

ภาคผนวก 1
การหาคุณภาพเครื่องมือ

การหาคุณภาพเครื่องมือ

1. **ตอนที่ 1** แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเบื้องต้น
 - 1.1 ผลของค่า IC อยู่ระหว่าง 0.8 - 1
 - 1.2 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับมีค่าเท่ากับ 0.87
2. **ตอนที่ 2** แบบสอบถามกระบวนการดำเนินการ
 - 2.1 ผลของค่า IC อยู่ระหว่าง 0.8 - 1
 - 2.2 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับมีค่าเท่ากับ 0.88
3. **ตอนที่ 3** แบบสอบถามเกี่ยวกับผลผลิต
 - 3.1 ผลของค่า IC เท่ากับ 1
 - 3.2 ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามทั้งฉบับมีค่าเท่ากับ 0.87
4. **ตอนที่ 4** แบบทดสอบความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาอาหารและโภชนาการ
 - 4.1 ผลของค่า IC อยู่ระหว่าง 0.8 - 1
 - 4.2 ค่าความยากอยู่ระหว่าง 0.57 - 0.97
 - 4.3 ค่าอำนาจจำแนกอยู่ระหว่าง 0.11 - 0.74
 - 4.4 ค่าความเชื่อมั่นของแบบทดสอบทั้งฉบับเท่ากับ 0.87

ภาคผนวก 2
เครื่องมือประเมินระหว่างการทำงานโครงการ

เครื่องมือเพื่อการวิจัย

เรื่อง

การประเมินโครงการอาชีวศึกษาพัฒนา ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาใน 4 จังหวัดภาคใต้

คำชี้แจง

1. การประเมินโครงการนี้มีวัตถุประสงค์ทั่วไป เพื่อประเมินโครงการอาชีวศึกษาพัฒนา ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาใน 4 จังหวัดภาคใต้ ดังนี้

1.1 เพื่อศึกษาด้านปัจจัยเบื้องต้น ด้านกระบวนการดำเนินการ และด้านผลผลิตในการ ดำเนินงานของโครงการอาชีวศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ใน 4 จังหวัดภาคใต้ คือ จังหวัด สุราษฎร์ธานี จังหวัดนครศรีธรรมราช จังหวัดปัตตานี และจังหวัดยะลา

1.2 เพื่อศึกษาเปรียบเทียบความแตกต่างก่อนดำเนินการ ระหว่างดำเนินการ และหลัง ดำเนินการ ด้านปัจจัยเบื้องต้น ด้านกระบวนการดำเนินการ และด้านผลผลิต ในการดำเนินงานของ โครงการอาชีวศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ใน 4 จังหวัดภาคใต้ คือ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดนครศรีธรรมราช จังหวัดปัตตานี และจังหวัดยะลา

เครื่องมือในการวิจัยประเมิน มีดังนี้

1. แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเบื้องต้น
2. แบบสอบถามเกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงาน
3. แบบทดสอบเกี่ยวกับผลผลิต
4. แบบทดสอบความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาอาหารและโภชนาการ

2. กรุณาตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อ ทุกตอน ตามความคิดเห็นที่เป็นจริง เพื่อให้การ วิจัยครั้งนี้มีความสมบูรณ์ และสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อไป

3. ข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามครั้งนี้จะไม่มีผลเสียต่อท่านแต่ประการใด เพราะ ต้องไปวิเคราะห์ผลรวม

4. เมื่อท่านตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการประเมินนี้เสร็จเรียบร้อยแล้ว กรุณาส่งคืน อาจารย์ผู้ให้ท่านประเมินด้วย เพื่อให้อาจารย์เก็บรวบรวมข้อมูลนี้ส่งกลับมายังผู้วิจัยประเมิน โครงการนี้

5. การวิจัยนี้จะสำเร็จได้ด้วยดี หากได้รับความอนุเคราะห์ในการตอบแบบสอบถามจาก ท่าน

ข้อมูลจากท่านมีความสำคัญยิ่งสำหรับการวิจัย

ขอขอบพระคุณอย่างยิ่งที่ให้ความร่วมมือ

อารีย์ สนวนจิตร

นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

เครื่องมือเพื่อการวิจัย

เรื่อง

การประเมินโครงการอาชีวศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษาใน 4 จังหวัดภาคใต้

ชื่อ.....สกุล.....บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ตอนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเบื้องต้น

คำชี้แจง ให้ท่านทำเครื่องหมาย ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามความเป็นจริงเกี่ยวกับปัจจัยเบื้องต้น ในเรื่องความพอเพียงของทรัพยากรที่ใช้ โดยมีเกณฑ์พิจารณา ดังนี้

มาก หมายถึง จำนวนมากเกินความจำเป็นต้องลดจำนวนลง

พอดี หมายถึง จำนวนเพียงพอหรือเหมาะสมที่จะแก้ไขปัญหาได้

น้อย หมายถึง ไม่เพียงพอหรือไม่เหมาะสมต้องการเพิ่มอีก

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	ปริมาณปัจจัยเบื้องต้น			ถ้ามากหรือน้อยจะให้พอดีต้องมีเท่าไร
		มาก	พอดี	น้อย	
1	กำลังคน เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานโครงการ จำนวน 9 คน
2	วิทยากรที่ให้การอบรม จำนวน 4 คน.....
3	ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 40 คน.....
4	วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินโครงการ วัสดุฝึกประเภท ผลไม้ จำนวน 2 ผล.....
5	วัสดุฝึกประเภท แป้งชนิดต่าง ๆ เช่น แป้ง สาลี แป้งเค้ก แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน จำนวน 1-2 กิโลกรัม.....

