



บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

แผนพัฒนาการศึกษา ศาสนาและศิลปวัฒนธรรม ระยะที่ 6 (พ.ศ.2530-2534) เป็นแผนที่มุ่งเน้นให้เกิดความเสมอภาคและคุณภาพทางการศึกษา ส่งเสริมจริยธรรม วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จัดการศึกษาเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและพละนามัย ให้ประชาชนได้รับการศึกษาตลอดชีวิต พัฒนาศาสนาและศิลปวัฒนธรรม ปรับปรุงโครงสร้างด้านการบริหารและการสนับสนุน (สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ 2530 : 104)

จากแผนดังกล่าวได้นำไปสู่การสร้างหลักสูตรที่สอดคล้องกับแผนพัฒนา กล่าวคือ กระทรวงศึกษาธิการได้สร้างหลักสูตรตั้งแต่ระดับอนุบาล มุ่งเน้นให้ผู้เรียนช่วยเหลือตนเองได้ ระดับประถมศึกษา มุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีความรู้พื้นฐานคงสภาพอ่อนแอเขียนได้ ระดับมัธยมศึกษา มุ่งเน้นให้ผู้เรียนค้นพบและพัฒนาความสามารถ ความถนัดและความสนใจให้ทักษะในวิชาชีพ คิดเป็น แก้ปัญหาเป็น สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้ และในระดับอุดมศึกษา เน้นให้ผู้เรียนประกอบอาชีพตามความสามารถและความสนใจ โดยได้กำหนดเนื้อหาเป็นหมวดวิชาต่าง ๆ ไว้ในหลักสูตร เพื่อมุ่งเน้นให้ผู้เรียนนำความรู้ ความสามารถไปประกอบอาชีพได้

หมวดวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหมวดวิชาหนึ่งที่มีจุดมุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถเรื่องงานต่าง ๆ ในบ้าน ให้มีนิสัยรักการทำงาน สามารถประยุกต์ความรู้ไปประกอบอาชีพได้ โดยได้สอดแทรกหมวดวิชานี้ไว้ในหลักสูตรระดับต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ระดับอนุบาล สอดแทรกในสุขศึกษา สังคม ภาษาไทย ธรรมชาติศึกษา ศิลปศึกษา จัดเป็นวิชาบังคับ ระดับประถมศึกษา จัดอยู่ในหมวดการเรียนพื้นฐานอาชีพ ประถม 1 ถึง 4 เป็นวิชาบังคับ ประถม 5 ถึง 6 เป็นวิชาบังคับส่วนหนึ่ง วิชาเลือกส่วนหนึ่ง ให้ผู้เรียนรู้จักประกอบอาชีพเล็ก ๆ น้อย ๆ ภายในครัวเรือนได้ ระดับมัธยมศึกษาอยู่ในหมวดการเรียนและอาชีพ หมวดการเรียนเป็นวิชาบังคับ หมวดอาชีพเป็นวิชาเลือก เน้นให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและทักษะ เพื่อนำไปประกอบอาชีพได้ดี ส่วนในระดับอุดมศึกษา มุ่งให้ความรู้ทั้งด้านทฤษฎีและปฏิบัติอย่างจริงจัง เพื่อให้สามารถนำไปพัฒนาในการประกอบอาชีพได้

