

ภาคผนวก ง

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลของการวิจัย

แบบสัมภาษณ์

การพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก้ารสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

(สำหรับผู้อำนวยการโรงเรียนวัดบ่อกรู “ครูประชาสรรค์” ครูผู้สอนในกลุ่มสาระการ
เรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี คณะกรรมการสถานศึกษา และผู้นำชุมชน)

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์ฉบับนี้ เป็นแบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับความต้องการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง
กล้วยฉาบแก้ารสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการพิจารณา ในการพัฒนาหลักสูตร
ผู้วิจัยจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน โปรดตอบตามความเป็นจริง โดยแบบสัมภาษณ์ฉบับนี้
แบ่งออกเป็น 3 ตอน จำนวน 13 ข้อ

ตอนที่ 1 สถานภาพและข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์จำนวน 6 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก้ารสจากภูมิปัญญา
ไทย บ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา
ปีที่ 6 จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 3 ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ปัญหา ในการพัฒนาหลักสูตรหรือการจัด
กิจกรรมการเรียนรู้ และข้อเสนอแนะอื่น ๆ จำนวน 2 ข้อ

แบบสัมภาษณ์

ตอนที่ 1 สถานภาพ และข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 6 ข้อ

1. ชื่อ.....

2. เพศ

ชาย หญิง

3. อายุ

20-30 ปี 31-40 ปี 41-50 ปี 50 ปีขึ้นไป

4. ระดับการศึกษา

ต่ำกว่าปริญญาตรี ปริญญาตรี ปริญญาโท

5. อาชีพ

รับราชการ ค้าขาย เกษตรกร อื่นๆ ระบุ.....

6. ประสบการณ์การอบรม หรือสัมมนา เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตรเกี่ยวกับงานอาชีพ

ไม่เคย

เคย

ตอนที่ 2 ความต้องการเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก้รสจากภูมิปัญญาไทย บ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 5 ข้อ

1. ท่านต้องการให้มีการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก้รสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู ที่เน้นการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือไม่ เพราะเหตุใด

.....

.....

.....

.....

2. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรกับการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นในเรื่อง การทำกล้วยฉาบ 9 รส ของชาวบ้านบ่อกรู มาใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้ความรู้ในสถานศึกษา

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

3. ท่านต้องการมีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบเก๋ารสจากภูมิปัญญาไทย บ้านบ่อกรู หรือไม่ อย่างไร

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

4. ท่านคิดว่าการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบเก๋ารสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู ตอบสนอง ความต้องการของชุมชนหรือท้องถิ่นได้จริงหรือไม่ เพราะเหตุใด

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

5. ท่านมีความเห็นต่อการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบเก๋ารสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู ในด้านต่อไปนี้อย่างไร

5.1 ด้านเนื้อหา.....
.....
.....

5.2 แนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนรู้
.....
.....
.....

5.3 การวัดและประเมินผล.....

ตอนที่ 3 ปัญหาอุปสรรคและการแก้ไขปัญหาในการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก้รส จากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 หรือการเรียนการสอนและข้อเสนอแนะอื่นๆ จำนวน 2 ข้อ

1. ปัญหาและอุปสรรคที่ท่านเคยประสบมาในการพัฒนาหลักสูตรอาชีพและมีแนวทางในการแก้ปัญหาอย่างไร

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

แบบสอบถาม

เกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบเก๋ารสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

คำชี้แจง

แบบสอบถามฉบับนี้เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับ ความต้องการของนักเรียน
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ในการพัฒนาหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบเก๋ารสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี และรูปแบบการจัดการเรียนการสอนที่นักเรียน
ต้องการในหลักสูตร ผู้วิจัยจึงขอให้นักเรียนตอบแบบสอบถามตามความจริง แบบสอบถามฉบับนี้
แบ่งออกเป็น 3 ตอน จำนวน 10 ข้อ ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ชื่อ เพศ อายุ และอาชีพของผู้ปกครองของผู้ตอบแบบสอบถาม
ประสบการณ์ในการเข้ารับการเรียนรู้เพื่อพัฒนาการทำกล้วยฉาบ 9 รส จำนวน 4 ข้อ

ตอนที่ 2 ความต้องการของนักเรียนในการเข้ารับการการเรียนรู้เพื่อพัฒนาการทำ
กล้วยฉาบ และรูปแบบของกิจกรรมการเรียนรู้ จำนวน 5 ข้อ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่ ชื่อ เพศ อายุ และอาชีพของผู้ปกครองของผู้ตอบแบบสอบถาม
ประสบการณ์ในการเข้ารับการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาการทำกล้วยฉาบ 9 รส 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 การทำกล้วยฉาบ หรือไม่
() มี () ไม่มี

ตอนที่ 2 ความต้องการของนักเรียนในการเข้ารับการเรียนรู้เพื่อพัฒนา เรื่อง กล้วยฉาบแก้รส จากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู และรูปแบบของการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ จำนวน 5 ข้อ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หรือกรอกข้อมูลลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

1. นักเรียนมีความต้องการเข้ารับการจัดการเรียนรู้ เรื่อง กล้วยฉาบแก้รสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู หรือไม่

() ต้องการ () ไม่ต้องการ

2. นักเรียนต้องการเกี่ยวกับรูปแบบของการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง กล้วยฉาบแก้รสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู ในครั้งนี้อย่างไร (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)

() เชิญวิทยากรผู้มีความรู้ความชำนาญมาบรรยาย – สาธิต

() ฝึกปฏิบัติจริง

() กิจกรรมกลุ่ม

() อื่น ๆ โปรดระบุ.....

3. นักเรียนต้องการสื่อประกอบการเรียนรู้ เรื่อง กล้วยฉาบแก้รสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู อย่างไร (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)

() เอกสารประกอบการเรียนรู้

() คอมพิวเตอร์

() เครื่องเล่นซีดี

() อื่น ๆ โปรดระบุ.....

4. นักเรียนต้องการใช้เวลาในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เรื่อง กล้วยฉาบแก้รสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู อย่างไร

() 10 ชั่วโมง

() 15 ชั่วโมง

() 20 ชั่วโมง

5. นักเรียนต้องการได้รับความรู้เรื่องใดบ้าง (เลือกได้มากกว่า 1 รายการ)

() ความรู้เกี่ยวกับกล้วย

() การทำกล้วยฉาบแก้รสจากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู

() การขายกล้วยฉาบ

() อื่นๆโปรดระบุ.....

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
(ก่อนเรียน-หลังเรียน) เรื่อง กล้วยฉาบแก้ารส
จากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู
กลุ่มสาระการเรียนรู้อาชีพและเทคโนโลยี
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6**

คำชี้แจง การทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ก่อนเรียน – หลังเรียน

1. แบบทดสอบมีจำนวน 20 ข้อ คะแนนเต็ม 20 คะแนน ใช้เวลา 25 นาที
2. จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดแล้วทำเครื่องหมายกากบาท (X) ลงในกระดาษคำตอบ

จุดประสงค์ของข้อสอบ

1. อธิบายเกี่ยวกับกล้วย
2. อธิบายวิธีการทำกล้วยฉาบ 9 รสได้
3. บอกถึงวัสดุและอุปกรณ์ในการทำกล้วยฉาบ 9 รสได้
4. คำนวณค่าใช้จ่ายและกำหนดราคาขายอาหารได้

1. (1) กล้วยเป็นผลไม้ที่มีที่มาจากประเทศใด

- | | |
|---------------|---------------|
| ก. อินเดีย | ข. แอฟริกาใต้ |
| ค. ออสเตรเลีย | ง. รัสเซีย |

2. (1) ข้อใด กล่าวถึง ส่วนประกอบของกล้วยน้ำว่าที่สามารถนำไปประกอบเป็นอาหารได้

- | | |
|--------|---------|
| ก. ราก | ข. ใบ |
| ค. ดอก | ง. ก้าน |

3. (2) ข้อใดกล่าวถึงวิธีทำกล้วยฉาบที่มีรสหวานได้ถูกต้อง

- ก. นำน้ำผึ้งไปเคี่ยวไฟแล้วนำกล้วยที่ทอดแล้วลงไปฉาบ
- ข. นำน้ำตาลไปเคี่ยวแล้วนำมาโรยคลุกกับกล้วยที่ทอดแล้ว และนำกล้วยกลับไปทอดอีกครั้ง
- ค. นำกล้วยที่ทอดแล้ว และน้ำตาลไปใส่ในหม้อพร้อมกันและนำไปเคี่ยวไฟ
- ง. นำกล้วยไปทอดพอเหลือง แล้วเทน้ำตาลลงไปในกระทะทอดกล้วย

4. (2) ข้อใดกล่าวถึงการทำมาความสะอาดกล้วยที่ถูกต้อง ก่อนนำไปทอด
- ปลอกเปลือกกล้วยแล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
 - ปลอกเปลือกกล้วยแล้วผานกล้วยบางๆ แล้วจึงนำไปล้างน้ำสะอาด
 - ล้างกล้วยด้วยน้ำสะอาดแล้วปลอกเปลือก แล้วผานกล้วยบางๆ
 - ล้างกล้วยด้วยน้ำปูนใส และตามด้วยน้ำสะอาด แล้วปลอกเปลือก และผานกล้วยบางๆ
5. (2) วิธีการทำกล้วยฉาบรสใดที่เสร็จพร้อมรับประทานขั้นตอนการทอดกล้วย
- รสกระเทียมพริกไทย
 - รสป้าป๊า
 - รสเค็ม
 - รสหวานเคลือบเนย
6. (3) น้ำมันที่ใช้สำหรับทอดกล้วยควรใช้น้ำมันชนิดใด
- น้ำมันจากสัตว์
 - น้ำมันปาล์ม
 - น้ำมันถั่วเหลือง
 - น้ำมันมะกอก
7. (3) ในการทำกล้วยฉาบรสหวานจะใช้น้ำตาลทรายปริมาณเท่าใดต่อกล้วย 1 กิโลกรัม
- 1 กิโลกรัม
 - ครึ่งกิโลกรัม
 - 300 กรัม
 - 4 ช้อน
8. (2) เราจะรู้ได้อย่างไรว่าน้ำตาลที่นำไปเคี่ยวใช้ฉาบกล้วยได้แล้ว
- เมื่อน้ำตาลเดือด
 - เมื่อน้ำตาลข้นเกือบเหมือนยางยางมะตูม
 - เมื่อละลายผสมกับน้ำแล้ว
 - เมื่อน้ำตาลมีสีไหม้เป็นคาราเมล
9. (2) กล้วยฉาบรสใดที่มีวิธีการฉาบที่เหมือนกัน
- รสป้าป๊า - รสสำหรับ
 - รสกระเทียมพริกไทย - รสหวานเคลือบเนย
 - รสบาร์บีคิว - รสหวานโอวัลติน
 - รสหวานน้ำตาลทราย - รสทรงเครื่อง
10. (3) กล้วยที่นำมาฉาบ ใช้กล้วยอะไร
- กล้วยไข่
 - กล้วยหอม
 - กล้วยหักมุก
 - กล้วยน้ำว้า
11. (3) นักเรียนมีวิธีการเลือกกล้วยที่นำมาทอดอย่างไร
- กล้วยแก่ดิบ
 - กล้วยผิวออกเหลืองใกล้สุก
 - กล้วยอ่อน
 - กล้วย 6 เดือน