สิ่งที่ ประเมิน	รายการประเมิน	ปริมาณปัจจัยเบื้องต้น			ถ้ามากหรือน้อยจะให้พอดีต้องมีเท่าไร
		มาก	พอดี	น้อย	
6	วัสดุฝึกประเภทข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว จำนวน 2 กิโลกรัม.....
7	วัสดุฝึกประเภทน้ำตาลทราย จำนวน 10 กิโลกรัม.....
8	วัสดุฝึกประเภทน้ำตาลปีบ จำนวน 3 กิโลกรัม.....
9	วัสดุฝึกประเภทเครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา ซีอิ้ว แม่ก๊ก กะลือ ซอส น้ำส้ม อย่างละ 1 ขวด.....
10	วัสดุฝึกประเภทน้ำมันพืช จำนวน 12 ขวด....
11	วัสดุฝึกประเภทผักชนิดต่าง ๆ เช่น ผักกาดหอม ต้นหอม ผักชี แดงกวา หัวปลี แครอท ข่า พริกขี้หนูสดอย่างละ 1/2-1 กิโลกรัม.....
12	วัสดุฝึกประเภท เนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ ปลา ปู กุ้ง และหอย อย่างละ 3 กิโลกรัม.....
13	อุปกรณ์ประเภท หม้อหุงต้มอาหาร 3 ใบ และกระทะกวน กระทะผัด จำนวน 1 ใบ.....
14	อุปกรณ์ประเภท ชามผสมอาหาร จำนวน 3 ชุด ๆละ 4 ใบ.....
15	อุปกรณ์ประเภท ถาดใส่อาหาร จำนวน 5 ใบ..
16	อุปกรณ์ประเภท ช้อน ทัพพี และตะหลิว อย่างละ 1 เล่ม.....
17	อุปกรณ์ประเภท ไม้พาย จำนวน 1 เล่ม.....

สิ่งที่ ประเมิน	รายการประเมิน	ปริมาณปัจจัยเบื้องต้น			ถ้ามากหรือน้อยจะให้พอดีต้องมีเท่าไร
		มาก	พอดี	น้อย	
18	อุปกรณ์ประเภทเครื่องบดอาหาร จำนวน 1 เครื่อง.....
19	อุปกรณ์ประเภทเครื่องผสมอาหาร จำนวน 1 เครื่อง.....
20	อุปกรณ์ประเภทเตาแก๊ส จำนวน 2 ชุด.....
เอกสารประกอบการอบรม					
21	เอกสารที่ใช้เป็นสื่อในการอบรม คนละ 1 ชุด.....
22	ขนาดตัวพิมพ์หนังสือมีความคมชัด อ่านง่ายเหมาะกับผู้รับการอบรม.....
23	ลักษณะเอกสารน่าสนใจและน่าอ่าน.....
สถานที่ฝึกอบรม					
24	ความเพียงพอของโต๊ะเรียน 10 ตัว.....
25	ความเพียงพอของเก้าอี้นั่ง 10 ตัว.....
26	ความเพียงพอของโต๊ะปฏิบัติงาน 2 ตัว.....
27	ความเพียงพอของน้ำใช้ที่สะอาด.....
28	ความสะดวกในการเดินทางไปยังสถานที่ ฝึกอบรม.....
29	ความเพียงพอของการถ่ายเทอากาศในห้อง ฝึกอบรม.....
30	ความเพียงพอของแสงสว่างใน ห้องฝึกอบรม.....
31	ความสะดวกในการใช้ไฟฟ้า.....
32	ความสะอาดของห้องน้ำห้องส้วม.....
33	สถานที่ฝึกมีสิ่งรบกวนในเวลาฝึกอบรม...

สิ่งที่	ปริมาณปัจจัยเบื้องต้น	ถ้ามากหรือน้อย
---------	-----------------------	----------------

ประเมิน	รายการประเมิน	มาก	พอดี	น้อย	น้อยจะให้พอดี ต้องมีเท่าไร
	<u>เวลาที่ใช้ในโครงการ</u>				
34	ระยะเวลาที่ให้ความรู้วันละ 30 นาที.....
35	ระยะเวลาที่ใช้ภาคปฏิบัติวันละ 6 ชั่วโมง 30 นาที.....
36	ระยะเวลาที่ใช้การอบรมทั้งหมด 10 วัน.....

คำชี้แจง ให้ท่านทำเครื่องหมาย ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามความเป็นจริง เกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงานของ โครงการอาชีวศึกษาพัฒนา ของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ว่าสามารถดำเนินงานได้เพียงใด โดยมีเกณฑ์พิจารณา ดังนี้

มาก หมายถึง มีส่วนร่วมหรือทำเรื่องนั้นเป็นประจำ
 ปานกลาง หมายถึง มีส่วนร่วมหรือทำเรื่องนั้นกับไม่ทำนั้นพอ ๆ กัน
 น้อย หมายถึง มีส่วนร่วมหรือทำเรื่องนั้นเป็นบางครั้งนาน ๆ ครั้ง

ข้อ	รายการประเมิน	ระดับการปฏิบัติ		
		มาก	ปานกลาง	น้อย
	<u>ความร่วมมือของผู้เข้าอบรม</u>			
1	ท่านปฏิบัติงานตามขั้นตอนที่วิทยากรแนะนำ.....
2	ท่านให้ความช่วยเหลืองานของกลุ่ม.....
3	ท่านตอบคำถามเมื่อถูกวิทยากรถามทุกครั้งและครบถ้วน.....
4	ท่านสอบถามวิทยากรทุกครั้งที่ไม่เข้าใจหรือไม่แน่ใจ.....
	<u>ท่านให้ความสนใจในการฝึกอบรมครั้งนี้เพียงไร</u>			
5	ท่านไม่ได้จดบันทึกขณะฟังการบรรยาย.....
6	ท่านจดบันทึกขณะฟังบรรยายบางเรื่อง.....
7	ท่านได้จดบันทึกขณะฟังการบรรยายทุกเรื่อง.....
8	ท่านได้ร่วมแสดงความคิดเห็น.....
9	ท่านซักถามปัญหาและข้อข้องใจ.....
10	ท่านได้ชวนผู้อื่นคุยขณะปฏิบัติงาน.....
11	ท่านนำงานอื่นมาทำขณะปฏิบัติงาน.....
	<u>ความตั้งใจในการทำงานของคณะกรรมการ</u>			
12	คณะกรรมการอยู่ที่สำนักงานตลอดเวลาในการดำเนินงาน.....
13	คณะกรรมการจัดพิมพ์เอกสารได้ทันเวลากำหนดพร้อมที่จะนำไปใช้ปฏิบัติงานโครงการ.....
14	คณะกรรมการได้จัดเตรียมอุปกรณ์โต๊ะเก้าอี้ที่อบรมไว้เรียบร้อยก่อนวันอบรม.....

ข้อ	รายการประเมิน	มาก	ปานกลาง	น้อย
15	คณะกรรมการได้จัดทำใบสมัครของผู้เข้ารับการอบรมไว้พร้อมก่อนวันฝึกอบรม.....
16	คณะกรรมการมีการประชาสัมพันธ์ แจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบก่อนการดำเนินงานโครงการ.....
ความน่าสนใจของสื่อ				
17	เอกสารที่แจกให้ในการอบรมมีจำนวนหรือหน้าครบถ้วน.....
18	ตัวหนังสือในเอกสารที่แจกให้มีความคมชัดเจน.....
19	ขนาดตัวพิมพ์ในเอกสารที่แจกให้น่าอ่าน.....
20	เอกสารมีการจัดลำดับเนื้อหาที่ต่อเนื่องกัน.....
21	ลักษณะการจัดเอกสารที่แจกให้มีความน่าสนใจ น่าอ่าน.....

คำชี้แจง ข. ให้ท่านพิจารณาตามความเป็นจริงว่าเอกสารทุกฉบับที่ได้รับแจกไป ท่านได้อ่านเพียงไร

ด้วยการกาเครื่องหมาย ลงในช่อง หน้าข้อความที่เป็นความจริงของท่าน

ข้อที่ 1 ท่านได้อ่านเอกสารที่แจกให้เพียงไร

อ่านมากกว่า 1 เที้ยว

อ่าน 1 เที้ยว

อ่านไม่หมด

ไม่ได้อ่าน

ตอนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับผลผลิต

คำชี้แจง ให้ท่านทำเครื่องหมาย ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามความเป็นจริง

เกี่ยวกับผลผลิตของ โครงการอาชีพศึกษาพัฒนา ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาว่าได้ผลผลิต จากโครงการครั้งนี้เพียงใด โดยมีเกณฑ์พิจารณาดังนี้

บ่อย หมายถึง ปลูกรับประทานเองในครอบครัวมีการปลูก 15 วัน ต่อครั้งแต่ถ้าปรับปรุงเพื่อจำหน่าย มีการปลูกทุกวัน

นาน ๆ ครั้ง หมายถึง ปลูกรับประทานเองในครอบครัวมีการปลูก 30 วัน ต่อครั้งแต่ถ้าปรับปรุงเพื่อจำหน่าย มีการปลูก 15 วัน ต่อครั้ง

ไม่ได้ปฏิบัติ หมายถึง ไม่ได้ปลูกเพื่อรับประทานเองในครอบครัว ภายในเวลา 30 วัน และไม่ได้ปลูกเพื่อจำหน่ายภายในเวลา 15 วัน

สิ่งที่ ประเมิน	รายการประเมิน	ระดับการผลิต		
		บ่อย ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่ได้ ปฏิบัติ
	<u>ท่านได้นำความรู้จากการอบรมไปปฏิบัติเพียงไร</u>			
1	ขนมจีนชาน้ำ - ปลูกรับประทานเอง..... - ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
2	ข้าวหมกไก่ - ปลูกรับประทานเอง..... - ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
3	ปอเปี๊ยะทอด - ปลูกรับประทานเอง..... - ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
4	ต้มข่าหัวปลี - ปลูกรับประทานเอง..... - ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
5	บุดูหลน-ผัดสด - ปลูกรับประทานเอง..... - ปลูกเพื่อจำหน่าย.....

สิ่งที่	รายการประเมิน	ระดับการผลิต
---------	---------------	--------------

ประเมิน		บ่อย ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่ได้ ปฏิบัติ
6	ปลาหยอง - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
7	ยำบัวบก - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
8	เนื้ออร่อย - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
9	แกงมัสมั่นไก่ - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
10	ท้อปฟิมะพร้าวอ่อน - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
11	ปวยจิง - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
12	เปลือกส้มโอแช่อิ่มแห้ง - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
13	ขนมชั้นเสวย - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
14	มะละกอแก้วสามรส - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
15	ขนมสาเกี๊ยะ - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....

สิ่งที่	รายการประเมิน	ระดับการผลิต
---------	---------------	--------------

ประเมิน		บ่อย ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่ได้ ปฏิบัติ
16	ถั่วเคลือบโกโก้ - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
17	ขนมทรายหรือขนมจี๋วหนู - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
18	ขนมจีนไทย - ปรุงรับประทานเอง..... - ปรุงเพื่อจำหน่าย.....

คำชี้แจง ให้ท่านเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด แล้วทำเครื่องหมาย ทับข้อที่ถูกต้องที่สุด

ตัวอย่าง ข้อใดคือผักประเภทหัว

ก. กะหล่ำปลี

ข. หัวปลี

ค. มันเทศ

ง. ฟักทอง

คำตอบที่ถูกต้องคือตัวเลือก ค ก็ขีด ทับตัวอักษร ค ดังนี้ ~~ค~~

1. อาหาร หมายถึงข้อใด ?
 - ก. สิ่งที่สุดดมได้
 - ข. สิ่งกินได้ ดื่มได้
 - ค. สิ่งที่ฉีดเข้าสู่ร่างกายได้
 - ง. สิ่งที่เราดื่ม กิน ฉีดเข้าสู่ร่างกายได้โดยไม่มีโทษ
2. อาหารหลักของคนไทยทั้งหมดแบ่งออกเป็นกี่หมู่ ?
 - ก. 3 หมู่
 - ข. 4 หมู่
 - ค. 5 หมู่
 - ง. 6 หมู่
3. อาหารชนิดใดมีหน้าที่สร้างความเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ?
 - ก. ไข่เป็ด
 - ข. ถั่วแขก
 - ค. มะละกอ
 - ง. ข้าวและน้ำตาล
4. ถ้าเราต้องการสารอาหารพวกคาร์โบไฮเดรท เราจะต้องรับประทานอะไร ?
 - ก. ข้าว
 - ข. เนื้อสัตว์
 - ค. ผักกาดดอก
 - ง. น้ำมันจากพืช

5. เรารับประทานไขมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์เพื่อต้องการอะไร ?

- ก. สร้างเนื้อเยื่อ
 - ข. สร้างความเจริญเติบโต
 - ค. ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ
 - ง. ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย
6. ถ้าท่านต้องการเกลือแร่ และวิตามินควรรับประทานอาหารในข้อใด ?
- ก. มันเชื่อม
 - ข. น้ำมันก๊าก
 - ค. เนื้อทอด
 - ง. ผักผักคะน้า
7. ข้อใดคือคุณสมบัติของผู้ประกอบอาหารที่ควรปฏิบัติมากที่สุด ?
- ก. ตัดเล็บสั้น
 - ข. ตัดผมสั้น
 - ค. สวมถุงมือ
 - ง. สวมถุงเท้า
8. สีส้มอาหารที่ได้จากพืชธรรมชาติคือข้อใด ?
- ก. ถั่วดำ
 - ข. ดอกอัญชัญ
 - ค. ลูกคำแสด
 - ง. มะละกอ
9. ข้อใดคือการถนอมอาหาร ?
- ก. ไข่ต้ม
 - ข. ไข่เค็มดอง
 - ค. ไข่ตุ๋น
 - ง. ไข่เจียว
10. ผือกเป็นพืชประเภทหัว สามารถทำเป็นอาหารเก็บไว้ได้นานที่สุดคือข้อใด ?
- ก. ผือกต้ม
 - ข. ผือกกวน
 - ค. ผือกเผา
 - ง. ผือกฉาบหวาน
11. กัวยี่ที่เหมาะสมจะนำมาทำเป็นกัวยี่ฉาบควรมีลักษณะอย่างไร ?

- ก. กล้วยดิบอ่อน
 - ข. กล้วยดิบแก่
 - ค. กล้วยสุกห่าม
 - ง. กล้วยสุกงอม
12. ถั่วชนิดใดที่นำมาทำถั่วเคลือบโกโก้ ?
- ก. ถั่วเขียว
 - ข. ถั่วแดง
 - ค. ถั่วเหลือง
 - ง. ถั่วลิสง
13. เมื่อรับประทานอาหารที่ผสมดินประสิวเป็นประจำจะทำให้เกิดโทษเป็นโรคอะไร ?
- ก. โรคมะเร็ง
 - ข. โรคตับแข็ง
 - ค. โรคปากนกกระจอก
 - ง. โรคเลือดออกตามไรฟัน
14. ข้าวใดจัดเป็นอาหารว่าง ?
- ก. ข้าวผัดปู
 - ข. ข้าวมันไก่
 - ค. ข้าวคลุกกะปิ
 - ง. ข้าวเหนียวปากหม้อ
15. ข้าวใดคือขนมไทย ?
- ก. ขนมจีน
 - ข. ขนมจีบจีน
 - ค. ขนมทราย
 - ง. ขนมโดนัท
16. ข้าวใดคืออาหารจานเดียว ?
- ก. มังกรคาบแก้ว
 - ข. ข้าวหมกไก่
 - ค. ยำทวาย
 - ง. ข้าวมัน-ส้มตำ

17. ส่วนผสมของแป้งข้าวเหนียวปากหม้อคือข้าวใด ?
- ก. แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า

- ข. แป้งข้าวโพด แป้งข้าวเจ้า
 - ค. แป้งสาลี แป้งมัน
 - ง. แป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม
18. ส่วนผสมของขนมชั้นคือข้อใด ?
- ก. แป้งมัน แป้งข้าวโพด แป้งท้าว แป้งข้าวเจ้า
 - ข. แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า แป้งท้าว
 - ค. แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวโพด
 - ง. แป้งมัน แป้งท้าว แป้งข้าวโพด
19. การรู้จักเลือกบริโภคอาหารที่ดีจะให้ประโยชน์อะไรแก่ร่างกาย ?
- ก. มีสุขภาพดี
 - ข. สุขภาพจิตดี
 - ค. มีสุขภาพสมบูรณ์
 - ง. มีสุขภาพแข็งแรง สามารถต้านทานโรค
20. ข้อใดเป็นการหุงต้มผักที่ถูกต้องวิธี ?
- ก. นำน้อย ไฟแรง
 - ข. นำมาก ไฟแรง
 - ค. นำน้อย ไฟอ่อน
 - ง. นำมาก ไฟอ่อน
21. ถ้ำร่างกายของท่านได้รับอาหารไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกายเป็นเวลานาน ท่านจะเป็นโรคอะไร ?
- ก. เป็นโรคคอพอก
 - ข. เป็นโรคโลหิตจาง
 - ค. เป็นโรคไตและเบาหวาน
 - ง. เป็นโรคขาดสารอาหาร
22. แป้งข้าวเหนียว สามารถนำมาผลิตเป็นขนมชนิดใด ?
- ก. ขนมบัวลอย
 - ข. ขนมชั้น
 - ค. ขนมตะโก้
 - ง. ขนมทองพลุ

23. การทำน้ำเต้าหู้ดื่มควรใช้ถั่วชนิดใด ?
- ก. ถั่วทอง

ข. ถั่วลิสง

ค. ถั่วเหลือง

ง. ถั่วขาว

24. ขนมหั่วแปบใช้แป้งชนิดใดปรุง ?

ก. แป้งข้าวเหนียว

ข. แป้งข้าวเจ้า

ค. แป้งมัน

ง. แป้งสาลีหรือแป้งหมี่

25. มะละกอดิบสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารที่เหมาะสมชนิดใด ?