เมื่อความมุ่งหมายของหมวดวิชาได้มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถประยุกต์ความรู้ไปประกอบอาชีพ การจัดการเรียนการสอนของหมวดวิชานี้ จึงได้จัดให้นักเรียนลงมือปฏิบัติอย่างจริงจังจนเกิดทักษะ ดังนั้นการวัดและประเมินผลจึงเน้นการวัดและประเมินผลภาคปฏิบัติ ซึ่งก็ยังไม่สามารถที่จะวัดและประเมินได้ตรงกับความเป็นจริงมากนัก เพราะยังขาดแคลนแบบสอบถามมาตรฐาน ครูในรายวิชาเดียวกัน ต่างคนต่างจัดทำเครื่องมือวัดผลเอง มีการสะสมเครื่องมือเพื่อเก็บรวบรวมเป็นคลังข้อสอบน้อย (สำนักงานศึกษาธิการเขต 8 2526 : 124) ครูมักประเมินตามเนื้อหา ไม่จึดตามจุดประสงค์ ซึ่งขัดกับระเบียบประเมินผล (หน่วยศึกษานิเทศก์ กรมสามัญศึกษา 2526 : 83) โดยเฉพาะอย่างยิ่งในรายวิชา คก022 อาหาร 2 ซึ่งเป็นรายวิชาที่มีความสำคัญมาก เพราะเป็นรายวิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนรู้จักและประกอบอาหารให้มีคุณภาพดีถึงขั้นนำไปขายได้ เพื่อว่านักเรียนจะได้นำความรู้ในรายวิชานี้ไปประกอบอาชีพได้ ฉะนั้นการวัดและประเมินผลในรายวิชานี้ จึงวัดและประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เน้นภาคปฏิบัติมากกว่าภาคทฤษฎี ให้น้ำหนักของภาคปฏิบัติเป็น 70 และน้ำหนักของภาคทฤษฎีเป็น 30 ในภาคปฏิบัติมีทั้งการสอบเป็นรายบุคคล และการสอบเป็นกลุ่ม จากการศึกษาโรงเรียนในสังกัดกองการมัธยมศึกษา เขตการศึกษากรุงเทพมหานคร ที่เปิดสอนรายวิชานี้ในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 พบว่า เปิดสอนทั้งหมด 10 โรงเรียน มีโรงเรียนที่จัดให้นักเรียนสอบปฏิบัติเป็นกลุ่ม 9 โรงเรียน อีก 1 โรงเรียน จัดให้นักเรียนสอบปฏิบัติเดี่ยว และจากการสัมภาษณ์อาจารย์ผู้สอน พบว่า ในการสอบปฏิบัติ อาจารย์ผู้สอนจะกำหนดหรือให้นักเรียนจับสลากอาหารขึ้นมาสอบ 1 อย่าง ล่วงหน้าก่อนวันสอบ เพื่อให้นักเรียนได้เตรียมอุปกรณ์และส่วนผสมมาในวันสอบ ใช้เวลาในการสอบปฏิบัติ 100 นาที ขณะที่สอบปฏิบัติ อาจารย์ผู้สอนจะสังเกตพฤติกรรมของนักเรียน เมื่อปฏิบัติเสร็จแล้วนักเรียนส่งผลงาน อาจารย์ผู้สอนจึงประเมินผลงานตามเกณฑ์ที่อาจารย์ผู้สอนแต่ละท่านกำหนดขึ้น ปัญหาการวัดและประเมินผลในรายวิชานี้ก็คือ การวัดและประเมินผลยังไม่เป็นมาตรฐานเดียวกัน ขึ้นอยู่กับอาจารย์ผู้สอนแต่ละท่านว่าจะมีวิธีวัดและประเมินผลอย่างไร ขาดความยุติธรรม เพราะนักเรียนบางกลุ่มจะมาปฏิบัติล่วงหน้าก่อนถึงเวลาสอบจริง นักเรียนกลุ่มนี้เกรงว่าจะปฏิบัติไม่เสร็จภายในเวลาที่กำหนด สาเหตุของปัญหาเหล่านี้ก็เนื่องมาจากยังขาดแบบสอบภาคปฏิบัติที่เป็นมาตรฐาน เชื่อถือได้ จึงทำให้ผลการสอบที่ได้ขาดความยุติธรรม ไม่เป็นมาตรฐานเดียวกัน

จากความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ทำให้ผู้วิจัยสนใจพัฒนาแบบสอบภาคปฏิบัติที่มีคุณภาพ เชื่อถือได้ของหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์ รายวิชา คก022 อาหาร 2 ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 สำหรับโรงเรียนที่มีการสอบปฏิบัติเป็นกลุ่ม เพื่อนำไปปรับปรุง

การวัดและประเมินผลในรายวิชานี้ ทำให้การเรียนการสอนบรรลุวัตถุประสงค์มากขึ้น เป็น
ประโยชน์ต่อนักเรียนสืบไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและพัฒนาแบบสอบภาคปฏิบัติที่เชื่อถือได้ของหมวด
วิชาคหกรรมศาสตร์ รายวิชา คก022 อาหาร 2 สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียน
มัธยมศึกษาที่มีการสอบปฏิบัติเป็นกลุ่ม

ขอบเขตของการวิจัย

1. การวิจัยครั้งนี้เป็นการสร้างและพัฒนาแบบสอบภาคปฏิบัติ หมวดวิชาคหกรรมศาสตร์
รายวิชา คก022 อาหาร ซึ่งสร้างตามจุดประสงค์รายวิชาที่ได้กำหนดไว้ในหลักสูตรมัธยมศึกษา
ตอนต้น พุทธศักราช 2521 (กรมวิชาการ 2531 : 189) ดังนี้
 1. สามารถประกอบอาหารประจำภาคได้
 2. รู้จักแกงชนิดต่าง ๆ และสามารถปรุงได้อย่างมีรสดี
 3. รู้จักทำอาหารที่ไม่ใช่แกง
 4. รู้จักทำอาหารที่เป็นของว่าง
 5. รู้จักวิธีถนอมอาหารแบบพื้นบ้าน
2. แบบสอบภาคปฏิบัตินี้ ใช้สำหรับประเมินผลเชิงสรุปปลายภาคเรียนของนักเรียนชั้น
มัธยมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนมัธยมศึกษาในเขตการศึกษากรุงเทพมหานคร ที่สังกัดกองการมัธยมศึกษา
3. แบบสอบภาคปฏิบัตินี้ วัดเนื้อหา 17 อย่าง ดังต่อไปนี้ คือ น้ำพริกอ่อน ลาบ แกง
ไตปลา แกงเขียวหวาน ต้มยำปลาช่อน ต้มกะทิสายบัวกับปลาหนึ่ง แกงส้มผักรวม แกงจืด ยำวุ้น
เส้น ผัดผักเปรี้ยวหวาน ทอดมันปลา น้ำพริกกะปิ ข้าวคั่ว ขนมชั้น สังขยาขนมปัง ผักกาดคองแบบ
กิมจิ และการทำแยมมะละกอสุก

