

# แบบประเมินผลการฝึกงาน

ระหว่างวิทยาลัย กับ KFC

วันที่ 13 เดือน 5 พ.ศ. 2568 ครั้งที่ 1

รหัสวิชา123456 รายวิชา อาหาร

ชื่อ อิสระ นามสกุล อ่ำไพ แผนกวิชา อาหาร

ระดับชั้น (  ) ปวช (  ) ปวส

ฝึกงาน ระหว่างวันที่ 13 เดือน มกราคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 13 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568

## สถิติการฝึกงาน

(  ) สาย ..... 1 ..... ครั้ง (  ) ขาดงาน ..... 0 ..... วัน

(  ) ลาป่วย ..... 0 ..... วัน (  ) ลากิจ ..... 0 ..... วัน

ประเมินครั้งที่ (  ) ครั้งที่1 (  ) ครั้งที่2 (  ) ครั้งที่3 วันที่ทำการประเมิน วันที่ 13 เดือน 5 พ.ศ. 2568

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย  ลงในช่องที่เห็นว่าตรงกับความเป็นจริงมากที่สุด

ลำดับ	หัวข้อที่ประเมิน	ดีมาก (5)	ดี (4)	ปานกลาง (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
ส่วนที่ 1 ประเมินด้านความรู้ ความสามารถ (20 คะแนน)						
1	มีความรู้ และทักษะพื้นฐานเหมาะสมกับการฝึกงาน	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	มีการพัฒนาความรู้ และทักษะของตนเองอย่างต่อเนื่อง	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ลำดับ	หัวข้อที่ประเมิน	ดีมาก (5)	ดี (4)	ปานกลาง (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
3	สามารถนำความรู้และทักษะที่มีมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน			✓		
4	สามารถสืบค้นและใช้ประโยชน์จากแหล่งข้อมูลหลากหลายได้อย่างสร้างสรรค์		✓			
คะแนนที่ได้		5	8	3	0	0
คะแนนรวม		16				
ส่วนที่ 2 ประเมินด้านทักษะการปฏิบัติงาน (25 คะแนน)						
1	การเตรียมตัว และความพร้อมในการปฏิบัติงาน		✓			
2	สามารถปฏิบัติงานอย่างเป็นระบบ			✓		
3	มีการวางแผนการปฏิบัติงานที่ดี		✓			
4	ความกระตือรือร้นในการปฏิบัติงาน			✓		
5	มีความมั่นใจในการปฏิบัติงาน				✓	
6	มีการลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติงาน		✓			
7	มีความสามารถในการใช้อุปกรณ์ต่างๆ	✓				
8	มีความอดทนในการปฏิบัติงาน		✓			
9	ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น		✓			
10	ความสนใจในการแสวงหา ความรู้เพิ่มเติม			✓		
11	มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์				✓	

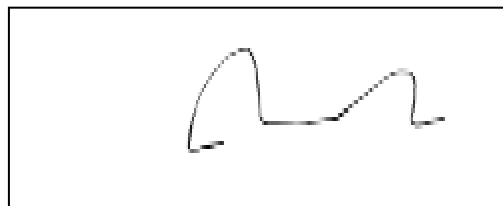
ลำดับ	หัวข้อที่ประเมิน	ดีมาก (5)	ดี (4)	ปานกลาง (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
คะแนนที่ได้		5	20	9	4	0
คะแนนรวม		38				
ส่วนที่ 3 ประเมินด้านคุณลักษณะอันพึงประสงค์ (20 คะแนน)						
1	มีทัศนคติที่ดีต่อวิชาชีพ และการปฏิบัติหน้าที่			✓		
2	มีความรับผิดชอบต่อภาระหน้าที่ ที่ได้รับมอบหมาย			✓		
3	แต่งกาย สุภาพเรียบร้อย และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน		✓			
4	ตรงต่อเวลา	✓				
5	ปฏิบัติตามข้อกำหนด หรือระเบียบของสถานที่ฝึกงาน			✓		
6	มีมนุษยสัมพันธ์ สามารถร่วมงานกับผู้อื่นได้ดี				✓	
7	มีน้ำใจ เสียสละ และเคารพสิทธิของผู้อื่น					✓
8	มีภาวะผู้นำ ผู้ตาม สามารถทำงานเป็นทีม				✓	
9	ปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ			✓		
10	มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ		✓			
คะแนนที่ได้		5	8	12	4	1
คะแนนรวม		30				
ส่วนที่ 4 ประเมินด้านการประยุกต์ใช้ ( 5 คะแนน)						

ลำดับ	หัวข้อที่ประเมิน	ดีมาก (5)	ดี (4)	ปานกลาง (3)	พอใช้ (2)	ปรับปรุง (1)
1	สามารถประยุกต์องค์ความรู้ที่มีการปฏิบัติ		✓			
2	สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้า ไว้วางใจให้ตัดสินใจด้วยตนเองได้			✓		
คะแนนที่ได้		0	4	3	0	0
คะแนนรวม		7				

ความคิดเห็นเพิ่มเติม/ข้อเสนอแนะ

-

ลงชื่อ



( หนากร )

ผู้ประเมิน/ครูฝึก

ชื่อสถานประกอบการ

KFC