12. (2) ข้อใดคือวิธีการสังเกตน้ำมันในการทอดกล้วย เมื่อพร้อมที่จะทอดกล้วยได้แล้ว
- น้ำมันมีควันลอยออกมามากๆ
 - มีเสียงดังเป๊าะแปะ
 - ลองเหยาะน้ำลงไป 1 หยด ถ้าไม่มีเสียงดังเป๊าะแปะ
 - ใส่ใบเตยลงไปทอดลงไปทอด ให้สีของใบเตยเริ่มเหลืองเล็กน้อย
13. (2) ข้อใดกล่าวถึงส่วนผสมการฉาบกล้วยรสทรงเครื่องได้ถูกต้อง
- น้ำตาล - กระทียม - พริกไทย
 - น้ำตาล - เกลือ - พริกไทย
 - น้ำตาล - ผงบาบี่คิว - พริกไทย
 - น้ำตาล - เกลือ - เนย
14. (3) อุปกรณ์ที่ใช้ตัดกล้วยทอดเพื่อให้น้ำมันสะเด็ด คืออะไร
- ตะหลิว
 - ทัพพี
 - กระชอน
 - ตะแกรง
15. (2) ข้อใดคือวิธีการฉาบกล้วยรสป้า
- นำน้ำเชื่อมมาลาดและคลุกเคล้าแล้วนำไปทอดในกระทะแล้วจึงโรยผงป้ากำลังไปให้ทั่วกล้วย
 - ทอดกล้วยพอเหลืองให้โรยผงป้ากำลังไปในกระทะให้ทั่วกล้วย
 - นำกล้วยที่ผ่านเสร็จคลุกเคล้ากับผงป้าแล้วนำไปทอดให้เหลืองกรอบ
 - นำกล้วยที่ทอดไว้ไปใส่ถุง และโรยผงป้าเข้าไปในถุงแล้วปิดปากถุง เขย่าให้กล้วยเข้ากันกับผงป้า
16. (2) ข้อใดคือลักษณะของกล้วยทอดเพื่อเตรียมไปคลุกกับน้ำเชื่อมก่อนนำไปทอดต่ออีกครั้ง
- กล้วยที่มีสีเหลืองเล็กน้อยแต่ยังไม่กรอบ
 - กล้วยที่มีสีน้ำตาล
 - กล้วยที่มีสีขาว
 - กล้วยที่มีสีเหลืองกรอบ
17. (2) ในการผ่านกล้วยควรผ่านให้มีลักษณะแบบใด
- ผ่านให้หนามากพอที่จะทอดแล้วกล้วยไม่เละ
 - ผ่านให้ได้ชั้นบางๆ เรียบเสมอกัน
 - ผ่านได้ทั้งบาง และหนาก็ได้
 - ผ่านเป็นเส้นๆ บางๆ

18. (2) กล้วยฉาบรสใด มีการโรยต้นหอมเข้าไปผสมให้มีกลิ่นนำรับประทาน

- ก. รสกระเทียมพริกไทย – รสทรงเครื่อง
- ข. รสบาบี่ควิว – รสสาหร่าย
- ค. รสหวานเคลือบเนย – รสเค็ม
- ง. รสปาปี้ก้า – รสโอวัลดีล

19. (4) ข้อใดกล่าวถึงราคาขายได้ถูกต้อง

- ก. มูลค่าของสินค้า ซึ่งรวมค่าใช้จ่ายต่าง ๆ และกำไรซึ่งตีราคาเป็นตัวเงิน
- ข. เงินส่วนที่ได้รับเกินจากทุน หรือจะกล่าวว่า กำไร คือ เงินที่ได้จากการขายสินค้าที่หักต้นทุนออกแล้ว
- ค. รายการใช้จ่ายต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำกล้วยฉาบ
- ง. ค่าเสื่อมของเครื่องมืออุปกรณ์

20. (4) คำสีกหรือ หมายถึง

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| ก. ค่ากล้วย | ข. ค่าน้ำ ค่าแก๊ส |
| ค. ค่าเครื่องมืออุปกรณ์ | ง. ค่ารถ |

**เฉลยแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
(ก่อนเรียน - หลังเรียน)**

ข้อ	ตอบ	ข้อ	ตอบ
1	ก	11	ก
2	ค	12	ง
3	ข	13	ค
4	ก	14	ง
5	ค	15	ง
6	ข	16	ก
7	ง	17	ข
8	ข	18	ก
9	ง	19	ก
10	ง	20	ค

แบบประเมินทักษะปฏิบัติการทำกล้วยฉาบ 9 รส

ชื่อกลุ่ม.....

กล้วยฉาบรส.....

