

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

- โกวิท ประวาลพุกษ์ และสมศักดิ์ สีนธระเวชญ์. การประเมินในชั้นเรียน. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์วัฒนาพานิช, พิมพ์ครั้งที่ 2, 2527.
- คณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ, สำนักงาน. "คู่มืออบรมครู แนวการใช้หลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง 2533) กลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ", เอกสาร ศน.ที่ 16/2534.
- รายงานการประเมินคุณภาพนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ระดับประเทศ ปีการศึกษา 2529. เอกสารกองวิชาการ ลำดับที่ 91/2530.
- เชิดศักดิ์ โฆวาสินธ์. การวัดภาคปฏิบัติ. มิตรครู 28 (มิถุนายน 2529) : 16 -19.
- เชี่ยวชาญ ทองประสม. คู่มือวิชาชีพช่างตัดผม. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร:ม.ป.ท., 2513.
- เทียนพร รังษิออนวัตรกร. การพัฒนาแบบสอบภาคปฏิบัติหมวดคหกรรมศาสตร์. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท สาขาวิชาศึกษาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2532.
- บุญเชิด ภิญญไธยอนันตพงษ์. การทดสอบแบบอิงเกณฑ์ : แนวคิดและวิธีการ. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, 2527.
- ประคอง กรรณสุด. สถิติเพื่อการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์ (ฉบับปรับปรุงแก้ไข). ปทุมธานี : บริษัทศูนย์หนังสือ ดร.ศรีสง่าจำกัด, 2528.
- สถิติเพื่อการวิจัยคำนวณด้วยภาษา BASIC. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534.
- ประภาพร ศรีตระกูล. การวัดและประเมินผลทางการศึกษา. ภาควิชาประเมินผลและวิจัยการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2528.
- แผนการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช 2520. กรุงเทพมหานคร: อักษรบัณฑิต, 2520.
- เมียร ไชยคร. การวัดผลงานภาคปฏิบัติ. วารสารการวัดผลการศึกษา. 8 (กันยายน - ธันวาคม 2529) : 37-61
- พวงแก้ว ปุณยกันก. "เครื่องมือวัดและประเมินผลการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ", ภาควิชาวิจัยการศึกษา. คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย : มปป. (เอกสารอัดสำเนา)
- พวงแก้ว ปุณยกันก และสุวิมล ว่องวาณิช. "การวัดภาคปฏิบัติ", ภาควิชาวิจัยการศึกษา. คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534. (เอกสารอัดสำเนา)

- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. การสร้างแบบทดสอบผลสัมฤทธิ์. สำนักทดสอบทางการศึกษาและจิตวิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2530.
- ภิญโญ แป้นจันทร์. การสร้างแบบทดสอบภาคปฏิบัติ ชกษ 2101 หลักนิชกรรม ในเขตการศึกษา 3. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2531.
- เยาวดี วิบูลย์ศรี. มูลสารการสร้างแบบทดสอบผลสัมฤทธิ์. กรุงเทพมหานคร : ม.ป.ท., 2526.
- วิชากร, กรม. การประเมินผลการเรียนตามหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง 2533). กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2533.
- _____ . สารที่เปลี่ยนแปลงของหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง 2533) กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2534.
- _____ . การประเมินผลการเรียนระดับมัธยมศึกษา : เอกสารการประเมินผลการเรียน. สำนักงานทดสอบทางการศึกษา, 2530.
- _____ . "แนวการสอนกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 (เล่ม 2)". ศูนย์พัฒนาหลักสูตร : ม.ป.ป. (เอกสารอัดสำเนา)
- ศึกษาธิการ, กระทรวง. "ประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่องโรงเรียนร่วมพัฒนาการใช้หลักสูตร" : มปป. (เอกสารอัดสำเนา).
- _____ . แผนการสอนกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพงานเลือกแขนงงานช่าง เล่ม 2 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5-6. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์คุรุสภา ลาดพร้าว, 2526.
- _____ . แผนการสอนกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์คุรุสภา ลาดพร้าว, 2526.
- _____ . หลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง 2533). กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์การศาสนา, 2532.
- ส. วาสนา ประवालนฤกษ์. "การพิจารณาความเชื่อมั่นของแบบทดสอบการปฏิบัติ". วารสารการวัดผลการศึกษา. 12 (กันยายน-ธันวาคม 2533) : 28-42.
- _____ . "การพิจารณาความเที่ยงตรงของแบบทดสอบการปฏิบัติ". วารสารการวัดผลการศึกษา. 12 (พฤษภาคม-สิงหาคม 2533) : 53-64.
- สวัสดิ์ ประทุมราช. แนวคิดเชิงทฤษฎี การวิจัย การวัดและประเมินผล. (ม.ป.ท., ม.ป.ป.)
- สุนันท์ ศลโกสม. การวัดภาคปฏิบัติ. วารสารการวัดผลการศึกษา. 11 (พฤษภาคม - สิงหาคม 2532) : 65 - 76.
- เสถียร อุสาหะ. การสร้างแบบสอบภาคปฏิบัติสาขาวิชาช่างไฟฟ้ากำลัง เพื่อคัดเลือกนักเรียนเข้าศึกษาในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526.

- หทัยทิพย์ วิมประภาพรกุล. การสร้างแบบทดสอบงานโลหะแผ่นเบื้องต้น ตามหลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) พุทธศักราช 2530 ประเภทช่างอุตสาหกรรม. วิทยาลัยนั้ปรีญญามหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร, 2531.
- อชิษฐาน มงคลสถิตย์. การสร้างเกณฑ์ประเมินผลการศึกษากาปฏิบัติของนักศึกษานายาล ระดับปริญญาตรี. วิทยาลัยนั้ปรีญญามหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2522.
- อนันต์ ศรีโสภา. การวัดผลทางการศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร : ไทยวัฒนาพานิช, 2525.
- อุดมชัย ชอมขุนทด. การนำประสบกผลจากการเรียนกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับประถมศึกษาที่ไม่ศึกษาต่อ จังหวัด นครราชสีมา. วิทยาลัยนั้ปรีญญามหาบัณฑิต. ภาควิชาประถมศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2529.
- อุทุมพร จามรมาน. "การตรวจสอบภาคปฏิบัติ". บทคัดสรรทางวิชาการทดสอบ โครงการ พัฒนาแบบทดสอบ. โครงการพัฒนาศึกษาอาเซียน. กรุงเทพมหานคร : ศูนย์พัฒนา การศึกษาแห่งชาติประเทศไทย, 2529.
- _____ . การสร้างและพัฒนาเครื่องมือวัดลักษณะผู้เรียน. กรุงเทพมหานคร | ฟันนี้พลับ บลิตซ์ซิ่ง, 2532.
- _____ . การวัดและประเมินผลระดับอุดมศึกษา. กรุงเทพมหานคร : ฟันนี้พลับบลิตซ์ซิ่ง, 2530.

ลัมภาษณ์

- เดช วิธ. อาจารย์ใหญ่โรงเรียนน้ำพอง. ลัมภาษณ์, 20 เมษายน 2534.
- ประกา คงชนะ. อาจารย์หัวหน้ากลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพโรงเรียนคาราคาม. ลัมภาษณ์, 28 พฤษภาคม 2534.
- วิล ชารส. คณะกรรมการร่างการสอนกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ ศูนย์พัฒนาหลักสูตร กรมวิชาการ. ลัมภาษณ์, 28 พฤษภาคม 2534.
- สมพล นาคี. ผู้อำนวยการโรงเรียนชุมชนบ้านถ่อน. ลัมภาษณ์, 18 กันยายน 2534.
- ธรรมศักดิ์ คงทองคำ. ช่างตัดผมร้านร่วมโพธิ์ บางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร. ลัมภาษณ์, 10 กรกฎาคม 2534.

