

ภาคผนวก จ

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง

- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสอบถาม
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของหลักสูตรฉบับร่าง
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับการทำขนมจีนบ้านไร่
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินทักษะปฏิบัติการทำขนมจีนบ้านไร่
- แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินเจตคติต่อหลักสูตรฝึกอบรม

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์
(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบสัมภาษณ์และให้คะแนนความสอดคล้องของแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับความต้องการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี โดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

+ 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น ไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ชื่อ	ประเด็น	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1.	ความสอดคล้องของประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์				
2.	ความสอดคล้องของประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม เรื่อง การทำขนมจีนบ้านไร่				
3.	ความสอดคล้องของประเด็นสัมภาษณ์เกี่ยวกับปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไขปัญหาในการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ (ถ้ามี).....

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญ
(.....)

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบสอบถามนักเรียน

(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบสอบถาม และให้คะแนนความสอดคล้องของแบบสอบถามเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี โดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- + 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้นสอดคล้องกับรายการประเมิน
- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น ไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ข้อ	ประเด็น	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1.	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับสถานภาพข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม				
2.	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับความต้องการในการเข้ารับการฝึกอบรมตามหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่				
3.	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับรูปแบบวิธีการที่นักเรียนต้องการในการเข้ารับการฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่				
4.	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับสื่อที่นักเรียนต้องการในการเข้ารับการฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่				
5.	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับเวลาที่นักเรียนต้องการในการเข้ารับการฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่				
6.	ความสอดคล้องของข้อคำถามเกี่ยวกับเนื้อหาสาระของหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่				

ข้อเสนอแนะอื่นๆ (ถ้ามี).....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญ
(.....)

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของหลักสูตรบับร่าง
(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)

- คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบสอบถามและให้คะแนนความสอดคล้องของคำถามการพัฒนาหลักสูตร
ฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี
เพื่อนำผลที่ได้จากความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องไปพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมต่อไป โดยให้ใส่
เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และขอความกรุณาให้
ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในส่วนที่บกพร่อง
- + 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
 - 0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
 - 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น ไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ข้อ	ประเด็น	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1	ความเป็นมาสอดคล้องกับจุดประสงค์ ของหลักสูตร			
2	หลักการสอดคล้องกับจุดประสงค์ของ หลักสูตร			
3	จุดประสงค์สอดคล้องกับเนื้อหา			
4	โครงสร้างสอดคล้องกับจุดประสงค์			
5	ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเหมาะสม			
6	เนื้อหาเหมาะสมกับเวลา			
7	เนื้อหาน่าสนใจและมีประโยชน์ต่อ การศึกษา			
8	ระยะเวลาที่ใช้ในการฝึกอบรม			
9	การจัดกิจกรรมฝึกอบรม			
10	สื่อสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่ฝึกอบรม			
11	การประเมินผลสอดคล้องกับจุดประสงค์ การจัดกิจกรรม			
12	การวัดผลครอบคลุมเนื้อหากิจกรรม			

ข้อเสนอแนะอื่นๆ (ถ้ามี).....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญ
(.....)

**แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบทดสอบวัดความรู้เกี่ยวกับ
การทำขนมจีนบ้านไร่ หลังฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่
(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)**

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบทดสอบและให้คะแนนความสอดคล้องของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน เรื่อง การทำขนมจีนบ้านไร่ เพื่อนำผลที่ได้จากความคิดเห็นที่เกี่ยวข้องไปปรับปรุงแก้ไขให้มีประสิทธิภาพและเพื่อนำไปเป็นแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน โดยให้ผู้เชี่ยวชาญใส่เครื่องหมาย ✓ ลงช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ

- + 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ข้อที่	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
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			

ข้อที่	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
7.	<p>เครื่องที่ใช้สำหรับโรยเส้นมีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าอย่างไร</p> <p>ก. เครื่องโรยเส้นแบ่ง</p> <p>ข. เครื่องทำเส้นขนมจีน</p> <p>ค. เฝิรน์</p> <p>ง. ฝื่อน</p>				<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
8.	<p>เพราะเหตุใดในขั้นตอนการหมักข้าวจึงต้องหมั่นรดน้ำเข้า-เย็น</p> <p>ก. เพื่อทำให้เกิดสภาวะร้อนอบอ้าว เมล็ดข้าวจะได้เปื่อยยุ่ยง่าย</p> <p>ข. เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดเชื้อรา</p> <p>ค. เพื่อทำให้จุลินทรีย์ย่อยสลายข้าวได้ง่าย</p> <p>ง. เพื่อเพิ่มพลังงานให้กับการหมัก</p>				<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
9.	<p>การทำขนมจีนบ้านไร่ใช้ข้าวอะไร</p> <p>ก. ข้าวเหนียวพันธุ์เคี้ยววู</p> <p>ข. ข้าวเจ้าพันธุ์หอมมะลิ</p> <p>ค. ข้าวเจ้าไร่ พันธุ์ตะเพราแก้ว</p> <p>ง. ข้าวเหนียวพันธุ์อะไรก็ได้</p>				<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
10.	<p>ขั้นตอนการครูดแป้ง มีความสำคัญอย่างไร</p> <p>ก. กำจัดเม็ดแป้งที่เหลืออยู่ให้หมดไป ทำให้ไม่มีปัญหาในการโรยเส้น</p> <p>ข. ทำให้เส้นขนมจีนเหนียว</p> <p>ค. ทำให้สามารถเก็บขนมจีนได้หลายวัน</p> <p>ง. ไม่ทำให้เส้นไม่สุก</p>				<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
11.	<p>ขนมจีน มีความหมายตรงกับข้อใด</p> <p>ก. ขนมชนิดหนึ่งของคนไทย</p> <p>ข. ขนมชนิดหนึ่งของคนจีน</p> <p>ค. อาหารชนิดหนึ่งของคนไทย ทำด้วยแป้งมีลักษณะเป็นเส้นกลมๆ สีขาว</p> <p>ง. อาหารชนิดหนึ่งของคนจีน ทำด้วยแป้งมีลักษณะเป็นเส้นกลมๆ สีขาว</p>				<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ข้อที่	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
21.	<p>วิธีการทำขนมจีนบ้านไร่ แบบเส้นสมุนไพร ข้อใดถูกต้อง</p> <p>ก. นำน้ำสมุนไพรมาผสมในขั้นตอนการนึ่งลูกแป้ง</p> <p>ข. นำน้ำสมุนไพรมาผสมในอ่างหมัก</p> <p>ค. นำน้ำสมุนไพรมาผสมในขั้นตอนกับแป้งในขั้นตอนการนวดแป้ง</p> <p>ง. นำน้ำสมุนไพรมาผสมในขั้นตอนตำแป้ง</p>			
22.	<p>การสกัดสีจากสมุนไพรมีวิธีการทำอย่างไร</p> <p>ก. นำไปย่างไฟอ่อนๆ แล้วนำมาครั้นน้ำ</p> <p>ข. นำไปตำและครั้นเอาแต่น้ำ</p> <p>ค. นำไปแช่เย็นแล้วนำมาครั้นน้ำ</p> <p>ง. นำไปนึ่งแล้วนำมาครั้นน้ำ</p>			
23.	<p>ในการสกัดสีออกจากตัวสมุนไพร จะใช้อะไรเป็นตัวทำละลาย</p> <p>ก. น้ำตาลละลายน้ำ</p> <p>ข. น้ำส้มสายชู</p> <p>ค. น้ำโซดา</p> <p>ง. น้ำสะอาด</p>			
24.	<p>ในการสกัดสีออกจากตัวสมุนไพร จะใช้อะไรเป็นตัวทำละลาย</p> <p>ก. น้ำตาลละลายน้ำ</p> <p>ข. น้ำส้มสายชู</p> <p>ค. น้ำโซดา</p> <p>ง. น้ำสะอาด</p>			
25.	<p>ขนมจีนบ้านไร่แบบเส้นสมุนไพรมีเอกลักษณ์อย่างไร</p> <p>ก. มีความเหนียวนุ่มมากขึ้น</p> <p>ข. มีความสดชื่นของสมุนไพร</p> <p>ค. มีสีสันทันแปลกตา และมีกลิ่นสมุนไพร</p> <p>ง. มีความหวานของสมุนไพร</p>			

ข้อที่	รายการประเมิน	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
26.	<p>หานักเรียนต้องการขนมจิ้นที่มีเส้นสีเหลือง นักเรียนจะใช้พีชหรือสมุนไพรรใดนำมาสกัด</p> <p>ก. แครอท</p> <p>ข. มะตูม</p> <p>ค. ลำไย</p> <p>ง. ขมิ้น</p>			
27.	<p>หานักเรียนต้องการขนมจิ้นที่มีเส้นสีเหลือง นักเรียนจะใช้พีชหรือสมุนไพรรใดนำมาสกัด</p> <p>ก. แครอท</p> <p>ข. มะตูม</p> <p>ค. ลำไย</p> <p>ง. ขมิ้น</p>			
28.	<p>การวางแผนการจัดนิทรรศการแสดงผลงานใใครมีความสำคัญมากที่สุด</p> <p>ก. ครู</p> <p>ข. หัวหน้ากลุ่ม</p> <p>ค. เลขานุการ</p> <p>ง. สมาชิกกลุ่มทุกคน</p>			
29.	<p>ถ้านักเรียนจัดนิทรรศการแสดงผลงาน ขนมจิ้นบ้านไร่ นักเรียนจะต้องเตรียมการในข้อใดเป็นอันดับแรก</p> <p>ก. กำหนดหัวข้อเรื่อง</p> <p>ข. เตรียมสถานที่</p> <p>ค. กำหนดวัน เวลา</p> <p>ง. ประชาสัมพันธ์</p>			
30.	<p>ข้อใดขาดไม่ได้ในการจัดนิทรรศการแสดงผลงาน</p> <p>ก. ป้ายเชิญชมแสดงผลงาน</p> <p>ข. ป้ายแนะนำผลงาน</p> <p>ค. ดอกไม้ประดับตกแต่ง</p> <p>ง. ผลผลิตที่นักเรียนทำได้</p>			

แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้อง ของแบบประเมินทักษะการปฏิบัติงานการทำขนมจีนบ้านไร่

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินทักษะ
การทำขนมจีนบ้านไร่และให้คะแนนความสอดคล้องโดยให้ท่านทำเครื่องหมาย ✓
ลงในช่องคะแนนของแบบประเมินในแต่ละข้อ และขอความกรุณาให้ข้อเสนอแนะ
เพิ่มเติมในส่วนที่บกพร่อง

- +1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น ไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ข้อ	ประเด็น	ระดับความคิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
		+1	0	-1	
1	ความสอดคล้องของประเด็น การประเมินทักษะการทำขนมจีน บ้านไร่			
2	ความสอดคล้องของเกณฑ์การให้ คะแนนในแต่ละทักษะ			

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมถ้ามี.....
.....
.....
.....
.....
.....

ลงชื่อ.....ผู้เชี่ยวชาญ
(.....)

**แบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินเจตคติ
ต่อหลักสูตรฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่
(สำหรับผู้เชี่ยวชาญ)**

คำชี้แจง โปรดพิจารณาแบบประเมินค่าดัชนีความสอดคล้องของแบบประเมินเจตคติต่อหลักสูตร ฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 จังหวัดอุทัยธานี และให้คะแนนความสอดคล้องโดยให้ท่านทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนของแบบ ประเมินในแต่ละข้อ และขอความกรุณาให้ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในส่วนที่บกพร่อง

+1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
0 เมื่อไม่แน่ใจว่าข้อคำถามนั้น สอดคล้องกับรายการประเมิน
- 1 เมื่อแน่ใจว่าข้อคำถามนั้น ไม่สอดคล้องกับรายการประเมิน

ประเด็น	ระดับความ คิดเห็น			ข้อเสนอแนะ
	+1	0	-1	
1. การนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาจัดในหลักสูตรกลุ่มสาระการ เรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ทำให้นักเรียนเห็น ความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้น				
2. สามารถนำความรู้ความเข้าใจที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ใน ชีวิตประจำวันได้				
3. การปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มช่วยส่งเสริมให้เกิดสัมพันธภาพ ระหว่างเพื่อนในชั้นเรียนได้เป็นอย่างดี				
4. นักเรียนสนุกสนานกับการเข้าร่วมกิจกรรมฝึกอบรม				
5. เมื่อผ่านการฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่แล้ว นักเรียน คิดว่าการทำขนมจีนบ้านไร่ไม่ใช่เรื่องยากสำหรับนักเรียน				
6. การฝึกอบรม การทำขนมจีนบ้านไร่ วัสดุและอุปกรณ์ และการปฏิบัติจริง ช่วยทำให้นักเรียนมีความรู้ และทักษะใน การทำงานมากขึ้น				
7. การทำขนมจีนบ้านไร่ ช่วยส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์				
8. ได้พัฒนาผู้เรียนเกี่ยวกับความรับผิดชอบในการทำงาน				
9. ได้พัฒนาผู้เรียนด้านเจตคติที่ดีต่ออาชีพสุจริต				
10. นักเรียนมีความภาคภูมิใจต่อภูมิปัญญาไทยในท้องถิ่น				
11. นักเรียนมีความสุขกับการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น				