ก. มะละกอกวน

ข. ท็อฟฟี่มะละกอ

ค. มะละกอแก้ว

ง. มะละกอดอง

ภาคผนวก 3
เครื่องมือประเมินหลังการดำเนินงานโครงการ

160

161

เครื่องมือเพื่อการวิจัย
เรื่อง

การประเมินโครงการอาชีวศึกษาพัฒนา ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาใน 4 จังหวัดภาคใต้

คำชี้แจง

1. การประเมินโครงการนี้ มีวัตถุประสงค์ทั่วไป เพื่อประเมินโครงการอาชีวศึกษาพัฒนา ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาใน 4 จังหวัดภาคใต้ ดังนี้

1.1 เพื่อศึกษาด้านปัจจัยเบื้องต้น ด้านกระบวนการดำเนินการ และด้านผลผลิตในการ ดำเนินงานของโครงการอาชีวศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ใน 4 จังหวัดภาคใต้ คือ จังหวัด สุราษฎร์ธานี จังหวัดนครศรีธรรมราช จังหวัดปัตตานี และจังหวัดยะลา

1.2 เพื่อศึกษาเปรียบเทียบความแตกต่างก่อนดำเนินการ ระหว่างดำเนินการ และหลัง ดำเนินการ ด้านปัจจัยเบื้องต้น ด้านกระบวนการดำเนินการ และด้านผลผลิต ในการดำเนินงานของ โครงการอาชีวศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษา ใน 4 จังหวัดภาคใต้ คือ จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดนครศรีธรรมราช จังหวัดปัตตานี และจังหวัดยะลา

เครื่องมือในการวิจัยประเมิน มีดังนี้

1. แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเบื้องต้น
2. แบบสอบถามเกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงาน
3. แบบทดสอบเกี่ยวกับผลผลิต
4. แบบทดสอบความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาอาหารและโภชนาการ

2. กรุณาตอบแบบสอบถามให้ครบทุกข้อ ทุกตอน ตามความคิดเห็นที่เป็นจริง เพื่อให้การ วิจัยครั้งนี้มีความสมบูรณ์ และสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อไป

3. ข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามครั้งนี้จะไม่มีผลเสียต่อท่านแต่ประการใด เพราะ ต้องไปวิเคราะห์ผลรวม

4. เมื่อท่านตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการประเมินนี้เสร็จเรียบร้อยแล้ว กรุณาส่งคืน อาจารย์ผู้ทำให้ท่านประเมินด้วย เพื่อให้อาจารย์เก็บรวบรวมข้อมูลนี้ส่งกลับมายังผู้วิจัยประเมินโครงการนี้

5. การวิจัยนี้จะสำเร็จได้ด้วยดี หากได้รับความอนุเคราะห์ในการตอบแบบสอบถามจาก ท่าน

ขอขอบพระคุณอย่างยิ่งที่ให้ความร่วมมือ

อารีย์ สนวนจิตร

นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาศึกษาศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

การประเมินโครงการอาชีพศึกษาพัฒนาของวิทยาลัยอาชีวศึกษาใน 4 จังหวัดภาคใต้

ชื่อ.....สกุล.....บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ตอนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยเบื้องต้น

คำชี้แจง ให้ท่านทำเครื่องหมาย ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามความเป็นจริงเกี่ยวกับปัจจัยเบื้องต้น ในเรื่องความพอเพียงของทรัพยากรที่ใช้ โดยมีเกณฑ์พิจารณา ดังนี้

มาก หมายถึง จำนวนมากเกินความจำเป็นต้องลดจำนวนลง

พอดี หมายถึง จำนวนเพียงพอหรือเหมาะสมที่จะแก้ไขปัญหาได้

น้อย หมายถึง ไม่เพียงพอหรือไม่เหมาะสมต้องการเพิ่มอีก

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	ปริมาณปัจจัยเบื้องต้น			ถ้ามากหรือน้อยจะให้พอดีต้องมีเท่าไร
		มาก	พอดี	น้อย	
1	<u>กำลังคน</u> เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานโครงการ จำนวน 8 คน
2	วิทยากรที่ให้การอบรม จำนวน 3 คน.....
3	ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 55 คน.....
4	<u>วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการดำเนินโครงการ</u> วัสดุฝึกประเภท ผลไม้ จำนวน 5 ผล.....
5	วัสดุฝึกประเภท แป้งชนิดต่าง ๆ เช่น แป้ง สาลี แป้งเค้ก แป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว แป้งมัน จำนวน 1-2 กิโลกรัม.....

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	ปริมาณปัจจัยเบื้องต้น			ถ้ามากหรือน้อยจะให้พอดีต้องมีเท่าไร
		มาก	พอดี	น้อย	

6	วัสดุฝึกประเภทข้าวชนิดต่าง ๆ เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว จำนวน 2 กิโลกรัม.....
7	วัสดุฝึกประเภทน้ำตาลทราย จำนวน 10 กิโลกรัม.....
8	วัสดุฝึกประเภทน้ำตาลปี๊บ จำนวน 3 กิโลกรัม.....
9	วัสดุฝึกประเภทเครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา ซีอิ๊ว แม็กกี้ เกลือ ซอส น้ำส้ม อย่างละ 1 ขวด.....
10	วัสดุฝึกประเภทน้ำมันพืช จำนวน 12 ขวด....
11	วัสดุฝึกประเภทผักชนิดต่าง ๆ เช่น ผักกาดหอม ต้นหอม ผักชี แดงกวา หัวปลี แครอท ข่า พริกขี้หนูสดอย่างละ 1/2-1 กิโลกรัม.....
12	วัสดุฝึกประเภท เนื้อสัตว์ต่าง ๆ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อไก่ ปลา ปู กุ้ง และหอย อย่างละ 3 กิโลกรัม.....
13	อุปกรณ์ประเภท หม้อหุงต้มอาหาร 3 ใบ และกระทะกวน กระทะผัด จำนวน 1 ใบ.....
14	อุปกรณ์ประเภท ชามผสมอาหาร จำนวน 3 ชุด ๆละ 4 ใบ.....
15	อุปกรณ์ประเภท ถาดใส่อาหาร จำนวน 5 ใบ..
16	อุปกรณ์ประเภท ช้อน ทัพพี และตะหลิว อย่างละ 1 เล่ม.....
17	อุปกรณ์ประเภท ไม้พายจำนวน 3 เล่ม.....

