



นางสาว เทียนพร รังษิณวัตรกุล

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาวิจัยการศึกษา

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2532

ISBN 974-576-859-6

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

015733

I10302207

DEVELOPMENT OF A PERFORMANCE TEST IN HOME ECONOMICS

Miss Thienporn Rungseanuvatgul

ศูนย์วิทยพัชกร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Education

Department of Educational Research

Graduate School

Chulalongkorn University

1989

หัวข้อวิทยานิพนธ์

การพัฒนาแบบสอบภาคปฏิบัติหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์

โดย

นางสาว เทียนพร รังษิณวัตรกูร

ภาควิชา

วิจัยการศึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษา

ศาสตราจารย์ ดร.อุทุมพร จามรมาน



บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต

.....
(ศาสตราจารย์ ดร.ถาวร วัชรากัญ)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

.....
(ศาสตราจารย์ ประคอง กรรณสูต)

.....
(ศาสตราจารย์ ดร.อุทุมพร จามรมาน)

.....
(รองศาสตราจารย์ ดร.เยาว์ดี วิบูลย์ศรี)

.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทวงแก้ว ปุณยกนก)

เทียนพร รังษิณวัตรกูร : การพัฒนาแบบสอบภาคปฏิบัติหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์
(DEVELOPMWNT OF A PERFORMANCE TEST IN HOME ECONOMICS)
อ.ที่ปรึกษา : ศ.ดร.อุทุมพร จามรมาน, 108 หน้า., ISBN 974-576-859-6

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและพัฒนาแบบสอบภาคปฏิบัติหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์ รายวิชา คก022 อาหาร 2 สำหรับอาจารย์ผู้สอนใช้ในการประเมินผลสรุปลายภาคเรียนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนมัธยมศึกษาในเขตการศึกษากรุงเทพมหานครที่สังกัดกองการมัธยมศึกษา แบบสอบภาคปฏิบัติที่สร้างจากการวิเคราะห์หลักสูตรรายวิชา คก022 อาหาร 2 และจากคำสัมภาษณ์ของผู้ทรงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้อง นำไปทดลองใช้ 2 ครั้ง กับนักเรียน 45 คน และใช้จริงกับนักเรียน 157 คน แล้วนำมาวิเคราะห์หาคุณภาพรายข้อและคุณภาพทั้งฉบับ

ผลวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. แบบสอบภาคปฏิบัติที่สร้างและพัฒนา ประกอบด้วย แบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่ม และแบบประเมินอาหาร ใช้เวลาในการสอบทั้งสิ้น 135 นาที คะแนนรวม 100 คะแนน ซึ่งมีรายละเอียดแต่ละแบบสอบย่อยดังนี้

1.1 แบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี ใช้เวลาสอบ 30 นาที เป็นแบบสอบปรนัย แบบเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 30 ข้อ คะแนนเต็ม 30 คะแนน มีค่าเฉลี่ยของคะแนน 16.255 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 5.969 ความยากเฉลี่ย .5418 อำนาจจำแนกเฉลี่ย .4206 ค่าสัมประสิทธิ์ความเที่ยง .8418 ความคลาดเคลื่อนมาตรฐานของการวัด 2.3741 และมีความตรงเชิงเนื้อหา

1.2 แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่ม ใช้เวลาประเมินแต่ละกลุ่มนาน 100 นาที เป็นแบบตรวจสอบพฤติกรรม จำนวน 10 ข้อ ประเมิน 6 พฤติกรรม คะแนนเต็ม 50 คะแนน มีค่าเฉลี่ยของผลประเมิน 41.565 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 9.811 สัดส่วนรายข้อเฉลี่ย .8313 อำนาจจำแนกเฉลี่ย .4553 ค่าสัมประสิทธิ์ความเที่ยง .7887 ความคลาดเคลื่อนมาตรฐานของการวัด 4.5098 และมีความตรงเชิงโครงสร้าง

1.3 แบบประเมินอาหาร ใช้เวลาประเมิน 5 นาที ต่ออาหาร 1 อย่าง เป็นแบบตรวจสอบอาหาร ประกอบด้วยเกณฑ์ประเมิน 5 หมวดใหญ่ จำนวน 10 ข้อ คะแนนเต็ม 20 คะแนน ค่าเฉลี่ยของผลประเมินอาหารแต่ละอย่างมีค่า 16.958 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 4.872 สัดส่วนรายข้อเฉลี่ย .8479 อำนาจจำแนกเฉลี่ย .7588 ค่าสัมประสิทธิ์ความเที่ยง .9051 ความคลาดเคลื่อนมาตรฐานของการวัด 1.5008 และมีความตรงเชิงโครงสร้าง

2. แบบสอบย่อยทั้ง 3 นี้ มีค่าความสัมพันธ์กันทุกชุด ค่าสหสัมพันธ์ระหว่างแบบประเมินพฤติกรรมกลุ่มกับแบบประเมินอาหารมีค่าสูงสุด

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาควิชา วิทยาการจัดการศึกษา
สาขาวิชา วิชาวัดและประเมินผลการศึกษา
ปีการศึกษา 2532

ลายมือชื่อนิสิต *ปิยนุช รังษิณวัตรกูร*

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

THIENPORN RUNGSEANUVATGUL : DEVELOPMENT OF PERFORMANCE TEST
IN HOME ECONOMICS. THESIS ADVISOR : PROF.UTUMPORN JAMORNMANN,
Ph.D., 108 pp., ISBN 974-576-859-6.

The objective of the research is to construct and develop a Performance Test in Home Economics, HE022 Food 2, for teachers to use in the summative evaluation of M.S.3 students in the Public Secondary School in Bangkok. This Performance Test was constructed from the analysis of HE022 Food 2's Curriculum and the interview of expertises. It was tried out and tested with 157 students.

The result of the research are as follows:

1. The Performance Test Consists of 1) The Learning Achievement Subtest, 2) The Group Behavior Evaluative Form, and 3) The Food Product Evaluative Form. Total time usage in the test is 135 minutes. Total marks are 100 marks. The details of each subtest are listed below.

1.1 The Learning Achievement Subtest is the 30 multiple choices with 4 choices for each item. Total time usage in the subtest is 30 minutes. The Mean is 16.255 which it S.D. 5.969 Average Item Difficulty is .5418. Average Item Discrimination Index is .4206. Reliability Coefficient is .8418 which its S.E.M. is 2.3741 and it has Content Validity.

1.2 The Group Behavior Evaluative Form consists of 10 checklist items which evaluates 6 behaviors. Total time usage in the subtest is 100 minutes per groups. Total marks are 50 marks. The Mean is 41.565 which its S.D. is 9.811. Average Item Popularity is .8313. Average Discrimination Index is .4553. Reliability Coefficient is .7887 which its S.E.M. is 4.5098 and it has Construct Validity.

1.3 The Food Product Evaluative Form consists of 10 checklist items which evaluates 5 major criterions. Total time usage in the subtest is 5 minutes per groups. Total marks are 20 marks. The Mean is 16.958 which its S.D. is 4.872. Average Item Popularity is .8479. Average Discrimination Index is .7588. Reliability Coefficient is .9051 which its S.E.M. is 1.5008 and it has Construct Validity.

2. There is a relation between each pair of subtests. The Relation between The Group Behavior Evaluative Form and The Food Product Evaluative Form is the biggest.



ภาควิชา ศึกษาศาสตร์
สาขาวิชา ศึกษาศาสตร์
ปีการศึกษา 2532

ลายมือชื่อนิสิต ธีรพร รุ่งแสงนุวัตกุล

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา

ลายมือชื่อคณาจารย์ที่ปรึกษาร่วม



บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ฅ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่	
1 บทนำ	1
ความเป็นและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ในการวิจัย	3
ขอบเขตของการวิจัย	3
แนวคิดในการวัดภาคปฏิบัติ	4
ข้อตกลงเบื้องต้น	6
คำจำกัดความ	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	7
ความจำกัดของการวิจัย	8
2 วรรณคดีที่เกี่ยวข้อง	9
ความหมายของของแบบสอบภาคปฏิบัติ	9
ลักษณะที่ประเมินในแบบสอบภาคปฏิบัติ	10
คุณลักษณะของแบบสอบภาคปฏิบัติที่ดี	12
รายวิชา คก022 อาหาร	16
งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับแบบสอบภาคปฏิบัติ	17
3 วิธีดำเนินการสร้างและพัฒนาแบบสอบภาคปฏิบัติ	21
หลักสูตรวิชา คก022 อาหาร 2	21
วัตถุประสงค์และเนื้อหาในการวัด	23
วิธีการวัดและเครื่องมือที่ใช้วัด	25
การสร้างข้อความและข้อคำถาม	29

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
กลุ่มนักเรียนที่ทดลองใช้และใช้จริง	39
การทดลองใช้แบบสอบภาคปฏิบัติครั้งที่ 1	40
การปรับปรุงแก้ไขตามผลการทดลองใช้ครั้งที่ 1	44
การทดลองใช้แบบสอบภาคปฏิบัติครั้งที่ 2	45
การปรับปรุงแก้ไขตามผลการทดลองใช้ครั้งที่ 2	47
การใช้จริง	47
แผนการวิเคราะห์ข้อมูล	48
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	53
ผลการวิเคราะห์แบบสอบย่อย	53
ผลการวิเคราะห์ความสอดคล้องระหว่างชุดของแบบสอบย่อย	66
ผลวิเคราะห์เวลาที่ใช้ทดสอบ	67
5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	69
สรุปผล	69
อภิปรายผล	70
ข้อเสนอแนะ	74
บรรณานุกรม	76
ภาคผนวก	80
ประวัติผู้เขียน	99



ตารางที่

3.1	จุดประสงค์รายวิชาและวัตถุประสงค์ในการวัด	23
3.2	จำนวนเนื้อหาในหลักสูตรและในแบบสอบภาคปฏิบัติ	24
3.3	เครื่องมือวัดตามวัตถุประสงค์ในการวัด	25
3.4	วัตถุประสงค์ในการวัด เนื้อหาที่วัด และ เครื่องมือ	26
3.5	น้ำหนักและคะแนนของ เครื่องมือ	28
3.6	เนื้อหาและวัตถุประสงค์ของแบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี	29
3.7	เนื้อหา วัตถุประสงค์ในการวัดและข้อสอบในแบบทดสอบความรู้ภาค ทฤษฎี	30
3.8	พฤติกรรมและข้อความในแบบประเมินพฤติกรรมกลุ่ม	35
3.9	เกณฑ์ประเมิน และข้อความในแบบประเมินอาหาร	37
3.10	กลุ่มตัวอย่าง	38
3.11	จำนวนนักเรียนที่เข้ารับการทดสอบ	39
4.1	ผลวิเคราะห์รายข้อ สัมประสิทธิ์ความเที่ยง และความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน ของการวัดของแบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี	53
4.2	ผลวิเคราะห์รายข้อ สัมประสิทธิ์ความเที่ยง และความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน ของการวัดของแบบประเมินพฤติกรรมกลุ่ม	57
4.3	ผลวิเคราะห์รายข้อ สัมประสิทธิ์ความเที่ยง และความคลาดเคลื่อนมาตรฐาน ของการวัดของแบบประเมินอาหาร	62
4.4	สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ระหว่างชุดของแบบสอบย่อย	66
4.5	เวลาที่ใช้ในการทดสอบย่อยแต่ละชุด	67



ภาพที่		
1.1	การวัดภาคปฏิบัติ	5
4.1	ลักษณะการแจกแจงความถี่ของคะแนนจากแบบทดสอบความรู้ภาค ทฤษฎี	54
4.2	ค่าความยากและค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบทดสอบความรู้ภาค ทฤษฎี	55
4.3	ลักษณะการแจกแจงความถี่ของคะแนนจากแบบประเมินพฤติกรรมกลุ่ม ..	59
4.4	ค่าสัดส่วนรายข้อและค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบประเมินพฤติกรรม กลุ่ม	60
4.5	ลักษณะการแจกแจงความถี่ของคะแนนจากแบบประเมินอาหาร	63
4.6	สัดส่วนรายข้อ และค่าอำนาจจำแนกรายข้อของแบบประเมินอาหาร ...	64

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย