

แบบข้อตกลงในการพัฒนางาน (PA)
สำหรับข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษา **ตำแหน่งครู (ไม่มีวิทยฐานะ)**
(ทุกสังกัด)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ระหว่างวันที่ 1 เดือน ตุลาคม พ.ศ.2564 ถึงวันที่ 30 เดือน กันยายน พ.ศ. 2565

ผู้จัดทำข้อตกลง

ชื่อ ตำแหน่ง **ครู (ไม่มีวิทยฐานะ)**

สถานศึกษา โรงเรียน..... สังกัด สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา.....

เงินเดือนในอันดับ คศ. 1 อัตราเงินเดือน

ประเภทห้องเรียนที่จัดการเรียนรู้

- ห้องเรียนวิชาสามัญหรือวิชาพื้นฐาน
- ห้องเรียนปฐมวัย
- ห้องเรียนการศึกษาพิเศษ
- ห้องเรียนสายวิชาชีพ
- ห้องเรียนการศึกษานอกระบบ/ตามอัธยาศัย

ข้าพเจ้าขอแสดงเจตจำนงในการจัดทำข้อตกลงในการพัฒนางานกับผู้อำนวยการสถานศึกษา ไว้ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อตกลงในการพัฒนางานตามมาตรฐานตำแหน่ง

1. ภาระงาน

1.1 ชั่วโมงสอนตามตารางสอน

ภาคเรียนที่ 2/2564 รวมจำนวน 26 ชั่วโมง /สัปดาห์ ดังนี้

- หลักการประกอบอาหารเบื้องต้น (ม.1)	จำนวน	1 ชั่วโมง /สัปดาห์
- งานแกะสลัก (ม.2)	จำนวน	2 ชั่วโมง /สัปดาห์
- ขนมไทยเบื้องต้น (ม.3)	จำนวน	2 ชั่วโมง /สัปดาห์
- หลักการประกอบอาหารครอบครัว (ม.4)	จำนวน	5 ชั่วโมง /สัปดาห์
- รายวิชางานบ้านและงานประดิษฐ์ (ม.4)	จำนวน	7 ชั่วโมง /สัปดาห์
- โภชนาการ (ม.5)	จำนวน	2 ชั่วโมง /สัปดาห์
- ถนอมอาหารและแปรรูป (ม.6)	จำนวน	2 ชั่วโมง /สัปดาห์
- อาหารว่างคาวและเครื่องดื่ม (ม.6)	จำนวน	2 ชั่วโมง /สัปดาห์
- กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน (ชุมนุม)	จำนวน	1 ชั่วโมง /สัปดาห์
- กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน (แนะแนว)	จำนวน	1 ชั่วโมง /สัปดาห์
- กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน (สาธารณประโยชน์)	จำนวน	1 ชั่วโมง /สัปดาห์
	จำนวน	26 ชั่วโมง /สัปดาห์

ภาคเรียนที่ 1/2565 รวมจำนวน 26 ชั่วโมง /สัปดาห์ ดังนี้

- รายวิชางานบ้านและงานประดิษฐ์ (ม.1)	จำนวน	12 ชั่วโมง /สัปดาห์
--------------------------------------	-------	---------------------

- การสุขาภิบาลอาหาร (ม.1)	จำนวน	2 ชั่วโมง /สัปดาห์
- อาหารคาวและขนมไทย (ม.1)	จำนวน	2 ชั่วโมง /สัปดาห์
- อาหารว่างเบื้องต้น (ม.3)	จำนวน	2 ชั่วโมง /สัปดาห์
- อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง (ม.5)	จำนวน	2 ชั่วโมง /สัปดาห์
- เบเกอรี่เบื้องต้น (ม.6)	จำนวน	2 ชั่วโมง /สัปดาห์
- กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน (ชุมนุม)	จำนวน	1 ชั่วโมง /สัปดาห์
- กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน (แนะแนว)	จำนวน	1 ชั่วโมง /สัปดาห์
- กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน (ลูกเสือ-เนตรนารี)	จำนวน	1 ชั่วโมง /สัปดาห์
- กิจกรรมพัฒนาผู้เรียน (สาธารณประโยชน์)	จำนวน	1 ชั่วโมง /สัปดาห์
	จำนวน	26 ชั่วโมง /สัปดาห์

1.2 งานส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ จำนวน3..... ชั่วโมง /สัปดาห์

- การมีส่วนร่วมชุมชนการเรียนรู้ทางวิชาชีพ (PLC)
- ประชุมกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ
- ประชุมโรงเรียน

1.3 งานพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษาของสถานศึกษา จำนวน3..... ชั่วโมง/สัปดาห์

- งานวิชาการ
- งานอนามัย
- งานปฎิคม

1.4 งานตอบสนองนโยบายและจุดเน้น จำนวน1..... ชั่วโมง/สัปดาห์

2.งานที่จะปฏิบัติตามมาตรฐานตำแหน่งครู (ให้ระบุรายละเอียดของงานที่จะปฏิบัติในแต่ละด้านว่าดำเนินการอย่างไร โดยอาจจะระบุระยะเวลาที่ใช้ในการดำเนินการด้วยก็ได้)

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ ตามมาตรฐานตำแหน่ง ปรับ ประยุกต์	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตามข้อตกลง ใน 1 รอบการประเมิน(โปรตรระบุ)	ผลลัพธ์(Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวังให้เกิดขึ้น (โปรตรระบุ)	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียนในชั้นเรียนที่แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นหรือมีการพัฒนามากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น (โปรตรระบุ)
1.ด้านการจัดการเรียนรู้	<p>1.1 การสร้างและหรือพัฒนาหลักสูตร มีการจัดทำรายวิชาเบเกอรี่เบื้องต้นและหน่วยการเรียนรู้จำนวน 5 หน่วย ให้สอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้ และตัวชี้วัดหรือผลการเรียนรู้ตามหลักสูตร เพื่อให้ผู้เรียนได้พัฒนาสมรรถนะและการเรียนรู้ ได้ตามศักยภาพ โดยมีการปรับประยุกต์ให้สอดคล้องกับบริบทของสถานศึกษา ผู้เรียน และท้องถิ่น</p>	<p>โครงสร้างรายวิชา/คำอธิบายรายวิชา เบเกอรี่เบื้องต้น</p>	<p>- ผู้เรียนร้อยละ 80 ได้เรียนรู้รายวิชาและหน่วยการเรียนรู้เกิดสมรรถนะที่สำคัญในการเรียนรู้ และปรับ ประยุกต์ทักษะสู่กระบวนการนำไปปฏิบัติจริง</p>
	<p>1.2 ออกแบบการจัดการเรียนรู้ เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ทักษะ คุณลักษณะประจำวิชาเบเกอรี่เบื้องต้น</p>	<p>ออกแบบการจัดการเรียนรู้</p>	<p>- ผู้เรียนร้อยละ 80 เกิดความรู้ คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และสมรรถนะที่สำคัญ</p>

	<p>คุณลักษณะอันพึงประสงค์ และสมรรถนะ ที่สำคัญตามหลักสูตร โดยมีการปรับประยุกต์ให้สอดคล้องกับบริบทของสถานศึกษา ผู้เรียน และท้องถิ่น</p>	<p>- แผนการจัดการเรียนรู้รายวิชาเบเกอรี่เบื้องต้นที่มีการประยุกต์ใช้เทคนิคการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ และหลากหลาย</p>	
	<p>1.3 จัดกิจกรรมการเรียนรู้</p> <ul style="list-style-type: none"> - วางแผนการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบ Active Learning กับการสอนทักษะอาชีพด้านอาหาร - มีการอำนวยความสะดวกในการเรียนรู้ และส่งเสริม ผู้เรียนได้พัฒนาเต็มตามศักยภาพ เรียนรู้ และทำงานร่วมกัน โดยมีการปรับประยุกต์ให้สอดคล้องกับความแตกต่างของผู้เรียน 	<p>- มีการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลายวิธี</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สอนแบบกระบวนการกลุ่ม 2. สอนแบบฝึกปฏิบัติจริง 	<p>นักเรียนร้อยละ 80 เกิดกระบวนการเรียนรู้และเกิดพฤติกรรมการเรียนรู้ทั้ง 3 ด้าน คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ด้านความรู้ (knowledge) ผู้เรียนที่มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับการปฏิบัติทักษะอย่างถูกวิธี - ด้านเจตคติ (Attitude) ผู้เรียนเห็นคุณค่าและประโยชน์ของการออกกำลังกายและการเล่นกีฬา จนสร้างสุขนิสัยที่ดีได้ - ด้านการปฏิบัติ (Practice) นักเรียนได้ฝึกปฏิบัติจนเกิดเป็นทักษะ เกิดความชำนาญ นำไปประยุกต์ใช้ได้
	<p>1.4 สร้างและพัฒนาสื่อ นวัตกรรมเทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้</p> <p>-มีการสร้างหรือพัฒนาสื่อ นวัตกรรม เทคโนโลยี และแหล่งเรียนรู้สอดคล้องกับกิจกรรมการเรียนรู้ โดยมีการปรับประยุกต์ให้สอดคล้องกับความแตกต่างของผู้เรียน และทำให้ผู้เรียน มีทักษะการคิดและสามารถสร้างนวัตกรรมได้</p>	<p>มีสื่อการสอนที่หลากหลาย คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สื่อการสอน Power point - สื่อการเรียนออนไลน์จาก Youtube 	<ul style="list-style-type: none"> - ครูและนักเรียนร้อยละ 80 ใช้สื่อเทคโนโลยีที่ทันสมัยให้เกิดประโยชน์ต่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ของครูและการศึกษาของนักเรียน - นักเรียนร้อยละ 80 มีความรู้ เกิดทักษะ และเจตคติ (หรือเขียนเชิงคุณภาพ ดีขึ้น เพิ่มขึ้น)

<p>1.5 การวัดและประเมินผลการจัดการเรียนรู้ มีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ด้วยวิธีการที่หลากหลาย เหมาะสม และสอดคล้องกับมาตรฐานการเรียนรู้ ให้ผู้เรียนพัฒนาการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง</p>	<p>- มีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้หลากหลายวิธี ได้แก่ แบบประเมินชิ้นงาน แบบสังเกต พฤติกรรมรายบุคคล การสอบปฏิบัติ</p>	<p>- นักเรียนร้อยละ 80 มีพัฒนาการด้านความรู้ ทักษะการปฏิบัติงาน และเจตคติ</p>
<p>1.6 การศึกษา วิเคราะห์ สังเคราะห์เพื่อแก้ไขปัญหา หรือพัฒนาการเรียนรู้ มีการศึกษา วิเคราะห์ และสังเคราะห์ เพื่อแก้ปัญหาหรือพัฒนาการเรียนรู้ที่ส่งผลต่อคุณภาพผู้เรียน</p>	<p>- วิจัยในชั้นเรียน เรื่อง การชั่ง ตวง วัด ส่วนผสมที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด</p>	<p>- นักเรียนร้อยละ 80 สามารถชั่ง ตวง วัด ส่วนผสมที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดได้ - นักเรียนสามารถชั่ง ตวง วัด ส่วนผสมที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดได้ถูกต้องมากยิ่งขึ้น</p>
<p>1.7 การจัดบรรยากาศที่ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียน -ปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดีของการเป็นผู้สอนด้านอาหาร และการจัดห้องเรียนปฏิบัติที่ได้มาตรฐาน ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร - มีการจัดบรรยากาศที่ส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้เกิดกระบวนการคิด ทักษะชีวิต ทักษะการทำงาน ทักษะการเรียนรู้ และนวัตกรรม ทักษะด้านสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี</p>	<p>- รูปภาพการจัดบรรยากาศที่เอื้อต่อการเรียนรู้กับผู้เรียน ส่งเสริมคุณภาพของผู้เรียน คือ -การจัดห้องเรียนปฏิบัติที่ได้มาตรฐาน ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร - ภาพโปสเตอร์ที่เกี่ยวกับรายวิชาเบเกอรี่ - ป้ายนิเทศในห้องเรียน - ลำโพง - ทีวี - โปรเจคเตอร์</p>	<p>- ร้อยละ 80 ผู้เรียนปฏิบัติตามแบบอย่างที่ดี มีแหล่งการเรียนรู้ และสภาพแวดล้อมของห้องเรียนที่เอื้อต่อการเรียนรู้ของผู้เรียน - มีสภาพบรรยากาศการจัดการเรียนการสอนที่ดีขึ้น</p>
<p>1.8 การอบรมและพัฒนาคุณลักษณะที่ดีของผู้เรียน</p>	<p>คุณลักษณะอันพึงประสงค์ ได้แก่ จิตอาสา -การส่งเสริมมารยาทนักเรียน - รายงานคุณลักษณะอันพึงประสงค์ด้านความรับผิดชอบ</p>	<p>- นักเรียนมีคุณลักษณะอันพึงประสงค์ด้านความรับผิดชอบที่ดีขึ้น</p>

	<p>มีการอบรมป๋มนิสัยให้ผู้เรียนมีคุณธรรม จริยธรรมคุณลักษณะอันพึงประสงค์ และค่านิยมความเป็นไทยที่ตังาม</p>		
<p>2.ด้านการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนรู้</p>	<p>2.1 จัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชา มีการจัดทำข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียนและรายวิชาเบเกอรี่เบื้องต้น เพื่อใช้ในการส่งเสริมสนับสนุนการเรียนรู้ และพัฒนาคุณภาพผู้เรียน</p>	<p>-รายงานข้อมูลสารสนเทศของผู้เรียน รายวิชา เบเกอรี่เบื้องต้น</p>	<p>- ร้อยละ 80 ของครุมีข้อมูลสารสนเทศที่ช่วยติดตามความก้าวหน้าของผู้เรียนได้</p>
	<p>2.2 ดำเนินงานตามระบบดูแลช่วยเหลือนักเรียน มีการใช้ข้อมูลสารสนเทศเกี่ยวกับผู้เรียนรายบุคคล และประสานความร่วมมือกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนา และแก้ปัญหาผู้เรียน</p>	<p>- รายงานระบบดูแลช่วยเหลือนักเรียน ที่ครอบคลุมทุกด้านที่เป็นปัจจุบัน เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - ข้อมูลผลการเรียนนักเรียน - ข้อมูลการเยี่ยมบ้าน 	<p>- ร้อยละ 80 ครุมีผลการแก้ไขปัญหาด้านผลการเรียน การเยี่ยมบ้าน</p>
	<p>2.3 ปฏิบัติงานวิชาการ และงานอื่นๆ ของสถานศึกษา ร่วมปฏิบัติงานทางวิชาการ และงานอื่น ๆ ของสถานศึกษาเพื่อยกระดับคุณภาพการจัดการศึกษาของสถานศึกษา</p>	<ul style="list-style-type: none"> - งานครูที่ปรึกษา - งานสื่อและนวัตกรรมการ - งานสัปดาห์วิทยาศาสตร์ - งานเปิดบ้านวิชาการ 	<ul style="list-style-type: none"> - นักเรียนร้อยละ 70 มีพฤติกรรมการเรียนรู้ที่ดีขึ้น - นักเรียนร้อยละ 80 ได้รับการส่งเสริมด้านการจัดการเรียนการสอน

	<p>2.4 ประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ภาควิชา ช่างและหรือสถานประกอบการ</p> <p>ประสานความร่วมมือกับผู้ปกครอง ภาควิชา ช่างและหรือสถานประกอบการ เพื่อร่วมกันพัฒนาผู้ เรียน</p>	<p>- กลุ่มไลน์การประชุมผู้ปกครองของรายวิชา เบเกอรี่</p>	<p>- ร้อยละ 80 ของบ้านและครูผู้สอนมีการติดต่อ ประสานความร่วมมือทำให้ความเข้าใจตรงกัน ในการร่วมกันแก้ไขและพัฒนาผู้เรียนให้ตรงจุด</p>
--	---	---	---

ลักษณะงานที่ปฏิบัติ ตามมาตรฐานตำแหน่ง	งาน (Tasks) ที่จะดำเนินการพัฒนาตามข้อตกลง ใน 1 รอบการประเมิน(โปรตรระบุ)	ผลลัพธ์(Outcomes) ของงานตามข้อตกลงที่คาดหวังให้เกิดขึ้น (โปรตรระบุ)	ตัวชี้วัด (Indicators) ที่จะเกิดขึ้นกับผู้เรียนในชั้นเรียนที่แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้นหรือ มีการพัฒนามากขึ้นหรือผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น (โปรตรระบุ)
<p>3.ด้านการพัฒนาตนเองและ วิชาชีพ</p>	<p>3.1 พัฒนาตนเองอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง เพื่อให้มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ โดยเฉพาะ อย่างยิ่งการพัฒนางานด้านอาหารจากสื่อออนไลน์ สถานประกอบการ และองค์กรอาชีพ เพื่อการศึกษา สมรรถนะวิชาชีพครูและความรอบรู้ในเนื้อหาวิชา และวิธีการสอน</p>	<p>- อบรมของหน่วยงานทางการศึกษา/ผ่าน ระบบออนไลน์</p> <p>- อบรม สัมมนา ทักษะศึกษา ดูงาน ศึกษาต่อ</p> <p>- ประชุมเชิงปฏิบัติการ</p>	<p>- ร้อยละ 70 ของนักเรียนมีทักษะในการทำ เบเกอรี่ที่ดีขึ้น</p>
	<p>3.2 มีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทาง วิชาชีพ เพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาการจัดการเรียนรู้</p>	<p>- รายงานผลการเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม PLC</p>	<p>- ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในรายวิชาเบเกอรี่สูง ขึ้น</p>

	<p>3.3 นำความรู้ ความสามารถ ทักษะที่ได้จากการพัฒนาตนเองและวิชาชีพมาใช้ในการพัฒนาการจัดการเรียนรู้ การพัฒนาคุณภาพผู้เรียน และการพัฒนานวัตกรรมการจัดการเรียนรู้</p>	<p>- แผนการจัดการเรียนรู้ที่ปรับใหม่รายวิชาเบเกอรี่</p>	<p>-นักเรียนร้อยละ 70 มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาเบเกอรี่ดีขึ้น</p>
--	---	---	--

ส่วนที่ 2 ข้อตกลงในการพัฒนางานที่เป็นประเด็นท้าทายในการพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียน

ประเด็นที่ท้าทาย เรื่อง “การยกระดับผลสัมฤทธิ์ในการเรียนรายวิชาอาหารคาวและขนมไทย เรื่องการคิดต้นทุน กำไร และราคาขาย สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียน..... อำเภอ..... จังหวัด.....”

1. สภาพปัญหา

จากการสอนในรายวิชาอาหารคาวและขนมไทย กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ พบว่านักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนต่ำเกณฑ์จึงได้คิดแก้ไขปัญหาเพื่อยกระดับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนให้สูงขึ้น

2. วิธีการ

ใช้กระบวนการชุมชนแห่งการเรียนรู้ทางวิชาชีพ ที่เรียกว่า SCCER

S – Share

- รวมกลุ่มครู
- ศึกษาหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 คุณลักษณะที่พึงประสงค์ และตัวชี้วัดตามมาตรฐานการเรียนรู้ กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ ในทุกชั้นปี
- ร่วมกันเขียนแผนจัดการเรียนรู้ให้ครอบคลุมทุกตัวชี้วัด ในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ
- ร่วมกันจัดเตรียมสื่อ วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบในทุกแผนการจัดการเรียนรู้

C – Collective

- กำหนดเป้าหมายร่วมกันในการยกระดับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพกำหนดความสำเร็จร่วมกันในการยกระดับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพให้ผ่านเกณฑ์ที่กำหนดเกิน 80%

C- Collaboration

- การกำหนดพันธะสัญญาร่วมมือกัน ในการเขียนแผน การจัดการเรียนรู้ การแก้ปัญหา และการทดสอบ

E – Expert

- เชิญผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญด้านการจัดการเรียนรู้ ร่วมเสนอแนะในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้
- เชิญผู้รู้ร่วมสังเกตการณ์จัดการเรียนรู้ในชั้นเรียน และบันทึกผลการจัดการเรียนรู้

R - Reflect

- ร่วมกันวิพากษ์การสอน และการประเมินผลการจัดการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ท้ายทุกแผน
- ร่วมสรุปรายงานผลการจัดการเรียนรู้ทุกแผนการจัดการเรียนรู้ เพื่อการปรับแผนการจัดการเรียนรู้ในครั้งต่อไป รวมทั้งการรายงานการประเมินผลกลางภาค และรายงานการประเมินผลปลายภาคเรียน

3. ผลลัพธ์

เชิงปริมาณ ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนสูงกว่าเกณฑ์ 80 %

เชิงคุณภาพ ผู้เรียนมีความพึงพอใจในการจัดการเรียนรู้ในระดับมากที่สุด

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง ครู (ไม่มีวิทยฐานะ)

ผู้จัดทำข้อตกลงในการพัฒนางาน

...30.... /กันยายน... / ..2564.....

ความเห็นของผู้อำนวยการสถานศึกษา

() เห็นชอบให้เป็นข้อตกลงในการพัฒนางาน

() ไม่เห็นชอบให้เป็นข้อตกลงในการพัฒนางาน โดยมีข้อเสนอแนะเพื่อนำไปแก้ไข และเสนอเพื่อพิจารณาอีกครั้ง ดังนี้

.....
.....
.....

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการโรงเรียน

1 / ตุลาคม / 2564