ภาษาอังกฤษ

- Ebel, Robert L. Essential of education Measurement. New Jersey : Brentice - Hall, Inc, 1986.
- Guilford, J.P. Fundamental Statistics in Psychology and Education. 6th New York : Mcgraw-Hill, 1978.
- Marshall, John Clark and Loyde Wesley Halles. Classroom Test Construction. Philippines, addison-Wesley Publishing Company, Inc, 1971
- Mehrens A. William and Lehmann J. Irvin. Measurement and Evaluation in Education and Psychology. CBS College Publishing Holt, 1984.
- Stanley and Hopkins, Educational and Pscycological measurement and Evaluatoin. New Jersey: Prentice - Hall, Inc, 1972.
- Throndike, R.L. and Elizabeth Hagen, Measurement and Evaluation in Psychological and Education. New York : John Willey, 1977.
- Tuckman, W. Bruce. measuring Educational Outcomes Fundamentals of Testing. New York : Harcourt Bruce Jovanovich, Inc, 1975.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิด้านเนื้อหาวิชา

1. อาจารย์ประภา คงชนะ คณะกรรมการร่างหลักสูตรกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
ในหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง
2533)
2. อาจารย์วิไล ชารล คณะกรรมการร่างหลักสูตรกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
ในหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง
2533)
3. อาจารย์สงวน วงศ์ศรีกุล ผู้ช่วยหัวหน้าหน่วยศึกษานิเทศก์ สำนักงานคณะกรรมการ
การประถมศึกษาแห่งชาติ
4. อาจารย์ประยงค์ จินดาวงศ์ ศึกษานิเทศก์ประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ
5. อาจารย์ไพบุลย์ เจริญกุล ศึกษานิเทศก์ประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ
6. อาจารย์สัจจ์ สุกข์ณัฏ อชยุธา ศึกษานิเทศก์ประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ
7. อาจารย์ลัดดา เขมยจรรวงค์ หัวหน้าหน่วยพัฒนาแบบสอปลกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
กรมวิชาการ
8. อาจารย์สมถวิล วิจิตรวรรณ นักวิชาการศึกษา กองวิชาการ สำนักงานคณะกรรมการ
การประถมศึกษาแห่งชาติ ผู้รับผิดชอบแบบสอปลกลุ่มการทำงาน
และพื้นฐานอาชีพ
9. อาจารย์พาณิชย์ อ่อนสุภาพ นักวิชาการศึกษา กองวิชาการ สำนักงานคณะกรรมการ
การประถมศึกษาแห่งชาติ ผู้รับผิดชอบแบบสอปลกลุ่มการ
งานและพื้นฐานอาชีพ
10. อาจารย์ชวลิต โปอินทร นักวิชาการศึกษา กองวิชาการ สำนักงานคณะกรรมการ
การประถมศึกษาแห่งชาติ ผู้รับผิดชอบแบบสอปลกลุ่มการทำงาน
และพื้นฐานอาชีพ

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิที่กำหนดน้ำหนักคะแนนและเกณฑ์แยกระดับพฤติกรรม

งานบ้าน

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. อาจารย์จำปา เพชรเวียง | อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
(งานบ้าน) โรงเรียนชุมชนบ้านดอน จังหวัดหนองคาย |
| 2. อาจารย์วิลาวัลย์ ทัพทรรัตน์ | อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
(งานบ้าน) โรงเรียนโพนศิลางามวิทยา
จังหวัดหนองคาย |
| 3. อาจารย์ทัศนพร วงศ์ไชยยา | อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
(งานบ้าน) โรงเรียนบ้านนาป่าผาย จังหวัดหนองคาย |
| 4. อาจารย์เสมีอน นนทะโคตร | อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
(งานบ้าน) โรงเรียนบ้านติดต๋อ อำเภอเมือง
จังหวัดเลย |
| 5. อาจารย์มลฤดี ทยสา | อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
(งานบ้าน) โรงเรียนชุมชนพรหมนิมิต จังหวัดขอนแก่น |

งานเกษตร

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. อาจารย์นันทิ นิชิตลันต์ | อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
(งานเกษตร) โรงเรียนชุมชนบ้านดอน จังหวัดหนองคาย |
| 2. อาจารย์อุย วงศ์ไชยยา | อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
(งานเกษตร) โรงเรียนบ้านนาป่าผาย จังหวัดหนองคาย |
| 3. อาจารย์ทรงสิทธิ์ เจริญดี | อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
(งานเกษตร) โรงเรียนบ้านบึงกามี่ จังหวัดหนองคาย |
| 4. อาจารย์สายัณฑ์ ขุอม | อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
(งานเกษตร) โรงเรียนบ้านนาดี จังหวัดอุดรธานี |
| 5. สิบเอกจิตร เลิกภูเขียว | อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
(งานเกษตร) โรงเรียนบ้านหัวหนอง จังหวัดขอนแก่น |

งานเลือก(ตัดผมนักเรียนชาย)

1. อาจารย์วิจิตร จันทร์นาง อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ
โรงเรียนชุมชนบ้านถ่อน จังหวัดหนองคาย
2. อาจารย์ประนุช รัชอาจ อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ
โรงเรียนชุมชนบ้านนาคำไฮ จังหวัดอุดรธานี
3. อาจารย์กิตติพล วิบูลย์ศิลป์ อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ
โรงเรียนบ้านหนองจันทร์ จังหวัดหนองคาย
4. อาจารย์อุดม แสนชั้น อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ
โรงเรียนบ้านหนอง จังหวัดหนองคาย
5. อาจารย์มนตรี คงแสนสุข อาจารย์ผู้สอนประจำกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ
โรงเรียนอ้อมกอบประชาสามัคคี จังหวัดอุดรธานี

ภาคผนวก ข

ผลการวิเคราะห์แบบวัดย่อย

ตารางที่ 38 ค่าความยาก อำนาจจำแนก ของแบบสอบแบบเขียนตอบ

ข้อที่	งานบ้าน		งานเกษตร		งานเลือก	
	P	D	P	D	P	D
1	.40	.40	.37	.34	.63	.53
2	.57	.58	.40	.26	.38	.25
3	.53	.40	.45	.46	.46	.31
4	.73	.29	.48	.70	.50	.44
5	.55	.34	.36	.52	.50	.38

P หมายถึง ค่าดัชนีความยากของข้อสอบ

D หมายถึง ค่าดัชนีอำนาจจำแนกของข้อสอบ

ตารางที่ 39 อำนาจจำแนกจากการทดสอบที ของแบบสังเกต
วิธีการปฏิบัติงาน งานบ้าน

พฤติกรรมที่สังเกต	กลุ่มสูง		กลุ่มต่ำ		t
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
1. การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้	6.4	2.39	4.4	0.82	3.54*
2. การเตรียมวัตถุดิบที่จะทำเครื่องปรุง	5.1	2.08	3.6	0.75	3.02*
3. การเตรียมสถานที่ประกอบอาหาร	4.2	1.15	3.0	0.00	4.66*
4. การล้างเครื่องปรุง	3.2	1.51	2.8	0.77	1.06
5. การไขลกเครื่องปรุง	4.2	0.77	4.2	1.01	0.00
6. การตวงเครื่องปรุง	4.6	0.82	4.0	1.12	1.93*
7. การหั่นเครื่องปรุง	3.8	0.41	2.2	0.41	12.33*
8. การจัดวางเครื่องปรุง	2.8	0.77	2.0	0.00	4.66*
9. การเตรียมไฟปรุงอาหาร	5.2	.77	4.4	1.05	2.76*
10. การใส่เครื่องปรุง	3.8	1.01	3.8	0.77	0.00
11. การชิมรสอาหาร	4.8	1.64	2.4	0.50	6.25*
12. การปรุงอาหารตามลำดับขั้นตอน	9.6	1.54	6.4	0.82	8.22*
13. การเลือกใช้เครื่องมือเครื่องใช้ใน การทำงาน	3.6	0.51	2.6	0.51	6.29*
14. การใช้เครื่องมือเครื่องใช้คล่องแคล่ว	1.5	0.32	1.1	0.21	4.66*
15. การใช้เครื่องมือเครื่องใช้อย่างปลอดภัย	3.4	1.54	3.2	0.41	0.56
16. การแสดงความเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี	3.6	1.05	2.8	0.41	3.18*
17. การประสานงานภายในกลุ่ม	5.4	2.30	3.6	0.75	3.32*
18. ความตั้งใจในการทำงาน	4.2	1.80	3.8	0.62	2.12*
19. ความรับผิดชอบ	3.2	1.20	2.0	0.00	4.49*
20. ความประหยัด	1.8	0.52	1.3	0.41	3.36*
21. ความสะอาด	3.8	0.41	3.6	1.05	0.80
22. ความเป็นระเบียบ	3.2	0.41	2.6	0.82	2.92*

$$p < .05 \quad (.05 t_{\alpha} = 1.86)$$

ตารางที่ 40 อำนาจจำแนก จากการทดสอบที่ แบบสังเกตวิธี
การปฏิบัติงาน งานเกษตร

พฤติกรรมที่สังเกต	กลุ่มสูง		กลุ่มต่ำ		t
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
1. การเตรียมเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์	9.40	1.96	6.40	2.39	4.34*
2. การเตรียมกิ่งพันธุ์	7.50	1.82	5.70	1.34	3.56*
3. การเตรียมตำแหน่งกิ่งพันธุ์	6.60	1.23	5.40	1.23	3.08*
4. การควั่นกิ่ง	4.20	0.62	3.60	0.82	2.62*
5. การลอกเปลือก	5.70	1.66	4.05	1.47	3.33*
6. การขุดเชื้อเจริญ	5.20	1.67	3.60	1.23	2.58*
7. การห่มดิน	7.50	1.54	6.00	1.38	3.25*
8. การห่มไยมะพร้าว	7.50	1.82	5.25	1.92	3.81*
9. การห่มพลาสติก	6.90	1.97	4.95	1.76	3.30*
10. การรดน้ำ	7.35	2.78	5.85	1.89	2.30*
11. การเลือกใช้เครื่องมือทำงานได้อย่าง เหมาะสม	6.60	1.23	5.70	1.34	2.21*
12. การใช้เครื่องมือทำงานได้อย่าง คล่องแคล่ว	5.70	1.23	5.10	1.34	1.13
13. การใช้เครื่องมือทำงานได้อย่าง ปลอดภัย	8.80	1.64	7.70	1.58	1.97*
14. ความรับผิดชอบ	3.90	0.77	3.70	0.98	0.71
15. ความตั้งใจในการทำงาน	6.75	1.33	5.55	1.76	2.43*
16. ความสะอาด	5.70	1.34	5.70	1.34	0.00
17. ความเป็นระเบียบ	4.10	0.79	3.20	1.01	3.15*

$$p < .05 ; (.05 t_{.05} = 1.69)$$

ตารางที่ 41 อำนาจจำแนก จากการทดสอบที่ แบบสังเกตวิธีการปฏิบัติงาน งานเลือก

พฤติกรรมที่สังเกต	กลุ่มสูง		กลุ่มต่ำ		t
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
1. การเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้และ อุปกรณ์ทำงาน	8.40	2.63	6.80	1.99	2.11*
2. การจัดที่นั่งเก้าอี้	6.83	1.24	5.93	1.03	2.50*
3. การคลุมผ้าให้หุ้ม	6.98	1.40	5.70	1.51	2.77*
4. การตัดผมบริเวณจอนรอบศีรษะ	10.24	2.24	6.70	2.54	4.63*
5. การตัดผมส่วนบนของศีรษะ	9.70	2.18	6.50	2.24	4.58*
6. การตัดผมด้านหน้า	7.90	1.77	5.30	1.49	5.02*
7. การปรับปรุงทรงผม	7.70	1.63	5.58	1.70	3.61*
8. การทำความสะอาดทรงผม	7.50	2.43	6.40	1.79	2.16*
9. การจับเครื่องมือเครื่องใช้และ อุปกรณ์ในขณะตัดผม	8.03	1.22	5.33	1.24	6.95*
10. การเลือกใช้เครื่องมือทำงานได้อย่าง เหมาะสม	4.40	1.05	3.60	0.94	2.54*
11. การใช้เครื่องมือทำงานได้อย่าง คล่องแคล่ว	4.45	1.10	2.85	1.14	4.81*
12. การใช้เครื่องมือทำงานได้อย่าง ปลอดภัย	7.50	1.61	5.48	1.31	4.35*
13. ความตั้งใจ	4.15	0.59	3.50	0.76	2.49*
14. ความพยายาม	4.40	0.92	3.20	0.77	2.91*
15. ความรับผิดชอบ	1.90	0.55	1.38	0.51	3.02*
16. ความสะอาด	5.32	1.14	5.55	1.62	-0.51
17. ความเป็นระเบียบ	3.70	0.92	3.40	1.05	0.96

ตารางที่ 42 อำนาจจำแนก จากการทดสอบที แบบประเมินผลงาน งานบ้าน

คุณลักษณะที่ประเมิน	กลุ่มสูง		กลุ่มต่ำ		t
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
1. รสชาติอาหาร	5.40	0.50	3.80	0.77	7.60*
2. ลักษณะของชิ้นปลา	5.80	0.41	4.00	1.45	5.20*
3. สัดส่วนของอาหาร	5.00	0.96	3.60	0.50	5.83*
4. ความสะอาดของอาหาร	5.20	0.41	3.60	0.50	10.75*
5. สีสีนของอาหาร	4.20	0.77	3.90	1.60	7.36*
6. กลิ่นของอาหาร	2.20	0.52	2.00	0.00	1.66
7. ปริมาณอาหารเหมาะสมกับภาชนะ	4.60	1.05	4.00	1.12	1.70
8. ความสะอาดของภาชนะที่ใส่อาหาร	4.20	1.01	3.00	0.65	4.37*
9. เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร	10.50	4.10	6.00	2.05	4.28*

$p < .05$ ($.05 t_{\alpha} = 1.86$)



ตารางที่ 43 อำนาจจำแนก จากการทดสอบที แบบประเมินผลงาน งานเกษตร

คุณลักษณะที่ประเมิน	กลุ่มสูง		กลุ่มต่ำ		t
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
1. ขนาดของกระเปาะกิ่ง	5.05	0.68	4.20	1.28	2.61*
2. ความแน่นของกระเปาะกิ่ง	6.98	1.63	6.23	1.63	1.45
3. ความประณีตของกระเปาะกิ่ง	8.30	2.18	6.60	2.16	2.48*
4. ความยาวของกิ่งที่ตัดได้กระเปาะ	6.23	1.84	4.88	1.53	2.52*
5. ความยาวของกิ่งตอน	6.83	1.33	5.78	1.77	2.12*
6. เวลาที่ใช้ในการตอนกิ่ง	11.25	2.87	6.28	2.68	4.99*

$$p < .05 ; (.05 t_{.95} = 1.69)$$

ตารางที่ 44 อำนาจจำแนก จากการทดสอบที แบบประเมินผลงาน งานเลือก

คุณลักษณะที่ประเมิน	กลุ่มสูง		กลุ่มต่ำ		t
	\bar{X}	S.D.	\bar{X}	S.D.	
1. ความถูกต้องของทรงผม	14.00	1.86	10.13	3.49	4.37*
2. ความสวยงามของทรงผม	6.38	1.37	4.95	1.47	3.18*
3. ความสะอาดของทรงผม	5.63	1.75	4.88	1.45	1.48
4. ความปลอดภัยของผู้ใช้บริการ	11.10	1.37	8.10	2.55	4.65*
5. เวลาที่ใช้ในการตัดผม	10.75	3.73	7.00	2.99	3.51*

$$p < .05 ; (.05 t_{.95} = 1.69)$$

ภาคผนวก ค

ตัวอย่างแบบวัดภาคปฏิบัติกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ

ชื่อ
สกุล
เลขที่.....
ชั้น

คะแนนเต็ม	6
คะแนนที่ได้	

ข้อที่ 2

แบบสอบแบบเขียนตอบกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
งานบ้าน เรื่องการประกอบอาหารประเภทต้มส้มปลา

คำถาม : เครื่องมือ เครื่องใช้ หรืออุปกรณ์ใดบ้าง ที่จำเป็นสำหรับการเตรียม
เครื่องปรุงแต่ละชนิดที่กำหนดให้ เพื่อให้พร้อมที่จะใช้ประกอบอาหารได้ทันที

แนวการตอบ : ให้นักเรียนบอกเครื่องมือเครื่องใช้และอุปกรณ์ที่จะใช้

ประเภทของเครื่องปรุง	เครื่องมือเครื่องใช้ และอุปกรณ์	
2.1 การเตรียมปลา	1.	3
	2.	
2.2 การเตรียมเครื่องแกง	1.	3
	2.	4
2.3 การเตรียมความร้อน(ไฟ)	1.	3
	2.	
2.4 การเตรียมผัก	1.	3.
	2.	4.
2.5 การตวงน้ำ น้ำปลา (ของเหลว)	1.	3.
	2.	
2.6 การตวงน้ำตาล	1.	3.
	2.	

เกณฑ์คำตอบและการให้คะแนนแบบลอบแบบ (เขียนตอบ) (งานบ้าน)

ข้อที่ 2

คำถาม : เครื่องมือ เครื่องใช้ หรืออุปกรณ์ใดบ้าง ที่จำเป็นสำหรับการเตรียม
เครื่องปรุงแต่ละชนิดที่กำหนดให้ เพื่อให้พร้อมที่จะใช้ประกอบอาหารได้ทันที

ประเภทของเครื่องปรุง	เครื่องมือเครื่องใช้ และอุปกรณ์	เกณฑ์การให้คะแนน
2.1 การเตรียมปลา	1. มีด หรือมีดลับ 2. เขียง 3. กะลวยล้าง, น้ำ	ตอบ 1,2,3 ให้ 1 คะแนน ตอบ 1,2 หรือ 3 .5 คะแนน อื่น ๆ 0 คะแนน
2.2 การเตรียม เครื่องแกง	1. ครก 2. ไม้ตีพริก 3. เขียง 4. มีด	ตอบ 1-4 ให้ 1 คะแนน ตอบ 1,2 หรือ 3,4 ให้ .5 คะแนน อื่นๆ 0 คะแนน
2.3 การเตรียมไฟ เพื่อประกอบอาหาร	1. ไม้ขีดไฟ หรือเตาแก๊ส 2. เตา ไม้ขีด 3. ถ่าน	ตอบครบชุด 1,2,3 หรือ 1,2 ให้ 1 คะแนน อื่นๆ 0 คะแนน
2.4 การเตรียมผัก	1. มีด 2. เขียง 3. กะลวยล้าง 4. น้ำ	ตอบ 1-4 ให้ 1 คะแนน ตอบ 1,2 หรือ 3,4 ให้ .5 คะแนน อื่นๆ 0 คะแนน
2.5 การตวงน้ำ น้ำปลา (ของเหลว)	1. ถ้วยตวง, ช้อนตวง 2. ภาชนะตักน้ำ	ตอบ 1,2 ให้ 1 คะแนน ตอบ 1 ให้ .5 คะแนน อื่นๆ ให้ 0 คะแนน
2.6 การตวงน้ำตาล	1. ช้อนตวง 2. ภาชนะตักน้ำตาล 3. วัตถุปราศระดับ	ตอบ 1-3 ให้ 1 คะแนน ตอบ 1,3 ให้ .5 คะแนน อื่นๆ ให้ 0 คะแนน

แบบสังเกตวิธีการปฏิบัติงาน
งานบ้าน เรื่องการทำต้มส้มปลา

กลุ่มที่..... ชื่อ-สกุล 1.....เลขที่..... ชั้น

วันเดือนปี..... 2.....เลขที่..... ชั้น

ภาคเรียนที่ 3.....เลขที่..... ชั้น

ปีการศึกษา 4.....เลขที่..... ชั้น

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมาย " ✓ " ลงในช่องระดับคะแนนที่ตรงกับการสังเกตเห็น
ของท่าน โดยเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด

ความหมาย
คะแนน

- 1 หมายถึง พฤติกรรมอยู่ในระดับที่จะต้องปรับปรุง
- 2 หมายถึง พฤติกรรมอยู่ในระดับพอใช้
- 3 หมายถึง พฤติกรรมอยู่ในระดับดี

ตัวอย่างพฤติกรรมที่สังเกต	น้ำหนัก คะแนน	ระดับพฤติกรรม			คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
		1	2	3		
ก. ชั้นเตรียมการ					
1.3 การเตรียมสถานที่ประกอบอาหาร	3
ข. ชั้นตอนการปฏิบัติงาน					
2.1 การล้างเครื่องปรุง	2
4.2 การประสานงานภายในกลุ่ม	3
ค. ชั้นหลังการปฏิบัติงาน					
7.3 ความเป็นระเบียบ	2
คะแนนรวม	50					

ลงชื่อ ผู้สังเกต
วันที่ ... เดือน พ.ศ.

เกณฑ์ประกอบการประเมินพฤติกรรมขณะปฏิบัติงาน งานบ้านเรื่องการทำต้มส้มปลา

รายการ	ระดับพฤติกรรม		
	1 = จะต้องปรับปรุง	2 = พอใช้	3 = ดี
1.3	จัดบริเวณสำหรับ ล้าง เครื่องปรุง เตรียมเครื่อง ปรุง ประกอบอาหาร และ ล้างเครื่องมือเครื่องใช้ ไม่เป็นสัดส่วน	จัดบริเวณสำหรับ ล้าง เครื่องปรุง เตรียมเครื่อง ปรุง ประกอบอาหาร และ ล้างเครื่องมือเครื่องใช้เป็น สัดส่วน แต่ไม่สะดวกในการ ทำงาน	จัดบริเวณสำหรับ ล้าง เครื่องปรุง เตรียมเครื่อง ปรุง ประกอบอาหาร และ ล้างเครื่องมือเครื่องใช้เป็น สัดส่วน และสะดวกต่อการ ทำงาน
2) 2.1	ล้างเครื่องปรุงที่เป็นวัตถุ ติดได้ไม่ครบทุกชนิด	ล้างเครื่องปรุงที่เป็นวัตถุ ติดได้ครบทุกชนิด แต่มีบาง ชนิดยังไม่สะอาด	ล้างเครื่องปรุงที่เป็นวัตถุ ติดได้ครบทุกชนิด และล้าง ได้สะอาดทุกชนิด
4.2	สมาชิกภายในกลุ่มต่างคน ต่างทำงาน ไม่หยิบส่ง เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอด จนเครื่องปรุงให้แก่กัน หรือสมาชิกภายในกลุ่มเดิน ขวักไขว่ไปมาขณะทำงาน	สมาชิกภายในกลุ่มแบ่งงาน ทำตามหน้าที่ หยิบส่งเครื่อง มือเครื่องใช้ เครื่องปรุงให้ ซึ่งกันและกัน แต่ไม่ช่วย เหลือเฟือเมื่อหน้าที่ตนเอง เสร็จเรียบร้อยแล้ว	สมาชิกภายในกลุ่มแบ่งงาน ทำตามหน้าที่ หยิบส่งเครื่อง มือเครื่องใช้ เครื่องปรุงให้ ซึ่งกันและกัน และช่วย เหลือเฟือเมื่อหน้าที่ตนเอง เสร็จเรียบร้อยแล้ว
7.3	จัดเก็บสถานที่ประกอบอา หาร และเครื่องมือเครื่อง ใช้ต่างๆ เข้าไว้ไม่เรียบร้อย รื้อย ไม่เหมือนสภาพเดิม ก่อนที่จะประกอบอาหาร	จัดเก็บสถานที่ประกอบอา หาร และเครื่องมือเครื่อง ใช้ต่างๆ ได้เรียบร้อยมาก กว่าครั้งหนึ่ง	จัดเก็บสถานที่ประกอบอา หาร และเครื่องมือเครื่อง ใช้ต่างๆ ได้เรียบร้อยดีและ มีสภาพเหมือนเดิมกับสภาพ ก่อนที่จะประกอบอาหาร

แบบประเมินผลงาน
งานบ้าน เรื่องการทำต้มส้มปลา

กลุ่มที่..... ชื่อ-สกุล 1..... เลขที่..... ชั้น

วันเดือนปี..... 2..... เลขที่..... ชั้น

ภาคเรียนที่ 3..... เลขที่..... ชั้น

ปีการศึกษา 4..... เลขที่..... ชั้น

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมาย "✓" ลงในช่องระดับคะแนนที่ตรงกับการสังเกตเห็นของท่าน
โดยเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด

ความหมาย คะแนน	1 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ควรปรับปรุง
	2 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับพอใช้
	3 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ดี

ตัวอย่างคุณลักษณะของผลงาน	น้ำหนัก คะแนน	ระดับผลงาน			คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
		1	2	3		
1.1 รสชาติอาหาร	2
4. ความสะอาดของภาชนะที่ใส่อาหาร	2
5. เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร	5
คะแนนรวม	20	—			

ลงชื่อ..... ผู้ประเมิน
วันที่... เดือน พ.ศ.

**เกณฑ์การประเมินในการทดสอบภาคปฏิบัติกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ
สำหรับแบบประเมินผลงาน งานบ้าน เรื่องการทำต้มส้มปลา**

คำแนะนำ : เกณฑ์การประเมินนี้ใช้ประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับผลงานที่ท่านสังเกตเห็นเมื่อนักเรียนทดสอบเสร็จและส่งผลงาน งานบ้าน คือ ต้มส้มปลา โดยเกณฑ์ผลงานแบ่งเป็น 3 ระดับ ตามความหมายของคะแนนดังนี้

ความหมาย
คะแนน

- 1 หมายถึง คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ควรปรับปรุง
- 2 หมายถึง คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับพอใช้
- 3 หมายถึง คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ดี

รายการ	เกณฑ์การประเมินผลงาน		
	1 = จะต้องปรับปรุง	2 = พอใช้	3 = ดี
1) 1.1	ผู้ชิมทั้ง 3 คน บอกตรงกันว่าอาหารที่ชิม ไม่มีรสเปรี้ยวนำ	ผู้ชิม 1-2 คนบอกตรงกันว่าอาหารที่ชิม มีรสเปรี้ยว นำ เค็มหวานเท่ากัน	ผู้ชิมทั้ง 3 คน บอกตรงกันว่าอาหารที่ชิม มีรสเปรี้ยว นำ เค็มหวานเท่ากัน
4	ภาชนะที่ใส่อาหาร(ถ้วย) ไม่มีจานรอง หรือมีคราบสิ่งสกปรกเกาะติดอยู่	ภาชนะที่ใส่อาหาร(ถ้วย) ไม่มีจานรอง แต่ถ้วยที่ใส่สะอาดดี	ภาชนะที่ใส่อาหาร(ถ้วย) มีจานรอง และถ้วยที่ใส่สะอาดดี
5	ใช้เวลาในการประกอบอาหารจนกระทั่งส่งผลงานมากกว่า 44 นาที	ใช้เวลาในการประกอบอาหารจนกระทั่งส่งผลงานอยู่ระหว่าง 36 - 44 นาที	ใช้เวลาในการประกอบอาหารจนกระทั่งส่งผลงานต่ำกว่า 36 นาที

ชื่อ
สกุล
เลขที่.....
ชั้น

ข้อที่ 2

คะแนนเต็ม	6
คะแนนที่ได้	

แบบสอบแบบเขียนตอบกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 งานเกษตร เรื่องการตอนกิ่ง

คำถาม : การขยายพันธุ์ไม้ผลด้วยวิธีการตอนกิ่ง ควรจะเลือกกิ่งพันธุ์ที่มีลักษณะ
อย่างไร จึงจะเหมาะสมที่สุด

แนวการตอบ : ให้อธิบายลักษณะเด่นที่ต้องการตามที่กำหนดให้ 6 ลักษณะ คือ

1. สีของกิ่ง
2. ขนาดของกิ่ง
3. ความยาวกิ่ง
4. การเจริญเติบโต
5. ตำแหน่งที่กิ่งขึ้นไป
6. การรับแสงแดด

เกณฑ์คำตอบและการให้คะแนนแบบสอบถามเชิงตอบ(งานเกษตร)

ข้อที่ 2

คำถาม : การขยายพันธุ์ไม้ผลด้วยวิธีการตอนกิ่ง ควรจะเลือกกิ่งพันธุ์ที่มีลักษณะ
อย่างไร จึงจะเหมาะสมที่สุด

คำตอบ : ลักษณะเด่นที่ต้องการมี 6 ลักษณะ คือ

เกณฑ์การให้คะแนน

- | | | |
|------------------------|---|--|
| 1. สีของกิ่ง | สีเขียวปนน้ำตาล หรือเขียวเข้ม | การให้คะแนนถ้าตอบถูกต้อง |
| 2. ขนาดของกิ่ง | ประมาณขนาดเท่านิ้วก้อยจนถึง
ขนาดหัวแม่มือ หรือ เส้นรอบวง
ของกิ่งประมาณ 1-3 นิ้ว | ให้ข้อย่อยละ 1 คะแนน
ตอบไม่ถูกต้องให้ 0 คะแนน |
| 3. ความยาวกิ่ง | ยาวประมาณ 50 -90 ซม. | |
| 4. การเจริญเติบโต | เป็นกิ่งที่กำลังทอดยอด | |
| 5. ตำแหน่งที่กิ่งชี้ไป | ตั้งฉากกับพื้นหรือเอียงนิดหน่อย | |
| 6. การรับแสงแดด | เป็นกิ่งที่โดนแสงแดด หรือ กิ่ง
รอบๆ ทรงพุ่ม | |

แบบสังเกตวิธีการปฏิบัติงาน
งานเกษตร เรื่องการตอนกิ่ง

เลขที่ ชื่อ - สกุล ชั้น
วันเดือนปี..... ภาคเรียนที่ ปีการศึกษา

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมาย " ✓ " ลงในช่องระดับคะแนนที่ตรงกับการสังเกตเห็น
ของท่าน โดยเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด

ความหมาย
คะแนน

- 1 หมายถึง พฤติกรรมอยู่ในระดับที่ต้องปรับปรุง
- 2 หมายถึง พฤติกรรมอยู่ในระดับพอใช้
- 3 หมายถึง พฤติกรรมอยู่ในระดับดี

ตัวอย่างพฤติกรรมที่สังเกต	น้ำหนัก	ระดับพฤติกรรม			คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
	คะแนน	1	2	3		
ก. ชั้นเตรียมการ						
1.2 การเตรียมกิ่งพันธุ์	3
ข. ชั้นการปฏิบัติงาน						
2.3 การขุดเชื้อเจริญ	3
3.2 การใช้เครื่องมือทำงานได้ อย่างคล่องแคล่ว	3
4.1 ความรับผิดชอบ	2
ค. ชั้นตอนหลังการปฏิบัติงาน						
5.2 ความสะอาด	2
คะแนนรวม	50	-			

ลงชื่อ ผู้สังเกต
วันที่ ... เดือน พ.ศ.

เกณฑ์ประกอบการประเมิน งานเกษตร เรื่องการตอกรัง

รายการ	ระดับของพฤติกรรม		
	1 = จะต้องปรับปรุง	2 = พอใช้	3 = ดี
1) 1.2	กิ่งพันธุ์ไม่สมบูรณ์แข็งแรง อาจจะแก่ หรืออ่อนเกินไป หรือ มีขนาดเล็กหรือใหญ่เกินไป	กิ่งพันธุ์สมบูรณ์แข็งแรง แต่ กิ่งมีลักษณะคดงอหรือความ ยาวของกิ่งที่นำมาปลู่น หรือ ยาวเกินไป	กิ่งพันธุ์สมบูรณ์แข็งแรง ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป และ เป็นกิ่งที่ชี้ตรงไม่คดงอ
2.3	ใช้คมมีขุดรอบๆกิ่ง หรือ ขุดแรงๆกลับไปกลับมา	ใช้คมมีขุดเบาๆจากรอย บนลงมารอยล่าง รอบๆกิ่ง ตอน	ใช้สันมีขุดเบาๆ จากรอย บนลงมารอยล่าง รอบๆกิ่ง ตอน
3.2	การใช้เครื่องมือทำงาน ทำได้ไม่ต่อเนื่อง หรือไม่ เป็นธรรมชาติ เช่น มือลั่น เปลี่ยนท่าจับบ่อยๆ	การใช้เครื่องมือทำงานทำ ได้ต่อเนื่อง แต่งานบางแห่ง อาจจะต้องทำซ้ำๆจึงจะ เรียบร้อย	การใช้เครื่องมือทำงานทำ ได้ต่อเนื่อง ไม่มีการทำซ้ำ งานก็สามารถจะเสร็จเรียบ ร้อยออกมา
4.1	นักเรียนมายังจุดทดสอบ ไม่ตรงตามกำหนดเวลา ที่ตกลงนัดหมาย	นักเรียนมายังจุดทดสอบ ตามกำหนดเวลาที่นัดหมาย แต่ก่อนจะเริ่มงานจะต้อง เตือนให้รู้ตัว	นักเรียนมายังจุดทดสอบ ตามกำหนดเวลาที่นัดหมาย และเริ่มลงมือตามคำสั่งใน ใบบางที่ได้รับอย่างรวดเร็ว
5.2	ทำความสะอาดสถานที่ เครื่องมือ และร่างกาย ไม่สะอาด ยังเหลือคราบ สิ่งสกปรกติดค้างอยู่มาก	ทำความสะอาดสถานที่ เครื่องมือ และร่างกาย ได้สะอาด แต่ยังเหลือคราบ สิ่งสกปรกติดค้างอยู่เล็กน้อย	ทำความสะอาดสถานที่ เครื่องมือ และร่างกาย ได้สะอาดเรียบร้อยดี ไม่มี คราบสิ่งสกปรกติดค้างอยู่

แบบประเมินผลงาน
งานเกษตร เรื่องการตอนกิ่ง

เลขที่ ชื่อ - สกุล..... ชั้น
วันเดือนปี.....ภาคเรียนที่ ปีการศึกษา

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมาย "✓" ลงในช่องระดับคะแนนที่ตรงกับการสังเกตเห็นของท่าน
โดยเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด

ความหมาย คะแนน	1 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ควรปรับปรุง
	2 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับพอใช้
	3 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ดี

คุณลักษณะของผลงาน	น้ำหนัก คะแนน	ระดับผลงาน			คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
		1	2	3		
1.2 ความแน่นของกระเปาะกิ่ง	3
2. ความประณีตของกระเปาะกิ่ง	4
5. เวลาที่ใช้ในการตอนกิ่ง	5
คะแนนรวม	20	—			

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
วันที่... เดือนพ.ศ.

เกณฑ์การประเมินในการทดสอบภาคปฏิบัติกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ
สำหรับแบบประเมินผลงาน งานเกษตร เรื่องการตอนกิ่ง

คำแนะนำ : เกณฑ์การประเมินนี้ใช้ประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับผลงานที่ท่านสังเกตเห็นเมื่อนักเรียนทดสอบเสร็จและส่งผลงาน งานเกษตร คือ กิ่งตอน โดยเกณฑ์ผลงานแบ่งเป็น 3 ระดับ ตามความหมายของคะแนนดังนี้

ความหมาย คะแนน	1 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ควรปรับปรุง
	2 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับพอใช้
	3 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ดี

รายการ	เกณฑ์การประเมินผลงาน		
	1 = จะต้องปรับปรุง	2 = พอใช้	3 = ดี
1.2	กระเปาะกิ่งตอนไม่ติดแน่นกับกิ่งตอน เมื่อจับดูก็สามารถที่จะหมุนได้	กระเปาะกิ่งตอนแน่น เมื่อจับดูไม่หมุนไปหมุนมา แต่ลักษณะ เชือกที่รัดไม่มั่นคง	กระเปาะกิ่งตอนแน่น เมื่อจับดูไม่หมุนไปหมุนมา และลักษณะ เชือกที่รัดมั่นคง
2.	กระเปาะกิ่งตอนมีวัสดุที่ใช้ตอนกิ่งห้อยรุ่งรุ่งอยู่รอบมาก	กระเปาะกิ่งตอนมีวัสดุที่ใช้ตอนกิ่งห้อยรุ่งรุ่งบ้าง	กระเปาะกิ่งตอนไม่มีวัสดุที่ใช้ตอนกิ่งห้อยรุ่งรุ่ง เมื่อมองดูสะอาดเป็นระเบียบดี
5.	ใช้เวลาในการตอนกิ่งมากกว่า 16 นาที	ใช้เวลาในการตอนกิ่งอยู่ระหว่าง 12 ถึง 16 นาที	ใช้เวลาในการตอนกิ่งไม่ถึง 12 นาที

ชื่อ
สกุล
เลขที่
ชั้น

ข้อที่ 1

คะแนนเต็ม	6
คะแนนที่ได้	

แบบสอบแบบเขียนตอบกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
 ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 งานเลือก เรื่องการตัดผมนักเรียนชาย

คำถาม : เครื่องมือเครื่องใช้ หรืออุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับที่จะใช้ตัดผม ควรจะมี
ลักษณะอย่างไร จึงจะใช้ได้สะดวกปลอดภัยมากที่สุด

แนวการตอบ : ให้อธิบายลักษณะที่ดีของเครื่องมือเครื่องใช้

เครื่องมือเครื่องใช้หรืออุปกรณ์

ลักษณะที่ปรากฏให้เห็น

- | | |
|-------------------------|-------|
| 1. แก้อัดผม | |
| ที่จะใช้ได้สะดวก | |
| 2. ผ้าคลุมที่ใช้ได้ | |
| อย่างปลอดภัย | |
| 3. ปัดตาเลี่ยนที่ใช้ได้ | |
| อย่างปลอดภัย | |
| 4. กรรไกรที่ใช้ได้ | |
| อย่างปลอดภัย | |
| 5. ลักษณะของหวี | |
| ที่ดี | |
| 6. การติดตั้งกระจกเงา | |
| ที่ดีและเหมาะสม | |

เกณฑ์คำตอบและการให้คะแนนแบบสอยแบบเขียนตอบ (งานเลือก)

ข้อที่ 1

คำถาม : เครื่องมือเครื่องใช้ หรืออุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับที่จะใช้ตัดผม ควรจะมี
ลักษณะอย่างไร จึงจะใช้ได้สะดวกปลอดภัยมากที่สุด

เครื่องมือเครื่องใช้	ลักษณะที่ปรากฏให้เห็น	เกณฑ์การให้คะแนน
1. แก้อัดตัดผม ที่จะใช้ได้สะดวก	ควรจะปรับสูงต่ำและปรับเอนได้	การตอบถ้าตอบถูกให้ข้อย่อยละ
2. ผ้าคลุมที่ใช้ได้ อย่างปลอดภัย	สะอาดๆไม่มีเศษผมเกาะติด	1 คะแนน
3. ปัดตาเลียนที่ใช้ ได้อย่างปลอดภัย	คม ไม่ถอนผมในขณะที่ตัดผม	ไม่ถูก 0 คะแนน
4. กรรไกรที่ใช้ได้ อย่างปลอดภัย	คม เวลาใช้ไม่มีติดจนเกินไป	
5. ลักษณะของหัว ที่ตี	ควรเป็นหัวที่มีข้างหนึ่งเล็กมีฟันถี่ และอีกข้างหนึ่งใหญ่มีฟันห่าง	
6. การติดตั้ง กระจกเงาที่ตีและ และเหมาะสม	ควรจะตีให้เห็นได้ชัดเจน และมี 2 แผ่นหน้าหลัง	

แบบสังเกตวิธีการปฏิบัติงาน
งานเลือก เรื่องการตัดผมนักเรียนชาย

เลขที่ ชื่อ - สกุล..... ชั้น

วันเดือนปี..... ภาคเรียนที่ ปีการศึกษา

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมาย " ✓ " ลงในช่องระดับคะแนนที่ตรงกับการสังเกตเห็น
ของท่าน โดยเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด

ความหมาย
คะแนน

- 1 หมายถึง พฤติกรรมอยู่ในระดับที่ต้องปรับปรุง
- 2 หมายถึง พฤติกรรมอยู่ในระดับพอใช้
- 3 หมายถึง พฤติกรรมอยู่ในระดับดี

ตัวอย่างพฤติกรรมที่สังเกต	น้ำหนัก คะแนน	ระดับพฤติกรรม			คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
		1	2	3		
<u>ก. ขั้นตอนเตรียมการ</u>						
1.3 การคลุมผ้าให้หุ่น	3
<u>ข. ขั้นตอนการปฏิบัติงาน</u>						
2.5 การทำความสะอาดทรงผม	4
4.2 ความพยายาม	2
<u>ค. ขั้นตอนหลังการปฏิบัติงาน</u>						
5.1 ความสะอาด	3
คะแนนรวม	50	-			

ลงชื่อ ผู้สังเกต
วันที่ ... เดือน พ.ศ.

เกณฑ์การประเมินงานเลือก เรื่องการตัดผมนักเรียนชาย

รายการ	ระดับของพฤติกรรม		
	1 = จะต้องปรับปรุง	2 = พอใช้	3 = ดี
1.3	พันผ้าขนหนุและผ้าคลุม ไม่แนบสนิทกับลำคอกของหุ่น	พันผ้าขนหนุแนบสนิทกับลำ คอกของหุ่น จากนั้นพันผ้าคลุม ทับลงอีกทีแต่ทำไม่ได้ไม่สนิท และไม่มั่นคง	พันผ้าขนหนุแนบสนิทกับลำ คอกของหุ่น จากนั้นพันผ้าคลุม มีทับรอบผ้าขนหนุอีกทีได้ แนบสนิทและมั่นคง
2.5	ใช้แปรงปัดผมปัดผมรอบ ศีรษะและลำคอกออก โดยที่ ปัดผมในลักษณะให้ปลาย แปรงลงด้านล่าง	ใช้แปรงปัดผมบริเวณศีรษะ และรอบๆลำคอกออก โดย สะบัดปลายแปรงออกทาง ด้านข้างลำตัวของหุ่น	ใช้หวีหวีเศษผมโดยรอบ ศีรษะ 1 รอบก่อน จึงใช้ แปรงปัดผมปัดบริเวณศีรษะ และรอบคอกออก โดยสะบัด ปลายแปรงออกทางด้านข้าง ลำตัวของหุ่น
4.2	ขณะตัดผมช่างจะหยุดพัก เป็นช่วงๆ หรือถอนหายใจ ในท่าทางที่เหนื่อย	ขณะตัดผมไม่มีการหยุดพัก แต่อาจจะมีการเปลี่ยนแปลง อิริยาบถบ้างเป็นบางโอกาส	ขณะตัดผมไม่มีการหยุดพัก หรือไม่มีท่าทางที่บ่งบอกถึง ความเหนื่อยล้าเช่น การ สะบัดมือ หรือถอนหายใจ
5.1	การจัดสถานที่ในการตัด ผม และเครื่องมือเครื่อง ใช้ต่างๆ เข้าเก็บไว้ไม่ เรียบร้อย	การจัดสถานที่ในการตัดผม และเครื่องมือเครื่องใช้ ต่างๆ เข้าเก็บไว้ได้เรียบ ร้อยดี	จัดสถานที่ที่ใช้ตัดผมได้ดี เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ เช่นผ้าผ้าให้เรียบร้อย กรร ไกร ปัดตาเลี่ยนก็ทำน้ำมัน ก่อนจะเก็บเข้าที่ให้เรียบ ร้อย

แบบประเมินผลงาน
งานเลือก เรื่องการตัดผมนักเรียนชาย

เลขที่ ชื่อ - สกุล ชั้น
วันเดือนปี..... ภาคเรียนที่ ปีการศึกษา

คำชี้แจง : โปรดใส่เครื่องหมาย "✓" ลงในช่องระดับคะแนนที่ตรงกับการสังเกตเห็นของท่าน
โดยเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด

ความหมาย คะแนน	1 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ควรปรับปรุง
	2 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับพอใช้
	3 หมายถึง	คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ดี

คุณลักษณะของผลงาน	น้ำหนัก คะแนน	ระดับผลงาน			คะแนน ที่ได้	หมายเหตุ
		1	2	3		
2. ความสวยงามของทรงผม	3
4. ความปลอดภัยของผู้ใช้บริการ	4
5. เวลาในการตัดผม	5
คะแนนรวม	20	—		

ลงชื่อ.....ผู้ประเมิน
วันที่...เดือน..... พ.ศ.

เกณฑ์การประเมินในการทดสอบภาคปฏิบัติกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ
สำหรับแบบประเมินผลงาน งานเลือก เรื่องการตัดผมนักเรียนชาย

คำแนะนำ : เกณฑ์การประเมินนี้ใช้ประกอบการตัดสินใจเกี่ยวกับผลงานที่ท่านสังเกตเห็นเมื่อนักเรียนทดสอบเสร็จและส่งผลงาน งานเลือก คือ ทรงผมนักเรียนชาย โดยเกณฑ์ผลงานแบ่งเป็น 3 ระดับ ตามความหมายของคะแนนดังนี้

ความหมาย
คะแนน

- 1 หมายถึง คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ควรปรับปรุง
- 2 หมายถึง คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับพอใช้
- 3 หมายถึง คุณลักษณะของผลงานอยู่ในระดับที่ดี

รายการประเมิน	เกณฑ์การประเมินผลงาน		
	1 = จะต้องปรับปรุง	2 = พอใช้	3 = ดี
2.	บริเวณแนวผม ผมด้านบนและผมด้านหน้าไม่กลมกลืนกัน และทรงผมเป็นคลื่นมาก	บริเวณแนวผม ผมด้านบนและผมด้านหน้าไม่กลมกลืนกัน แต่ทรงผมไม่เป็นคลื่น	บริเวณแนวผม ผมด้านบนและผมด้านหน้ากลมกลืนกันดี และทรงผมไม่เป็นคลื่น
4.	บริเวณศีรษะมีรอยแผลหรือรอยผื่นแดงที่เกิดจากรอยขีดข่วน	บริเวณศีรษะไม่มีรอยผื่นแดง แต่หุ่นบอกว่าขณะตัดผมนั้นเจ็บบ้างเป็นบางครั้ง	บริเวณศีรษะไม่มีรอยผื่นแดง และหุ่นบอกว่าขณะตัดผมไม่รู้สึกเจ็บปวดอะไร
5.	ใช้เวลาในการตัดผมมากกว่า 24 นาที	ใช้เวลาในการตัดผมอยู่ระหว่าง 16 ถึง 24 นาที	ใช้เวลาในการตัดผมไม่เกิน 15 นาที

หมายเหตุ แบบวัดภาคปฏิบัติกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพฉบับสมบูรณ์ศึกษาได้จากห้องแบบสอบ ภาควิชาวิจัยการศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หรือ ติดต่อที่ผู้วิจัยโดยตรง (ที่อยู่ในประวัติผู้เขียน)

ใบความรู้สำหรับแต่ละงาน

งานบ้าน เรื่อง ไม้ชวนก็อยากชิม (ต้มส้มปลา)

จุดประสงค์การเรียนรู้

- * 1. ทำรายการซื้ออาหารที่จะนำมาประกอบได้
- * 2. เตรียม ไข่ และเก็บรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ได้
- * 3. ประกอบอาหารคาวประเภท ต้มหลายรส และจัด เก็บรักษาอาหารได้

เครื่องปรุง

ปลาช่อน 1 ตัว หรือ ปลาทูลด 5 ตัว หรือปลาตะเพียน 1-2 ตัว (อาจใช้ปลาอื่นๆได้)
อย่างใดอย่างหนึ่ง

หัวหอม	5 หัว	กระเทียมเจียว	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	4 ช้อนโต๊ะ	พริกไทย	7 เม็ด
น้ำเปล่า	5 ถ้วย	รากผักชี	3 ช้อนชา
น้ำมะขามเปียก	6 ช้อนโต๊ะ	พริกแดง	1-2 เม็ด
น้ำตาล	2 ช้อนโต๊ะ	กะปิ	1 ช้อนชา
ต้นหอม	3 ต้น และขิง 3 แว่น	และหั่นฝอยสำหรับโขลกเครื่องแกง	

วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องใช้

หม้อแกง ทัพพี ช้อน ถ้วย เตา ถ่าน ไม้ขีดไฟ ครก มีด กะละมัง เขียง

วิธีทำ

1. พริกแดงผ่าซีกเอาเมล็ดออก หั่นฝอยเป็นเส้นเล็กๆ
2. ต้นหอมตัดรากออกล้างน้ำ หั่นเป็นท่อนๆยาว 1 นิ้ว
3. ผักชีล้างน้ำให้สะอาดและเด็ดเป็นช่อๆ
4. ขอดเกล็ดปลาผ่าท้องเอาไส้ออก ถ้าเป็นปลาช่อนหรือปลาอื่นๆให้ตัดหัว ครีบอก ล้างน้ำให้สะอาด ตัดเป็นท่อนๆ ถ้าเป็นปลาทูลดต้องดึงแก้มออก ตัดหัว แล้วนำส่วนที่ตัดออกยัดใส่ในท้องปลา เพื่อไม่ให้ท้องเละ จะต้มทั้งตัวหรือตัดเป็นท่อนก็ได้
5. นำพริกไทย รากผักชี ขิงแวน หัวหอม ใส่ครกโขลกให้ละเอียด แล้วใส่กะปิ โขลกต่อไปให้เข้ากัน

6. นำเครื่องปรุงละลายน้ำใส่หม้อตั้งไฟ พอเดือดแล้วจึงใส่น้ำปลา น้ำตาล และน้ำมะขามเปียก

7. เมื่อน้ำแกงเดือดผ่านชิมรสเปรี้ยว เค็ม หวาน (รสเค็มหวานเท่ากัน เปรี้ยว นิดหน่อย) แล้วใส่ปลา และขิงซอย พอปลาสุกใส่ต้นหอม พริกแดง พอเดือดยกลง ตักใส่ชามโรยกระเทียมเจียวและผักชี

งานเกษตร เรื่อง กิ่งผลิต

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายประโยชน์และความจำเป็นในการตอนกิ่งได้
- * 2. คัดเลือกกิ่งสำหรับตอนได้
- * 3. เตรียม ไม้ และเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ในการตอนได้
- * 4. ตอนกิ่งได้
5. ดูแลรักษากิ่งตอนได้

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. ไม้ตอนกิ่ง | 2. ดิน |
| 3. ขลุ่ยมะพร้าวหรือก้ามมะพร้าว | 4. พลาสติกหรือใบตองแห้ง |
| 5. เชือก | 6. กิ่งพันธุ์ที่จะใช้ตอนกิ่ง (กิ่งกระโดง) |

วิธีตอนกิ่ง

1. เลือกกิ่งที่แข็งแรงปราศจากโรค ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป เป็นกิ่งกระโดง ที่มียอดสูงขึ้น ใบของยอดคลี่ออกเต็มที่แล้ว
2. ควั่นรอบกิ่ง 2 รอบ คือ รอบล่างและรอบบน การควั่นรอบบนจะต้องควั่นใต้ตาหรือข้อประมาณครึ่งเซนติเมตร ส่วนรอบล่างห่างจากรอบบนประมาณเท่ากับเส้นรอบวงกิ่งที่จะตอน
3. ลอกเปลือกโดยใช้ปลายมีดกรีดระหว่างรอยควั่นแล้วเพยอเปลือกออก ควรทำอย่างประณีต อย่าให้รอยแผลที่ควั่นด้านบนซ้ำ ถ้าลอกเปลือกออกไม่หมดต้องใช้มีดขูดเชื้อเจริญออกให้หมด (ถ้าไม่มียางควรควั่นทิ้งไว้ให้แห้งประมาณ 2-3 วัน)

4. นำดินที่เตรียมไว้ หุ้มรอยควั่นให้มิดทั้งด้านบนและด้านล่าง ใช้กาบมะพร้าวหุ้มดินให้มิด แล้วใช้เชือกมัดหัวท้ายพอแน่น หลังจากนั้นใช้พลาสติกหรือใบตองแห้งหุ้มอีกครั้งหนึ่งมัดหัวท้ายให้แน่น แล้วรดน้ำให้ชุ่มอยู่เสมอ (ปัจจุบันนิยมใช้ขลุ่ยมะพร้าวที่ชุ่มน้ำ ซึ่งเตรียมไว้ในถุงพลาสติกเล็กๆแล้วกรีดข้างถุง นำไปหุ้มรอยควั่นแล้วใช้เชือกมัดหัวท้ายพอแน่น วิธีนี้ไม่ต้องรดน้ำ)

5. เมื่อเห็นรากออกมีลักษณะ เป็นสีน้ำตาลแสดงว่ารากแก่ ใช้กรรไกรตัดส่วนล่างของส่วนที่ตอน ห่างวัสดุที่หุ้มกิ่งประมาณ 1 เซนติเมตร

6. การดูแลรักษา 6.1. รดน้ำส่วนที่ตอนให้ชุ่มอยู่เสมอ

6.2. ระวังอย่าให้ส่วนที่หุ้มกิ่งตอนหม่นได้

6.3. ระวังอย่าให้ หนู มด ปลวก มาทำลายกิ่งตอนได้

7. การตัดกิ่งตอนไปชำ เมื่อรากออกเป็นสีน้ำตาลให้ตัดกิ่งตอนไปชำ ตอนตัดกิ่งใหม่ๆ ควรนำกิ่งตอนไปแช่ในน้ำประมาณ 30 นาที แล้วจึงเอาพลาสติกหุ้มออก

งานเลือก เรื่อง งานตัดผมนักเรียนชาย

จุดประสงค์การเรียนรู้

1. อธิบายความสำคัญของอาชีพตัดผมและโอกาสที่ก้าวหน้าของอาชีพตัดผมได้

* 2. บอกชื่ออธิบายลักษณะของเครื่องมือ เครื่องใช้ในการตัดผมได้

* 3. ใช้และทำความสะอาด เก็บบำรุงรักษา เครื่องมือเครื่องใช้ และวัสดุอุปกรณ์ได้

อย่างถูกต้องปลอดภัย

* 4. อธิบายคุณลักษณะที่ดีของช่างตัดผมได้

* 5. อธิบายทรงผมของนักเรียนชายได้

* 6. ตัดแต่งผมนักเรียนชายได้ถูกต้องตามขั้นตอน

* 7. ให้ความปลอดภัยแก่ตนเองและผู้ให้บริการได้

* 8. ทำความสะอาดสถานปฏิบัติการได้

9. คิดค่าใช้จ่ายและค่าบริการได้

อุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งทรงผมนักเรียนชาย

ปัตตาเลี่ยน กรรไกรตัดผม และหวีตัดผม พู่(ชุปแป้ง) แปรงปัตผม แป้งฝุ่น ผ้าม้วน ผ้าขนหนูและผ้าปิดจมูก กระชกเงาและม้านั่งตัดผม

ขั้นตอนการทำงาน

1. ศึกษาวางแผนการตัดผมตามลักษณะของทรงผม
2. ให้นักเรียนแกะไอ้ใช้ผ้าขนหนูพันรอบคอ นำผ้าคลุม คลุมไหล่กับอีกครั้งหนึ่งให้เรียบร้อย
3. ใช้หวี หวีผมให้เข้าทรง ถ้าหากผมมีฝุ่นหรือทรายให้ใช้แปรงปัดออกเสียก่อน แล้วให้นักชบแปรงและแปรงฝุ่นทาบบริเวณลำคอ และผมส่วนที่จะตัดให้ทั่ว
4. ใช้ผ้าสะอาดปิดปากและจมูกตนเอง เพื่อป้องกันเศษผมและเชื้อโรคเข้าร่างกายทางหลอดลม
5. ใช้ปัตตาเลี่ยนตัดผมบริเวณจอนก่อน จะเป็นด้านซ้ายหรือด้านขวาก็ได้ ไม่ตัดข้ามไปข้ามมา เดินปัตตาเลี่ยนให้ขึ้นไปในแนวตั้งตรงให้ชิดกับหนังศีรษะ เมื่อถึงส่วนบนต่ำกว่าขวัญพอประมาณให้ยกปัตตาเลี่ยนขึ้นเล็กน้อย เพื่อให้ทรงผมส่วนล่างกับส่วนบนกลมกลืนเป็นแนวเรียบเสมอกันจนรอบตามลักษณะทรงผม และเมื่อรู้สึกว่าปัตตาเลี่ยนถอนผมที่ตัด ไม่เรียบหรือตึงปัตตาเลี่ยนออกทันที ต้องขยับปัตตาเลี่ยนตามปกติเสียก่อนแล้วค่อยยกปัตตาเลี่ยนออก มิฉะนั้นจะรู้สึกเจ็บ ตัดผมส่วนล่างจนรอบศีรษะ
6. ใช้กรรไกรหรือปัตตาเลี่ยนควบคู่กับหวี ตัดส่วนบนกลางศีรษะและด้านหน้าให้เรียบเสมอกัน มีขนาดยาวไม่เกิน 5 เซนติเมตร
7. ใช้แปรงปัดผม ปัดเศษผมตามศีรษะและลำคอ แล้วถอดผ้าคลุมและผ้าขนหนู สบัดเศษผมออกและหลังจากนั้นนำไปคลุมไหล่ใหม่ ให้นักชบแปรง และแปรงทาบตามลำคอและผมรอบศีรษะส่วนที่ตัดอีกครั้งหนึ่ง เพื่อเป็นจุดสังเกตตรวจสอบความหนาของผมว่าสม่ำเสมอกลมกลืนกันหรือไม่
8. หากยังไม่สม่ำเสมอหรือเป็นชั้นให้ใช้ปัตตาเลี่ยนหรือกรรไกร จะใช้ควบคู่กับหวีหรือไม่ขึ้นกับงานที่เห็น ควรตกแต่งส่วนนั้นๆจนกลมกลืนสม่ำเสมอและเรียบ
9. ใช้หวี หวีผมและแปรงปัดผม ปัดเศษผมอีกครั้งหนึ่ง แล้วจึงใช้ผ้าขนหนูทำความสะอาดบริเวณใบหน้า ดินผมและลำคอ เป็นเสร็จเรียบร้อย

หมายเหตุ * หน้าตัวเลขในจุดประสงค์ของแต่ละงาน หมายถึง จุดประสงค์ที่ผู้วิจัยได้ศึกษาและยึดเป็นแนวทางในการสร้างแบบวัดภาคปฏิบัติครั้งนี้

ประวัติผู้เขียน

นายบตศรี นารี เกิดวันที่ 13 ตุลาคม พ.ศ. 2505 ที่อำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีครุศาสตรบัณฑิต วิชาเอกคณิตศาสตร์ วิทยาลัยครูเลย ในปีการศึกษา 2527 เข้าศึกษาต่อในหลักสูตรครุศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการวัดและประเมินผลการศึกษา ภาควิชาวิจัยการศึกษา ที่จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อ พ.ศ. 2532 ปัจจุบันรับราชการครูอยู่ที่โรงเรียนบ้านโนนศิลา - ราศรี สำนักงานการประถมศึกษาอำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น

