

บรรณานุกรม

ภาษาไทย

หนังสือ

บุญเชิด ภิญโญอนันตพงษ์. การวัดและประเมินผลการศึกษา. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์อักษรเจริญทัศน์, ไม่ปรากฏปีพิมพ์.

ประคอง กรรณสูต. สถิติเพื่อการวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร : ภาควิชาวิจัย การศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2524.

ประภาพร ศรีตระกูล. แบบวัดการปฏิบัติ. ขอนแก่น : ภาควิชาประเมินผลและวิจัยการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ไม่ปรากฏปีพิมพ์.

ปลัดกระทรวงศึกษาธิการ, สำนักงาน. รายงานการศึกษาและวัฒนธรรม ปีการศึกษา 2529. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์กรมศาสนา, 2530.

วิชาการ, กรม. คู่มือครูวิชาชีพ หมวดคหกรรม คก022 อาหาร 2. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ ครูสภา ลาดพร้าว, 2530.

หลักสูตรมัธยมศึกษาตอนต้น พุทธศักราช 2521. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ครูสภา ลาดพร้าว, 2531.

ศึกษาธิการเขต, สำนักงานเขตการศึกษา 8 เชียงใหม่. รายงานการติดตามผลและแนะนำการใช้หลักสูตรมัธยมศึกษา ประจำปีงบประมาณ 2526. เชียงใหม่ : สำนักงานศึกษา ธิการเขต เขตการศึกษา 8, 2526.

สมบูรณ์ ชิตพงษ์. การวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน. กรุงเทพมหานคร : สำนักทดสอบ มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ, 2522.

สมศักดิ์ สีนธระเวชญ์. การวัดและประเมินผลการศึกษา. กรุงเทพมหานคร : สำนักทดสอบทาง การศึกษา กรมวิชาการ, 2531.

สวัสดิ์ ประทุมราช. แนวคิดเชิงทฤษฎี การวิจัย การวัดและประเมินผล. กรุงเทพมหานคร : สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ, 2531.

หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมสามัญศึกษา. รายงานการวิจัย สภาพการเรียนการสอนวิชาการงานใน โรงเรียนมัธยมศึกษาตอนต้นตามหลักสูตร พ.ศ.2521. กรุงเทพมหานคร : กรมสามัญ ศึกษา, ไม่ปรากฏปีพิมพ์.

อุทุมพร จามรมาน. จุดมุ่งหมายทางการศึกษา (Educational Objectives). กรุงเทพมหานคร : พันนิตพิมพ์ลิขซิ่ง, 2531.

การสร้างและพัฒนาเครื่องมือวัดลักษณะผู้เรียน. กรุงเทพมหานคร : พันนิตพิมพ์ลิขซิ่ง, 2532.

ทฤษฎีการวัดทางจิตวิทยา. กรุงเทพมหานคร : คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2531.

แอน อนาคตาชี. การตรวจสอบเชิงจิตวิทยา. แปลโดย ประชุมสุข อาชาวำรุง และคณะ. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช, 2519.

วิทยานิพนธ์และ เอกสารอื่น ๆ

กมล สุคประเสริฐ. "การทดสอบเพื่อวัดผลภาคปฏิบัติ". วารสารการวิจัยทางการศึกษา 5 (ตุลาคม 2528) : 41-49.

กฤษยา ตันติผลาชีวะ. "การสร้างแบบสำรวจประเมินผลการปฏิบัติงานพยาบาล". วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาพยาบาลศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2520.

จำลอง ชูโต. "การสร้างเกณฑ์ประเมินผลการศึกษภาคปฏิบัติของนักศึกษาพยาบาล คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล". วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาพยาบาลศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2520.

นิตยา คำรงวุฒิ. "การสร้างเกณฑ์ประเมินผลการศึกษภาคปฏิบัติของนักเรียนผู้ช่วยพยาบาล". วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาพยาบาลศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2524

เมียน ไชยสร. "การวัดผลงานภาคปฏิบัติ". วารสารการวัดผลการศึกษา 8 (กันยายน-ธันวาคม 2529) : 37-61.

เยาวลักษณ์ พึ่งสุข. "การสร้างแบบสำรวจเพื่อประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติของครูพยาบาลปฏิบัติการคลินิก". วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาพยาบาลศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2521.

วรรณวิไล ชุ่มภิรมย์. "การสร้างแบบสำรวจเพื่อประเมินประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของพยาบาล". วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาพยาบาลศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2517.

- เสถียร อูสาหะ. "การสร้างแบบสอบภาคปฏิบัติสาขาวิชาช่างไฟฟ้ากำลัง เพื่อคัดเลือกนักศึกษา
เข้าศึกษาต่อในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง". วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต
ภาควิชาวิจัยการศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2526.
- อธิษฐาน มงคลสถิตย์. "การสร้างเกณฑ์ประเมินผลการศึกษภาคปฏิบัติของนักศึกษาพยาบาล
ระดับปริญญาตรี". วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต ภาควิชาวิจัยการศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2522.
- อุทุมพร จามรมาน. "การทดสอบเพื่อวัดผลภาคปฏิบัติ". ใน บทความสรรทางวิชาการทดสอบ
โครงการพัฒนาแบบทดสอบ, หน้า 83-92. โครงการพัฒนาศึกษาอาเขียน.
กรุงเทพมหานคร : ศูนย์พัฒนาศึกษาแห่งชาติของประเทศไทย, 2529.

ภาษาอังกฤษ

Books

- Bean, Kenneth L. Construction of Educational and Personnel Test.
New York : McGraw-Hill Book Co., 1953.
- Chase, Clinton I. Measurement For Educational Evaluation. Philippines :
Addison-Wesley Publishing Co., 1978.
- Cranbach, Lee J. Essentials of Psychological Testing. New York :
Harper and Brothers Publishers, 1960.
- Ebel, Robert L. Measuring Educational Achievement. New Jersey :
Prentice-Hall, Inc., Englewood Cliffs, 1965.
- Greene, Harry A. and Others. Measurement and Evaluation in Secondary
School.
- Nunnally, Jum C. Educational Measurement and Evaluation. 2nd.ed.
New York : McGraw-Hill, 1972.
- Paul, Guilford J. Psychometric Method. 2nd.ed. New York : McGraw-
Hill, 1954.
- Stanley Julian C. and Hopkins, Kenneth D. Educational and Psychological
Measurement and Evaluation. 2nd.ed. New Delhi : Prentice
Hall of India, 1978.

Travers, Robert M.W. Educational Measurement. New York : The Macmillan Co., 1955.

Tuckman, Bruce W. Measuring Educational Outcomes : Fundamental of Testing. New York : Harcourt Brace Jovanevich, 1975.

บรรณานุกรม

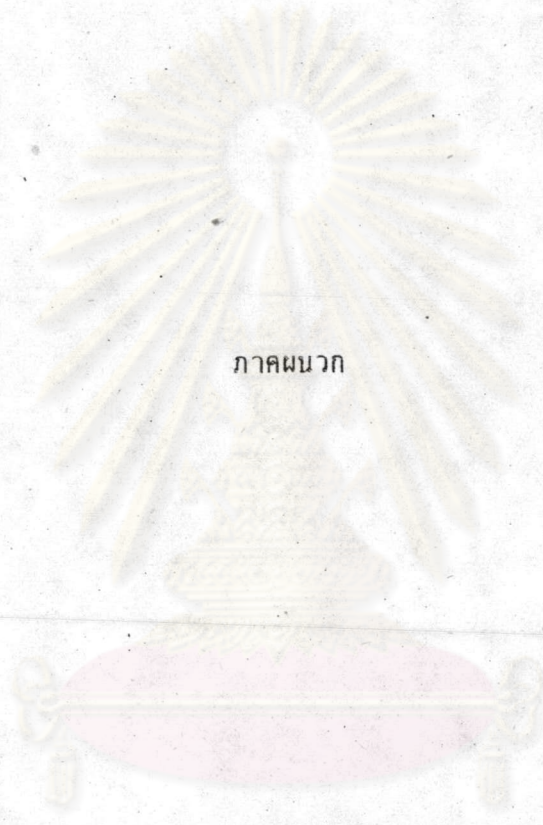
Baker, Frank B. "Advances in Item Analysis In Selected Reading in Educational Measuremnr and Evaluation, pp. 138-189.

Somwang Pitiyanuwat. Bangkok : Department of Educational Research, Faculty of Education, Chulalongkorn University, 1981.

Ryans, David G. and Fredericksen Norman. "Performance Tests of Educational Achievement In Educational Measurement, pp.445-493. Linqvist, E.F. Washington D.C. : American Council on Education, 1961.

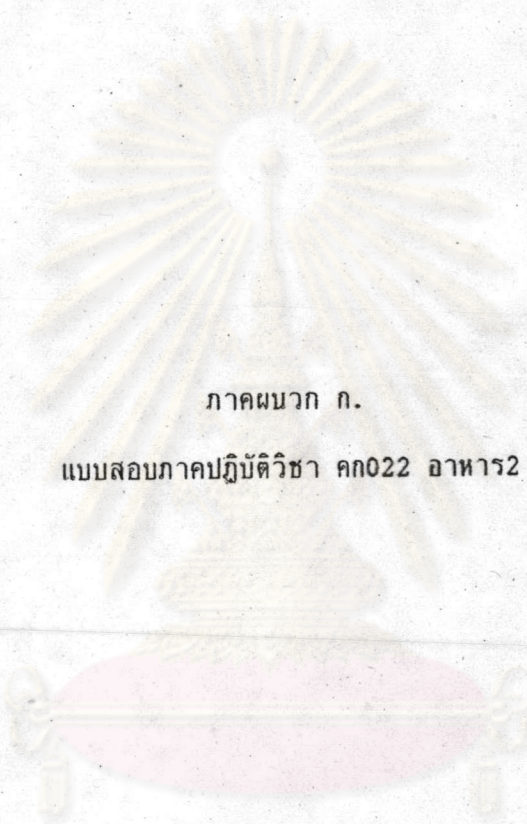
Somwang Pitiyanuwat and Dranden, Gail. "Item Analysis". In Selected Reading in Educational Measurement and Evaluation, pp.84-125. Somwung Pitiyanuwat. Bangkok : Department of Educational Research, Faculty of Education, Chulalongkorn University, 1981.

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก ก.

แบบสอบภาคปฏิบัติวิชา คท022 อาหาร2

ศูนย์วิทยพัธพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

แบบทดสอบความภาคทฤษฎี

วิชา คค022 อาหาร 2

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

คะแนนเต็ม 30 คะแนน

- คำชี้แจง
1. แบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎีนี้มี 30 ข้อ จำนวน 4 หน้า
 2. ให้นักเรียนอ่านคำถามแต่ละข้อ แล้วเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว โดยให้นักเรียนทำเครื่องหมาย " X " ลงในช่องที่ต้องการในกระดาษคำตอบ
 3. ห้ามขีดเขียนข้อความใด ๆ ลงในแบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎีนี้.

1. ข้อใด เป็นความหมายของการถนอมอาหารที่ดีที่สุด

ก. การทำให้อาหารมีคุณค่ามากที่สุด	ข. การทำให้อาหารมีน้ำน้อยที่สุด
ค. การทำให้อาหารไม่มีความชื้น เลย	ง. การทำให้อาหารคงทนได้นานที่สุด
2. สาเหตุสำคัญที่สุดที่ถนอมอาหารคือข้อใด

ก. เพื่อประหยัดเงิน	ข. เพื่อประหยัดเวลา
ค. เพื่อไม่ให้อาหารเสียเร็ว	ง. เพื่อให้มีอาหารทานตลอดปี
3. ข้อใดใช้วิธีถนอมอาหารแบบเดียวกับการทำผักกาดดองแบบกิมจิ

ก. ปลาแห้ง	ข. หมูแดดเดียว
ค. ก๋วยเตี๋ยว	ง. มะม่วงแช่อิ่ม
4. ก่อนที่จะดองผักกาดดองแบบกิมจิควรทำข้อใดก่อน

ก. ผึ่งผักให้แห้ง	ข. ล้างผักให้สะอาด
ค. ผสมเกลือกับน้ำ	ง. เตรียมภาชนะที่สะอาด
5. เราไม่นิยมใช้น้ำตาลปีบมาดองผักกาดดองแบบกิมจิ เพราะเหตุใด

ก. สีไม่สวย	ข. ราคาแพง
ค. ละลายยาก	ง. อาหารเสียเร็ว
6. หลังจากดองผักกาดดองแบบกิมจิแล้ว ควรเก็บไว้นานกี่วันจึงจะนำมารับประทานได้

ก. 1 - 2 วัน	ข. 2 - 3 วัน
ค. 3 - 5 วัน	ง. 5 - 7 วัน

15. การทำแยมมะละกอสุกควรวีใช้ ไฟระดับใด
- ก. ไฟอ่อน
ข. ไฟกลาง
ค. ไฟแรง
ง. ไฟแรงมาก
16. ข้อใดไม่ใช่ ข้ออาหารประเภทแยม
- ก. ต้มยำกุ้ง
ข. ต้มสาकुเปียก
ค. ต้มเครื่องในหมู
ง. ต้มข่าหมูกับถั่วลันเตา
17. ข้อใด เป็น อาหาร แยม
- ก. กะกิดัว
ข. แสร้งว่า
ค. แหนมหลน
ง. ต้มสายบัวกะทิ
18. ข้อใด เป็น ลักษณะ เด่น ของ อาหาร แยม
- ก. ใช้เวลาประกอบนาน
ข. ใส่กะทิและน้ำพริกแดง
ค. มีรสเผ็ดและเปรี้ยว
ง. มีน้ำเกือบจะเท่ากับเนื้อ
19. น้ำพริกแยมมีลักษณะต่างจากน้ำพริกทั่วไปอย่างไร
- ก. มีสีแดงคล้ำ
ข. มีรสเผ็ดจัด
ค. ไม่มีน้ำตาล
ง. มีกลิ่นฉุน
20. ใบพืชชนิดใดที่ใช้ ทำ แยม ได้
- ก. ใบพริก
ข. ใบเตย
ค. ใบกุยฉ่าย
ง. ใบกระเทียม
21. ข้อใดไม่ อยู่ ใน กลุ่ม เดียวกับ แยม ส้ม ฝักรวม
- ก. ยำฝักรวมมิตร
ข. แยมต้มกะทิฝักรวมมิตร
ค. ต้มยำฝักรวมมิตร
ง. แยมจืดฝักรวมมิตร
22. ข้อใด เป็น วิธีการ ปรุง แยม ส้ม ฝักรวม มิตร ที่ ต่าง จาก วิธี ปรุง อาหาร อื่น
- ก. ตั้งน้ำให้เดือด
ข. ใส่ผักในน้ำเดือด
ค. โขลกพริกกับเกลือ
ง. ปรุงรสด้วยน้ำตาลมะขาม
23. ลักษณะ เด่น ของ น้ำ พริก แยม ส้ม ฝักรวม ที่ ต่าง จาก น้ำ พริก อื่น คือ ข้อ ใด
- ก. ใส่ส้มมะขามเปียก
ข. ใส่ตะไคร้และกระชาย
ค. ใส่เนื้ปลาสดโขลก
ง. ใช้พริกสดแทนพริกแห้ง

24. ข้อใด เป็นข้อแตกต่างของต้มยาปลาช่อนกับอาหารอื่น
- ก. ใช้น้ำ เปล่ามาทำ
 - ข. ใช้น้ำกระทิมาทำ
 - ค. ใช้น้ำต้มกระดูกมาทำ
 - ง. ใช้ได้ทั้งน้ำต้มกระดูกและน้ำกระทิมาทำ
25. ข้อใด เป็นวิธีทำแกงต้มกระดูกที่ส่ายบัวกับปลาช่อนซึ่งที่แตกต่างจากอาหารอื่น
- ก. ต้มผักกับหางกระทิก่อน
 - ข. ใส่พริกสดที่โขลกแล้วใส่น้ำเปล่า
 - ค. ละลายน้ำพริกแกงกับหางกระทิ
 - ง. ใส่ส้มมะขาม เปรี้ยวหรือมะดัน
26. ข้อใด เป็นวิธีการปรุงรสแกงต้มกระดูกที่ส่ายบัวกับปลาช่อนซึ่งที่ต่างจากอาหารอื่น
- ก. ใส่น้ำมะดัน
 - ข. ใช้น้ำส้มสายชู
 - ค. ใส่มะนาวหนึ่ง
 - ง. ใส่เนื้อมะขามสด
27. แกงจืดมีลักษณะเด่นกว่าอาหารอื่นอย่างไร
- ก. ไม่ใส่ผักแต่ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย
 - ข. ไม่มีไขมันลอยหน้าและน้ำแกงขุ่น
 - ค. ใส่หางกระทิมากและใช้เวลาเคี่ยวนาน
 - ง. ใส่เนื้อปลาผสมในน้ำพริกแกงด้วย
28. น้ำพริกแกงจืดมีส่วนผสมต่างจากน้ำพริกแกงทั่วไปอย่างไร
- ก. ไม่ใส่เครื่องเทศ
 - ข. ใส่พริกสดแทน
 - ค. ใส่กะปิเผา
 - ง. ไม่ใส่ผิวมะกรูด
29. ข้อใดไม่อยู่ในกลุ่มเดียวกับแกงจืด
- ก. ต้มกระดูกที่ส่ายบัว
 - ข. ต้มยาปลาช่อน
 - ค. แกงจืดวุ้นเส้น
 - ง. แกงขวดมัน
30. รสชาติของแกงจืดมีลักษณะเด่นกว่ารสชาติอาหารอื่นอย่างไร
- ก. เผ็ดจัดมีรส เค็ม เล็กน้อย
 - ข. เผ็ดจัดมีรสหวาน เล็กน้อย
 - ค. เผ็ดปานกลางมีรสหวานและเปรี้ยว เล็กน้อย
 - ง. เผ็ดปานกลางมีรส เปรี้ยวและ เค็ม เล็กน้อย

แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่ม
วิชา คก022 อาหาร2 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 คะแนนเต็ม 50 คะแนน

- คำชี้แจง
1. แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มนี้ มีข้อความที่ประเมิน 10 ข้อ ใช้ประเมินพฤติกรรมประกอบอาหารของนักเรียน ตั้งแต่เริ่มต้นประกอบอาหารจนกระทั่งเก็บล้างทำความสะอาดเสร็จเรียบร้อย
 2. โปรดทำเครื่องหมาย " / " ลงในช่องที่ตรงกับพฤติกรรมของกลุ่มนั้น ถ้ากลุ่มนั้นแสดงพฤติกรรมตามข้อความ และทำเครื่องหมาย " - " ลงในช่องที่ตรงกันกับพฤติกรรมของกลุ่มนั้น ถ้ากลุ่มนั้นไม่แสดงพฤติกรรมตามข้อความ
 3. คะแนนที่แต่ละกลุ่มได้ เท่ากับจำนวนเครื่องหมาย " / " คูณด้วย 5

ข้อความ	กลุ่มที่ 1	กลุ่มที่ 2	กลุ่มที่ 3	กลุ่มที่ 4	กลุ่มที่ 5	กลุ่มที่ 6
1. <u>ช่วยกันล้าง</u> หรือล้างส่วนผสม.....						
2. <u>ช่วยกันล้าง</u> ส่วนผสมก่อนหั่นหรือ สับส่วนผสม						
3. <u>ไม่หั่นหรือสับ</u> ส่วนผสมไว้ก่อนถึง เวลาปฏิบัติจริง						
4. <u>หยิบหรือส่ง</u> อุปกรณ์หรือส่วนผสม ให้แก่กัน						
5. <u>ใช้ช้อนตัก</u> ชิมรสชาติอาหารร่วมกัน						
6. <u>ร่วมกันจัด</u> เรียงตกแต่งอาหาร						
7. <u>ช่วยกันล้าง</u> เช็ด เก็บอุปกรณ์ที่ใช้ ประกอบอาหาร						
8. <u>ช่วยกันกวาด</u> สถานที่ประกอบอาหาร						
9. หัวหน้ากลุ่ม <u>เดินตรวจ</u> ความเรียบร้อย ความสะอาดของอุปกรณ์และสถานที่ ประกอบอาหาร						
10. <u>พูดหรือคุย</u> ในเรื่องอาหารที่ ประกอบระหว่างประกอบอาหาร						
คะแนนที่ได้						

ลงชื่อ

ผู้ประเมิน

วิชา คก022 อาหาร2

แบบประเมินอาหาร
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

คะแนนเต็ม 20 คะแนน

- คำชี้แจง
1. แบบประเมินอาหารนี้มีข้อความที่ประเมิน 10 ข้อ ใช้ประเมินหลังจากที่ฝึกเรียน ประกอบอาหารและเก็บล้างเสร็จเรียบร้อยแล้ว
 2. โปรดทำเครื่องหมาย " / " ลงในช่องที่ตรงกับลักษณะอาหารของกลุ่มนั้น ถ้าอาหารของกลุ่มนั้นมีลักษณะตามข้อความ และทำเครื่องหมาย " - " ลงในช่องที่ตรงกับลักษณะอาหารของกลุ่มนั้น ถ้าอาหารของกลุ่มนั้นไม่มีลักษณะตามข้อความ
 3. คะแนนของแต่ละกลุ่มได้ เท่ากับจำนวนเครื่องหมาย " / " คูณด้วย 2

