

ภาคผนวก ก

แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

แบบทดสอบวัดเจตคติที่มีต่อการผลิตซอฟต์แวร์

แบบบันทึกการปฏิบัติงาน

แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
ตามหลักสูตรสถานศึกษา กลุ่มสาระการเรียนรู้
การงานอาชีพและเทคโนโลยี
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2
เรื่อง การผลิตซอฟต์แวร์กราฟิก

คำชี้แจง

1. แบบทดสอบนี้เป็นแบบทดสอบปรนัยชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก
2. แบบทดสอบฉบับนี้มีข้อสอบทั้งหมด จำนวน 20 ข้อ 20 คะแนน
3. กำหนดเวลาในการทำข้อสอบ 30 นาที
4. ให้เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว โดยเขียนเครื่องหมายกากบาท (X) ลงใน
กระดาษคำตอบ
5. ห้ามขีดเขียนหรือทำเครื่องหมายใด ๆ ลงในแบบทดสอบ

1. ขอสฟริกมีต้นกำเนิดมาจากที่ใด

ก พันธ์นิคม

ข สัตหีบ

ค บางละมุง

ง ศรีราชา

2. บุคคลที่ได้ชื่อว่าเป็นคนริเริ่มผลิตขอสฟริกศรีราชาคือใคร

ก นางถนอม จักกะพาก

ข นายฉัตรชัย ทิมกระจ่าง

ค นายอดิศร จันทร์เทียน

ง นายบรรจบ รุ่งโรจน์

3. ผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของชาวศรีราชาที่ได้รับ โล่พระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว คือ
ข้อใด

ก การประมง

ข ขอสฟริก

ค ข้าวหอม

ง กะปิ

4. ส่วนประกอบหลักของขอสฟริกยกเว้นข้อใด

ก พริก

ข น้ำตาล

ค สารกันบูด

ง น้ำส้ม

5. ส่วนผสมใดของขอสฟริกที่ใช้น้อยและมีราคาสูงที่สุด

ก น้ำตาล

ข น้ำส้ม

ค เกลือ

ง กระเทียม

6. ข้อใดไม่จัดเป็นส่วนผสมของซอสพริก

ก พริกชี้ฟ้าแดง

ข น้ำส้ม

ค กระเทียม

ง ผงชูรส

7. พริกที่นิยมนำมาผลิตซอสพริกมากที่สุดคือ พริกชนิดใด

ก พริกเขียว

ข พริกชี้ฟ้าแดง

ค พริกเหลือง

ง พริกขี้หนู

8. อุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการผลิตซอสพริกควรเลือกอุปกรณ์ประเภทใด

ก สแตนเลส

ข อะลูมิเนียม

ค พลาสติก

ง ดินเผา

9. ในการผลิตซอสพริกสิ่งแรกที่ต้องคำนึงถึง คือข้อใด

ก วัตถุดิบ

ข อุปกรณ์

ค สถานที่

ง ระยะเวลาที่จะผลิต

10. ภาชนะที่จะนำมาบรรจุซอสพริกควรเลือกใช้ภาชนะชนิดใด

ก พลาสติก

ข อะลูมิเนียม

ค สังกะสี

ง แก้ว

11. ข้อใดไม่ใช่จุดมุ่งหมายของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

- ก เพื่อดึงดูดความสนใจ
- ข เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์
- ค เพื่อทำให้รสชาติของซอสพริกดีขึ้น
- ง เพื่อให้สีมันสวยงาม

12. ข้อใดไม่ใช่หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์

- ก ลอกเลียนแบบคนอื่น
- ข รูปทรงแปลกตา
- ค สีมันสวยงาม น่าสนใจ
- ง โครงสร้างแข็งแรง

13. หลักการสำคัญในการผลิตซอสพริกคือข้อใด

- ก สีมัน
- ข สถานที่ผลิต
- ค ความสะอาด
- ง วัตถุดิบ

14. การทำให้ซอสพริกมีคุณภาพมากที่สุดต้องอาศัยวิธีการใด

- ก วัตถุดิบที่นำมาผลิตต้องสดและสะอาด
- ข บุคลิกภาพของผู้ผลิต
- ค สถานที่จำหน่าย
- ง สถานที่ผลิต

15. ขั้นตอนการผลิตขั้นตอนใดที่จะทำให้ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน

- ก การไม่หยาบ
- ข การไม่ละเอียด
- ค การตี
- ง การบรรจุ

16. ขั้นตอนสุดท้ายของการผลิตซอสพริกคือขั้นตอนใด

- ก การซ่อมแซมอุปกรณ์
- ข การเก็บรักษา
- ค การทำความสะอาด
- ง การบรรจุผลิตภัณฑ์

17. การทำให้ซอสพริกสุกและอยู่ได้นานควรใช้วิธีการใด

ก นึ่ง

ข นำไปตากแดด

ค ตุ่น

ง คัมด้วยไฟอ่อน ๆ จนเดือดปุด ๆ

18. เพราะเหตุใดจึงไม่บรรจุซอสพริกขณะที่ยังร้อนอยู่

ก เพราะขวดจะแตก

ข เพราะซอสพริกจะลวกมือ

ค เพราะจะทำให้ซอสพริกเก็บได้ไม่นาน

ง เพราะจะทำให้รสชาติซอสพริกเปลี่ยนไป

19. การเก็บรักษาซอสพริกให้ได้นานที่สุดและมีคุณภาพดีควรปฏิบัติอย่างไร

ก เก็บในห้องที่ปราศจากแสง

ข เก็บในที่โล่งที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

ค เก็บในบริเวณที่มีแดดส่องถึง

ง เก็บในบริเวณที่มีความชื้นสูง

20. ข้อใดไม่ใช่ประโยชน์ของการผลิตซอสพริก

ก ทำให้เป็นคนเห็นแก่ตัว

ข นำไปเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพ

ค นำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

ง ทำให้มีนิสัยรักการทำงาน ทำงานเป็นและมีความรับผิดชอบ

เฉลยคำตอบ

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

แบบวัดเจตคติที่มีต่อการผลิตซอสพริกศรีราชา

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามฉบับนี้จะถามเกี่ยวกับความรู้สึกของนักเรียนที่มีต่อการผลิตซอสพริกศรีราชา คำตอบที่ได้จะไม่มีผลต่อคะแนนในการเรียนใด ๆ ทั้งสิ้น
2. นักเรียนมีอิสระในการเลือกตอบ ตามความรู้สึกของตนเอง คำตอบของนักเรียนจะไม่มี การตัดสินว่าถูกหรือผิด ฉะนั้นขอให้นักเรียนแสดงความคิดเห็นอย่างเสรี ไม่ต้องวิตกกังวล
3. วิธีตอบคำถาม ให้นักเรียนเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับความรู้สึกของนักเรียน โดยในแต่ละข้อให้นักเรียนทำเครื่องหมาย ✓ เพียงช่องเดียว ซึ่งแต่ละระดับความรู้สึกมีความหมายดังนี้

เห็นด้วยอย่างยิ่ง

หมายความว่า ข้อความนั้นตรงกับความรู้สึกของนักเรียนมากที่สุด

เห็นด้วย

หมายความว่า ข้อความนั้นตรงกับความรู้สึกของนักเรียนเป็น

ส่วนใหญ่

ไม่แน่ใจ

หมายความว่า นักเรียนไม่แน่ใจกับข้อความนั้น

ไม่เห็นด้วย

หมายความว่า ข้อความนั้นตรงกับความรู้สึกของนักเรียนเป็น

ส่วนน้อย

ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

หมายความว่า ข้อความนั้นไม่ตรงกับความรู้สึกของนักเรียนเลย

ตัวอย่างการตอบ

ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่ เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1. ซอสพริกศรีราชารสชาติอร่อยมาก	✓				

คำชี้แจง โปรดอ่านข้อความต่อไปนี้แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความรู้สึกของ
นักเรียนมากที่สุด

ข้อ	ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
1	ข้าพเจ้าดีใจและภาคภูมิใจที่ได้เรียน การผลิตขอสหพริกศรีราชา					
2	การเรียนการผลิตขอสหพริกศรีราชา ทำให้เสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์					
3	การผลิตขอสหพริกศรีราชาเป็นวิชาที่ น่าเบื่อหน่าย					
4	ผลิตขอสหพริกศรีราชาสามารถนำไป ประกอบอาชีพได้					
5	การผลิตขอสหพริกศรีราชาเป็นการ ปลูกฝังคุณธรรม จริยธรรม					
6	มีความกระตือรือร้นเมื่อลงมือ ปฏิบัติการผลิตขอสหพริกศรีราชา					
7	การผลิตขอสหพริกศรีราชาทำให้มี ความรู้ นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน					
8	ข้าพเจ้าจะนำความรู้ที่ได้ครั้งนี้ไปทำ รับประทานเองที่บ้าน					
9	การผลิตขอสหพริกศรีราชาเป็นวิชาที่ ต้องใช้ความรู้ ทักษะ และมีคุณ ธรรม					
10	การผลิตขอสหพริกศรีราชาทำให้เกิด ความสามัคคีในหมู่คณะ					
11	การผลิตขอสหพริกเป็นวิชาที่เรียนง่าย					
12	การผลิตขอสหพริกศรีราชาเป็นวิชาที่ ทุกคนสามารถเรียนรู้ได้					
13	การผลิตขอสหพริกศรีราชารับ ประทานเองทำให้สุขภาพพลอดกัย					

ข้อ	ข้อความ	เห็นด้วย อย่างยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็นด้วย อย่างยิ่ง
14	รู้สึกง่วงนอนทุกครั้งที่เข้าเรียนการ ผลิตขอสหพริกศรีราชา					
15	การผลิตขอสหพริกศรีราชาทำ ให้นักเรียนมีความรับผิดชอบ					
16	ข้าพเจ้าชอบการผลิตขอสหพริก ศรีราชากับเพื่อน ๆ ภายในกลุ่มมาก					
17	ข้าพเจ้าไม่ได้รับประโยชน์จากการ ผลิตขอสหพริกศรีราชา					
18	ขอสหพริกศรีราชามีความสำคัญต่อ ชาวศรีราชาเป็นอย่างมาก					
19	ข้าพเจ้าภูมิใจ ห่วงแทนภูมิปัญญา ท้องถิ่นและจะอนุรักษ์สืบทอดต่อ ไป					
20	การผลิตขอสหพริกศรีราชาสร้าง เจตคติที่ดีต่องานที่ทำ					

แบบบันทึกผลการประเมินผลการปฏิบัติงาน
หน่วยการเรียนรู้.....
เรื่อง.....

เลขที่	ชื่อ-สกุล	รายการประเมิน										หมายเหตุ
		การวางแผนการทำงาน	การเตรียมงาน	การปฏิบัติงาน	ลักษณะนิสัยในการทำงาน	การทำงานร่วมกับผู้อื่น	กระบวนการทำงานกลุ่ม	ทักษะการทำงานกลุ่ม	ผลงาน	การเก็บสถานที่/เครื่องมือ	รวม(คะแนน)	
		3	5	5	5	6	3	5	5	3	40	
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

.....
ผู้บันทึก

เกณฑ์ประเมินผลการปฏิบัติงาน
แผนการจัดการเรียนรู้ที่.....

เรื่อง.....

รายการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน(คะแนนเต็ม)
★ ขั้นวางแผนการทำงาน 1. กำหนดวิธีการ/วัสดุอุปกรณ์ในการทำงาน 2. การแบ่งงานรับผิดชอบ 3. การประเมินผลการทำงาน	ดำเนินการวางแผน ได้ตามรายการที่กำหนดได้ข้อละ 1 คะแนน (3 คะแนน)
★ ขั้นเตรียม 1. เตรียมวัตถุดิบมาผลิตซอสพริกศรีราชา ได้ แก่ พริกชี้ฟ้าแดง กระเทียม น้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ 1.1 ถูกต้อง 1.2 ครบถ้วน 1.3 เพียงพอ 2. เตรียมสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับการผลิตซอสพริก 2.1 ความเพียงพอต่อความต้องการ 2.2 ความสะอาดและถูกสุขลักษณะ	เตรียมวัตถุดิบมาผลิตซอสพริกศรีราชา มีคุณลักษณะตามรายการที่กำหนด ได้ข้อละ 1 คะแนน (3 คะแนน) เตรียมสถานที่และอุปกรณ์เครื่องมือ เครื่องใช้ มีคุณลักษณะตามรายการที่กำหนด ได้ข้อละ 1 คะแนน (2 คะแนน)
★ ขั้นปฏิบัติ 1. การเลือกวัตถุดิบมาผลิตซอสพริกศรีราชา คุณภาพดี ปริมาณเพียงพอ 2. การเตรียมวัตถุดิบ สะอาด ถูกหลักอนามัย 3. การเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สะอาด เพียงพอ ใช้งานได้ 4. การผลิตซอสพริกสะอาด ถูกสุขลักษณะ รักษาคุณค่าทางโภชนาการ 5. การบรรจุในภาชนะที่เหมาะสม สะอาด สร้างสรรค์ นำรับประทาน	ปฏิบัติตามรายการที่สังเกต ได้ข้อละ 1 คะแนน (5 คะแนน)

รายการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน(คะแนนเต็ม)
☼ ลักษณะนิสัยในการทำงาน 1. มีความสนใจ ตั้งใจทำงาน 2. สนุกกับการทำงาน 3. ทำงานเองโดยไม่ต้องรอคำสั่ง 4. แสวงหางานและวิธีทำงานให้มีประสิทธิภาพ 5. พอใจกับผลงานที่ตนเองทำ	แสดงลักษณะตามรายการสังเกต เป็นปกตินิสัยได้ข้อละ 1 คะแนน (5 คะแนน)
☼ สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้(คุณธรรมในการทำงานร่วมกัน) 1. มีความรับผิดชอบ 2. มีความเอื้อเฟื้อ 3. มีความซื่อสัตย์ 4. มีความขยัน / อดทน 5. มีความประหยัด 6. ตรงต่อเวลา	แสดงความสามารถในการทำงาน ร่วมกับผู้อื่นเป็นปกตินิสัย ได้ข้อละ 1 คะแนน (6 คะแนน)
☼ กระบวนการทำงานเป็นกลุ่ม 1. มีส่วนร่วมคิดร่วมทำ 2. เป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี 3. ขอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น	กระบวนการทำงานที่แสดงออก ได้ข้อละ 1 คะแนน (3 คะแนน)
☼ ทักษะในการทำงานกลุ่ม 1. การอภิปราย 2. การเสนอความเห็น 3. การสรุป 4. การประเมินและการเสนอผลงาน 5. การปรับปรุงการทำงานตามข้อเสนอแนะ	แสดงทักษะในการทำงานอย่างต่อเนื่อง สม่ำเสมอได้ข้อละ 1 คะแนน (5 คะแนน)

รายการประเมิน	เกณฑ์การประเมิน(คะแนนเต็ม)
✿ ผลงาน (ขอสหวิศรีราชฯ) 1. ลักษณะ รูป รส กลิ่น สี เป็นธรรมชาติ 2. รสชาติกลมกล่อม 3. กลิ่นหอม ชวนรับประทาน 4. บรรจุใส่ขวดเหมาะสม นำรับประทาน นำซื้อ 5. สะอาด ถูกสุขลักษณะ	ลักษณะผลงานตามรายการ ได้ข้อละ 1 คะแนน (5 คะแนน)
✿ การจัดเก็บสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่อง ใช้ 1. เก็บสถานที่สะอาด เป็นระเบียบ เรียบร้อย 2. ทำความสะอาด อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ได้สะอาดถูกวิธี 3. เก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้เข้าที่เป็น ระเบียบ	จัดเก็บสถานที่ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่อง ใช้ตามรายการสังเกตได้ สะอาด ถูกวิธี จัดเก็บ เป็นระเบียบ ถูกที่ ได้ข้อละ 1 คะแนน (3 คะแนน)