

ภาคผนวก ง

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลของการวิจัย

แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับความต้องการพัฒนาหลักสูตรอาชีวศึกษา
เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา

(สำหรับผู้อำนวยการโรงเรียนโสตศึกษาปานเลิศ จังหวัดลพบุรี
ครูผู้สอนในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
และผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร)

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้ เป็นแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับความต้องการพัฒนาหลักสูตรอาชีวศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการพิจารณาในการพัฒนาหลักสูตร ผู้วิจัยจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน โปรดตอบตามความเป็นจริง โดยแบบสัมภาษณ์ฉบับนี้แบ่งออกเป็น 3 ตอน จำนวน 13 ข้อ

ตอนที่ 1 สถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์จำนวน 6 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรอาชีวศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน จำนวน 5 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 เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน
 ไม่เคย
 เคย

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน จำนวน 5 ข้อ

1. ท่านต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน หรือไม่ เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

.....

2. ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน ควรจัดกิจกรรมในลักษณะใด

.....

.....

.....

.....

3. ท่านต้องการมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน หรือไม่ อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

4. ท่านคิดว่าการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน ตอบสนองความต้องการของประเทศที่จะก้าวเข้าสู่ประชาคมอาเซียนจริงหรือไม่ เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

.....

.....

5. ท่านมีความเห็นต่อการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน ในด้านต่อไปนี้อย่างไร

4.1 ด้านเนื้อหา.....

.....

.....

4.2 แนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนรู้

.....

.....

.....

4.3 การวัดและประเมินผล.....

.....

.....

ตอนที่ 3 ปัญหาอุปสรรคและการแก้ไขปัญหาในการพัฒนาหลักสูตรอาเซียนศึกษา เรื่อง อาหาร
ประจำชาติอาเซียน หรือการเรียนการสอนและ ข้อเสนอแนะอื่นๆ จำนวน 2 ข้อ

1. ปัญหาและอุปสรรคที่ท่านเคยประสบมาในการพัฒนาหลักสูตรและมีแนวทางในการแก้ปัญหา
อย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**แบบสอบถามเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรอาชีวศึกษา
เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา**

(สำหรับนักเรียน)

คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับ ความต้องการของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนโสตศึกษา ในการพัฒนาหลักสูตรอาชีวศึกษา เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน และรูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่นักเรียนต้องการในหลักสูตร ผู้วิจัยจึงขอให้นักเรียนตอบแบบสอบถามตามความจริง แบบสอบถามฉบับนี้ แบ่งออกเป็น 3 ตอน จำนวน 10 ข้อ ดังนี้

ตอน 1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ชื่อ เพศ อายุ และอาชีพของผู้ปกครองของผู้ตอบแบบสอบถาม ประสิทธิภาพในการเรียนรู้ เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการของนักเรียนในการเรียนรู้เพื่อพัฒนา เรื่อง การประกอบอาหารประจำชาติอาเซียน และรูปแบบของการจัดการเรียนรู้ จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ตอน 1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ชื่อ เพศ อายุ และอาชีพของผู้ปกครองของผู้ตอบแบบสอบถาม ประสิทธิภาพในการเรียนรู้ เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน จำนวน 5 ข้อ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หรือกรอกข้อมูลลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

1. ชื่อ – สกุล.....
2. เพศ
() ชาย () หญิง
3. อาชีพของผู้ปกครอง
() เกษตรกร () ค้าขาย
() รับจ้าง () รับราชการ
() อื่น ๆ.....

4. นักเรียนมีประสบการณ์ในการเรียนรู้ เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียนหรือไม่
 มี ไม่มี

ตอนที่ 2 ความต้องการของนักเรียนในการเรียนรู้เพื่อพัฒนาเกี่ยวกับการประกอบอาหารประจำชาติอาเซียน และรูปแบบของการจัดการเรียนรู้ จำนวน 5 ข้อ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หรือกรอกข้อมูลลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

1. นักเรียนมีความต้องการในการเรียนรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารประจำชาติอาเซียน
 ต้องการ ไม่ต้องการ
2. นักเรียนต้องการเกี่ยวกับรูปแบบของการจัดกิจกรรมการจัดการเรียนรู้ เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน ในครั้งนี้อย่างไร (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)
 เชิญวิทยากรผู้มีความรู้ความชำนาญมาบรรยาย – สาธิต
 ฝึกปฏิบัติจริง
 กิจกรรมกลุ่ม
 อื่น ๆ โปรดระบุ.....
3. นักเรียนต้องการสื่อประกอบการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน อย่างไร (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)
 เอกสารประกอบการเรียนรู้ / ใบความรู้
 คอมพิวเตอร์
 เครื่องเล่นซีดี
 อื่น ๆ โปรดระบุ.....
4. นักเรียนต้องการใช้เวลาในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียนอย่างไร
 20 ชั่วโมง
 40 ชั่วโมง
5. นักเรียนต้องการได้รับความรู้เรื่องใดบ้าง (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)
 ความรู้เกี่ยวกับอาหารประจำชาติอาเซียน
 การประกอบอาหารประจำชาติอาเซียน
 การคำนวณค่าใช้จ่าย กำหนดราคาขาย และการจัดจำหน่าย
 อื่น ๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**แบบทดสอบวัดความรู้ ความเข้าใจ
เกี่ยวกับอาหารประจำชาติอาเซียน (ก่อนเรียน-หลังเรียน)**

คำชี้แจง การทำแบบวัดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารประจำชาติอาเซียน ก่อนเรียน – หลังเรียน

1. แบบทดสอบมีจำนวน 30 ข้อ คะแนนเต็ม 30 คะแนน ใช้เวลา 30 นาที
2. จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดแล้วทำเครื่องหมายกากบาท (X) ลงในกระดาษคำตอบ
3. จุดประสงค์
 - 3.1 บอกถึงอาหารประจำชาติอาเซียนที่นิยมได้
 - 3.2 อธิบายถึงรสชาติของอาหารประจำชาติอาเซียนที่นิยมได้
 - 3.3 อธิบายถึงส่วนประกอบของอาหารประจำชาติอาเซียนที่นิยมได้
 - 3.4 อธิบายวิธีทำอาหารประจำชาติอาเซียนที่นิยมได้

.....

1. (1) อัมบูยัต เป็นอาหารที่เน้นการรับประทานสิ่งใดเป็นหลัก

- | | |
|----------------|-------------|
| ก. หมู, ไก่ | ข. ปลา, ผัก |
| ข. วัว, จระเข้ | ง. กุ้ง, ปู |

2. (3) น้ำซอสของดาโต กาโต เป็นซอสที่คล้ายกับซอสอะไร

- | | |
|-----------------|--------------|
| ก. ซอสสุกี้ | ข. ซอสพริก |
| ค. ซอสมะเขือเทศ | ง. ซอสสะเต๊ะ |

3. (4) ข้าวหุงกับกะทิ คืออาหารใด

- | | |
|-----------------|-------------|
| ก. อัมบูยัต | ข. หล้าเฟ็ด |
| ค. นาซี เลอหมัก | ง. อาม็อก |

4. (3) คำตอบข้อใดเป็นส่วนประกอบ ซอสของกาโต กาโต

- | | |
|---------------|-------------|
| ก. มะขามเปียก | ข. มะนาว |
| ค. องุ่น | ง. ถั่วลิสง |

5. (3) ไบกระวาน เป็นส่วนประกอบของอาหารใด

- | | |
|-----------------|--------------|
| ก. อโดโป้ | ข. ลักซา |
| ค. นาซี เลอหมัก | 8. กาโต กาโต |

6. (1) โโกโต โโกโต ในภาษาอินโดนีเซียแปลว่าอะไร

- | | |
|--------|--------|
| ก. ผัด | ข. ยำ |
| ค. ต้ม | ง. ทอด |

- 14.(4) ข้อใด คือ ส่วนผสมของน้ำพริกตำยำของ ลักซา
- ก. พริกชี้ฟ้าแห้ง พริกชี้ฟ้าแดง หอมแดง กระเทียม ข่า ขิง ขมิ้น กะปิ ตะไคร้ และกุ้งแห้ง
- ข. เนื้อปลากะพง หอมแดง ขมิ้น ขิง พริกชี้ฟ้าแดง ตะไคร้ และเกลือป่น
- ค. พริกชี้ฟ้าแห้ง กระเทียม หอมแดง ตะไคร้ ข่า กะปิ และเกลือป่น
- ง. หอมหัวใหญ่ กระเทียม พริกชี้ฟ้า เนื้อปลาอินทรี กุ้งแห้ง และกะปิ
- 15.(4) เนื้อสัตว์ อะไร ที่นิยมนำมาใช้ทำ อโดโบ้
- ก. เนื้อจระเข้ ข. เนื้อหมู
- ค. เนื้อปลา ง. เนื้อกุ้ง
- 16.(1) อาม็อก คืออาหารประจำชาติใดในอาเซียน
- ก. พม่า ข. มาเลเซีย
- ค. กัมพูชา ง. อินโดนีเซีย
17. (4) “ละลายน้ำตาลทรายด้วยน้ำร้อน จากนั้นบีบไข่แดงให้แหลกรวมกับน้ำเชื่อมปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำมะนาว ปรับรสได้ตามชอบ” ข้อข้างต้นคือการทำอาหารอะไร
- ก. เปาะเปี๊ยะเวียดนาม ข. อโดโบ้
- ค. อัมบูยัต ง. สลัดหลวงพระบาง
18. (1) ลักซา เป็นอาหารที่สามารถทำได้กี่แบบ อย่างไร
- ก. 2 แบบ 1) แบบใส่เส้นบะหมี่ และ 2) แบบไม่ใส่เส้นบะหมี่
- ข. 2 แบบ 1) แบบใส่กะทิ และ 2) แบบไม่ใส่กะทิ
- ค. 2 แบบ 1) แบบใส่นมข้น 2) แบบไม่ใส่นมข้น
- ง. 3 แบบ 1) แบบแห้ง 2) แบบน้ำ และ 3) แบบน้ำคูลูกคลิก
19. (4) ส่วนผสมของเครื่องเคียง อามูยัต ที่ได้แก่ พริกชี้ฟ้าแดง กะปิ น้ำตาลทราย น้ำมะนาว เกลือป่น มีส่วนประกอบคล้ายคลึงกับอาหารไทย คือ อะไร
- ก. เต้าเจี้ยวหั่น ข. น้ำพริกปลาทุ
- ค. น้ำพริกกะปิ ง. น้ำพริกหนุ่ม
20. (4) นำเนื้อปลาสด ๆ ลวกพริกเครื่องแกง และกะทิแล้วทำให้สุกโดยการนำไปนึ่ง คือ อาหารอะไร
- ก. ลักซา ข. หล่าเพ็ด
- ค. สลัดหลวงพระบาง ง. อาม็อก

30. (4) วิธีการหมักใบชาของส่วนประกอบของ หล่ำเพ็ด ทำอย่างไร

ก. หมักในน้ำเดือดประมาณ 20 นาที พอนุ่มตักขึ้นล้างน้ำเปล่าพักให้สะเด็ดน้ำ บีบให้แห้ง

ข. โขลกให้ละเอียดแล้วคั้นเอาน้ำออก

ค. นำมายำกับเกลือป่นแล้วล้างออก จากนั้นโรยด้วยงาขาวคั่ว

ง. นำมาลวกน้ำร้อนพอสุก แล้วนำไปแช่น้ำแข็ง

**เฉลยแบบทดสอบวัดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ
อาหารประจำชาติอาเซียน (ก่อนเรียน – หลังเรียน)**

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

**แบบประเมินทักษะการทำอาหารประจำชาติอาเซียน
ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย**

ชื่ออาหาร.....

ชื่อกลุ่ม.....

รายชื่อสมาชิก

1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

รายการ	ระดับคุณภาพ				
	5	4	3	2	1
1. การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร					
2. การเตรียมเครื่องปรุง และวัตถุดิบ					
3. การปรุงอาหาร					
4. การตกแต่งอาหาร					
5. รสชาติของอาหาร					
รวม					