ข้อความ	กลุ่มที่ 1	กลุ่มที่ 2	กลุ่มที่ 3	กลุ่มที่ 4	กลุ่มที่ 5	กลุ่มที่ 6
ชื่ออาหารที่ประกอบ						
1. อาหารที่ส่งมีรสชาติถูกต้องตามรสชาติของอาหารประเภทนั้น						
2. อาหารที่ส่งมีสีส้มตามสีส้มของอาหารนั้น						
3. อาหารที่ส่งไม่มีกลิ่นไหม้ บุคหรือหืน						
4. อาหารที่ส่งมีสภาพตรงกับสภาพของอาหารนั้น เช่น อาหารทอดมีสภาพกรอบไม่แข็ง						
5. อาหารที่ส่งใส่ภาชนะที่ถูกต้อง						
6. อาหารที่ส่งไม่มีสิ่งแปลก กรวดทรายปะปนอยู่						
7. ประกอบอาหารเสร็จในเวลา 80 นาที						
8. เก็บล้าง เช็ดทำความสะอาด อุปกรณ์และสถานที่ประกอบอาหารเสร็จในเวลา 20 นาที						
9. อาหารที่ส่งได้รับการจัดเรียงเป็นหมวดหมู่ เรียบร้อยแล้ว						
10. อาหารที่ส่งมีสีส้มเพิ่มจากสีส้มของอาหารเดิมหรือมีการแกะสลักผักหรือผลไม้						

คะแนนที่ได้

ลงชื่อ ผู้ประเมิน



ภาคผนวก ข.
ผลการวิเคราะห์รายข้อ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตาราง ก. ค่าความยากรายข้อและค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี

ข้อ	ความยากรายข้อ	อำนาจจำแนกรายข้อ	ข้อ	ความยากรายข้อ	อำนาจจำแนกรายข้อ
1	.7517	.3975	16	.5796	.6514
2	.6688	.4969	17	.3376	.5484
3	.6943	.4367	18	.5159	.5484
4	.3376	.4507	19	.6115	.3721
5	.4459	.6302	20	.6369	.2079
6	.3503	.3680	21	.6879	.5025
7	.5605	.2666	22	.6688	.4573
8	.4968	.2636	23	.6497	.3209
9	.5732	.7052	24	.6497	.5165
10	.5096	.6002	25	.4586	.3108
11	.5096	.4125	26	.3312	.2178
12	.5924	.4146	27	.4841	.2121
13	.2010	.2046	28	.7407	.2907
14	.5287	.7460	29	.7334	.3292
15	.2292	.6514	30	.7192	.4372

ศูนย์วิทยพัทยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตาราง บ. ค่าสัมพันธะระหว่างข้อของแบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	1.0000	.1737	.1776	.1189	.2557	.1238	.0599	.0697	.2227	.2925	.2667	.1167	.1493	.2838	.1641	.2979	.0659
2		1.0000	.0951	.2631	.4070	.2554	.0220	.0563	.4203	.3184	.1866	.1385	.0462	.4602	.2551	.4648	.1225
3			1.0000	.1472	.2935	.2228	.1139	.1499	.2024	.1534	.1279	.2881	.0768	.2873	.2578	.2422	.0132
4				1.0000	.2399	.2161	.0754	.1585	.2166	.1105	.0714	.1205	.0003	.2970	.4159	.2987	.1040
5					1.0000	.1641	.0365	.1582	.4478	.4046	.3529	.2242	.0160	.610	.2836	.5719	.1327
6						1.0000	.1055	.0618	.2252	.1848	-.0241	.1583	.0959	.3291	.4097	.2020	.1632
7							1.0000	.1742	.0412	.1457	-.0640	.0961	-.0065	.0737	.0588	-.0015	.0948
8								1.0000	.1054	.2437	-.0472	-.0597	-.0071	.0808	.1507	.1482	.1091
9									1.0000	.4821	.2718	.1011	.0558	.5828	.2078	.5094	.2610
10										1.0000	.2016	.1000	-.0162	.4260	.1772	.4355	.1099
11											1.0000	.2786	.0283	.3828	-.0707	.3740	.0148
12												1.0000	.1583	.3128	.1033	.2804	.0744
13													1.0000	.0767	.0383	.0354	.1228
14														1.0000	.2959	.5776	.1739
15															1.0000	.1574	.1768
16																1.0000	.1730
17																	1.0000

TABLE II. (Contd.)

	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1	.2550	.0970	.0761	.1216	.1468	.1245	.1018	.1235	-.0015	.1207	.0217	.0560	.1439
2	.3184	.0882	-.3304	.3512	.3213	.1926	.4293	.0859	.1512	-.1189	.1285	.0701	.2886
3	.1113	.1405	-.0335	.1405	.1118	.0686	.0607	.1196	-.0239	-.0135	.1983	.1326	.1030
4	.2601	.0536	.0573	.1419	.1700	.1223	.1461	.0588	.1617	.0634	.1323	-.0004	.1175
5	.3843	.1738	-.0706	.2997	.2226	.1601	.4410	.0654	.0449	-.0411	.0802	.2883	.3367
6	.2487	.1934	.0717	.1275	.0460	.1521	.1121	-.0154	.1539	.0548	.1126	.0198	.1471
7	.1062	.1669	.0534	.1348	.0865	.0399	-.0301	.0505	.0550	.0367	.0933	-.0835	.0255
8	.1854	.1856	.0031	.0151	.1153	.0852	.0760	.0692	.0884	-.1349	.0450	-.0122	.0245
9	.4431	.2467	-.0884	.3677	.2370	.2483	.0617	.1132	.1487	-.0219	.1118	.2153	.2660
10	.3971	.2411	.0581	.3214	.2301	.4860	.2973	.1437	.0890	-.2026	.2074	.0935	.1845
11	.2406	.0706	-.1061	.3122	.0998	.0270	.1847	-.0143	-.0550	.0728	-.0092	.2104	.1561
12	.0806	.0225	-.0046	.2035	.1936	.0347	.0832	.2169	-.0871	.1119	.1409	.1757	.1217
13	.0747	.0322	.1678	.0929	.0285	.0135	.1132	.0818	.0256	.0247	.1673	.0862	.0792
14	.3672	.1546	-.0361	.4580	.3648	.2482	.4172	.1298	.1048	.0796	.1243	.2770	.4480
15	.2092	.1217	.0067	.1217	.2142	.1065	.1753	.2110	.2469	-.0168	.1494	.0439	.1674
16	.3965	.1162	-.1823	.4186	.3663	.1312	.5010	.1409	.1065	.0716	.1402	.1308	.3973
17	.0894	.2789	.0051	.1094	.1163	.1579	.0879	.1145	.3114	.0283	.0638	.1288	-.0815
18	1.0000	.2411	-.1203	.2411	.1099	.0583	.2778	-.0315	.1102	-.0611	.0125	.1395	.1845
19		1.0000	.0633	.2119	.0588	.0599	.0931	.0052	.0913	.0840	.0444	.0800	.0150
20			1.0000	-.1256	.0346	-.0072	-.0727	-.0094	-.0415	.0254	-.0228	.0095	-.0811
21				1.0000	.3898	.1586	.2742	.1459	.0181	.0682	.0729	.1438	.2247

ตาราง ค. ค่าสัดส่วนรายข้อและค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบประเมินพฤติกรรมกลุ่ม

ข้อ	ค่าสัดส่วนรายข้อ	อำนาจจำแนกรายข้อ	ข้อ	สัดส่วนรายข้อ	อำนาจจำแนกรายข้อ
1	.8125	.5213	6	.7500	.4179
2	.8125	.432	7	.9375	.2574
3	.8125	.5914	8	.8125	.3029
4	.9375	.432	9	.9375	.5991
5	.7500	.5205	10	.7500	.4785

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตาราง ง. ค่าสหสัมพันธ์ระหว่างข้อของแบบประเมินพฤติกรรมกลุ่ม

ข้อ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1.0000	.1795	.4623	.0000	.4623	.0925	-.1240	.0000	.5897	.8321
2		1.0000	.0925	.0000	.8321	-.2774	-.1240	.0000	.1795	.0925
3			1.0000	.0000	.3333	.3333	-.1491	.0000	.8321	.3333
4				1.0000	.0000	.0000	.0000	.0000	.0000	.0000
5					1.0000	.0000	-.1491	.0000	.4623	.3333
6						1.0000	-.1491	.0000	.4623	.3333
7							1.0000	.0000	-.1240	-.1491
8								1.0000	.0000	.0000
9									1.0000	.4623
10										1.0000

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตาราง จ. ค่าสัดส่วนรายข้อและค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบประเมินอาหาร

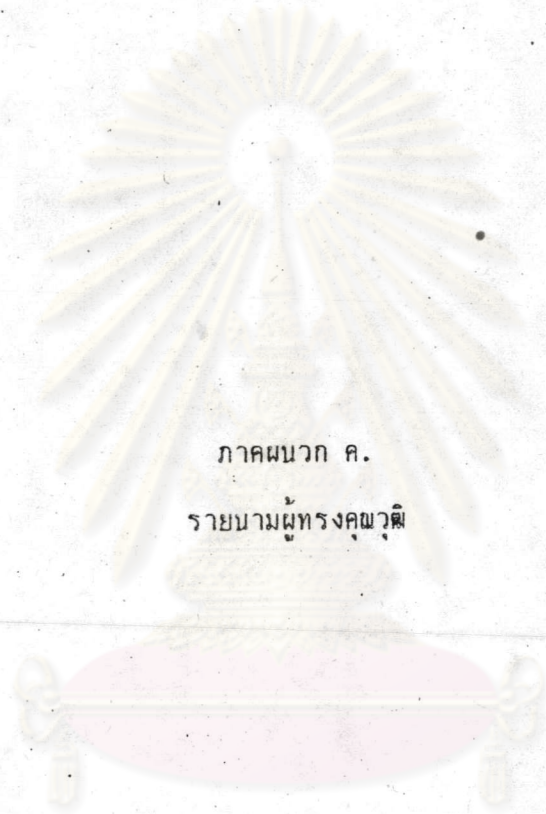
ข้อ	ค่าสัดส่วนรายข้อ	อำนาจจำแนกรายข้อ	ข้อ	สัดส่วนรายข้อ	อำนาจจำแนกรายข้อ
1	.8605	.56280	6	.8605	.9577
2	.8325	.7612	7	.8605	.9579
3	.8325	.9579	8	.8605	.9579
4	.7907	.4431	9	.8605	.9579
5	.8605	.4825	10	.8605	.4858

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตาราง จ. ค่าสัมพันธระหว่างข้อของแบบประเมินอาหาร

ข้อ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1.0000	.7868	.5375	.0216	.6375	.5375	.5375	.5375	.3026	.1795
2		1.0000	.6831	.1529	.6831	.6831	.6831	.6831	.4286	.3026
3			1.0000	.3830	1.0000	1.0000	1.0000	1.0000	.6831	.5375
4				1.0000	.3830	.3830	.3830	.3830	.1529	.0216
5					1.0000	1.0000	1.0000	1.0000	.6831	.5375
6						1.0000	1.0000	1.0000	.6831	.5375
7							1.0000	1.0000	.6831	.5375
8								1.0000	.6831	.5375
9									1.0000	.7868
10										1.0000

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาคผนวก ค.

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย




รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ วลัย อินทร์ทรัพย์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
2. รองศาสตราจารย์ เฉลิมศักดิ์ สุภานล มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร
3. อาจารย์ ปัทมา ช่างกล โรงเรียนทวีพัฒนา
4. อาจารย์ บุญส่ง โภกมลภิส โรงเรียนยานนาเวศวิทยาคม
5. อาจารย์ คนสยาม กิรตินภาพร โรงเรียนยานนาเวศวิทยาคม
6. อาจารย์ สุทธิ นิตยารมย์ โรงเรียนยานนาเวศวิทยาคม
7. อาจารย์ สมทรง ยี่ล้น โรงเรียนวชิรธรรมลาธิต

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



นางสาว เทียนพร รังษีอนุวัตรกุล เกิดเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม 2505 ที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร สำเร็จการศึกษา การศึกษาศาสตรบัณฑิต (วัดผลการศึกษา) จากคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร เมื่อปีการศึกษา 2526 และเข้าศึกษาคณะอนสาวิชาการวัดและประเมินผลการศึกษา ภาควิชาวิจัยการศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย เมื่อปีการศึกษา 2530 ปัจจุบันรับราชการ ตำแหน่งอาจารย์ 1 ระดับ 3 โรงเรียนนาวิธรรมสาธิต กรุงเทพมหานคร



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย