

แบบประเมินผลการฝึกงาน

ระหว่างวิทยาลัย กับ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย (เบเกอร์)

นิเทศก์สัปดาห์ที่ 18 วันที่ 12 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569 ครั้งที่ 3

ชื่อ นางสาวรุ่งรวี นามสกุล แซ่โซ้ง แผนกวิชา อาหารและโภชนาการ

ระดับชั้น () ปวช () ปวส

ฝึกงาน ระหว่างวันที่ 13 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2569 ถึงวันที่ 13 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

สถิติการฝึกงาน

() สาย 0 ครั้ง () ขาดงาน 0 วัน

() ลาป่วย 0 วัน () ลากิจ 0 วัน

ประเมินครั้งที่ () ครั้งที่1 () ครั้งที่2 () ครั้งที่3 วันที่ทำการประเมิน วันที่ 12 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย ลงในช่องที่เห็นว่าตรงกับความเป็นจริงมากที่สุด

ลำดับ	หัวข้อที่ประเมิน	ดีมาก (5)	ดี (4)	ปานกลาง (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
ส่วนที่ 1 ประเมินด้านความรู้ ความสามารถ						
1	ปฏิบัติงานที่ตรงตามเป้าหมายที่กำหนดไว้	<input checked="" type="checkbox"/>				
2	คุณภาพงานที่ทำได้ตามมาตรฐาน	<input checked="" type="checkbox"/>				
3	ความเข้าใจเกี่ยวกับงานที่ได้รับมอบหมาย	<input checked="" type="checkbox"/>				
4	การปฏิบัติงานเสร็จสิ้นตามกำหนดเวลา	<input checked="" type="checkbox"/>				

ลำดับ	หัวข้อที่ประเมิน	ดีมาก (5)	ดี (4)	ปานกลาง (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
5	การบำรุงรักษา เครื่องมือ เครื่องใช้ และทรัพย์สินของสถานประกอบการ	✓				
คะแนนที่ได้		25	0	0	0	0
คะแนนรวม		25				
ส่วนที่ 2 ประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงาน						
1	ความเอาใจใส่ต่องานที่ได้รับมอบหมาย	✓				
2	การเชื่อฟัง ปฏิบัติตามคำแนะนำ รวมถึงการควบคุมอารมณ์	✓				
3	ความสามารถในการเรียนรู้และ พัฒนาตนเอง	✓				
4	การให้ความร่วมมือกับสถานประกอบการ และการรับฟังความคิดเห็นผู้อื่น	✓				
5	แต่งกายสุภาพเรียบร้อย และถูกต้องตามระเบียบ	✓				
6	ตรงต่อเวลา	✓				
7	ปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ	✓				
8	มีความซื่อสัตย์ สุจริต ในการปฏิบัติงาน	✓				
9	มีความขยัน อดทน ในการปฏิบัติงาน	✓				
10	สุภาพอ่อนน้อมรู้จักกาลเทศะ	✓				
11	คำนึงถึงความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน	✓				

ลำดับ	หัวข้อที่ประเมิน	ดีมาก (5)	ดี (4)	ปานกลาง (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
12	รู้จักใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ต่างๆ อย่างถูกต้อง	✓				
13	มีมนุษยสัมพันธ์กับเพื่อนร่วมงาน	✓				
14	มีความตั้งใจใฝ่รู้ในการพัฒนางาน	✓				
15	แก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าในการทำงานได้	✓				
16	มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์	✓				
17	รู้จักใช้วัสดุอย่างประหยัด	✓				
18	ทำงานเป็นทีม	✓				
19	มีจิตอาสา	✓				
คะแนนที่ได้		95	0	0	0	0
คะแนนรวม		95				

ความคิดเห็นเพิ่มเติม/ข้อเสนอแนะ

นักเรียนมีทักษะในการทำเบเกอร์รี่เพิ่มมากขึ้นและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ในอนาคต

.....

ลงชื่อ

พช

(นายพยงค์ดี บุญศิริ)

ครูนิเทศก์