สิ่งที่ประเมิน	รายการประเมิน	ปริมาณปัจจัยเบื้องต้น			ถ้ามากหรือน้อยจะให้พอดีต้องมีเท่าไร
		มาก	พอดี	น้อย	

18	อุปกรณ์ประเภทเครื่องบดอาหาร จำนวน 1 เครื่อง.....
19	อุปกรณ์ประเภทเครื่องผสมอาหาร จำนวน 1 เครื่อง.....
20	อุปกรณ์ประเภทเตาแก๊ส จำนวน 2 ชุด.....
เอกสารประกอบการอบรม					
21	เอกสารที่ใช้เป็นสื่อในการอบรม คนละ 1 ชุด.....
22	ขนาดตัวพิมพ์หนังสือมีความคมชัด อ่านง่ายเหมาะกับผู้รับการอบรม.....
23	ลักษณะเอกสารน่าสนใจและน่าอ่าน.....
สถานที่ฝึกอบรม					
24	ความเพียงพอของโต๊ะเรียน 10 ตัว.....
25	ความเพียงพอของเก้าอี้นั่ง 20 ตัว.....
26	ความเพียงพอของโต๊ะปฏิบัติงาน 2 ตัว.....
27	ความเพียงพอของน้ำใช้ที่สะอาด.....
28	ความสะดวกในการเดินทางไปยังสถานที่ ฝึกอบรม.....
29	ความเพียงพอของการถ่ายเทอากาศในห้อง ฝึกอบรม.....
30	ความเพียงพอของแสงสว่างใน ห้องฝึกอบรม.....
31	ความสะดวกในการใช้ไฟฟ้า.....
32	ความสะอาดของห้องน้ำห้องส้วม.....
33	สถานที่ฝึกมีสิ่งรบกวนในเวลาฝึกอบรม..

สิ่งที่ ประเมิน	รายการประเมิน	ปริมาณปัจจัยเบื้องต้น			ถ้ามากหรือน้อยจะให้พอดี ต้องมีเท่าไร
		มาก	พอดี	น้อย	

<u>เวลาที่ใช้ในโครงการ</u>					
34	ระยะเวลาที่ให้ความรู้วันละ 30 นาที.....
35	ระยะเวลาที่ใช้ภาคปฏิบัติวันละ 6 ชั่วโมง 30 นาที.....
36	ระยะเวลาที่ใช้การอบรมทั้งหมด 10 วัน.....

ตอนที่ 2 แบบสอบถามกระบวนการดำเนินการ

คำชี้แจง ให้ท่านทำเครื่องหมาย ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามความเป็นจริง เกี่ยวกับกระบวนการดำเนินงานของ โครงการอาชีวศึกษาพัฒนา ของวิทยาลัยอาชีวศึกษา

ว่าสามารถดำเนินงานได้เพียงใดโดยมีเกณฑ์พิจารณา ดังนี้

มาก หมายถึง มีส่วนร่วมหรือทำเรื่องนั้นเป็นประจำ

ปานกลาง หมายถึง มีส่วนร่วมหรือทำเรื่องนั้นกับไม่ทำนั้นพอ ๆ กัน

น้อย หมายถึง มีส่วนร่วมหรือทำเรื่องนั้นเป็นบางครั้งนาน ๆ ครั้ง

ข้อ	รายการประเมิน	ระดับการปฏิบัติ		
		มาก	ปานกลาง	น้อย
	<u>ความร่วมมือของผู้เข้าอบรม</u>			
1	ท่านปฏิบัติงานตามขั้นตอนที่วิทยากรแนะนำ.....
2	ท่านให้ความช่วยเหลืองานของกลุ่ม.....
3	ท่านตอบคำถามเมื่อถูกวิทยากรถามทุกครั้งและครบถ้วน.....
4	ท่านสอบถามวิทยากรทุกครั้งที่ไม่เข้าใจหรือไม่แน่ใจ.....
	<u>ท่านให้ความสนใจในการฝึกอบรมครั้งนี้เพียงไร</u>			
5	ท่านไม่ได้จดบันทึกขณะฟังการบรรยาย.....
6	ท่านจดบันทึกขณะฟังบรรยายบางเรื่อง.....
7	ท่านได้จดบันทึกขณะฟังการบรรยายทุกเรื่อง.....
8	ท่านได้ร่วมแสดงความคิดเห็น.....
9	ท่านซักถามปัญหาและข้อข้องใจ.....
10	ท่านได้ชวนผู้อื่นคุยขณะปฏิบัติงาน.....
11	ท่านนำงานอื่นมาทำขณะปฏิบัติงาน.....
	<u>ความตั้งใจในการทำงานของคณะกรรมการ</u>			
12	คณะกรรมการอยู่ที่สำนักงานตลอดเวลาในการดำเนินงาน.....
13	คณะกรรมการจัดพิมพ์เอกสารได้ทันเวลากำหนดพร้อมที่จะนำไปใช้ปฏิบัติงาน โครงการ.....
14	คณะกรรมการได้จัดเตรียมอุปกรณ์โต๊ะเก้าอี้ที่อบรมไว้เรียบร้อยก่อนวันอบรม.....

ข้อ	รายการประเมิน	ระดับการปฏิบัติ		
		มาก	ปานกลาง	น้อย

15	คณะกรรมการได้จัดทำใบสมัครของผู้เข้ารับการอบรมไว้พร้อมก่อนวันฝึกอบรม.....
16	คณะกรรมการมีการประชาสัมพันธ์ แจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบก่อนการดำเนินงานโครงการ.....
ความน่าสนใจของสื่อ				
17	เอกสารที่แจกให้ในการอบรมมีจำนวนหรือหน้าครบถ้วน.....
18	ตัวหนังสือในเอกสารที่แจกให้มีความคมชัดเจน.....
19	ขนาดตัวพิมพ์ในเอกสารที่แจกให้น่าอ่าน.....
20	เอกสารมีการจัดลำดับเนื้อหาที่ต่อเนื่องกัน.....
21	ลักษณะการจัดเอกสารที่แจกให้มีความน่าสนใจ น่าอ่าน.....

คำชี้แจง ข. ให้ท่านพิจารณาตามความเป็นจริงว่าเอกสารทุกฉบับที่ได้รับแจกไป ท่านได้อ่านเพียงไร ด้วยการกาเครื่องหมาย ลงในช่อง หน้าข้อความที่เป็นความจริงของท่าน

ข้อที่ 1 ท่านได้อ่านเอกสารที่แจกให้เพียงไร

อ่านมากกว่า 1 เที้ยว

อ่าน 1 เที้ยว

อ่านไม่หมด

ไม่ได้อ่าน

ตอนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับผลผลิต

คำชี้แจง ให้ท่านทำเครื่องหมาย ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านตามความเป็นจริงเกี่ยวกับผลผลิตของโครงการอาชีวศึกษาพัฒนา ของวิทยาลัยอาชีวศึกษาว่าได้ผลผลิตจากโครงการครั้งนี้เพียงใด โดยมีเกณฑ์พิจารณาดังนี้

บ่อย หมายถึง ปรับรับประทานเองในครอบครัวมีการปรุง 15 วัน
 ต่อครั้งแต่ถ้าปรับปรุงเพื่อจำหน่าย มีการปรุงทุกวัน
 นาน ๆ ครั้ง หมายถึง ปรับรับประทานเองในครอบครัวมีการปรุง 30 วัน
 ต่อครั้งแต่ถ้าปรับปรุงเพื่อจำหน่าย มีการปรุง 15 วัน
 ต่อครั้ง

ไม่ได้ปฏิบัติ หมายถึง ไม่ได้ปรุงเพื่อรับประทานเองในครอบครัว ภายในเวลา
 30 วัน และไม่ได้ปรุงเพื่อจำหน่ายภายในเวลา 15 วัน

สิ่งที่ ประเมิน	รายการประเมิน	ระดับการผลิต		
		บ่อย ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่ได้ ปฏิบัติ
1	<u>ท่านได้นำความรู้จากการอบรมไปปฏิบัติเพียงไร</u>			
	ถ้วยเตยวนเนื้อสับ			
2	- ปรับรับประทานเอง.....
	- ปรับเพื่อจำหน่าย.....
3	แกงคั่วมะระกับปลาชุก			
	- ปรับรับประทานเอง.....
4	- ปรับเพื่อจำหน่าย.....
	กะปิคั่ว-ผักสด			
5	- ปรับรับประทานเอง.....
	- ปรับเพื่อจำหน่าย.....
6	ปอเปี๊ยะสด			
	- ปรับรับประทานเอง.....
7	- ปรับเพื่อจำหน่าย.....
	ข้าวมัน-ส้มตำ			
8	- ปรับรับประทานเอง.....
	- ปรับเพื่อจำหน่าย.....

สิ่งที่ ประเมิน	รายการประเมิน	ระดับการผลิต		
		บ่อย ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่ได้ ปฏิบัติ
6	สลัดแขก			

	- ปลูกปรับประทานเอง.....
	- ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
7	ข้าวเกรียบปากหม้อ			
	- ปลูกปรับประทานเอง.....
	- ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
8	เต้าคั่วปักษ์ใต้			
	- ปลูกปรับประทานเอง.....
	- ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
9	มะพร้าวแก้วเสวย			
	- ปลูกปรับประทานเอง.....
	- ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
10	ขนมปุยฝ้าย			
	- ปลูกปรับประทานเอง.....
	- ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
11	มะขามแก้ว			
	- ปลูกปรับประทานเอง.....
	- ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
12	กล้วยฉาบ			
	- ปลูกปรับประทานเอง.....
	- ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
13	สาकुไล่ไก่			
	- ปลูกปรับประทานเอง.....
	- ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
14	ขนมทองพลุ			
	- ปลูกปรับประทานเอง.....
	- ปลูกเพื่อจำหน่าย.....
15	มะละกอกวน			
	- ปลูกปรับประทานเอง.....
	- ปลูกเพื่อจำหน่าย.....

171

สิ่งที่ ประเมิน	รายการประเมิน	ระดับการผลิต		
		บ่อย ครั้ง	นาน ๆ ครั้ง	ไม่ได้ ปฏิบัติ
16	ขนมเปียกปูนดำ			

	- ปรุงรับประทานเอง.....
	- ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
17	ขนมสับป็นนี้			
	- ปรุงรับประทานเอง.....
	- ปรุงเพื่อจำหน่าย.....
18	ซาลาเปาเนิ่งไส้ถั่ว, ไส้หมู			
	- ปรุงรับประทานเอง.....
	- ปรุงเพื่อจำหน่าย.....

ตอนที่ 4 แบบทดสอบความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเนื้อหาวิชาอาหารและโภชนาการ

คำชี้แจง ให้ท่านเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด แล้วทำเครื่องหมาย ทับข้อที่ถูกต้องที่สุด

ตัวอย่าง ข้อใดคือผักประเภทหัว

ก. กะหล่ำปลี

ข. หัวปลี

ก. มันเทศ

ง. ฟักทอง

คำตอบที่ถูกคือตัวเลือก ค ก็ผิด ทับตัวอักษร ค ดังนี้ ~~ค~~

1. อาหาร หมายถึงข้อใด ?
 - ก. สิ่งที่สุดคมได้
 - ข. สิ่งกินได้ ดื่มได้
 - ค. สิ่งที่ฉีดเข้าสู่ร่างกายได้
 - ง. สิ่งที่เราดื่ม กิน ฉีดเข้าสู่ร่างกายได้โดยไม่มีโทษ
2. อาหารหลักของคนไทยทั้งหมดแบ่งออกเป็นกี่หมู่ ?
 - ก. 3 หมู่
 - ข. 4 หมู่
 - ค. 5 หมู่
 - ง. 6 หมู่
5. อาหารชนิดใดมีหน้าที่สร้างความเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ?
 - ก. ไข่เป็ด
 - ข. ถั่วแขก
 - ค. มะละกอ
 - ง. ข้าวและน้ำตาล
6. ถ้าเราต้องการสารอาหารพวกคาร์โบไฮเดรท เราจะต้องรับประทานอะไร ?
 - ก. ข้าว
 - ข. เนื้อสัตว์
 - ค. ฟักกาดดอก
 - ง. น้ำมันจากพืช
5. เรารับประทานไขมันที่ได้จากพืชหรือสัตว์เพื่อต้องการอะไร ?
 - ก. สร้างเนื้อเยื่อ
 - ข. สร้างความเจริญเติบโต
 - ค. ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ

- ง. ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกาย
7. ถ้าท่านต้องการเกลือแร่ และวิตามินควรจะได้รับประทานอาหารในข้อใด ?
- ก. มันเชื่อม
 - ข. น้ำมันก๊าก
 - ค. เนื้อทอด
 - ง. ผักผักคะน้า
7. ข้อใดคือคุณสมบัติของผู้ประกอบอาหารที่ควรปฏิบัติมากที่สุด ?
- ก. ตัดเล็บสั้น
 - ข. ตัดผมสั้น
 - ค. สวมถุงมือ
 - ง. สวมถุงเท้า
8. สีส้มอาหารที่ได้จากพืชธรรมชาติคือข้อใด ?
- ก. ถั่วดำ
 - ข. ดอกอัญชัญ
 - ค. ลูกคำแสด
 - ง. มะละกอ
9. ข้อใดคือการถนอมอาหาร ?
- ก. ไข่ต้ม
 - ข. ไข่เค็มดอง
 - ค. ไข่ตุ๋น
 - ง. ไข่เจียว
11. ผือกเป็นพืชประเภทหัว สามารถทำเป็นอาหารเก็บไว้ได้นานที่สุดคือข้อใด ?
- ก. ผือกต้ม
 - ข. ผือกกวน
 - ค. ผือกเผา
 - ง. ผือกนึ่งหวาน
11. กล้วยที่เหมาะสมจะนำมาทำเป็นกล้วยฉาบควรมีลักษณะอย่างไร ?
- ก. กล้วยดิบอ่อน
 - ข. กล้วยดิบแก่
 - ค. กล้วยสุกห่าม

- ง. กล้วยสุกงอม
12. ถั่วชนิดใดที่นำมาทำถั่วเคลือบโกโก้ ?
- ก. ถั่วเขียว
 - ข. ถั่วแดง
 - ค. ถั่วเหลือง
 - ง. ถั่วลิสง
14. เมื่อรับประทานอาหารที่ผสมดินประสิวเป็นประจำจะทำให้เกิดโทษเป็นโรคอะไร ?
- ก. โรคมะเร็ง
 - ข. โรคตับแข็ง
 - ค. โรคปากนกกระจอก
 - ง. โรคเลือดออกตามไรฟัน
14. ข้อใดจัดเป็นอาหารว่าง ?
- ก. ข้าวผัดปู
 - ข. ข้าวมันไก่
 - ค. ข้าวคลุกกะปิ
 - ง. ข้าวเกรียบปากหม้อ
15. ข้อใดคือขนมไทย ?
- ก. ขนมจีน
 - ข. ขนมจีบจีน
 - ค. ขนมทราย
 - ง. ขนมโดนัท
16. ข้อใดคืออาหารจานเดียว ?
- ก. มังกรคาบแก้ว
 - ข. ข้าวหมกไก่
 - ค. ยำทวาย
 - ง. ข้าวมัน-ส้มตำ

17. ส่วนผสมของแป้งข้าวเกรียบปากหม้อคือข้อใด ?
- ก. แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า
 - ข. แป้งข้าวโพด แป้งข้าวเจ้า
 - ค. แป้งสาลี แป้งมัน
 - ง. แป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม

18. ส่วนผสมของขนมชั้นคือข้อใด ?
- ก. แป้งมัน แป้งข้าวโพด แป้งท้าว แป้งข้าวเจ้า
 - ข. แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า แป้งท้าว
 - ค. แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวโพด
 - ง. แป้งมัน แป้งท้าว แป้งข้าวโพด
20. การรู้จักเลือกบริโภคอาหารที่ดีจะให้ประโยชน์อะไรแก่ร่างกาย ?
- ก. มีสุขภาพดี
 - ข. สุขภาพจิตดี
 - ค. มีสุขภาพสมบูรณ์
 - ง. มีสุขภาพแข็งแรง สามารถต้านทานโรค
20. ข้อใดเป็นการหุงต้มผักที่ถูกต้องวิธี ?
- ก. นำน้อย ไฟแรง
 - ข. นำมาก ไฟแรง
 - ค. นำน้อย ไฟอ่อน
 - ง. นำมาก ไฟอ่อน
21. ถ้าง่ายร่างกายของท่านได้รับอาหารไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกายเป็นเวลานาน ท่านจะเป็นโรคอะไร ?
- ก. เป็นโรคคอพอก
 - ข. เป็นโรคโลหิตจาง
 - ค. เป็นโรคไตและเบาหวาน
 - ง. เป็นโรคขาดสารอาหาร
22. แป้งข้าวเหนียว สามารถนำมาผลิตเป็นขนมชนิดใด ?
- ก. ขนมบัวลอย
 - ข. ขนมชั้น
 - ค. ขนมตะโก้
 - ง. ขนมทองหลูก

23. การทำน้ำเต้าหู้ดื่มควรใช้ถั่วชนิดใด ?
- ก. ถั่วทอง
 - ง. ถั่วลิสง
 - ค. ถั่วเหลือง
 - ง. ถั่วขาว

24. ขนมหั่วแปบใช้แป้งชนิดใดปรุง ?

ก. แป้งข้าวเหนียว

ข. แป้งข้าวเจ้า

ค. แป้งมัน

ง. แป้งสาลีหรือแป้งหมี่

26. มะละกอดิบสามารถนำมาแปรรูปเป็นอาหารที่เหมาะสมชนิดใด ?

ก. มะละกอกวน

ข. ท็อฟฟี่มะละกอ

จ. มะละกอแก้ว

ง. มะละกอดอง

ภาคผนวก 4
รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

177

178

รายนามผู้เชี่ยวชาญในการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้รับความอนุเคราะห์การตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัยจาก
ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน ดังมีรายนามต่อไปนี้

1. รองศาสตราจารย์ทวี ทิมขำ วุฒิ M.S.in Ed.
อาจารย์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี สาขาวิชาการบริหารการศึกษาและการ
นิเทศการศึกษา ภาควิชาการศึกษา
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เคลือม บุญย์แก้ว วุฒิ Ph.D. แขนงวิชาเกษตรศึกษา
อาจารย์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ภาควิชาจิตวิทยาและการแนะแนว
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธานี บุญชู วุฒิ B.S. (Agricultural Engineering) M.C.D (Master Community
Development)
อาจารย์มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
4. อาจารย์จักริน ชัยญูญกูร วุฒิ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนสังคม)
ผู้ช่วยผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี
5. อาจารย์บรรจง มณีรัตยากร วุฒิ ศศ.บ. (ศึกษาศาสตร์)
อาจารย์ 2 ระดับ 7 อาจารย์ผู้สอน และหัวหน้างานโครงการพิเศษ วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี
อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี