามีการประชาสัมพันธ์แนวทางการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง ให้ประชาชนผู้สนใจรับทราบอย่างต่อเนื่อง และชี้แจงแนวทางในการจัดกิจกรรมของสถานศึกษาในช่องทางต่าง ๆ เช่น Facebook, LINE, และป้ายประชาสัมพันธ์ เพื่อให้ผู้ที่สนใจสามารถเข้าถึงการเรียนรู้ได้ตลอดเวลา	๑.๑๑ วิชาการทำข้าวเกรียบทรงเครื่อง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๒ วิชาการทำขนมเปียกปูนกะทิสด ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๓ วิชาการทำขนมจีบ ใส่ใจสุขภาพตามฯ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๔ วิชาการทำขนมหม้อแกงถั่ว ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๕ วิชาการทำเมี่ยงคำสมุนไพรสดูกหยิ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๖ วิชาการทำซูชิ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๑๗ วิชาการทำขนมไทย(การทำขนมทับทิมกรอบ) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๘ วิชาการทำสลัดเพื่อสุขภาพ (สลัดแขก) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๙ วิชาการทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมันเหลือง) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๙ วิชาการทำน้ำสลัดงาดำเพื่อสุขภาพ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๐ วิชาการทำกระเปาะผ้า ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๑ วิชาการทำผัดกยแครงเพื่อสุขภาพ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๒๒ วิชาการทำน้ำสลัดแขกเพื่อสุขภาพ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๓ วิชาการทำศิลปะประดิษฐ์ การพับผ้า ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๔ วิชาการทำวุ้นเบเกอรี่การทำเค้กส้ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๕ วิชาการทำสลัดเพื่อสุขภาพ (สลัดโรล) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๖ วิชาการทำกระเป๋าสไลด์ดินสอ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๗ วิชาการทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมันเหลือง) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๒๘ วิชาการทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมัน เหลือง) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และ เอกสารประกอบการสอน ๑.๒๙ วิชาการนวดแผนไทย ใช้สื่อภูมิปัญญา ชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการ สอน ๑.๓๐ วิชาการทำกระถางจากล้อยางรถยนต์ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน ๑.๓๑ วิชาการทำขนมปอเปี๊ยะทอด ใช้สื่อภูมิ ปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน ๑.๓๒ วิชาการทำขนมชั้นแผ่นซี ใช้สื่อภูมิ ปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๓๓ วิชาการทำขนมจีบ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๔ วิชาการทำขนมหัวเราะ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๕ วิชาการทำขนมจีบ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๖ วิชาการทำขนมงานเลี้ยง (ขนมตะโก้) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๗ วิชาการทำศิลปะประดิษฐ์จากเชือกป่าน ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๘ วิชาการทำขนมหัวเราะ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๓๙ วิชาการทำขนมดอกจอก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๐ วิชาการทำท็อฟฟี่กะทิถั่ว ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๑ วิชาการทำท็อฟฟี่กะทิถั่ว ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๒ วิชาการทำขนมงานเลี้ยง(ขนมจีบ) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๓ วิชาการทำขนมงานเลี้ยง(ขนมปุยฝ้าย) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๔ วิชาการทำเบเกอรี่(เค้กหน้านิ่ม) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๔๕ วิชาการทำโดนัทจิ๋ว ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๖ วิชาการเพาะเห็ดนางฟ้า ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๗ วิชาการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๘ วิชาการปลูกผักสวนครัวลอยน้ำ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๙ วิชาการทำขนมผักรัก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๐ วิชาการทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมันเหลือง) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๕๑ วิชาการทำเบเกอร์รี่ (เค้กส้ม) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๒ วิชาการทำขนมชั้นหมาก(คัสตาร์ดคาราเมล) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๓ วิชาการทำน้ำพริกเผปลาซาบะย่าง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๔ วิชาการทำน้ำพริกเผปลากระทัก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๕ วิชาการทำน้ำพริกแกงแห้ง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๖ วิชาการทำน้ำพริกนรก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๕๗ วิชาการทำน้ำพริกเผาปลาทุฟ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๘ วิชาการทำน้ำพริกเผาไข่เค็ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๙ วิชาการทำขนมคัสตาร์ดคาราเมล ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๐ วิชาการทำขนมถั่วฝู ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๑ วิชาการทำขนมบราวนี่ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๒ วิชาการทำน้ำพริกเผาปลากระตัก (ปลาจิ้งจั้ง) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๖๓ วิชาการทำขนมหม้อแกงถั่ว ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๔ วิชาการทำขนมทองม้วน ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๕ วิชาการทำน้ำพริกเผาปลาจิ้งจั้ง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๖ วิชาการทำแซนวิชทูน่าสลัด ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๗ วิชาการทำสลัดโรล ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๘ วิชาการทำน้ำจิ้มซีฟู้ด ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๖๙ วิชาการทำแซนวิสโบราณ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๐ วิชาการทำสลัดเพื่อสุขภาพ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๑ วิชาการทำขนมจีบ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๒ วิชาการทำขนมดอกจอก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๓ วิชาการทำเบเกอรี่เค้กหน้านิ่มชิฟฟอนคุกกี้เนยสด ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๔ วิชาการทำสลัดเพื่อสุขภาพ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๗๕ วิชาการทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมัน เหลือง) ๑.๗๖ วิชาการทำน้ำพริกเผา ใช้สื่อภูมิปัญญา ชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการ สอน ๑.๗๗ วิชาขนมชั้นหมาก(ลูกชุบ) ใช้สื่อภูมิ ปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน ๑.๗๘ วิชาการทำขนมหม้อแกงแก้ว ใช้สื่อภูมิ ปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน ๑.๗๙ วิชาการทำเบเกอรี่(ขนมปัง) ใช้สื่อภูมิ ปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน ๑.๘๐ วิชาน้ำมันเหลืองสมุนไพร ใช้สื่อภูมิ ปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๘๑ วิชาการทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมัน เหลือง) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และ เอกสารประกอบการสอน ๑.๘๒ วิชาการทำแค้บรวาณี ใช้สื่อภูมิปัญญา ชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการ สอน ๑.๘๓ วิชาการทำขนมชาบูระห์ ใช้สื่อภูมิ ปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน ๑.๘๔ วิชาการทำขนมจีน ใช้สื่อภูมิปัญญา ชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการ สอน ๒. รูปแบบชั้นเรียน หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง มี จำนวน ๖ หลักสูตร ๒.๑ วิชาการทำโคมไฟแฮนด์เมดจากไม้ ใช้สื่อ ภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๒.๒ วิชาการทำขนมเบเกอรี่ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๒.๓ วิชาผลิตภัณฑ์ที่มีดตรอซัน ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๒.๔ วิชาการจักสานผลิตภัณฑ์จากย่านเถาว์ลัย ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๒.๕ วิชาการทำผ้าบาติกลายพื้นถิ่น ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๒.๖ วิชาการเพาะพันธุ์ส้มโพนธ์บูโก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๓. รูปแบบชั้นเรียน หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง ๑ อำเภอ ๑ อาชีพ มีจำนวน ๑ หลักสูตร		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๓.๑ วิชาการทำผ้าบาติกลายพื้นถิ่น ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน <u>ด้านที่ ๒ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต</u> หลักสูตร ๖ ชั่วโมง มีจำนวน ๑ หลักสูตร - โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต “การป้องกันเฝ้าระวังการแพร่ระบาดของโรค ใช้เลือดออก” ใช้สื่อ YouTube คลิปวิดีโอ และเอกสารประกอบการสอน <u>ด้านที่ ๓ การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน</u> หลักสูตร ๖ ชั่วโมง มีจำนวน ๑ หลักสูตร - โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน “ชุมชนเข้มแข็งห่างไกลยาเสพติด” ใช้สื่อวิทยากรเฉพาะทาง YouTube คลิปวิดีโอ และเอกสารประกอบการสอน <u>ด้านที่ ๔ การศึกษาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</u> หลักสูตร ๖ ชั่วโมง มีจำนวน ๑ หลักสูตร		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			- โครงการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง น้อมนำศาสตร์พระราชาสู่การดำเนินชีวิต ใช้สื่อวิทยากรเฉพาะทาง YouTube คลิปวิดีโอ ภูมิปัญญาชาวบ้าน แหล่งเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง และเอกสารประกอบการสอน ไตรมาศ ๓-๔ <u>ด้านที่ ๑ การศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพ</u> โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ๑. รูปแบบกลุ่มสนใจ หลักสูตร ๓๐ ชั่วโมง มีจำนวน ๑๓๒ หลักสูตร ๑.๑ วิชาการทำขนมคุกกี้ลูกหยี ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒ วิชาการทำขนมคุกกี้ใบเตย ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube คลิปวิดีโอ และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๓ วิชาการปลูกผักยกแคร่ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔ วิชาการขยายพันธุ์ส้มโอ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕ วิชาการทำธุรกิจเครื่องดื่ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖ วิชาการทำธุรกิจเครื่องดื่ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗ วิชาการทำกระเป๋าแฟชั่น ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน และเอกสารประกอบการสอน ๑.๘ วิชาการทำพวงกุญแจระฆัง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน และเอกสารประกอบการสอน ๑.๙ วิชาการทำขนมลูกชุบ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๑๐ วิชาการทำขนมลูกชุบ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๑ วิชาการเค้กกล้วยหอม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๒ วิชาการทำขนมอาเคาะ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๓ วิชาการทำขนมกะหรี่ปั๊บ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๔ วิชาการทำสลัดเพื่อสุขภาพ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๑๕ วิชาการทำเค้กกล้วยหอม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๖ วิชาขนมเปียกปูนกะทิสด ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๗ วิชาการทำน้ำยาขนมจีนหลากรส ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๘ วิชาการทำกล้วยหินฉาบ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๙ วิชาการทำขนมทองพับ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๙ วิชาการทำขนมเปียกปูนกะทิสด ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๒๐ วิชาการทำโดนัทจิ๋ว ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๑ วิชาการทำกล้วยฉาบทรงเครื่อง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๒ วิชาการทำขนมอินทนิล ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๓ วิชาการทำข้าวเหนียวหลากสีหน้าสังขยา ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๔ วิชาการทำข้าวเกรียบปลาหวานรสชาเขียว ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๕ วิชาการทำข้าวยาชูชี่ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๒๖ วิชาการทำขนมจีบ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๗ วิชาการทำนํ้ายาขนมจีนหลากรส ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๘ วิชาการออกแบบลายผ้าดอกไม้ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๒๙ วิชาการทำโรตีส ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๐ วิชาการทำโดนัทมัดผม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๑ วิชาการทำปุยฝ้ายเตยหอม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๓๒ วิชาการทำขนมหมยกมณี ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๓ วิชาข้าวยาซูชิ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๔ วิชาการทำซาลาเปาไส้สังขยา ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๕ วิชาการทำขนมอาเกาะ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๖ วิชาการทำโดนัทจิ๋ว ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๗ วิชาการทำศิลปประดิษฐ์ การพับผ้าชั้นห่มาก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๓๘ วิชาการพันธุศาสตร์ด้วยน้ำยาเรซิน ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๓๙ วิชาการทำปลากรอบสามรส ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๐ วิชาการทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๑ วิชาการทำขนมลูกชุบ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๒ วิชาการทำขนมหม้อแกง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๓ วิชาการทำขนมสังขยาฟักทอง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๔๔ วิชาการทำขนมชั้นแพนซี ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๕ วิชาช่างตัดผม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๖ วิชาการทำปลาหม้อแดดเดียว ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๗ วิชาการทำไข่เค็ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๘ วิชาขนมทองหยอด ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๔๙ วิชาช่างตัดผม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๕๐ วิชาการทำลั่วทอดกรอบแก้วเคลือบน้ำตาล ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๑ วิชาการทำเค้กคัสตาร์ดคาราเมล ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๒ วิชาการทำข้าวเหนียวตัดสังขยา ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๓ วิชาการทำเค้กคัสตาร์ด ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๔ วิชาการทำขนมบาตาบูโระ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๕ วิชาการทำสบู่อู๋หยา ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๕๖ วิชาการทำผ้ามัดย้อม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๗ วิชาการทำสบู่ลูกหยี ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๘ วิชาการทำเค้กหน้านิ่ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๕๙ วิชาการทำพวงกุญแจจากวัสดุเหลือใช้ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๐ วิชาการทำผ้ามัดย้อม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๑ วิชาการทำผ้ามัดย้อม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๖๒ วิชาการทำขนมยี่มเส้น ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๓ วิชาการทำขนมบุงอ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๔ วิชาการทำขนมจีบสมุนไพร ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๕ วิชาการทำขนมครองแครง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๖ วิชาการทำขนมผิง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๗ วิชาการทำขนมดอกจอก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๖๘ วิชาการทำถั่วทอดโบราณ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๖๙ วิชาการทำเบเกอรี่ (เค้กหน้านิ่ม) ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๐ วิชาการทำขนมบัตาวอลี ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๑ วิชาการทำเค้กคริสต์คาราเมล ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๒ วิชาการทำพายฝ้ายเตยหอม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๓ วิชาการทำขนมชั้นแฟนซี ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๗๔ วิชาการทำขนมเค้กชิฟฟอน ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๕ วิชาการทำขนมเค้กได้หวัน ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๖ วิชาการทำผ้ามัดย้อม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๗ วิชาการทำพวงกุญแจจากเศษผ้า ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๘ วิชาการทำผ้ามัดย้อม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๗๙ วิชาการทำขนมฟูกกรัก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๘๐ วิชาการทำผ้าพิมพ์ลาย ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๘๑ วิชาแก้กกล้วยหอม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๘๒ วิชาการทำงานผ้าพิมพ์ลาย ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๘๓ วิชาการทำงานผ้าพิมพ์ลาย ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๘๔ วิชาการทำขนมอาเกาะ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๘๕ วิชาการทำขนมหนุมานคลุกฝุ่น ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๘๖ วิชาการทำขนมตะโก้มันม่วง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๘๗ วิชาการทำขนมอาเจะ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๘๘ วิชาการทำเค้กกล้วยหอม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๘๙ วิชาการทำขนมเค้กบราวนี่ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๙๐ วิชาการทำขนมเค้กสตาร์ด ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๙๑ วิชาการทำขนมเค้กหน้านิ่ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๙๒ วิชาการทำขนมคุกกี้ไส้สับปะรด ใช้สื่อ ภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน ๑.๙๓ วิชาการทำขนมกะหรี่ปั๊บ ใช้สื่อภูมิ ปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน ๑.๙๔ วิชาการทำซาลาเปา ใช้สื่อภูมิปัญญา ชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการ สอน ๑.๙๕ วิชาการทำขนมถั่วแปบหลากสี ใช้สื่อภูมิ ปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน ๑.๙๖ วิชาการทำขนมเปียกปูนกะทิสด ใช้สื่อ ภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน ๑.๙๗ วิชาการทำขนมเค้กแยมโรล ใช้สื่อภูมิ ปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสาร ประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๙๘ วิชาการทำเค้กกล้วย ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๙๙ วิชาการทำช่างตัดผม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๐๐ วิชาการทำขนมโดนัทเทียม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๐๑ วิชาการทำเปลือกส้มโอเชื่อม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๐๒ วิชาการทำขนมซาลาเปา ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๐๓ วิชาการทำเค้กส้ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๑๐๔ วิชาการทำขนมชั้นสายรุ้ง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๐๕ วิชาการทำขนมหัวเราะ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๐๗ วิชาการทำขนมชั้นหลากสี ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๐๘ วิชาการทำขนมข้าวพอง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๐๙ วิชาการทำขนมดอกจอก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๑๐ วิชาทำบานอฟฟี่ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๑๑๑ วิชาการทำน้ำจิ้มข้าวเกรียบ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๑๒ วิชาการทำกล้วยฉาบหลากรส ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๑๓ วิชาการทำน้ำพริกหลากรส ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๑๔ วิชาการทำกล้วยฉาบหลากรส ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๑๕ วิชาการทำสตรอเบอร์รี่ชีสพาย ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๑๖ วิชาการทำงานแฮนด์เมดจากเศษผ้า ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๑๑๗ วิชาการทำงานผสมผสาน ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๑๘ วิชาการทำงานซ่อมบำรุง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๑๙ วิชาการทำงานแกะไตปลาแห้ง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๒๐ วิชาการทำงานผสมดินปลูก ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๒๑ วิชาการทำงานแก้กล้วยหอม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๒๒ วิชาการทำงานปุ๋ยฝ้ายแฟนซี ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

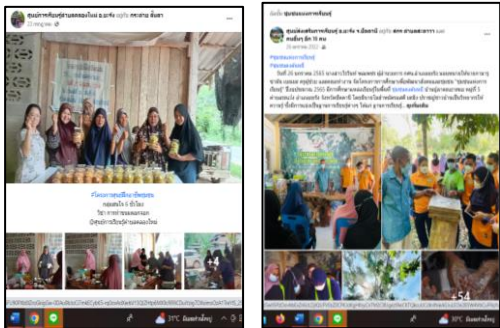
มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๑๒๓ วิชาการทำซาลาเปาไส้เครื่องแกง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๒๔ วิชาการทำขนมผกากรอง ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๒๕ วิชาการทำขนมหม้อแกงถั่ว ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๒๖ วิชาการทำซาลาเปาไส้แกงเขียวหวาน ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๒๗ วิชาการทำขนมชั้น ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๒๘ วิชาทำศิลปะการเพ้นท์เฮน่าบนมือ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑.๑๒๙ วิชาการทำน้ำลูกหยี ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๓๐ วิชาการทำธุรกิจเครื่องดื่ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๓๑ วิชาการทำธุรกิจเครื่องดื่ม ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๑.๑๓๒ วิชาการทำขนมชั้น ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๒. รูปแบบชั้นเรียน หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง มีจำนวน ๓ หลักสูตร ๒.๑ วิชาการทำเกษตรผสมผสานใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๒.๒ วิชาการทำน้ำพริกหลากรสใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน ๒.๓ วิชาการทำธุรกิจกาแฟ ใช้สื่อภูมิปัญญาชาวบ้าน YouTube และเอกสารประกอบการสอน <u>ด้านที่ ๒ การศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต</u> หลักสูตร ๖ ชั่วโมง มีจำนวน ๑ หลักสูตร - โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาทักษะชีวิต “โรคและภัยสุขภาพช่วงฤดูฝน” ใช้สื่อ YouTube คลิปวิดีโอ และเอกสารประกอบการสอน <u>ด้านที่ ๓ การศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน</u> หลักสูตร ๖ ชั่วโมง มีจำนวน ๑ หลักสูตร - โครงการการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน “ส่งเสริมสุขภาวะชุมชนด้วยถังขยะเปียกช่วยลดโลกร้อน” ใช้สื่อวิทยากรเฉพาะทาง YouTube คลิปวิดีโอ และเอกสารประกอบการสอน		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			<u>ด้านที่ ๔ การศึกษาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง</u> หลักสูตร ๖ ชั่วโมง มีจำนวน ๑ หลักสูตร - โครงการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง การเสริมสร้างอุปนิสัยพอเพียงในชีวิตประจำวัน ใช้สื่อวิทยากรเฉพาะทาง YouTube คลิปวิดีโอ ภูมิปัญญาชาวบ้าน แหล่งเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง และเอกสารประกอบการสอน สถานศึกษานำสื่อที่ได้จัดหามาใช้ในการจัดกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่องที่มีความเหมาะสมกับหลักสูตรและแผนการจัดการเรียนรู้ จากผลการประเมินการจัดกิจกรรมโครงการ พบว่า สื่อมีความหลากหลาย และสอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้ มีการศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้จริง และสถานศึกษามีการพัฒนาสื่อด้านเทคโนโลยีให้มีความทันสมัยและเหมาะสมกับโครงการ		

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

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			 <u>ร่องรอย/หลักฐาน</u> - คู่มือ แนวทางการดำเนินการจัดการศึกษา ต่อเนื่อง(ฉบับปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๑) - แบบสำรวจความต้องการเรียนรู้ - หลักสูตร - ใบสมัครวิทยากร - โครงการ - ขออนุญาตจัดตั้งกลุ่ม/แต่งตั้งวิทยากร - แผนการสอน - แบบขออนุญาตจัดซื้อ จัดจ้าง - รายงานนิเทศติดตามผลการจัดการเรียนรู้		

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนน ที่ได้	ระดับ คุณภาพ
			๑๐. แบบประเมินการจัดการเรียนรู้ (ด้านสื่อ) ๑๑. ทำเนียบสื่อ / แหล่งเรียนรู้    		

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

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

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