ระดับคุณภาพ

5 = ดีมาก

4 = ดี

3 = ปานกลาง

2 = พอใช้

1 = ปรับปรุง

**เกณฑ์การประเมินทักษะการทำอาหารประจำชาติอาเซียน
ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย**

ทักษะ	ระดับคะแนน				
	5 (ดีมาก)	4 (ดี)	3 (ปานกลาง)	2 (พอใช้)	1 (ปรับปรุง)
1. การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	เลือกอาหารได้สดใหม่ มีความถูกต้องตรงกับส่วนผสมที่ใช้ในการทำอาหาร ไม่มีสิ่งปนเปื้อน จัดหาวัตถุดิบได้พร้อม ไม่วุ่นวาย ในวันทำอาหาร และมีราคาที่เหมาะสม	เลือกอาหารได้สดใหม่ มีความถูกต้องตรงกับส่วนผสมที่ใช้ในการทำอาหาร ไม่มีสิ่งปนเปื้อน จัดหาวัตถุดิบได้พร้อม ไม่วุ่นวาย ในวันทำอาหาร แต่ราคาไม่เหมาะสม	เลือกอาหารได้สดใหม่ มีความถูกต้องตรงกับส่วนผสมที่ใช้ในการทำอาหาร ไม่มีสิ่งปนเปื้อน วัตถุดิบไม่พร้อมพร้อมต้องจัดหาในวันทำอาหาร และมีราคาไม่เหมาะสม	เลือกอาหารได้สดใหม่ มีความถูกต้องตรงกับส่วนผสมที่ใช้ในการทำอาหาร มีสิ่งปนเปื้อน วัตถุดิบไม่พร้อมพร้อมต้องจัดหาในวันทำอาหาร และมีราคาไม่เหมาะสม	เลือกอาหารได้สดใหม่ ส่วนผสมที่ใช้ในการทำอาหารไม่ถูกต้อง มีสิ่งปนเปื้อน วัตถุดิบไม่พร้อมพร้อมต้องจัดหาในวันทำอาหาร และมีราคาไม่เหมาะสม
2. การเตรียมเครื่องปรุง และวัตถุดิบ	เตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบได้ครบถ้วน ถูกต้อง มีความสะอาดเรียบร้อย วิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบถูกต้อง และแต่งกายได้เหมาะสม	เตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบได้ครบถ้วน ถูกต้อง มีความสะอาดเรียบร้อย วิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบถูกต้อง และแต่งกายไม่เหมาะสม	เตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบได้ครบถ้วน ถูกต้อง มีความสะอาดเรียบร้อย วิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบไม่ถูกต้อง และแต่งกายไม่เหมาะสม	เตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบได้ครบถ้วน ถูกต้อง ขาดความสะอาดเรียบร้อย วิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบไม่ถูกต้อง และแต่งกายไม่เหมาะสม	เตรียมเครื่องปรุงและวัตถุดิบได้ไม่ครบถ้วน ขาดความสะอาดเรียบร้อย วิธีการจัดเตรียมวัตถุดิบไม่ถูกต้อง และแต่งกายไม่เหมาะสม
3. การปรุงอาหาร	แต่งกายสะอาดเรียบร้อย ปรุงอาหารถูกต้องตามขั้นตอน ปรุงอาหารได้ตามสัดส่วนที่กำหนดตามสูตร กำหนดตามสูตร มีความระมัดระวังในการปรุงอาหาร มีพฤติกรรมในการปรุงอาหารที่ไม่เหมาะสม	แต่งกายสะอาดเรียบร้อย ปรุงอาหารถูกต้องตามขั้นตอน ปรุงอาหารได้ตามสัดส่วนที่กำหนดตามสูตร มีความระมัดระวังในการปรุงอาหาร มีพฤติกรรมในการปรุงอาหารที่ไม่เหมาะสม	แต่งกายสะอาดเรียบร้อย ปรุงอาหารถูกต้องตามขั้นตอน ปรุงอาหารได้ตามสัดส่วนที่กำหนดตามสูตร ขาดความระมัดระวังในการปรุงอาหาร มีพฤติกรรมในการปรุงอาหารที่ไม่เหมาะสม	แต่งกายสะอาดเรียบร้อย ปรุงอาหารถูกต้องตามขั้นตอน ปรุงอาหารผิดสัดส่วนที่กำหนดตามสูตร ขาดความระมัดระวังในการปรุงอาหาร มีพฤติกรรมในการปรุงอาหารที่ไม่เหมาะสม	แต่งกายสะอาดเรียบร้อย ปรุงอาหารไม่ถูกต้องตามขั้นตอน ปรุงอาหารผิดสัดส่วนที่กำหนดตามสูตร ขาดความระมัดระวังในการปรุงอาหาร มีพฤติกรรมในการปรุงอาหารที่ไม่เหมาะสม

ทักษะ	ระดับคะแนน					
	5 (ดีมาก)	4 (ดี)	3 (ปานกลาง)	2 (พอใช้)	1 (ปรับปรุง)	
4. การตกแต่งอาหาร	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารมีความสะอาด ภาชนะที่ใช้มีความเหมาะสม วัตถุประสงค์ที่ใช้ตกแต่งมีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ทำ ตกแต่งอาหารได้สวยงาม และมีความคิดสร้างสรรค์	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารมีความสะอาด ภาชนะที่ใช้มีความเหมาะสม วัตถุประสงค์ที่ใช้ตกแต่งมีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ทำ ตกแต่งอาหารได้สวยงาม	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารมีความสะอาด ภาชนะที่ใช้มีความเหมาะสม วัตถุประสงค์ที่ใช้ตกแต่งมีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ทำ ขาดความสวยงาม ในการตกแต่งอาหาร	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารมีความสะอาด ภาชนะที่ใช้มีความเหมาะสม วัตถุประสงค์ที่ใช้ตกแต่ง ไม่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ทำ ขาดความสวยงาม ในการตกแต่งอาหาร	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารมีความสะอาด ภาชนะที่ใช้มีความเหมาะสม วัตถุประสงค์ที่ใช้ตกแต่ง ไม่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ทำ ขาดความสวยงาม ในการตกแต่งอาหาร	ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารมีความสะอาด ภาชนะที่ใช้ไม่เหมาะสม วัตถุประสงค์ที่ใช้ตกแต่ง ไม่มีความเกี่ยวข้องกับอาหารที่ทำ ขาดความสวยงาม ในการตกแต่งอาหาร
5. รสชาติของอาหาร	คงเอกลักษณ์ของอาหารนั้นๆ ครบรสชาติของอาหาร มีความกลมกล่อม มีความอร่อย และรสชาติของวัตถุดิบหลัก	คงเอกลักษณ์ของอาหารนั้นๆ ครบรสชาติของอาหาร มีความกลมกล่อม มีความอร่อย แต่ไม่ขูรรสชาติของวัตถุดิบหลัก	คงเอกลักษณ์ของอาหารนั้นๆ ครบรสชาติของอาหาร มีความกลมกล่อม แต่ขาดความอร่อย ไม่ขูรรสชาติของวัตถุดิบหลัก	คงเอกลักษณ์ของอาหารนั้นๆ ครบรสชาติของอาหาร ไม่กลมกล่อม ไม่อร่อย ไม่ขูรรสชาติของวัตถุดิบหลัก	คงเอกลักษณ์ของอาหารนั้นๆ ไม่ครบรสชาติของอาหาร ไม่กลมกล่อม ไม่อร่อย ไม่ขูรรสชาติของวัตถุดิบหลัก	

เกณฑ์คุณภาพของทักษะปฏิบัติภาพรวม

คะแนนเฉลี่ยระหว่าง	4.50-5.00	หมายถึง	มีทักษะระดับดีมาก
คะแนนเฉลี่ยระหว่าง	3.50-4.49	หมายถึง	มีทักษะระดับดี
คะแนนเฉลี่ยระหว่าง	2.50-3.49	หมายถึง	มีทักษะระดับปานกลาง
คะแนนเฉลี่ยระหว่าง	1.50-2.49	หมายถึง	มีทักษะระดับพอใช้
คะแนนเฉลี่ยระหว่าง	1.00-1.49	หมายถึง	มีทักษะระดับปรับปรุง

แบบประเมินเจตคติต่อหลักสูตรอาชีวศึกษา
เรื่อง อาหารประจำชาติอาเซียน
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียน
ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสตรีศึกษา

ชื่อ.....นามสกุล.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนเขียนเครื่องหมาย ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียน

รายการ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วยอย่าง ยิ่ง
1. นักเรียนมีความภูมิใจกับผลงาน และความสำเร็จของตน					
2. สามารถนำความรู้ความเข้าใจที่ ได้รับไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ได้					
3. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ ต่อผู้อื่นได้					
4. นักเรียนมีความสุขกับ การปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น					
5. การเรียนครั้งนี้ทำให้นักเรียนมี ความมั่นใจในการทำอาหารมากขึ้น					
6. การเรียนครั้งนี้ทำให้นักเรียนรู้สึกชอบ ทำอาหารมากขึ้น					
7. การปฏิบัติกิจกรรมกลุ่มช่วยส่งเสริม ให้เกิดสัมพันธ์ภาพระหว่างเพื่อนใน ชั้นเรียนได้เป็นอย่างดี					

รายการ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วยอย่าง ยิ่ง
8. นักเรียนสนุกสนานกับการเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้					
9. เมื่อผ่านการเรียนรู้ การทำอาหารประจำชาติอาเซียนแล้ว นักเรียนคิดว่าการทำอาหารประจำชาติอาเซียนไม่ใช่เรื่องยากสำหรับนักเรียน					
10. การทำอาหารประจำชาติอาเซียนช่วยส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์					
11. นักเรียนรู้สึกเห็นคุณค่าในควมรับผิดชอบในการทำงาน					
12. นักเรียนรู้สึกเห็นคุณค่าต่อการประกอบอาชีพสุจริต					
13. นักเรียนคิดว่าการเรียนรู้ตามหลักสูตรนี้ มีกิจกรรมที่ไม่น่าเบื่อหน่าย ถึงแม้จะมีกระบวนการและขั้นตอนมากก็ตาม					