รายชื่อสมาชิก

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

รายการ	คะแนน	คะแนนที่ได้
1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์	5	
1.1 เตรียมวัสดุอุปกรณ์ได้ครบถ้วน	1	
1.2 วัสดุมีคุณภาพดี เหมาะสมกับการทำกล้วยฉาบ	1	
1.3 อุปกรณ์มีความสะอาดเรียบร้อย	1	
1.4 อุปกรณ์ไม่ชำรุดเสียหาย	1	
1.5 วัสดุที่ใช้มีความสะอาดไร้สารปนเปื้อน	1	
2. การปอกกล้วย ล้างกล้วย	5	
2.1 ปอกกล้วยได้ถูกวิธี	1	
2.2 ล้างกล้วยได้ถูกวิธี	1	
2.3 ล้างกล้วยได้สะอาด	1	
2.4 ทำให้กล้วยสะเด็ดน้ำได้ถูกวิธี	1	
2.5 ใช้ภาชนะได้เหมาะสม	1	
3. การฝานกล้วย	5	
3.1 ฝานได้ถูกวิธี	1	
3.2 ฝานได้บางพอเหมาะ	1	
3.3 ฝานได้เสมอกันทุกชิ้น	1	
3.4 ลักษณะการฝานสั้นยาวเหมาะสม	1	
3.5 กล้วยที่ฝานมีความสะอาด	1	

รายการ	คะแนน	คะแนนที่ได้
4. การทอดกล้วย	5	
4.1 ใช้น้ำมันในปริมาณที่เหมาะสม	1	
4.2 ใช้ความร้อนที่เหมาะสม	1	
4.3 ลักษณะของกล้วยไม่ขาดจากกันเป็นชั้นเล็กชั้นน้อย	1	
4.4 มีสีเหลืองเสมอกันทุกชั้น	1	
4.5 มีความกรอบเสมอกันทุกชั้น	1	
5. การฉาบกล้วย	5	
5.1 ฉาบกล้วยได้ถูกขั้นตอนและวิธีการ	1	
5.2 ใช้ส่วนผสมในการฉาบกล้วยได้เหมาะสม	1	
5.3 ใส่ส่วนผสมในการฉาบครบถ้วน	1	
5.4 ใช้วัสดุและอุปกรณ์ในการฉาบกล้วยได้เหมาะสม	1	
5.5 รสชาติของกล้วยฉาบเข้ากันทุกชั้น	1	
6. ผลงานสำเร็จ	5	
6.1 มีความกรอบอร่อย	1	
6.2 กล้วยมีสีสวยงาม	1	
6.3 ลักษณะของกล้วยไม่แตกหัก	1	
6.4 กล้วยมีความสะอาด	1	
6.5 กล้วยที่ใส่กล้วยมีความสะอาดและสวยงาม	1	
คะแนนเฉลี่ย		

แบบสอบถามเจตคติต่อหลักสูตร เรื่อง กล้วยฉาบแก้ารส
จากภูมิปัญญาไทยบ้านบ่อกรู กลุ่มสาระการงานอาชีพและเทคโนโลยี
สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

ชื่อ.....นามสกุล.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของนักเรียน

รายการ	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. การจัดการเรียนรู้ตามหลักสูตรนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้					
2. เนื้อหาที่จัดให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของเรียน					
3. เนื้อหาที่จัดให้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ในอนาคต					
4. นักเรียนได้เรียนรู้ทักษะการวางแผนการทำงาน					
5. นักเรียนได้ประเมินผลงานของตนเองอย่างสม่ำเสมอ					
6. นักเรียนได้ประสบการณ์ในการทำงานร่วมกับผู้อื่น					
7. นักเรียนได้เรียนรู้วิธีการแก้ปัญหาในการทำงาน					
8. นักเรียนมีทักษะในการทำกล้วยฉาบได้อย่างถูกต้อง					
9. นักเรียนมีความสุขกับการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่น					

รายการ	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
10. นักเรียนมีความภูมิใจกับผลงานและความสำเร็จของตน					
11. นักเรียนมีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ครั้งนี้					
12. นักเรียนมีความภาคภูมิใจต่อภูมิปัญญาไทยในท้องถิ่น					