

ใบความรู้
ตัวอย่างโครงการ

โครงการการทำงานและพื้นฐานอาชีพ

ชื่อโครงการ ศึกษาการทำขนมโคให้มีสีต่าง ๆ

ที่มาและความสำคัญของโครงการ

จากการสังเกตพบว่า ขนมโค โดยทั่วไปที่ขายในห้องตลาดมีสีขาวจากแป้งเพียงอย่างเดียว สมาชิกในกลุ่มจึงคิดว่าจะมีวิธีการทำให้ขนมโคมีสีต่าง ๆ บ้าง จะทำให้น่ารับประทานยิ่งขึ้น และอาจเพิ่มรสชาติให้แตกต่างไปจากเดิม มีคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้นได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ขนมโคมีสีสันน่ารับประทาน
2. เพื่อใช้สีผสมขนมจากธรรมชาติที่มีความปลอดภัยจากสารเคมี
3. เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้มากขึ้น

สมมุติฐานของการศึกษาค้นคว้า

ขนมโคที่ผู้สมสีจากธรรมชาติ จะมีสีสันน่ารับประทาน มีรสชาติและให้คุณค่าทางอาหาร

บทเอกสาร

ศึกษาความรู้เกี่ยวกับอาหารหวาน การทำงาน

อุปกรณ์

แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลแคร่ มะพร้าวขูด น้ำเกลือ พักทอง ใบเตย ดอกอัญชัน เต้าไฟถ่าน หม้อ กระชอน อุปกรณ์ในการทำงาน

วิธีดำเนินการศึกษา

1. กำหนดส่วนผสมให้มี 3 สี ในกลุ่มทดลอง คือ สีเหลืองจากฟักทอง สีม่วงจากตօก อัญชัน สีเขียวจากใบเตย และกลุ่มควบคุม คือ สีขาวจากแป้งข้าวเหนียว
2. คั้นน้ำแต่ละชนิด ๆ ละ 100 cm³ สำหรับฟักทองต้มให้นิ่ม
3. แบ่งแป้งเป็น 4 กลุ่ม ๆ ละ 100 g
 - กลุ่มที่ 1 นำแป้งนวดกับน้ำใบเตย
 - กลุ่มที่ 2 นำแป้งนวดกับน้ำดอกอัญชัน
 - กลุ่มที่ 3 นำแป้งนวดกับน้ำ แล้วนำฟักทองมา nwad เข้าด้วยกัน
 - กลุ่มที่ 4 นำแป้งนวดกับน้ำ
4. นำตาลแวน ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ รูปสี่เหลี่ยม
5. บันแป้งเม็ดกลมเล็ก ๆ เล็กแผ่ออกใส่น้ำตาลทรงกลางก้อนแป้ง ปิดด้วยแป้งคลึงให้เป็นรูปกลม
6. นำแป้งไปต้มจนสุก คลุกกับมะพร้าวขูด
7. รับประทานได้ ซึมรสชาติ
8. ทดลองซ้ำอีก 2 ครั้ง

ผลการศึกษาค้นคว้า

1. ขนมโดยที่มีสีเขียว สีเหลือง และสีม่วง มีรสชาติเหมือนกัน เมื่อเปรียบเทียบกับขนมโดยสีขาว
2. ขนมโดยสีต่าง ๆ เป็นที่สนใจของผู้บริโภคมากกว่าสีขาว
3. ขนมโดยสีเหลืองจากฟักทอง ข่วยเพิ่มคุณค่าทางอาหารที่ได้รับจากฟักทอง

เอกสารอ้างอิง

หนังสือกลุ่มภาระงานและพื้นฐานอาชีพ สำนักพิมพ์สถาบันพัฒนาคุณภาพวิชาการ (พว.)

ใบงานที่ 13

คำชี้แจง ให้นักเรียนศึกษาใบความรู้ หลักการการทำโครงการและตอบคำถามต่อไปนี้

- ## 1. โครงงานคืออะไร

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

- ## 2. ประโยชน์ของโครงงานมีอะไรบ้าง

- ### 3. โครงงานมีกี่ประเภท

4. จงอธิบายขั้นตอนการทําโครงการอย่างคร่าวๆ

ใบงานที่ 14
แบบฟอร์มการเขียนโครงงาน

ชื่อโครงงาน

ที่มาและความสำคัญของโครงงาน

วัตถุประสงค์

สมมุติฐานของการศึกษาค้นคว้า

บทเอกสาร

อุปกรณ์

วิธีดำเนินการ

แผนการเรียนรู้ที่ 7

เรื่อง การปฏิบัติตามแผนโครงการ

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

มาตรฐาน ก. 2.1 มาตรฐานการเรียนรู้ช่วงชั้น ข้อ 1

จำนวน 3 ชั่วโมง

ความคิดรวบยอด

การปฏิบัติตามตามขั้นตอนของแผนโครงการเป็นการนำแผนการที่ได้ดำเนินการวางแผนไว้ให้นำมาปฏิบัติเพื่อให้ผู้เรียนได้เกิดทักษะในการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรตามหลักการขั้นตอนวิธีการที่ถูกต้องจนนำไปสู่สิ่งฐานในการประกอบอาชีพ

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

มีทักษะที่จำเป็นต่อการทำงานอาชีพ สุจริตให้มีคุณภาพ

สารการเรียนรู้

1. การปฏิบัติการผลิต เครื่องดื่มสมุนไพร
2. การประเมินผล เตรียมการการทำงาน คุณภาพผลผลิต
3. ปฏิบัติตามแผนโครงการ 3 ครั้ง เพื่อปรับปรุงคุณภาพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

ปฏิบัติตามแผนโครงการได้อย่างถูกต้อง

กระบวนการเรียนรู้

1. นักเรียนแต่ละกลุ่มทำการปฏิบัติการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรตามหลักการวิธีการและขั้นตอนในโครงการของแต่ละกลุ่ม
2. ทำการบรรยายเครื่องดื่มสมุนไพรลงบนรูปภาพเพื่อการออกจำหน่าย
3. จัดจำหน่าย ทำบัญชี สำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภค เพื่อนำมาปรับปรุงแก้ไข
4. สรุป ขั้นตอนต่าง ๆ และเตรียมปฏิบัติอีกครั้ง เป็นครั้งที่ 2 โดยนำผลการสำรวจความคิดเห็นมาปรับปรุงคุณภาพของเครื่องดื่มสมุนไพร
5. นำเครื่องดื่มออกขายเป็นครั้งที่ 2 โดยดำเนินตามกระบวนการเดิม และจัดทำแผนการตลาด ประชาสัมพันธ์คุณประโยชน์ของเครื่องดื่มสมุนไพรที่นำออกจำหน่าย เพื่อกระตุ้นการขาย
6. นำเครื่องดื่มออกขายเป็นครั้งที่ 3 โดยดำเนินตามกระบวนการเดิมโดยมีครุภาระเป็นที่ปรึกษา

การบูรณาการการเรียนรู้

กลุ่มสาระ	ผลการเรียน/ทักษะการเรียนรู้
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี	การปฏิบัติโครงการผลิตเครื่องดื่มสมูนไพรเพื่อการประกอบอาชีพ
กลุ่มสาระการเรียนรู้สังคมศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม	การทำแผนกราฟลาดการจัดจำหน่าย
กลุ่มสาระการเรียนรู้คณิตศาสตร์	การทำบัญชีรายรับรายจ่าย (กำไร-ขาดทุน)
กลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์	การวิเคราะห์สรุปและกระบวนการกระบวนการทางวิทยาศาสตร์

สื่อการเรียนรู้

1. แผนการทำโครงการ
 2. อุปกรณ์ วัสดุดิบ ในการผลิตเครื่องดื่มสมูนไฟร์

การประเมินผลการเรียนรู้

ประเมินตามสภาพจริง : สังเกตการปฏิบัติของงาน

: ประเมินจากผลิตภัณฑ์ที่นำออกจำหน่าย

: ประเมินจากคุณภาพของผลิตภัณฑ์จากการไปสำรวจความคิดเห็น

: ประเมินจากการอภิปรายเพื่อนำข้อมูลมาปรับปรุง

บันทึกหลังการสอน

แผนการเรียนรู้ที่ 8

เรื่อง การอภิปรายและประเมินผล

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

มาตรฐาน ง. 1.2 มาตรฐานการเรียนรู้ช่วงชั้น ข้อ 4-5

จำนวน 1 ชั่วโมง

ความคิดรวบยอด

การอภิปรายผลและการประเมินผล เป็นกระบวนการที่ช่วยสรุป การปฏิบัติโครงการได้เป็นอย่างดีจะทำให้ทราบถึงจุดบกพร่องต่าง ๆ และความสำเร็จในการทำโครงการนี้ว่าเป็นเช่นไร

ผลการเรียนรู้ที่คาดหวัง

1. สามารถวิเคราะห์ปัญหา สาเหตุของปัญหา และแก้ปัญหาด้วยวิธีการที่เหมาะสม
2. มีความตั้งใจ และทำงานจนสำเร็จ พยายใจและยอมรับการทำงาน ทำงานอย่างมีความสุข มีกิจวิสัยในการทำงานด้วยความประณีตรอบคอบปลอดภัย และสะอาด

สาระการเรียนรู้

1. สรุปประโยชน์และคุณค่าของการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพร
2. สรุปผลการดำเนินโครงการ
3. การประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. สรุปประโยชน์และคุณค่าของการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรได้
2. สรุปผลการดำเนินโครงการได้

กระบวนการเรียนรู้

1. นักเรียนและครูสอบถามการปฏิบัติโครงการ การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรว่าเป็นอย่างไร บ้าง
2. กลุ่มร่วมกันระดมสมองวิเคราะห์ประโยชน์และคุณค่าที่ได้จากการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรออกมาเป็นแผนผังความรู้ความคิด
3. นักเรียนครูและสนทนารถึงการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพร ตั้งแต่การเริ่มกระบวนการเรียน โครงการ ว่านักเรียนผ่านชั้นตอนกระบวนการใดมาบ้าง ปัญหาและอุปสรรคที่มีกับพืชสมุนไพรในกระบวนการผลิต เครื่องดื่มสมุนไพรคืออะไร และลิงที่ประทับใจที่สุดในการ ผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรคืออะไร

4. เลขานุการกลุ่มจดบันทึกโดยมีประธานกลุ่มเป็นผู้ดำเนินการอภิปรายภายในกลุ่ม
5. นำผลการอภิปรายมานำเสนอหน้าชั้นเรียนครุช่วยสรุปไปพร้อม ๆ กัน
6. ทำการทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ด้วยแบบวัด 20 ข้อ

การบูรณาการการเรียนรู้

กลุ่มสาระ	ผลการเรียน/ทักษะการเรียนรู้
กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี	การอภิปรายและประเมินผลในการปฏิบัติงาน การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพร
กลุ่มสาระการเรียนรู้ภาษาไทย	ทักษะการจดบันทึกข้อมูลและการสรุป
ทักษะทางสังคม	ทักษะการอภิปรายใช้ภาษา ทักษะกระบวนการกลุ่ม

สื่อการเรียนรู้

1. ใบงานแผนผังความรู้ความคิด เรื่อง ประโยชน์และคุณค่าการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพร
2. แบบทดสอบวิชาผลผลิตสัมฤทธิ์ทางการเรียน

การประเมินผลการเรียนรู้

ประเมินตามสภาพจริง : สังเกตจากการทำงานกลุ่มเพื่อตอบคำถาม

: สังเกตจากการนำเสนอข้อมูลมาอภิปราย จากการทำโครงการ
เครื่องดื่มสมุนไพร

: ตรวจ แบบทดสอบวัดผลการเรียนรู้

บันทึกหลังการสอน

ใบงานที่ 15

คำชี้แจง ให้นักเรียนร่วมกันวิเคราะห์และสรุปประโยชน์ที่ได้จากการทำโครงการนี้ การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อการจำหน่ายออกมานำเสนอเป็นผังความรู้ความคิด

แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

**แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
 หลักสูตรห้องถิน เรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพร
 สำหรับนักเรียนปฐมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 30 ข้อ เวลา 30 นาที**

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบข้อที่ถูกที่สุด

1. ข้อใดเป็นประเภทของยาสมุนไพร
 - ก. ยาที่ได้จากพืช
 - ข. ยาที่ได้จากสัตว์
 - ค. ยาที่ได้จากการแปรรูป
 - ง. ถูกทุกข้อ
2. ในจังหวัดชลบุรี พืชสมุนไพรชนิดใดที่หาได้ง่ายที่สุด
 - ก. จำไย
 - ข. ลิ้นจี่
 - ค. สับปะรด
 - ง. ใบเตยหอม
3. ผลไม้ชนิดใดในห้องถินที่นิยมนำมา รับประทานมากที่สุด
 - ก. ส้ม
 - ข. มะพร้าว
 - ค. กล้วยหอม
 - ง. มะละกอ
4. น้ำใบเตยหอม มีสรรพคุณในด้านใด
 - ก. ขับปัสสาวะ
 - ข. บำรุงหัวใจ
 - ค. เป็นยาถอนพิษ
 - ง. รักษาโรคผิวหนัง
5. วิตามิน ซี พ布มากในเครื่องดื่มสมุนไพรใด
 - ก. น้ำใบเตย
 - ข. น้ำแตงโม
 - ค. น้ำมะพร้าว
 - ง. น้ำมะเขือเทศ

6. ข้อใดเป็นข้อเสียของการใช้ยาสมุนไพร
- มีราคาถูก
 - 便宜ใช้ง่าย
 - ออกฤทธิ์ไม่แน่นอน
 - หมายความว่าผู้อยู่ห่างไกลสถานพยาบาล
7. ข้อใดเป็นวิธีการเลือกวัตถุดิบที่ถูกต้อง
- ผลไม้ที่แก่จัด
 - ผลไม้ที่ใกล้เน่า
 - ผลไม้ที่ยังไม่สุก
 - ผลไม้ที่สุกปานกลาง
8. ข้อใดเป็นวิธีการทำความสะอาดวัตถุดิบที่ถูกต้องที่สุด
- นำวัตถุดิบแข่นน้ำเกลือ
 - นำวัตถุดิบแช่ด่างทับทิมก่อน
 - นำอุปกรณ์ล้างจานมาทำความสะอาด
 - นำผลไม้ที่ทำความสะอาดแล้วไปเพียงแค่
9. ข้อใดเป็นวิธีการทำงานที่ปลอดภัยที่สุด
- ดำเนินการอุปกรณ์ทุกชนิดในเวลาเดียวกัน
 - แดงใช้มือจับหม้อต้มน้ำบนเตาไฟ
 - เขียวใช้มีดขนาดใหญ่สุดในการหั่นผลไม้
 - ขาวเก็บอุปกรณ์ทุกชนิดเข้าที่เสมอ เมื่อใช้งานเสร็จ
10. การกระทำในข้อใดที่ถือว่าเป็นการกระทำที่ปลอดภัยที่สุด
- นิดปิดแก๊สแต่ไม่ปิดถังแก๊ส
 - สมศรีมักเสียบปลั๊กน้ำร้อนไว้ตลอดเวลา
 - สุดามักนอนดึกแล้วตื่นเข้ามาประกอบอาหาร
 - มาลีใส่ชุดกันเปื้อน ถุงมือ และรองเท้าเข้าครัวเสมอ
11. ข้อใดมิใช่วิธีการหรือกระบวนการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพร
- การแต่งกายที่เหมาะสม
 - การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ
 - การล้างและทำความสะอาดวัตถุดิบ
 - การบรรจุเครื่องดื่ม

12. ข้อใดเป็นวิธีการกระบวนการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรที่ถูกต้อง
- วัตถุดิบที่ใช้ต้องเป็นผลแก่จัดเท่านั้น
 - การล้างวัตถุดิบต้องใช้น้ำเพียงอย่างเดียว
 - นำวัตถุดิบเข้าเครื่องคั้นในลักษณะเป็นผล
 - นำน้ำสมุนไพรที่ได้ไปต้มเพื่อฆ่าเชื้อก่อนบรรจุ
13. การเก็บรักษา เครื่องดื่มสมุนไพรในข้อใดที่ไม่ถูกต้อง
- เก็บรักษาไว้ที่เย็น
 - เก็บรักษาในที่โล่ง
 - เก็บรักษาโดยความร้อน
 - เก็บรักษาโดยแช่เย็นแข็ง
14. ข้อใด ไม่ใช่ ความหมายของความลึกใช้บรรจุภัณฑ์
- ต้องเป็นบรรจุภัณฑ์ที่หยิบง่าย สะดวกในการพกพา
 - ต้องมีความทนทาน แข็งแรงไม่ชำรุดได้ง่าย
 - ต้องมีขนาดใหญ่ และสีสันดูดี
 - ต้องมีการบรรจุปิดผนึกอย่างแน่นหนาให้มาตรฐาน
15. หากเรานำผลไม้สด มาปั่นและทำเป็นเครื่องดื่มสมุนไพร ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่จะเลือกให้เหมาะสมคือข้อใด
- ขวดแก้ว
 - ขวดพลาสติก
 - แก้วน้ำใส
 - แก้วสแตนเลส
16. ในการทำน้ำใบเตยหอม แล้วบรรจุ ภาชนะขาย จะเลือกภาชนะชนิดใด
- ขวดพลาสติก
 - ถุงพลาสติก
 - แก้วพลาสติก
 - ถ้วยกาแฟ
17. บุคคลใดมีความรับผิดชอบที่สุดในการประกอบอาชีพ
- สมศรีมาทำงานตรงเวลาและกลับตรงเวลาเสมอ
 - สมหวังมาทำงานสายแต่กลับก่อนเลาเลิกงาน
 - สมทรงมักพูดคุยกับศรีพห์ในระหว่างการทำงาน
 - สมควรทำงานที่ได้มอบหมายอย่างมีคุณภาพและเสร็จก่อนเวลาเสมอ

18. ข้อใดมีใช่ ขั้นตอน ของการทำโครงการ
ก. การกำหนดหัวข้อ
ข. ออกแบบการศึกษาค้นคว้า
ค. ลงมือปฏิบัติ
ง. การสอบบัตรผลความรู้
19. ประโยชน์ ของการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพร ในข้อใดไม่ถูกต้อง
ก. นำไปประกอบอาชีพได้
ข. ทำให้ตนเองเป็นบุคคลที่มีชื่อเสียง
ค. ได้คุณค่าทาง ยาและโภชนาการ
ง. มีนิสัยรักการทำงาน มีความรับผิดชอบ
20. เครื่องดื่มสมุนไพรแบบใด ที่ควรได้การปรับปรุงเร็วที่สุด
ก. รสชาติไม่อร่อย
ข. ขายในราคากาหนดต่ำ
ค. ปริมาณที่ให้มากเกินไป
ง. รูปลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น

แบบสังเกตผลการปฏิบัติงาน

แบบการสังเกตผลการปฏิบัติงาน

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ทักษะการปฏิบัติ										หมายเหตุ	
		คะแนน	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
1.		เชื่อมั่นในศักยภาพตน	2	เสือภาร์สุดท่าทางจะสมัครงาน	2	ปฏิบัติตามข้อกำหนด	2	แสดงจัดการเวลาที่ดี	2	ประเมินผลงาน ณ ระยะต้น	2	การให้คำแนะนำในหน้าที่งานดี	การให้คำแนะนำในหน้าที่งานดีมาก
2.													2=ดีมาก
3.													1=พอใช้
4.													0=ปรับปรุง
5.													

ลงชื่อ
ผู้บันทึก

ภาคผนวก ๔

การหาคุณภาพของเครื่องมือ

ตารางประเมินหลักสูตรห้องถิน (ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 1)
 ด้านจุดประสงค์การเรียนรู้ (จ) ด้านกระบวนการเรียนรู้ (ก) ด้านการวัดผลและประเมินผล (ว)
 เรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพร สำหรับนักเรียนประถมศึกษาปีที่ 5

พฤติกรรม การเรียนรู้	รูปแบบของความรู้					
	แบบ ลูกโซ่ (น.น. 1)	แบบ เชื่อมโยง (น.น. 2)	แบบ ผสมผสาน (น.น. 3)	แบบ แนวคิด (น.น. 4)	แบบ หลักการ (น.น. 5)	แบบ แก้ปัญหา (น.น. 6)
บอกชื่อตัว (น.น. 1)		-				
เลือกหรือ บอกลักษณะ (น.น. 1)	ก31	ก29				
บอก กฎเกณฑ์ (น.น. 1)						
จัดลำดับ (น.น. 2)				ก15 ก18	จ8	
สาธิต (น.น. 2)		ก7		ก14 ก27 ก38 1 24 ว7 ว14	จ7 ก23 ก39 ก40	จ19 ก36
สร้าง (น.น. 2)				ก3 ว10 ว12	จ13 จ16 ก22 ว3	จ18 ก32 ก35 ว17 ว19 ว21
อธิบาย/ บรรยาย (น.น. 3)		จ9 ก1		จ1 จ20 ก5 ก5 ก6 ก12 ก26 ก 37 ก43 ก45 ว2 ว23 ว24	จ4 ก8 ก17 ก24 ก25 ก41 ก44 ว25	จ5 จ14 ก 33 ว22
จำแนก/ แยกแยะ (น.น. 3)				จ2 จ3 จ11 ก2 ก9 ก13 ก16 ก19 ก20 ก21 ก28 ก30 ก34 ว5 ว6 ว11 ว13 ว15 ว16 ว18 ว26	จ12 จ15 จ17 ก10 ก11 ว8 ว9	จ6
ประยุกต์ใช้ กฎเกณฑ์ (น.น. 3)						จ10 ก46

ตารางประเมินหลักสูตรห้องถิน (ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 2)
ด้านจุดประสงค์การเรียนรู้ (จ) ด้านกระบวนการเรียนรู้ (ก) ด้านการวัดผลและประเมินผล (ว)
เรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพร สำหรับนักเรียนประถมศึกษาปีที่ 5

พฤติกรรม การเรียนรู้ (น.น. 1)	รูปแบบของความรู้					
	แบบ ลูกโซ่ (น.น. 1)	แบบ เข็มข่าย (น.น. 2)	แบบ ผสมผสาน (น.น. 3)	แบบ แนวคิด (น.น. 4)	แบบ หลักการ (น.น. 5)	แบบ แก้ปัญหา (น.น. 6)
บอกชื่อตัวเอง (น.น. 1)					ก3	
เลือกหรือ บอกลักษณะ (น.น. 1)						
บอก กฎเกณฑ์ (น.น. 1)						
จัดลำดับ (น.น. 2)						ก1
สาธิต (น.น. 2)					ก4 ก14	
สร้าง (น.น. 2)					ก3	ก13
อธิบาย/ บรรยาย (น.น. 3)				ก1	ก5 ก7 ก9 ก14 ก2 ก4 ก5 ก6 ก7 ก12 ก13 ก30 ก31	ก4 ก26 ก34 ก44 ก45 ก46
จำแนก/ แยกแยะ (น.น. 3)					ก2 ก10 ก11 ก12 ก18 ก20 ก29 ก41 ก42 ก43 ก1 ก2 ก3 ก10 ก11 ก12 ก14 ก15 ก16 ก17	ก9 ก10 ก11 ก21
ประยุกต์ใช้ กฎเกณฑ์ (น.น. 3)					ก8 ก8 ก15 ก16 ก17 ก22 ก24 ก25 ก32 ก33 ก35 ก36 ก37 ก4 ก5 ก6 ก7 ก9 ก13	ก6 ก15 ก16 ก17 ก18 ก19 ก20 ก21 ก23 ก27 ก28 ก38 ก39 ก40 ก19 ก20 ก22

ตารางประเมินหลักสูตรห้องถิน (ผู้เชี่ยวชาญคนที่ 3)
ด้านจุดประสงค์การเรียนรู้ (จ) ด้านกระบวนการการเรียนรู้ (ก) ด้านการวัดผลและประเมินผล (ว)
เรื่อง เครื่องดื่มสมุนไพร สำหรับนักเรียนประถมศึกษาปีที่ 5

พฤติกรรม การเรียนรู้	รูปแบบของความรู้					
	แบบลูกโซ่ (น.น. 1)	แบบ เขียนโดย (น.น. 2)	แบบ ผสมผสาน (น.น.3)	แบบ แนวคิด (น.น.4)	แบบ หลักการ (น.น. 5)	แบบ แก้ปัญหา (น.น.6)
บอกชื่อตัวเอง (น.น. 1)	ก1 ก2 ก3	ก4 ก5 ก6 ก7 ก8	ก30 ก31		จ1 จ2 จ3 จ23 จ24 จ25	
เลือกหรือ บอกลักษณะ (น.น. 1)			ก28 ก29	ก32 จ5 จ6 จ8 จ11 จ15	จ4 จ5 ก33 ก34 จ12 จ3 จ4 จ7 จ10 จ14 จ17	
บอก กฎเกณฑ์ (น.น. 1)			จ9 จ13 จ16 จ19 จ20 จ26	จ12-จ18		
จัดลำดับ (น.น. 2)	ก15					
สาธิต (น.น.2)	ก14					
สร้าง (น.น. 2)					ก36 ก37 ก38	
อธิบาย/ บรรยาย (น.น. 3)	ก12 ก16 ก18			ก25	ก26 ก27 ก41	
จำแนก/ แยกแยะ (น.น. 3)	ก9 ก10 ก11		จ6	ก20 ก21 ก22	ก23ก24ก 42ก43	ก44 ก45
ประยุกต์ใช้ กฎเกณฑ์ (น.น. 3)	ก13 ก19	จ11 จ12	จ8 จ9 จ13	จ15 จ16 จ17 จ21 จ22	จ10 จ14 จ18 จ20 จ21 ก35 ก39 ก40	จ7 จ19 ก 46

ตารางที่ 10 ผลการประเมินหลักสูตร โดยใช้เทคนิค ปุยซองค์ (Puissance Measure)

ผู้เขียนวชาญ	ด้านจุดประสงค์ การเรียนรู้	ด้านกระบวนการ การเรียนรู้	ด้านการวัดผลและ ประเมินผล
1	13.33	11.2	11.57
2.	13.23	16.17	14.6
3.	10.47	7.58	4.8
รวม	12.34	11.65	10.32
ค่าเฉลี่ยของทั้ง 3 ด้าน			11.43

ตารางที่ 11 ผลการวิเคราะห์คุณภาพของแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน
เรื่อง “เครื่องดื่มสมุนไพร”

ข้อที่	ค่าความยากง่าย (p)	อำนาจจำแนก (r)
1	0.60	0.23
2	0.65	0.30
3	0.65	0.43
4	0.57	0.20
5	0.80	0.64
6	0.80	0.55
7	0.80	0.54
8	0.60	0.28
9	0.80	0.54
10	0.80	0.57
11	0.70	0.42
12	0.78	0.42
13	0.20	0.41
14	0.78	0.31
15	0.60	0.45
16	0.62	0.22
17	0.73	0.44
18	0.73	0.46
19	0.78	0.56
20	0.68	0.20

Reliability Coefficients

N of Cases = 37 N of items = 20

Alpha = 0.80

ได้ค่าความเชื่อมั่นเท่ากับ 0.80

ตารางที่ 12 ผลการวิเคราะห์ค่าคะแนนก่อนเรียนและหลังเรียน

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error
Pair 1 Posttest	14.86	37	2.945	.484
Pretest	10.62	37	3.040	.500

ตารางที่ 13 ผลการวิเคราะห์ Paired Sample Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 Posttest & Pretest	37	.798	.000

ตารางที่ 14 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบความแตกต่างของคะแนนก่อนเรียนและหลังเรียน (t-Test)

	Paired Differences							
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2 - tailed)
				Lower	Upper			
Pair 1 Posttes - Prettest	4.24	1.906	.313	3.61	4.88	13.540	36	.000

ตารางที่ 15 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคะแนนการทดสอบก่อนและหลังการทดลอง

การสอบ	Mean	SD
หลังการทดลอง	14.86	2.945
ก่อนการทดลอง	10.62	3.040

ตารางที่ 16 ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบการพัฒนาของผู้เรียนหลังจากได้รับวิธีการสอนที่ผู้วิจัยจัดให้

ค่าเฉลี่ย คะแนนที่ เพิ่มขึ้น (\bar{D})	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐานของ คะแนนที่เพิ่ม [*] ($S_{\bar{D}}$)	ความคาดเคลื่อน มาตรฐานของ คะแนนที่เพิ่มขึ้น ($S_{\bar{D}}$)	<i>t</i>	<i>df</i>	<i>p</i>
4.24	1.906	2.945	13.54**	36	.000

** มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .01$)

ตารางที่ 17 ผลการวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยคะแนนภาคปฏิบัติด้านทักษะพิสัยและจิตพิสัย

ภาคปฏิบัติ	คะแนนเต็ม	\bar{X}	ร้อยละ
ครั้งที่ 1	20	18.19	90.95
ครั้งที่ 2	20	18.51	92.55
ครั้งที่ 3	20	18.92	94.6
ครั้งที่ 4	20	19.09	95.45
ครั้งที่ 5	20	19.29	96.45
รวม	100	94	94

ภาคผนวก ฉ

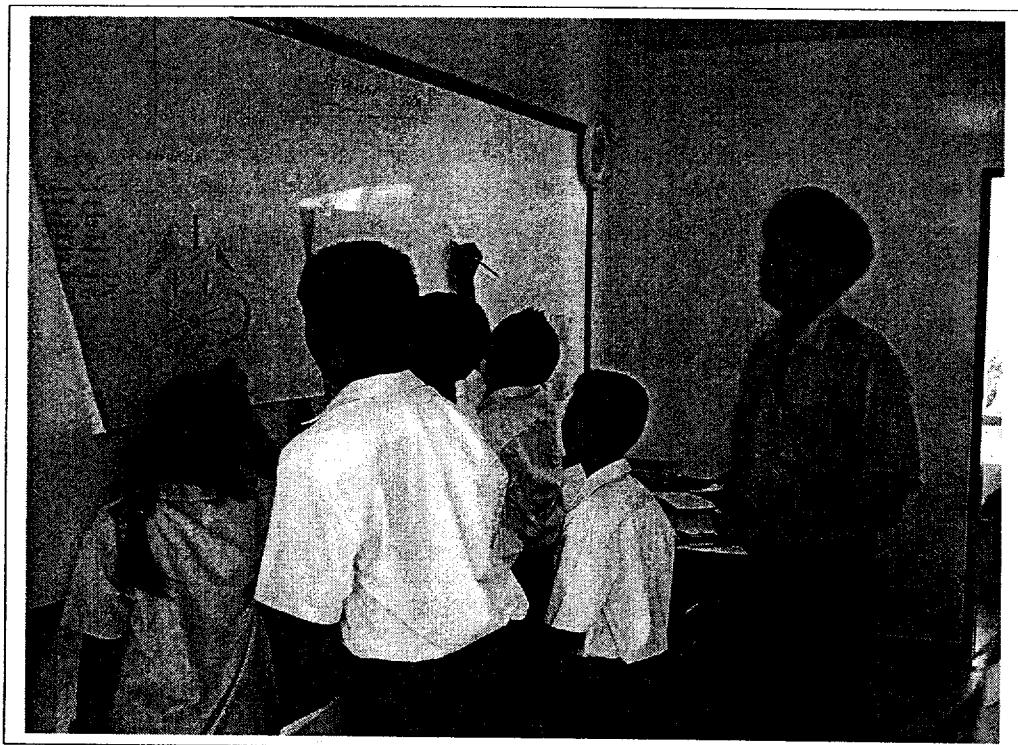
ภาพการทดลองใช้หลักสูตร



ภาพที่ 14 กิจกรรมกลุ่มความรู้เพื่อฐานเรื่องสมุนไพร



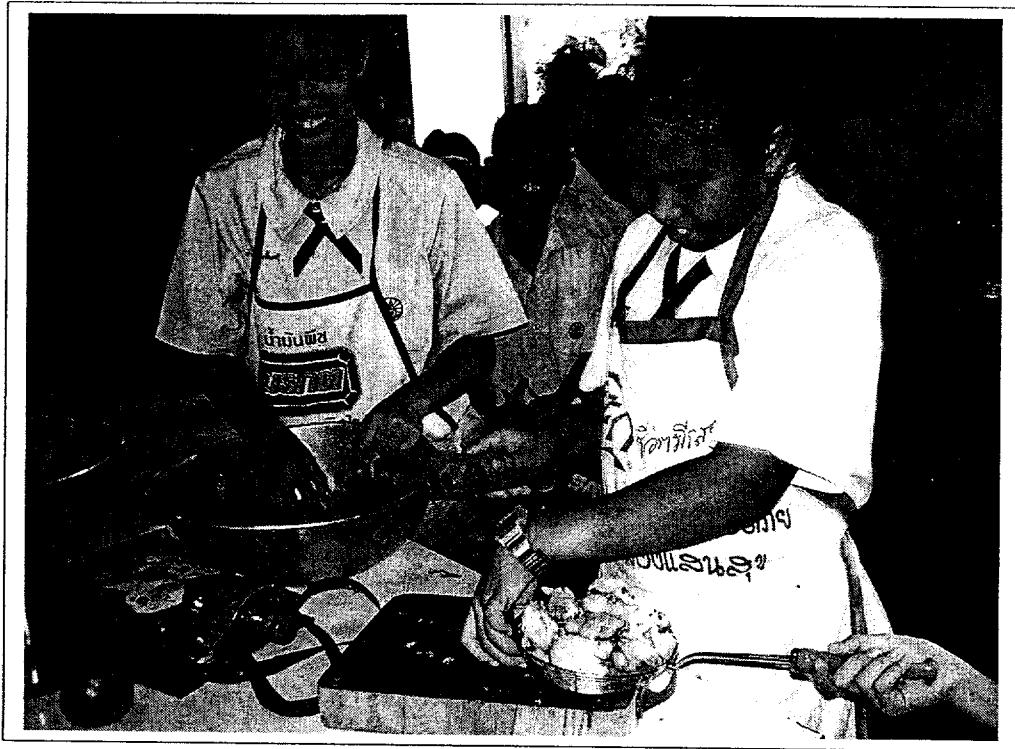
ภาพที่ 15 กิจกรรมกลุ่มการวางแผนการผลิต



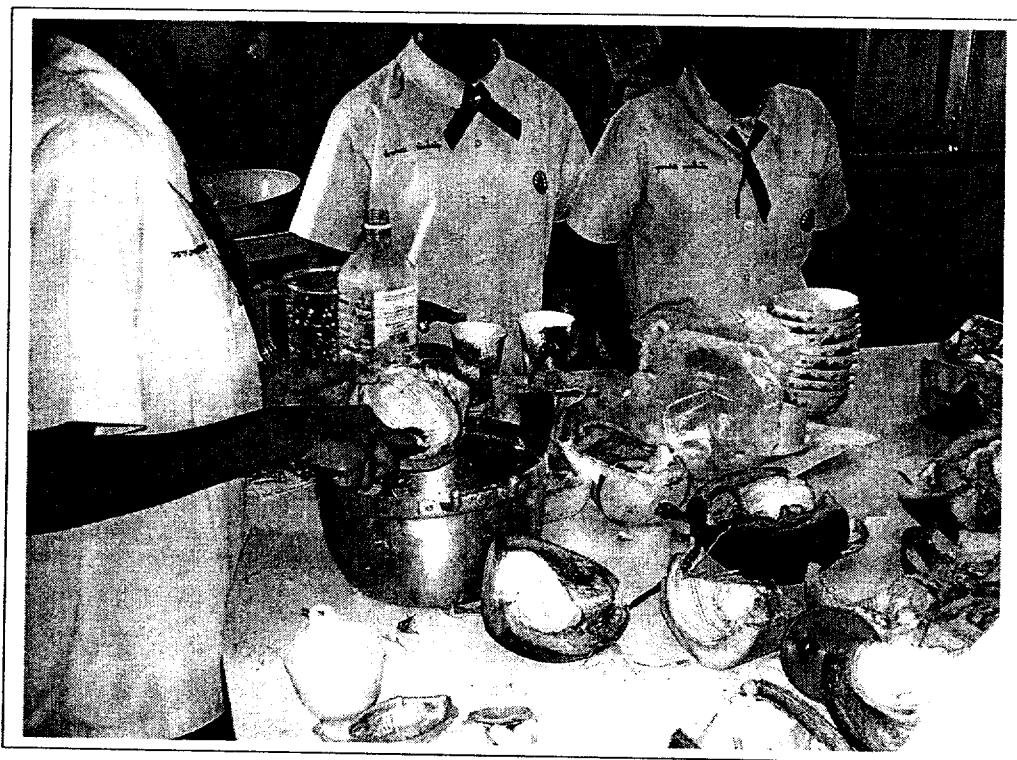
ภาพที่ 16 การให้ความรู้โดยวิทยากร



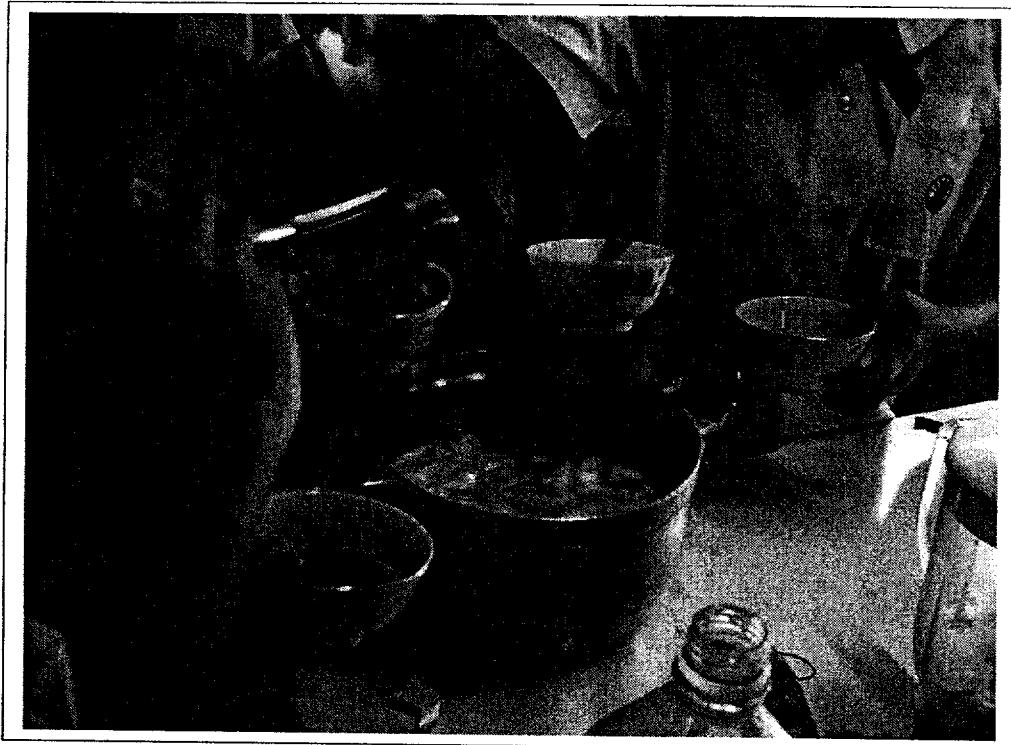
ภาพที่ 17 การนำเสนอการออกแบบบรรจุภัณฑ์



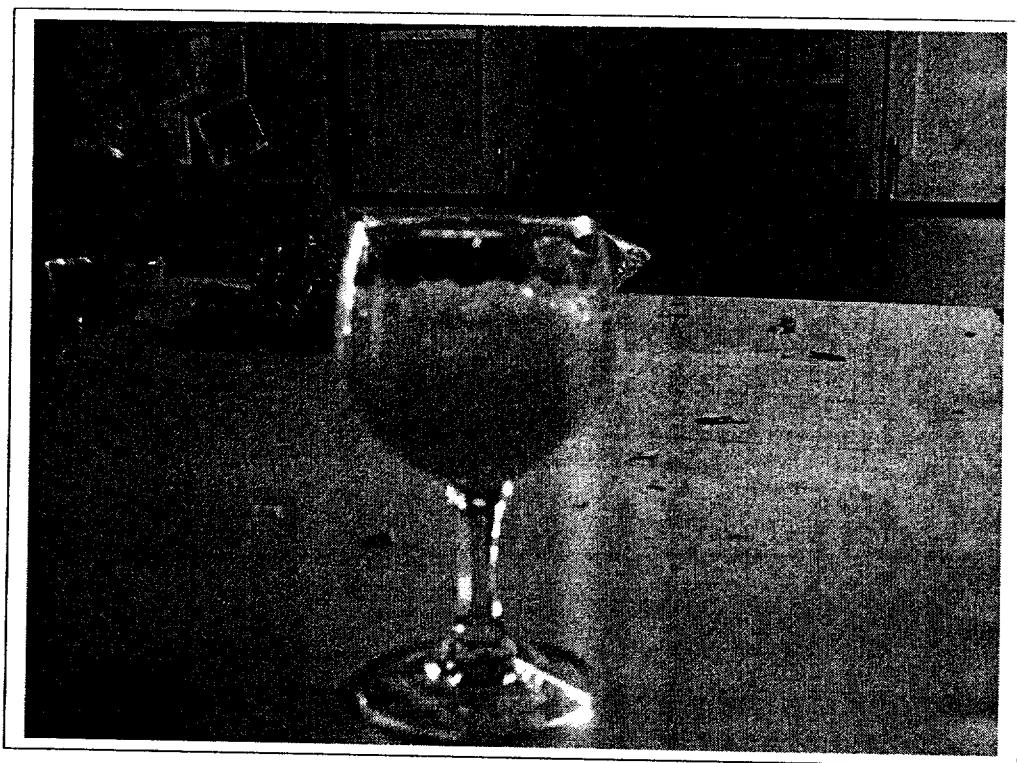
ภาพที่ 18 การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพร



ภาพที่ 19 โครงการอาหารน้ำมะพร้าว



ภาพที่ 20 โครงการผลิตวัันมะพร้าว



ภาพที่ 21 น้ำสมุนไพรพร้อมดื่ม