

ภาคผนวก ง

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลของการวิจัย

- แบบสัมภาษณ์
- แบบสอบถาม
- แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่
- แบบประเมินทักษะปฏิบัติการทำขนมจีนบ้านไร่
- แบบประเมินเจตคติต่อหลักสูตรฝึกอบรม

แบบสัมภาษณ์

เกี่ยวกับความต้องการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่
สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี

(สำหรับผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านไร่วิทยา ครูผู้สอนในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงาน
อาชีพและเทคโนโลยี คณะกรรมการสถานศึกษา และภูมิปัญญาท้องถิ่น)

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้ เป็นแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับความต้องการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการพิจารณา ในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม ผู้วิจัยจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน โปรดตอบตามความเป็นจริง โดยแบบสัมภาษณ์ฉบับนี้แบ่งออกเป็น 3 ตอน จำนวน 12 ข้อ

ตอนที่ 1 สถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์จำนวน 7 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี จำนวน 3 ข้อ

ตอนที่ 3 ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ปัญหา ในการพัฒนาหลักสูตรหรือการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และข้อเสนอแนะอื่น ๆ จำนวน 2 ข้อ

แบบสัมภาษณ์

ตอนที่ 1 สถานภาพ และข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 7 ข้อ

1. ชื่อ.....
2. เพศ
 ชาย หญิง
3. อายุ
 20-30 ปี 31-40 ปี 41-50 ปี 50 ปีขึ้นไป
4. ระดับการศึกษา
 ต่ำปริญญาตรี ปริญญาตรี ปริญญาโท
5. อาชีพ
 รับราชการ ค้าขาย เกษตรกร อื่นๆ ระบุ.....
6. ประสบการณ์การอบรม หรือสัมมนา เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม
 ไม่เคย
 เคย

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมเงินบ้านไร่
 สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี จำนวน 6 ข้อ

1. ท่านต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การทำขนมเงินบ้านไร่ หรือไม่ เพราะเหตุใด

2. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรกับการนำผู้เชี่ยวชาญ เรื่อง การทำขนมเงินบ้านไร่ มาใช้ในการจัด
 ฝึกอบรมให้ความรู้ในสถานศึกษา

3. ท่านต้องการมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ หรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

4. ท่านคิดว่าการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ตอบสนองความต้องการของชุมชนหรือท้องถิ่นได้ จริงหรือไม่ เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

.....

.....

5. ท่านมีความเห็นต่อการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ในด้านต่อไปนี้อย่างไร

4.1 ด้านเนื้อหา.....

.....

.....

4.2 แนวทางการจัดกิจกรรมฝึกอบรม

.....

.....

.....

4.3 การวัดและประเมินผล.....

.....

.....

ตอนที่ 3 ปัญหาอุปสรรคและการแก้ไขปัญหาในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การขนมหุ้นบ้านไร่
สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 หรือการเรียนการสอนและข้อเสนอแนะ
อื่นๆ จำนวน 2 ข้อ

1. ปัญหาและอุปสรรคที่ท่านเคยประสบมาในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมและมีแนวทางใน
การแก้ปัญหอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

แบบสอบถาม

เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับ ความต้องการของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 ในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ และรูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่นักเรียนต้องการในหลักสูตรฝึกอบรม ผู้วิจัยจึงขอให้นักเรียนตอบแบบสอบถามตามความจริง แบบสอบถามฉบับนี้ แบ่งออกเป็น 3 ตอน จำนวน 10 ข้อ ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ชื่อ เพศ อายุ และอาชีพของผู้ปกครองของผู้ตอบแบบสอบถาม ประสบการณ์ในการเข้ารับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาการทำขนมจีนบ้านไร่ จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการของนักเรียนในการเข้ารับการฝึกอบรมเพื่อการทำขนมจีนบ้านไร่ และรูปแบบของการฝึกอบรม จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ชื่อ เพศ อายุ และอาชีพของผู้ปกครองของผู้ตอบแบบสอบถาม ประสบการณ์ในการเข้ารับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาการทำขนมจีนบ้านไร่ จำนวน 5 ข้อ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หรือกรอกข้อมูลลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

1. ชื่อ – สกุล.....

2. เพศ

() ชาย () หญิง

3. อาชีพของผู้ปกครอง

() เกษตรกร () ค้าขาย

() รับจ้าง () รับราชการ

() อื่น ๆ.....

4. นักเรียนมีประสบการณ์ในเข้าอบรม หรือการเรียนรู้ เรื่อง การทำขนมจีนบ้านไร่

หรือไม่

() มี () ไม่มี

ตอนที่ 2 ความต้องการของนักเรียนในการเข้ารับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนา เรื่อง การทำขนมจีนบ้านไร่ และรูปแบบของการฝึกอบรม จำนวน 5 ข้อ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หรือกรอกข้อมูลลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

1. นักเรียนมีความต้องการเข้ารับการฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่
 - () ต้องการ () ไม่ต้องการ
2. นักเรียนต้องการเกี่ยวกับรูปแบบของการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ ในครั้งนี้อย่างไร (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)
 - () เชิญวิทยากรผู้มีความรู้ความชำนาญมาบรรยาย – สาธิต
 - () ฝึกปฏิบัติจริง
 - () กิจกรรมกลุ่ม
 - () อื่น ๆ โปรดระบุ.....
3. นักเรียนต้องการสื่อประกอบการฝึกอบรม เรื่อง การทำขนมจีนบ้านไร่ อย่างไร (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)
 - () เอกสารประกอบการฝึกอบรม
 - () คอมพิวเตอร์
 - () เครื่องเล่นซีดี / วีดิทัศน์
 - () อื่น ๆ โปรดระบุ
4. นักเรียนต้องการใช้เวลาในการฝึกอบรม เรื่อง การทำขนมจีนบ้านไร่ อย่างไร
 - () 2 วัน
 - () 3 วัน
 - () 4 วัน
 - () 5 วัน
5. นักเรียนต้องการได้รับความรู้เรื่องใดบ้าง (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)
 - () ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมจีน
 - () วิธีการทำขนมจีนบ้านไร่
 - () การคิดราคาต้นทุนการผลิต และการจัดจำหน่าย
 - () การทำขนมจีนแบบเส้นสมุนไพร
 - () อื่น ๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**แบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่
ก่อนและหลังฝึกอบรม**

คำชี้แจง การทำแบบทดสอบก่อนและหลังฝึกอบรม

1. แบบทดสอบมีจำนวน 30 ข้อ คะแนนเต็ม 30 คะแนน ใช้เวลา 30 นาที
2. จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดแล้วทำเครื่องหมายกากบาท (X) ลงในกระดาษคำตอบ

.....

1. การทำเส้นขนมจีนมีกี่แบบอะไรบ้าง
 - ก. 4 แบบ ขนมจีนแป้งหมัก ขนมจีนแป้งสด ขนมจีนเส้นสำเร็จรูป ขนมจีนเส้นก๋วยเตี๋ยว
 - ข. 3 แบบ ขนมจีนแป้งหมัก ขนมจีนแป้งสด ขนมจีนเส้นสำเร็จรูป
 - ค. 2 แบบ ขนมจีนแป้งหมัก ขนมจีนแป้งสด
 - ง. 1 แบบ ขนมจีนแป้งข้าวเหนียว
2. ขนมจีนบ้านไร่เป็นการทำเส้นขนมจีนแบบใด

ก. ขนมจีนแป้งหมัก	ข. ขนมจีนแป้งสด
ค. ขนมจีนเส้นสำเร็จรูป	ง. ขนมจีนเส้นก๋วยเตี๋ยว
3. ขนมจีนบ้านไร่นิยมรับประทานกับน้ำยาชนิดใดมากที่สุด

ก. น้ำยาปลาร้า และน้ำยากะปิ	ข. น้ำยากะทิ และน้ำยากะปิ
ค. น้ำยาป่า และน้ำยาปลาร้า	ง. น้ำยากะทิ น้ำพริก
4. ข้อใดไม่ใช่ขั้นตอนในการทำเส้นขนมจีนบ้านไร่

ก. ขั้นตอนการหมักข้าว	ข. ขั้นตอนการไม่แป้ง
ค. ขั้นตอนการจับเส้น	ง. ต้มข้าว
5. เทคนิคในการทำเส้นขนมจีนให้มีเส้นขนาดเล็กยาว และขนาดอ้วน สั้น นั้นมีเทคนิคในการทำอย่างไร
 - ก. ยกมือสูงจากหม้อน้ำเดือดจะให้เส้นขนมจีนมีขนาดเล็กยาว ยกมือต่ำใกล้หม้อน้ำเดือดจะได้เส้นอ้วนสั้น
 - ข. ยกมือสูงจากหม้อน้ำเดือดจะให้เส้นขนมจีนมีขนาดเล็กอ้วนเส้น ยกมือต่ำใกล้หม้อน้ำเดือดจะได้เส้นเล็กยาว
 - ค. ยกมือสูงจากหม้อน้ำเดือด ประมาณ 30 เซนติเมตร จะให้เส้นขนมจีนมีขนาดเล็กอ้วนเส้น ยกมือต่ำใกล้หม้อน้ำเดือดประมาณ 25 เซนติเมตร จะได้เส้นเล็กยาว

ง. ยกมือสูงจากหมอน้ำเดือดและใช้มือบังช่องที่เส้นขนมจिनออกมา จะให้เส้นขนมจिनมีขนาดเล็ก
อ้วนเส้น ยกมือต่ำใกล้หมอน้ำเดือดและใช้มือบังช่องที่เส้นขนมจिनออกมาจะได้เส้นเล็กยาว

6. ข้อใดไม่ใช่อุปกรณ์ในการทำขนมจिन

- ก. ทรายขี้ เครื่องโม้แป้ง เครื่องนวดแป้ง เครื่องโรยเส้น
- ข. กะละมัง เครื่องโม้แป้ง เครื่องนวดแป้ง เครื่องโรยเส้น
- ค. กระจอบปุย เครื่องโม้แป้ง เครื่องนวดแป้ง เครื่องโรยเส้น
- ง. ผ้าขาว เครื่องโม้แป้ง เครื่องนวดแป้ง เครื่องโรยเส้น

7. เครื่องที่ใช้สำหรับโรยเส้นมีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าอย่างไร

- ก. เครื่องโรยเส้นแป้ง
- ข. เครื่องทำเส้นขนมจिन
- ค. เฝืร์น
- ง. เฝื่อน

8. เพราะเหตุใดในขั้นตอนการหมักข้าวจึงต้องหมั่นรดน้ำ เข้า-เย็น

- ก. เพื่อทำให้เกิดสภาวะร้อนอบอ้าว เมล็ดข้าวจะได้เปื่อยยุ่ยง่าย
- ข. เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดเชื้อรา
- ค. เพื่อทำให้จุลินทรีย์ย่อยสลายข้าวได้ง่าย
- ง. เพื่อเพิ่มพลังงานให้กับการหมัก

9. การทำขนมจिनบ้านไร่ใช้ข้าวอะไร

- ก. ข้าวเหนียวพันธุ์เคียววู
- ข. ข้าวเจ้าพันธุ์หอมมะลิ
- ค. ข้าวเจ้าไร่ พันธุ์ตะเพราแก้ว
- ง. ข้าวเหนียวพันธุ์อะไรก็ได้

10. ขั้นตอนการครูดแป้ง มีความสำคัญอย่างไร

- ก. กำจัดเม็ดแป้งที่เหลืออยู่ให้หมดไป ทำให้ไม่มีปัญหาในการโรยเส้น
- ข. ทำให้เส้นขนมจिनเหนียว
- ค. ทำให้สามารถเก็บขนมจिनได้หลายวัน
- ง. ไม่ทำให้เส้นไม่สุก

11. ขนมจिन มีความหมายตรงกับข้อใด

- ก. ขนมชนิดหนึ่งของคนไทย
- ข. ขนมชนิดหนึ่งของคนจีน
- ค. อาหารชนิดหนึ่งของคนไทย ทำด้วยแป้งมีลักษณะเป็นเส้นกลมๆ สีขาว
- ง. อาหารชนิดหนึ่งของคนจีน ทำด้วยแป้งมีลักษณะเป็นเส้นกลมๆ สีขาว

19. เกล็ดลึบการโรยเส้นขนมจีนบ้านไร่ คืออะไร
- ต้องใช้หม้อดินเผาเท่านั้น
 - ต้องใช้ไฟแรง ถ้าไฟอ่อนเส้นจะละเอียดและขาด
 - โรยเป็นเส้นใหญ่ๆ และจับหัวละ 1 กิโลกรัม
 - โรยให้สูงเข้าไว้ เส้นจะยาวสวย
20. มีด เมื่อใช้งานเสร็จแล้วควรทำอย่างไร
- ใช้ผ้าเช็ดให้สะอาด
 - เก็บเข้าที่ให้เรียบร้อย
 - ล้างน้ำให้สะอาดแล้วเก็บเข้าที่
 - ล้างให้สะอาด เช็ดให้แห้ง และเก็บเข้าที่ให้เรียบร้อย
21. วิธีการทำขนมจีนบ้านไร่ แบบเส้นสมุนไพร ข้อใดถูกต้อง
- นำน้ำสมุนไพรมาผสมในขั้นตอนการนึ่งลูกแป้ง
 - นำน้ำสมุนไพรมาผสมในอ่างหมัก
 - นำน้ำสมุนไพรมาผสมในขั้นตอนกับแป้งในขั้นตอนการนวดแป้ง
 - นำน้ำสมุนไพรมาผสมในขั้นตอนตำแป้ง
22. การสกัดสีจากสมุนไพรมีวิธีการทำอย่างไร
- นำไปย่างไฟอ่อนๆ แล้วนำมาครั้นน้ำ
 - นำไปตำและครั้นเอาแต่น้ำ
 - นำไปแช่เย็นแล้วนำมาครั้นน้ำ
 - นำไปนึ่งแล้วนำมาครั้นน้ำ
23. ในการสกัดสีออกจากตัวสมุนไพร จะใช้อะไรเป็นตัวทำละลาย
- | | |
|-------------------|----------------|
| ก. น้ำตาลละลายน้ำ | ข. น้ำส้มสายชู |
| ค. น้ำโซดา | ง. น้ำสะอาด |
24. ขนมจีนที่มีสีเขียว ได้มาจากการสกัดอะไร
- | | |
|---------------|----------------|
| ก. ใบสะระแหน่ | ข. ใบของต้นหอม |
| ค. ใบย่านาง | ง. ใบเตย |
25. ขนมจีนบ้านไร่แบบเส้นสมุนไพรมีเอกลักษณ์อย่างไร
- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| ก. มีความเหนียวนุ่มมากขึ้น | ข. มีความสดชื่นของสมุนไพร |
| ค. มีสีสันแปลกตา และมีกลิ่นสมุนไพร | ง. มีความหวานของสมุนไพร |

26. หากนักเรียนต้องการขนมจิ้นที่มีเส้นสีเหลือง นักเรียนจะใช้พีชหรือสมุนไพไรใดนำมาสกัด

ก. แครอท

ข. มะตูม

ค. ลำไย

ง. ขมิ้น

27. ข้อใดเป็นประโยชน์ของการจัดนิทรรศการแสดงผลงาน

ก. เพื่อให้เกิดความภูมิใจในผลงานของตนเอง

ข. เพื่อรางวัล ค่าตอบแทน

ค. เพื่อชื่อเสียง

ง. เพื่อขายผลผลิต

28. การวางแผนการจัดนิทรรศการแสดงผลงานใครมีความสำคัญมากที่สุด

ก. ครู

ข. หัวหน้ากลุ่ม

ค. เลขานุการ

ง. สมาชิกกลุ่มทุกคน

29. ถ้านักเรียนจัดนิทรรศการแสดงผลงาน ขนมจิ้นบ้านไร่ นักเรียนจะต้องเตรียมการในข้อใดเป็นอันดับแรก

ก. กำหนดหัวข้อเรื่อง

ข. เตรียมสถานที่

ค. กำหนดวัน เวลา

ง. ประชาสัมพันธ์

30. ข้อใดขาดไม่ได้ในการจัดนิทรรศการแสดงผลงาน

ก. ป้ายเชิญชมแสดงผลงาน

ข. ป้ายแนะนำผลงาน

ค. ดอกไม้ประดับตกแต่ง

ง. ผลผลิตที่นักเรียนทำได้

**เฉลยแบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่
ก่อนและหลังฝึกอบรม**

ข้อ	ตอบ	ข้อ	ตอบ
1	ค	16	ง
2	ก	17	ง
3	ง	18	ข
4	ง	19	ข
5	ก	20	ง
6	ค	21	ก
7	ง	22	ข
8	ข	23	ง
9	ค	24	ง
10	ก	25	ค
11	ค	26	ง
12	ก	27	ก
13	ข	28	ง
14	ก	29	ก
15	ค	30	ง

**แบบประเมินทักษะปฏิบัติการทำขนมจีนบ้านไร่
ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1**

ชื่อ.....เลขที่.....กลุ่ม.....

รายการ	ระดับคุณภาพ				
	5	4	3	2	1
1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์					
2. การหมักข้าว					
3. การบดข้าว และกรองข้าว					
4. การนอนแป้ง และการทับแป้ง					
5. การต้มหรือการนึ่งแป้ง					
6. การนวดแป้ง การกรอง					
7. การโรยเส้น					
8. การทำให้เย็นและจับเส้น					
9. ผลงานสำเร็จ					
10. การเก็บทำความสะอาดอุปกรณ์และ สถานที่					
รวม					

ระดับคุณภาพ

5 = มากที่สุด

4 = มาก

3 = ปานกลาง

2 = น้อย

1 = น้อยที่สุด

เกณฑ์การประเมินทักษะการปฏิบัติงาน
การทำขนมจีนบ้านไร่ ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1

ทักษะ	ระดับคะแนน				
	5	4	3	2	1
1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	1. เตรียมอุปกรณ์ได้ครบ 2. สะอาด 3. มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. มีความปลอดภัยต่อการใช้งาน	1. เตรียมอุปกรณ์ได้ครบ 2. สะอาด 3. มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. ขาดความปลอดภัยต่อการใช้งาน	1. เตรียมอุปกรณ์ได้ครบ 2. สะอาด 3. ไม่มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. ขาดความปลอดภัยต่อการใช้งาน	1. เตรียมอุปกรณ์ได้ครบ 2. ไม่สะอาด 3. ไม่มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. ขาดความปลอดภัยต่อการใช้งาน	1. เตรียมอุปกรณ์ได้ไม่ครบ 2. ต้องหาอุปกรณ์ขณะปฏิบัติกิจกรรม
2. การหมักข้าว	1. ข้าวไม่มีสิ่งแปลกปลอม 2. ล้างข้าวได้สะอาด 3. ใช้ภาชนะในการล้างข้าวได้ถูกต้อง 4. วิธีการหมักถูกต้อง 5. มีความรับผิดชอบต่อการปฏิบัติ	1. ข้าวไม่มีสิ่งแปลกปลอม 2. ล้างข้าวได้สะอาด 3. ใช้ภาชนะในการล้างข้าวได้ถูกต้อง 4. วิธีการหมักถูกต้อง 5. ไม่มีความรับผิดชอบต่อการปฏิบัติ	1. ข้าวไม่มีสิ่งแปลกปลอม 2. ล้างข้าวได้สะอาด 3. ใช้ภาชนะในการล้างข้าวไม่ถูกต้อง 4. วิธีการหมักถูกต้อง 5. ไม่มีความรับผิดชอบต่อการปฏิบัติ	1. ข้าวมีสิ่งแปลกปลอม 2. ล้างข้าวได้สะอาด 3. ใช้ภาชนะในการล้างข้าวไม่ถูกต้อง 4. วิธีการหมักถูกต้อง 5. ไม่มีความรับผิดชอบต่อการปฏิบัติ	1. ข้าวมีสิ่งแปลกปลอม 2. ล้างข้าวไม่สะอาด 3. ใช้ภาชนะในการล้างข้าวไม่ถูกต้อง 4. วิธีการหมักถูกต้อง 5. ไม่มีความรับผิดชอบต่อการปฏิบัติ
3. การบดข้าว และกรองข้าว	1. บดได้ละเอียด 2. มีการตรวจสอบข้าวเพื่อให้ได้ความละเอียดมากขึ้น 3. มีการนำข้าวที่ยังไม่ละเอียดมากรองใหม่ 4. ใช้อุปกรณ์ได้ถูกต้อง 5. มีความระมัดระวังในการใช้อุปกรณ์	1. บดได้ละเอียด 2. มีการตรวจสอบข้าวเพื่อให้ได้ความละเอียดมากขึ้น 3. มีการนำข้าวที่ยังไม่ละเอียดมากรองใหม่ 4. ใช้อุปกรณ์ได้ถูกต้อง 5. ไม่มีความระมัดระวังในการใช้อุปกรณ์	1. บดได้ละเอียด 2. มีการตรวจสอบข้าวเพื่อให้ได้ความละเอียดมากขึ้น 3. มีการนำข้าวที่ยังไม่ละเอียดมากรองใหม่ 4. ใช้อุปกรณ์ได้ไม่ถูกต้อง 5. ไม่มีความระมัดระวังในการใช้อุปกรณ์	1. บดได้ละเอียด 2. มีการตรวจสอบข้าวเพื่อให้ได้ความละเอียดมากขึ้น 3. ไม่มีการนำข้าวที่ยังไม่ละเอียดมากรองใหม่ 4. ใช้อุปกรณ์ได้ไม่ถูกต้อง 5. ไม่มีความระมัดระวังในการใช้อุปกรณ์	1. บดได้ละเอียด 2. ไม่มีการตรวจสอบข้าวเพื่อให้ได้ความละเอียดมากขึ้น 3. ไม่มีการนำข้าวที่ยังไม่ละเอียดมากรองใหม่ 4. ใช้อุปกรณ์ได้ไม่ถูกต้อง 5. ไม่มีความระมัดระวังในการใช้อุปกรณ์

ทักษะ	ระดับคะแนน				
	5	4	3	2	1
10. การเก็บ ทำความเข้าใจ สะอาด อุปกรณ์และ สถานที่	1. มีวิธีทำความสะอาด สะอาดอุปกรณ์ที่ ถูกต้อง 2. เก็บอุปกรณ์ได้ ครบทุกชิ้น 3. ทำความสะอาด อุปกรณ์ครบ ทุกชิ้น 4. มีความ ระมัดระวังใน การทำความสะอาด สะอาดอุปกรณ์ 5. ทำความสะอาด สถานที่ได้สะอาด เรียบร้อย	1. มีวิธีทำความสะอาด สะอาดอุปกรณ์ที่ ถูกต้อง 2. เก็บอุปกรณ์ได้ ครบทุกชิ้น 3. ทำความสะอาด อุปกรณ์ครบทุก ชิ้น 4. มีความระมัด ระวังในการทำ ความสะอาด อุปกรณ์ 5. ทำความสะอาด สถานที่ได้ไม่ สะอาดที่เท่าที่ควร	1. มีวิธีทำความสะอาด สะอาดอุปกรณ์ที่ ถูกต้อง 2. เก็บอุปกรณ์ได้ ครบทุกชิ้น 3. ทำความสะอาด อุปกรณ์ครบทุกชิ้น 4. ไม่มีความ ระมัดระวังใน การทำความสะอาด อุปกรณ์ 5. ทำความสะอาด สถานที่ได้ไม่ สะอาดที่เท่าที่ควร	1. มีวิธีทำความสะอาด สะอาดอุปกรณ์ที่ ถูกต้อง 2. เก็บอุปกรณ์ได้ ครบทุกชิ้น 3. ทำความสะอาด อุปกรณ์ไม่ครบ ทุกชิ้น 4. ไม่มีความ ระมัดระวังใน การทำความสะอาด อุปกรณ์ 5. ทำความสะอาด สถานที่ได้ไม่ สะอาดที่เท่าที่ควร	1. มีวิธีทำความสะอาด สะอาดอุปกรณ์ที่ ถูกต้อง 2. เก็บอุปกรณ์ได้ ไม่ครบทุกชิ้น 3. ทำความสะอาด อุปกรณ์ไม่ครบ ทุกชิ้น 4. ไม่มีความ ระมัดระวังใน การทำความสะอาด อุปกรณ์ 5. ทำความสะอาด สถานที่ได้ไม่ สะอาดที่เท่าที่ควร

**แบบสอบถามเจตคติของนักเรียนต่อหลักสูตรฝึกอบรม
การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
จังหวัดอุทัยธานี**

ชื่อ.....นามสกุล.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนเขียนเครื่องหมาย ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียน

รายการ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วยอย่าง ยิ่ง
1. การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาจัดในหลักสูตรกลุ่มสาระการเรียนรู้ การงานอาชีพและเทคโนโลยี ทำให้นักเรียนเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้น					
2. สามารถนำความรู้ความเข้าใจที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้					
3. การปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มช่วยส่งเสริมให้เกิดสัมพันธ์ภาพระหว่างเพื่อนในชั้นเรียนได้เป็นอย่างดี					
4. นักเรียนสนุกสนานกับการเข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรม					
5. เมื่อผ่านการฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่แล้ว นักเรียนคิดว่าการทำขนมจีนบ้านไร่ไม่ใช่เรื่องยากสำหรับนักเรียน					

รายการ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วยอย่าง ยิ่ง
6. การฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ ใช้วัสดุและอุปกรณ์ และการปฏิบัติจริง ช่วยให้นักเรียนมีความรู้ และทักษะ ในการทำงานมากขึ้น					
7. การทำขนมจีนบ้านไร่ ช่วยส่งเสริม ความคิดสร้างสรรค์					
8. ได้พัฒนาผู้เรียนเกี่ยวกับความ รับผิดชอบในการทำงาน					
9. ได้พัฒนาผู้เรียนด้านเจตคติที่ดีต่อ อาชีพสุจริต					
10. นักเรียนมีความภาคภูมิใจต่อ ภูมิปัญญาไทยในท้องถิ่น					
11. นักเรียนมีความสุขกับการปฏิบัติ งานร่วมกับผู้อื่น					
12. นักเรียนได้เรียนรู้วิธีการวางแผน และการแก้ปัญหาในการทำงาน					
13. การอบรมทำให้เกิดการเรียนรู้ หลายด้าน					
14. นักเรียนคิดว่าการฝึกอบรมการทำ ขนมจีนบ้านไร่ เป็นกิจกรรมที่ไม่น่าเบื่อ หน่าย ถึงแม้จะมีกระบวนการและ ขั้นตอนมากก็ตาม					
15. ควรอนุรักษ์วิธีการทำขนมจีน บ้านไร่ ไว้เพื่อคนรุ่นหลังได้สืบทอด ต่อไป					