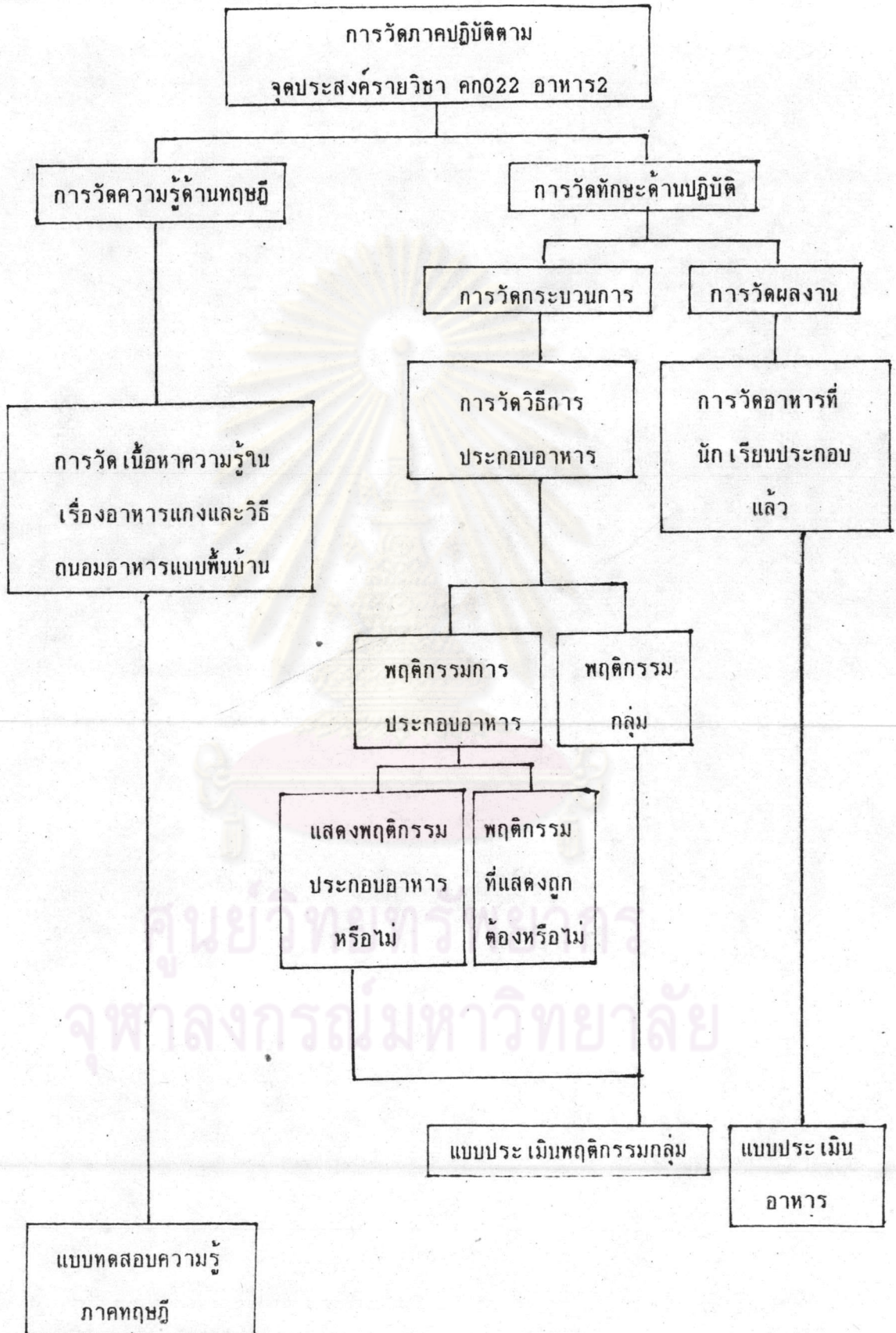
แนวคิดในการวัดภาคปฏิบัติ

จากจุดประสงค์รายวิชาทั้ง 5 จะเห็นว่ามีทั้งจุดประสงค์ด้านทฤษฎีและด้านปฏิบัติ ดังนั้น การวัดภาคปฏิบัติ จึงวัดด้านทฤษฎีและด้านปฏิบัติ ดังแสดงในภาพที่ 1.1



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาพที่ 1.1 การวัดภาคปฏิบัติ



ภาพที่ 1.1 แสดงให้เห็นว่าการวัดภาคปฏิบัติตามจุดประสงค์รายวิชา คก022 อาหาร 2 นั้น มีทั้งการวัดด้านทฤษฎีและการวัดด้านปฏิบัติ การวัดด้านทฤษฎี เป็นการวัด เนื้อหาความรู้ใน เรื่อง อาหารแกง และวิธีถนอมอาหารแบบพื้นบ้าน การวัดด้านปฏิบัติจะวัดทั้งกระบวนการและผลงาน ในการวัดกระบวนการ เป็นการวัดวิธีการประกอบอาหาร แต่เนื่องจากการสอบปฏิบัติในโรงเรียนมี การสอบปฏิบัติเป็นกลุ่ม ดังนั้นวิธีการประกอบอาหารที่วัดนี้จึงวัดทั้งพฤติกรรมประกอบอาหาร และ พฤติกรรมกลุ่ม ซึ่งการวัดพฤติกรรมประกอบอาหารนั้น คือวัดว่านักเรียนแสดงพฤติกรรมประกอบ อาหารหรือไม่ และพฤติกรรมที่แสดงถูกต้องหรือไม่ ในทางปฏิบัติอาจารย์ผู้สอนคนเดียวไม่สามารถ วัดได้ว่าพฤติกรรมที่แสดงถูกต้องหรือไม่ เนื่องจากนักเรียนที่ปฏิบัติมีมากและมีข้อจำกัด เกี่ยวกับ อุปกรณ์ที่ใช้ ดังนั้นการวัดด้านปฏิบัติจึงวัดว่านักเรียนแสดงพฤติกรรมประกอบอาหารหรือไม่ และวัด พฤติกรรมกลุ่มในการประกอบอาหารของนักเรียน

สำหรับการวัดผลงาน เป็นการวัดอาหารที่นักเรียนได้ประกอบขึ้นว่ามีลักษณะตาม เกณฑ์ที่ กำหนดหรือไม่

ฉะนั้นในการวิจัยนี้ ผู้วิจัยจึงสร้างและพัฒนาแบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี เพื่อวัด เนื้อหา ความรู้ในเรื่องอาหารแกง ละเอียดวิธีถนอมอาหารแบบพื้นบ้าน สร้างและพัฒนาแบบประเมินพฤติกรรม กลุ่ม เพื่อวัดการแสดงพฤติกรรมประกอบอาหาร และพฤติกรรมกลุ่ม ตลอดจนสร้างและพัฒนาแบบ ประเมินอาหาร เพื่อวัดอาหารที่นักเรียนได้ประกอบขึ้น

ข้อตกลงเบื้องต้น

เนื้อหาต่าง ๆ ตามจุดประสงค์รายวิชา คก022 อาหาร 2 สามารถวัดได้ด้วย กระบวนการวัดผล

คำจำกัดความ

1. หมวดวิชาคหกรรมศาสตร์ หมายถึง หมวดวิชาที่เปิดสอนวิชาการทำงานและวิชา เลือกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ในโรงเรียน มีทั้งหมด 23 รายวิชา ในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น เช่น ง101 การดูแลรักษาบ้าน คก011 บ้านสวยด้วยเศษวัสดุ คก021 อาหาร 1 คก033 ผ้าและ การตัดเย็บ 3 คก042 เย็บปักถักร้อย 2 คก054 ประดิษฐ์ดอกไม้ใบตอง 4 เป็นต้น

2. วิชา คก022 อาหาร 2 หมายถึง วิชาหนึ่งในหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์ มีหน่วยการเรียน 1 หน่วยการเรียน ใช้เวลาเรียน 2 คาบใน 1 สัปดาห์ มีจุดประสงค์ให้ผู้เรียนรู้จักประกอบอาหารประเภท อาหารแกง อาหารที่ไม่ใช่แกง อาหารว่าง และการถนอมอาหารแบบพื้นบ้าน ได้ถึงขั้นนำไปประกอบอาชีพได้

3. แบบสอบภาคปฏิบัติ หมายถึง เครื่องมือที่ผู้วิจัยสร้างและพัฒนาขึ้นตามหลักสูตร มัธยมศึกษาตอนต้น พุทธศักราช 2521 สำหรับให้อาจารย์ผู้สอนวิชา คก022 อาหาร 2 ใช้วัดและประเมินผลเชิงสรุปลายภาคเรียนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ที่เรียน ประกอบด้วย แบบสอบย่อย 3 ฉบับ คือ (1) แบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี (2) แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่ม (3) แบบประเมินอาหาร มีคะแนนเต็มทั้งสามฉบับเป็น 100 คะแนน ใช้เวลาสอบรวม 135 นาที

4. แบบสอบที่เชื่อถือได้ หมายถึง เครื่องมือที่มีความตรง (Validity) และความเที่ยง (Reliability)

5. แบบทดสอบความรู้ภาคทฤษฎี หมายถึง เครื่องมือที่ผู้วิจัยสร้างและพัฒนาขึ้น เพื่อวัดเนื้อหาความรู้ในเรื่องอาหารแกง และวิธีถนอมอาหารแบบพื้นบ้าน มีคะแนนเต็ม 30 คะแนน ใช้เวลาสอบ 30 นาที

6. แบบประเมินพฤติกรรมกลุ่ม หมายถึง เครื่องมือที่ผู้วิจัยสร้างและพัฒนาขึ้นเพื่อวัดการแสดงพฤติกรรมประกอบอาหาร และพฤติกรรมกลุ่มในการประกอบอาหาร มี คะแนนเต็ม 50 คะแนน ใช้เวลาประเมิน 100 นาที

7. แบบประเมินอาหาร หมายถึง เครื่องมือที่ผู้วิจัยสร้างและพัฒนาขึ้น เพื่อวัดอาหารที่นักเรียนประกอบแล้ว มีคะแนนเต็ม 20 คะแนน ใช้เวลาประเมิน 5 นาที

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้แบบสอบภาคปฏิบัติหมวดวิชาคหกรรมศาสตร์ รายวิชา คก022 อาหาร 2 ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ของโรงเรียนมัธยมศึกษาในเขตการศึกษากรุงเทพมหานคร ที่สังกัดกองการมัธยมศึกษา กรมสามัญศึกษา เพื่อจะได้ให้อาจารย์ผู้สอนนำไปในการประเมินผล มีมาตรฐานมากขึ้น

2. เป็นแนวทางในการปรับปรุงการเรียนการสอนในรายวิชา คก022 อาหาร 2 ให้อาจารย์ผู้สอนได้ทราบข้อบกพร่องของนักเรียนและของการจัดการเรียนการสอน เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงแก้ไขให้มีคุณภาพเพิ่มมากขึ้น

3. เป็นแนวทางในการสร้างและพัฒนาแบบสอบภาคปฏิบัติรายวิชาอื่น ๆ ต่อไป
แบบสอบภาคปฏิบัติ หมวดวิชาคหกรรมศาสตร์ รายวิชา คก022 อาหาร 2 นี้ จะเป็นตัวอย่างและ
แนวทางในการสร้างและพัฒนาแบบสอบภาคปฏิบัติในรายวิชาที่เน้นการปฏิบัติ เช่น รายวิชาในหมวด
อุตสาหกรรมศิลป์ หมวดพลานามัย เป็นต้น

4. เป็นการลดปัญหาการวัดและประเมินผลในประเทศ ทำให้การวัดและประเมินผลมี
มาตรฐานเพิ่มขึ้น ลดปัญหาการขาดแคลนแบบสอบ

ความจำกัดของการวิจัย

1. แบบสอบภาคปฏิบัตินี้ไม่ได้วัดผลการเรียนของนักเรียน เป็นระยะ ๆ ตลอดภาค
เรียน
2. แบบสอบภาคปฏิบัตินี้ไม่ได้วัดพฤติกรรมควรจะเป็นของนักเรียน หากแต่วัดพฤติกรรม
ที่แสดงออกของนักเรียน เท่านั้น
3. แบบสอบภาคปฏิบัตินี้ไม่ได้วัดระดับความมากน้อยหรือความถี่ของพฤติกรรมที่นักเรียน
แสดง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย