

ผลการประเมินคุณภาพการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพการจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง)

มาตรฐานการศึกษา/ ประเด็นการพิจารณา	ค่าน้ำหนัก (คะแนน)	กระบวนการ/วิธีการดำเนินงาน ของสถานศึกษา	ผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้น และร่องรอย หลักฐานที่เกิดขึ้น จากการดำเนินงานตามสภาพจริง	ผลการประเมินคุณภาพ	
				คะแนนที่ได้	ระดับคุณภาพ
มาตรฐานที่ ๒ คุณภาพการจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง					
๒.๔ การวัดและประเมินผลผู้เรียนการศึกษาต่อเนื่อง	๔	สถานศึกษา มีกระบวนการดำเนินงานเกี่ยวกับคุณภาพการจัดการเรียนรู้การศึกษาต่อเนื่อง ซึ่งมีการวัดและประเมินผลผู้เรียนการศึกษาต่อเนื่อง โดยสถานศึกษาได้มีวิธีการดำเนินการดังนี้ ๑. Plan (การวางแผน) สถานศึกษามีการประชุม วางแผน และรวบรวมหลักสูตร/โครงการ แผนการจัดการเรียนรู้ การศึกษาต่อเนื่องที่จัดทำงบประมาณที่ได้รับจัดสรร และศึกษาข้อมูล วิธีการ วิเคราะห์และสำรวจตามความต้องการของผู้เรียนเพื่อนำสู่การจัดกระบวนการเรียนรู้และครูจะต้องศึกษาคู่มีแนวทางดำเนินการจัดการศึกษาต่อเนื่อง (ฉบับปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๑) เพื่อเป็นตัวกำหนดทิศทางของการสร้างเครื่องมือการวัดและประเมินผลให้มีหลากหลายและมีความเหมาะสมกับกิจกรรมและจุดมุ่งหมายหรือวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	ผลการดำเนินงาน หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องที่ได้จัดกิจกรรมตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ไตรมาส ๑ - ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน กลุ่มชั้นเรียน หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง - หลักสูตรอาชีพการทำคอมพิวเตอร์เมดจากไม้ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเบเกอรี่ - หลักสูตรอาชีพการทำผลิตภัณฑ์ที่มีมิตร ชัน - หลักสูตรอาชีพการจักสานผลิตภัณฑ์จากย่านเถาวัลย์ - หลักสูตรอาชีพการทำผ้าบาติกลายพื้นถิ่น - หลักสูตรอาชีพการเพาะพันธุ์ส้มโอพันธุ์ปูโก	๓.๖	ยอดเยี่ยม

		๒. Do (การดำเนินงาน) สถานศึกษาได้มอบหมายให้ผู้รับผิดชอบออกแบบและพัฒนาเครื่องมือด้านการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ พร้อมมอบหมายให้ผู้เชี่ยวชาญด้านการวัดและประเมินผล ดำเนินการตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือการวัดและประเมินผลเพื่อให้มีความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาและสอดคล้องกับรูปแบบกิจกรรมและมอบหมายให้ครูพร้อมวิทยากรนำเครื่องมือการวัดและประเมินผลของการจัดการศึกษา ต่อเนื่องไปใช้ในการจัดกิจกรรม/โครงการ โดยเกณฑ์ของการประเมินแต่ละหลักสูตรผู้เรียนจะต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ขึ้นไป ซึ่งเครื่องมือการวัดและประเมินผลที่ได้ออกแบบไว้ ให้ใช้กับการจัดการศึกษาต่อเนื่องที่มีความหลากหลาย โดยให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในแต่ละรูปแบบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ของแต่ละหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง แบบประเมินของการจัดศึกษาต่อเนื่อง จะมีการแบ่งระดับของการวัดคะแนนรวมทั้งหมด ๑๐๐ คะแนน คือ วัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระให้ ๒๐ คะแนน วัดทักษะการปฏิบัติ ให้ ๒๐ คะแนน วัดคุณภาพของผลงาน/ผลการปฏิบัติ ให้ ๓๐ คะแนน วัดความร่วมมือ/ความสนใจ ให้ ๑๐ คะแนน วัดความคิดสร้างสรรค์ให้ ๑๐ คะแนน จิตอาสา ให้ ๑๐ คะแนน ระดับการประเมินผ่าน/ไม่ผ่าน ซึ่งขั้นตอนในการกำหนดวิธีการการวัดและประเมินผลการเรียนรู้นั้น ตามลำดับ ดังนี้	กลุ่มสนใจ หลักสูตร ๖ ชั่วโมง - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำมันนวดสมุนไพร (น้ำมันเหลือง) - หลักสูตรอาชีพน้ำสลัดแชกเพื่อสุขภาพ - หลักสูตรอาชีพการทำสลัดเพื่อสุขภาพ (สลัดโรล) - หลักสูตรอาชีพการทำเค้กส้ม - หลักสูตรอาชีพการทำขนมจีบ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมดอกจอก - หลักสูตรอาชีพการเพาะเห็ดนางฟ้า - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำพริกเผปลา ชาบะย่าง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมคัสตาร์ดเค้ก - หลักสูตรอาชีพการทำแซนวิชทูน่าสลัด - หลักสูตรอาชีพการทำข้าวเกรียบ ทรงเครื่อง - หลักสูตรอาชีพการทำกระเป๋ใส่ดินสอ - หลักสูตรอาชีพการทำสลัดเพื่อสุขภาพ (สลัดแชก) - หลักสูตรอาชีพศิลปะประดิษฐ์ - หลักสูตรอาชีพการทำท็อฟฟี่กะทิถั่ว - หลักสูตรอาชีพการทำข้าวเกรียบเห็ดนางฟ้า		
--	--	--	---	--	--

		ขั้นตอนที่ ๑ จัดทำวัตถุประสงค์ของการจัดเรียนรู้ การศึกษาต่อเนื่อง ขั้นตอนที่ ๒ ออกแบบรูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้การ จัดการศึกษาต่อเนื่องให้มีความเหมาะสมกับผู้เรียน ขั้นตอนที่ ๓ กำหนดเครื่องมือการวัดผลและ ประเมินผลพร้อมวิธีการบันทึกผล รายงานผล และมีการ ออกแบบหลักฐานการรายงานผลการวัดและประเมินผล ดังนั้นเมื่อมีการวิเคราะห์เครื่องมือที่ใช้ในการวัดผล ตามประเภทของจุดประสงค์การเรียนรู้ จะทำให้ครูสามารถ ใช้วิธีการวัดผลและเครื่องมือวัดผลได้สอดคล้องกับ จุดประสงค์การเรียนรู้ และสามารถดำเนินการวัดและ ประเมินผลได้ตามเป้าหมาย และถือว่าเป็นการวัดที่มี ประสิทธิภาพ ๓. Check (การตรวจสอบ) สถานศึกษามีการจัดตั้งคณะกรรมการนิเทศภายใน ของสถานศึกษาและดำเนินการนิเทศ ติดตาม แผนการ นิเทศ สามารถประเมินผลการจัดการเรียนรู้การจัด การศึกษาต่อเนื่อง พร้อมทั้งให้คำปรึกษา แสดงความ คิดเห็นต่าง ๆ โดยใช้แบบเครื่องมือการวัดและประเมินผล แบบรายงานผลการจบหลักสูตรการจัดการศึกษาต่อเนื่อง มาประเมินการจัดกระบวนการเรียนรู้ในทุกหลักสูตร เพื่อ สังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนในระหว่างเรียนเป็นรายบุคคล หรือกลุ่ม และมีการวิเคราะห์สภาพปัญหาจากการบันทึกผล หลังการเรียนแต่ละหลักสูตรแล้วนำมาปรับปรุงแก้ไข โดย	- หลักสูตรอาชีพการทำน้ำพริกเผาปลา กะตัก (ปลาจิ้งจั้ง) - หลักสูตรอาชีพการทำขนมถ้วยฟู - หลักสูตรอาชีพการทำสลัดโรลน้ำจิ้มซีฟู้ด - หลักสูตรอาชีพการทำขนมพื้นบ้าน (ขนม กล้วย) - หลักสูตรอาชีพการทำผักยกแคร่เพื่อ สุขภาพ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมหม้อแกงกล้วย - หลักสูตรอาชีพการทำกระถางจากล้อยาง รถยนต์ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมหัวเราะ - หลักสูตรอาชีพการปลูกผักสวนครัวลอย น้ำ - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำพริกเผากุ้งแห้ง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมบราวนี่ - หลักสูตรอาชีพการทำแซนวิชโบราณ - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำพริกเผา - หลักสูตรอาชีพการทำเค้กกล้วย - หลักสูตรอาชีพการทำวุ้นมะพร้าว น้ำหอม - หลักสูตรอาชีพการทำผ้าบาติกลายพื้นถิ่น - หลักสูตรอาชีพการทำขนมงานเลี้ยง (ขนมปุยฝ้าย) - หลักสูตรอาชีพการทำกระเป๋ากาแฟ		
--	--	--	---	--	--

		สร้างเครื่องมือให้สอดคล้องกับกิจกรรมของแต่ละหลักสูตร และนำเครื่องมือการวัดและประเมินผล มาประเมินพฤติกรรมของผู้เรียนในทุกๆช่วงของการจัดกิจกรรมตั้งแต่มาก่อนเรียน ระหว่างเรียน และหลังเรียนเพื่อสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนเพื่อใช้เป็นตัวประเมินผลและพัฒนาคุณภาพของการสร้างเครื่องมือการวัดและประเมินผลที่ดีต่อไป ๔. Action (การปรับปรุง) สถานศึกษาสรุปผลการประเมินหรือข้อมูลสารสนเทศต่าง ๆ ของแต่ละกิจกรรมทุกหลักสูตร เพื่อใช้ในการวางแผนพัฒนาการจัดการศึกษาให้ได้มาตรฐาน โดยวิเคราะห์ปัญหาและสภาพต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น รวมทั้งหาสาเหตุและแนวทางการพัฒนา เพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาปรับปรุงและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นภายใต้ผลการประเมินของสถานศึกษาให้สอดคล้องกับผู้เรียน พร้อมมีการสรุปผลการนิเทศแก่ผู้บริหาร เพื่อให้ผู้บริหารแสดงความคิดเห็นในการนำไปปรับปรุงพัฒนา ตลอดจนนำผลการนิเทศมาประชุมวางแผน ปรับปรุงเครื่องมือการวัดผลและประเมินผลเพื่อนำไปปรับปรุงพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอนให้ดียิ่งขึ้น ตลอดจนมีการทบทวน ติดตามและประเมินผลกระบวนการส่งเสริม หรือพัฒนาเครื่องมือการศึกษาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้จัดกระบวนการเรียนรู้ได้อย่างมีคุณภาพ ๕. Accountability (ความรับผิดชอบต่อสังคม)	- หลักสูตรอาชีพขนมงานเลี้ยง (ขนมตะโก้) - หลักสูตรอาชีพการทำขนมผกรัก - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำพริกนรก - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชั้นหมาก (ลูกชุบ) - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชั้นหมาก (สังขยาฟักทอง) - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำจิ้ม - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำสลัดงาดำเพื่อสุขภาพ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสด - หลักสูตรอาชีพศิลป์ประดิษฐ์จากเชือกป่าน - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำพริกเผาปลาทุพู - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชั้นหมาก (คัสตาร์ดคาราเมล) - หลักสูตรอาชีพการทำซูชิ - หลักสูตรอาชีพการทำเมี่ยงคำสมุนไพรสด - หลักสูตรอาชีพการทำขนมไทย (การทำขนมทับทิมกรอบ) - หลักสูตรอาชีพการทำเบเกอรี่ (เค้กหน้านิ่ม)		
--	--	--	---	--	--

		สถานศึกษามีการประชาสัมพันธ์แนวทางการจัดการกิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง ให้ประชาชนผู้สนใจรับทราบอย่างต่อเนื่อง และชี้แจงแนวทางในการจัดการจัดกิจกรรมของสถานศึกษาในช่องทางต่าง ๆ เช่น Facebook, Line, Tiktok, Youtube และป้ายประชาสัมพันธ์ เพื่อให้ผู้ที่สนใจสามารถเข้าถึงการเรียนรู้ได้ตลอดเวลา	- หลักสูตรอาชีพการทำเบเกอรี่ (เค้กส้ม) - หลักสูตรอาชีพการทำขนมป๊อปปี้เยะทอด - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำพริกเผาไข่เค็ม - หลักสูตรอาชีพการทำขนมทองม้วน - หลักสูตรอาชีพการทำขนมดอกจอก - หลักสูตรอาชีพการทำเบเกอรี่ (ขนมปัง) - หลักสูตรอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชั้นแพนซี - หลักสูตรอาชีพการทำเบเกอรี่ (เค้กหน้านิ่มเนื้อชิฟฟอนและคุกกี้เนยสด) - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชาบูระห์ หลักสูตรการศึกษาต่อเนื่องที่ได้จัดกิจกรรมตามโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ไตรมาส ๓ - ๔ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน รูปแบบชั้นเรียน หลักสูตร ๔๐ ชั่วโมง - หลักสูตรอาชีพเกษตรผสมผสาน - หลักสูตรอาชีพน้ำพริกหลากรส - หลักสูตรอาชีพธุรกิจกาแฟ Basic barista		
--	--	--	---	--	--

			กลุ่มสนใจ หลักสูตร ๖ ชั่วโมง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมคุกกี้ลูกหยี - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสด - หลักสูตรอาชีพการทำข้าวยาชูชิ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมโดนัทจิ๋ว - หลักสูตรอาชีพการทำขนมครองแครงกรอบ - หลักสูตรอาชีพการทำสับลูกหยี - หลักสูตรอาชีพการทำผ้ามด้อม - หลักสูตรอาชีพช่างตัดผม - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กบราวนี่ - หลักสูตรอาชีพการทำเค้กกล้วย - หลักสูตรอาชีพการทำขนมข้าวพอง - หลักสูตรอาชีพการขนมผกากรอง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมคุกกี้ใบเตย - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำยาขนมจีนหลากรส - หลักสูตรอาชีพการทำขนมจีบ - หลักสูตรอาชีพศิลปะประดิษฐ์ การพับผ้า ชั้นหมาก - หลักสูตรอาชีพการทำมันฝรั่ง		
--	--	--	--	--	--

			- หลักสูตรอาชีพการทำผ้ามัดย้อม - หลักสูตรอาชีพการทำพวงกุญแจจากเศษผ้า - หลักสูตรอาชีพการทำปลาหม้อแดดเดียว - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กคัสตาร์ด - หลักสูตรอาชีพการทำขนมดอกจอก - หลักสูตรอาชีพการทำขนมขอม่วง - หลักสูตรอาชีพการปลูกผักยกแคร่ - หลักสูตรอาชีพการทำกล้วยหินฉาบ - หลักสูตรอาชีพการปั้นเคสโทรศัพท์ด้วยน้ำยาเรซิน - หลักสูตรอาชีพการทำไข่เค็ม - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กหน้านิ่ม - หลักสูตรอาชีพการทำขนมโดนัทเยน - หลักสูตรอาชีพการทำบานอฟfee - หลักสูตรอาชีพการทำแกงไตปลาแห้ง - หลักสูตรอาชีพการขยายพันธุ์ส้มโอ - หลักสูตรอาชีพขนมทองพับ - หลักสูตรอาชีพการออกแบบลายผ้า - หลักสูตรอาชีพการทำปลากรอบสามรส - หลักสูตรอาชีพการทำถั่วทอดโบราณ - หลักสูตรอาชีพการทำผ้าพิมพ์ลาย - หลักสูตรอาชีพการทำขนมทองหยอด		
--	--	--	---	--	--

			- หลักสูตรอาชีพขนมคุกกี้อั้สั้ปประรด - หลักสูตรอาชีพการทำเปลือกส้มโอเชื่อม - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำจิ้มข้าวเกรียบ - หลักสูตรอาชีพการผสมดินปลูก - หลักสูตรอาชีพศิลปะการเพ้นท์เฮน่าบน มือ - หลักสูตรอาชีพการทำธุรกิจเครื่องดื่ม - หลักสูตรอาชีพการทำโรตี่ - หลักสูตรอาชีพการทำเค้กกล้วยหอม - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำลูกหยี - หลักสูตรอาชีพการทำกระเป๋าแฟชั่น - หลักสูตรอาชีพการทำโดนัทจิ๋ว - หลักสูตรอาชีพการทำโดนัทมัดผม - หลักสูตรอาชีพการทำขนมหนุ่มานคลุก ฝุ่น - หลักสูตรอาชีพการทำขนมบัตาวอลี่ (ขนมบอระเพ็ด) - หลักสูตรอาชีพการทำพวงกุญแจจาก วัสดุเหลือใช้ - หลักสูตรอาชีพการทำถั่วงอกแก้ว เคลือบน้ำตาล - หลักสูตรอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊ - หลักสูตรอาชีพการทำเค้กส้ม - หลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบหลากหลายรส		
--	--	--	--	--	--

			- หลักสูตรอาชีพขนมปุยฝ้ายแพนซี - หลักสูตรอาชีพการทำพวงกุญแจระฆัง - หลักสูตรอาชีพการทำกล้วยฉาบ ทรงเครื่อง - หลักสูตรอาชีพการทำปุยฝ้ายเตยหอม - หลักสูตรอาชีพการทำขนมลูกชุบ - หลักสูตรอาชีพการทำเค้กคัสตาร์ดคาราเมล เมล - หลักสูตรอาชีพการทำซาลาเปา - หลักสูตรอาชีพขนมคัสตาร์ดเค้ก - หลักสูตรอาชีพการทำน้ำพริกหลากหลายรส - หลักสูตรอาชีพซาลาเปาไส้เครื่องแกง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมลูกชุบ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมอินทนิล - หลักสูตรอาชีพการทำขนมหยกมณี - หลักสูตรอาชีพการทำขนมหม้อแกงถั่ว - หลักสูตรอาชีพการทำปุยฝ้ายเตยหอม - หลักสูตรอาชีพการทำขนมยี่มเส้นห์ (ขนมหัวเราะ) - หลักสูตรอาชีพการทำขนมอาเกาะ - หลักสูตรอาชีพการทำข้าวเหนียวตัด สังขยา - หลักสูตรอาชีพขนมถั่วแปบหลากสี - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชั้นสายรุ้ง		
--	--	--	---	--	--

			- หลักสูตรอาชีพขนมผกากรอง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชั้นแพนซี - หลักสูตรอาชีพการทำขนมหม้อแกง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเปียกปูนกะทิสด - หลักสูตรอาชีพการทำขนมผู้ร็ก - หลักสูตรอาชีพการทำข้าวเกรียบปลาหวานรสขาว - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กไข่ไต้หวัน - หลักสูตรอาชีพการทำขนมจีบสมุนไพร - หลักสูตรอาชีพการทำขนมบาตานุโระ๊ะ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชั้นหลากสี - หลักสูตรอาชีพงานแฮนด์เมดจากเศษผ้า - หลักสูตรอาชีพการทำข้าวเหนียวมูน หน้าสังขยา - หลักสูตรอาชีพการทำซาลาเปาไส้สังขยา - หลักสูตรอาชีพการทำขนมสังขยาฟักทอง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กชิฟพ่อน - หลักสูตรอาชีพการทำขนมบุงอ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมตะโกมันม่วง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กแยมโรล - หลักสูตรอาชีพการทำสตรอเบอร์รี่ชีสพาย - หลักสูตรอาชีพซาลาเปาไส้เขียวหวาน		
--	--	--	--	--	--

			กลุ่มสนใจ หลักสูตร ๑๒ ชั่วโมง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมกะหรี่ปั๊บ - หลักสูตรอาชีพการทำข้าวเกรียบปลา หวานรสชาวน - หลักสูตรอาชีพการทำขนมอาเกาะ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชั้นแฟนซี - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กไข่ ได้หวาน - หลักสูตรอาชีพการทำขนมจีบสมุนไพร - หลักสูตรอาชีพการทำขนมบาตานุโระ๊ะ - หลักสูตรอาชีพขนมเปียกปูนกะทิสด - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชั้นหลากสี - หลักสูตรอาชีพงานแฮนด์เมดจากเศษผ้า - หลักสูตรอาชีพการทำขนมชั้น - หลักสูตรอาชีพการทำข้าวเหนียวมูนหน้า สังขยา - หลักสูตรอาชีพการทำชาลาเปาไส้สังขยา - หลักสูตรอาชีพการทำขนมสังขยาฟักทอง - หลักสูตรอาชีพการทำขนมเค้กชิฟฟอน - หลักสูตรอาชีพการทำขนมบุงอ - หลักสูตรอาชีพการทำขนมตะโกมันม่วง - หลักสูตรอาชีพการทำเค้กคัสตาร์ด - หลักสูตรอาชีพขนมเค้กแยมโรล		
--	--	--	---	--	--

			- หลักสูตรอาชีพการทำขนมหัวเราะ - หลักสูตรอาชีพการทำสตรอเบอร์รี่ชีสพาย - หลักสูตรอาชีพซาลาเปาไส้เหี่ยวหวาน กลุ่มสนใจ หลักสูตร ๒๐ ชั่วโมง - หลักสูตรอาชีพการทำสไลด์เพื่อสุขภาพ ผู้ผ่านโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ทั้ง ๒ ไตรมาสจำนวน ๑,๖๑๙ คน ผลประเมินของผู้เข้าร่วมโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน ที่ตอบแบบสอบถามจำนวน ๑,๖๑๙ คน โดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก และเมื่อพิจารณาทางด้านพบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก ทุกด้าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๓๒ เมื่อเปรียบเทียบกับเป็นร้อยละ ๘๖.๔ ของกลุ่มตัวอย่างผู้เข้าร่วมโครงการสามารถพัฒนาความรู้ ความสามารถและทักษะการประกอบอาชีพ ผลการดำเนินงาน โครงการพัฒนาทักษะชีวิต ไตรมาส ๑ - ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ - โครงการโรคและภัยสุขภาพช่วงฤดูฝน กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๒๔ คน ผู้เข้าร่วมโครงการที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจ อยู่ในระดับ มากที่สุด ค่าเฉลี่ย เท่ากับ ๔.๖๗ เมื่อเปรียบเทียบกับคิดเป็นร้อยละ ๙๓.๔		
--	--	--	---	--	--

			ผลการดำเนินงาน โครงการพัฒนาทักษะชีวิต ไตรมาส ๓ - ๔ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ - โครงการการป้องกันเฝ้าระวังการแพร่ระบาดของโรคไข้เลือดออก กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๒๔ คน ผู้เข้าร่วมโครงการ ที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก ค่าเฉลี่ย เท่ากับ ๔.๑๐ เมื่อเปรียบเทียบกับคิดเป็นร้อยละ ๘๒ ผลการดำเนินงาน โครงการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน ไตรมาส ๑ - ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ - โครงการชุมชนเข้มแข็งห่างไกลยาเสพติด กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๑๕ คน ผู้เข้าร่วมโครงการ ที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มาก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๐๔ เมื่อเปรียบเทียบกับคิดเป็นร้อยละ ๘๐.๘ ผลการดำเนินงาน โครงการศึกษาเพื่อพัฒนาสังคมและชุมชน ไตรมาส ๓ - ๔ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ - โครงการสุขภาวะชุมชนด้วยถังขยะเปียกช่วยลดโลกร้อน กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๑๕ คน ผู้เข้าร่วมโครงการ ที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๕๘ เมื่อเปรียบเทียบกับคิดเป็นร้อยละ ๙๑.๖		
--	--	--	---	--	--

			ผลการดำเนินงาน โครงการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอ ไตรมาส ๑ - ๒ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ - โครงการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง น้อมนำศาสตร์พระราชฯ สู่การดำเนินชีวิต ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๑๖ คน ผู้เข้าร่วมโครงการที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๖๒ เมื่อเปรียบเทียบกับคิดเป็นร้อยละ ๙๒.๔ ผลการดำเนินงาน โครงการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอ ไตรมาส ๓ - ๔ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๖ - โครงการเรียนรู้ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง การเสริมสร้างอุปนิสัยพอเพียงในชีวิตประจำวัน กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๑๕ คน ผู้เข้าร่วมโครงการ ที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ ๔.๖๗ เมื่อเปรียบเทียบกับคิดเป็นร้อยละ ๙๓.๔		
--	--	--	--	--	--

			รื่องรอย/หลักฐาน ๑. คู่มือ แนวทางการดำเนินงานการจัดการศึกษาต่อเนื่อง(ฉบับปรับปรุง พ.ศ.๒๕๖๑) ๒. แบบสำรวจความต้องการเรียนรู้ ๓. หลักสูตร ๔. ใบสมัครวิทยากร ๕. โครงการ ๖. ขออนุญาตจัดตั้งกลุ่ม/แต่งตั้งวิทยากร ๗. แผนการสอน ๘. แบบขออนุญาตจัดซื้อ จัดจ้าง ๙. จัดกิจกรรมตามแผนการเรียนรู้ ๑๐.รายงานนิเทศติดตามผลการจัดการเรียนรู้ ๑๑. แบบประเมินการจัดการเรียนรู้(แบบประเมินการศึกษาต่อเนื่อง) ๑๒. แบบสรุปผลการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือสำหรับผู้เชี่ยวชาญ ๑๓. สรุปผลการจัดการเรียนรู้		
--	--	--	--	--	--

ตัวอย่างการประเมินผลการดำเนินงานหลักสูตร
อาชีพ



			  		
--	--	--	--	--	--

แบบ ทบ.บ. ๗ (ส.)

แบบประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผน

ผู้ถูกประเมิน: ตำแหน่ง: ปีที่:
 ประเมินโดย: ตำแหน่ง: ปีที่:
 สาขา: ปีที่:

ส.ก.	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
100						

หมายเหตุ: การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ถูกประเมินนี้ มีผลใช้บังคับ
 การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ถูกประเมินนี้ มีผลใช้บังคับ
 การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ถูกประเมินนี้ มีผลใช้บังคับ

วันที่: ปีที่:
 ผู้ประเมิน:
 ผู้ถูกประเมิน:

หมายเหตุ: แบบประเมินผลการปฏิบัติงานนี้ มีผลใช้บังคับ

แบบประเมินที่ใช้ในการประเมิน

แบบประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผน

ผู้ถูกประเมิน: ตำแหน่ง: ปีที่:
 ประเมินโดย: ตำแหน่ง: ปีที่:
 สาขา: ปีที่:

ส.ก.	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
100						

หมายเหตุ: การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ถูกประเมินนี้ มีผลใช้บังคับ
 การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ถูกประเมินนี้ มีผลใช้บังคับ
 การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ถูกประเมินนี้ มีผลใช้บังคับ

วันที่: ปีที่:
 ผู้ประเมิน:
 ผู้ถูกประเมิน:

หมายเหตุ: แบบประเมินผลการปฏิบัติงานนี้ มีผลใช้บังคับ

ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน	ผลการปฏิบัติงานตามแผน
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
45						
46						
47						
48						
49						
50						
51						
52						
53						
54						
55						
56						
57						
58						
59						
60						
61						
62						
63						
64						
65						
66						
67						
68						
69						
70						
71						
72						
73						
74						
75						
76						
77						
78						
79						
80						
81						
82						
83						
84						
85						
86						
87						
88						
89						
90						
91						
92						
93						
94						
95						
96						
97						
98						
99						
100						

แบบสรุปผลการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ
 สำหรับผู้เชี่ยวชาญ