

ภาคผนวก ข

- แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเรื่องสารเคมี
ในชีวิตประจำวัน ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5
- แบบสอบวัดความสามารถทางการคิด
- เกณฑ์การตรวจให้คะแนนแบบสอบวัดความสามารถ
ทางการคิด

แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเรื่องสารเคมีในชีวิตประจำวัน
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

คำชี้แจง

1. แบบทดสอบฉบับนี้เป็นแบบปรนัยชนิดเลือกตอบ 4 ตัวเลือก จำนวน 40 ข้อ
2. เวลาที่ใช้ในการทำแบบทดสอบ 60 นาที
3. ให้นักเรียนอ่านคำถามให้เข้าใจ แล้วเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว และทำเครื่องหมาย X ลงในกระดาษคำตอบให้ตรงกับตัวอักษรที่นักเรียนเลือก ตัวอย่าง เช่น

ข้อ	ก	ข	ค	ง
0			X	

4. หากนักเรียนต้องการเปลี่ยนคำตอบใหม่ ให้นักเรียนขีดเส้นทับคำตอบเดิม แล้วทำเครื่องหมาย X ใหม่ให้ตรงกับคำตอบที่ต้องการ ดังอย่าง เช่น

ข้อ	ก	ข	ค	ง
0	X		X	

5. ห้ามทำเครื่องหมายใดๆ ลงในแบบทดสอบ
6. ตรวจสอบความเรียบร้อยก่อนส่งกระดาษคำตอบพร้อมแบบทดสอบ

แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 เรื่องสารเคมีในชีวิตประจำวัน

คำชี้แจง จงทำเครื่องหมาย X ทับตัวอักษรที่ถูกต้องลงในกระดาษคำตอบ

<p>1. ข้อใดกล่าวถูกต้อง</p> <p>ก. สารเคมี มีทั้งที่ได้จากธรรมชาติและจากการสังเคราะห์</p> <p>ข. สารเคมีส่วนใหญ่ใช้ในการประกอบอาหาร</p> <p>ค. สารเคมีทุกชนิดก่อให้เกิดโทษต่อร่างกาย</p> <p>ง. สารเคมีทุกชนิดมีสมบัติเหมือนกัน</p>	<p>5. ข้อใดคือลักษณะของผงชูรสแท้</p> <p>ก. แท่งเล็ก ๆ สีขาวขุ่น</p> <p>ข. เม็ดกลม ๆ สีขาวขุ่น</p> <p>ค. ผงละเอียด สีขาวขุ่น</p> <p>ง. แท่งเล็ก ๆ สีน้ำตาล</p>
<p>2. ข้อใดเป็นสมบัติทางกายภาพของเกลือแกง</p> <p>ก. สีขาวใส รสเค็ม</p> <p>ข. สีขาวขุ่น รสเค็ม</p> <p>ค. เป็นผง สีขาวใส</p> <p>ง. เม็ดกลม สีน้ำตาลอ่อน</p>	<p>6. หากฉลากข้างซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูประบุว่ามีส่วนผสมของ <u>โมโนโซเดียมกลูตาเมต</u> แสดงว่าบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมีส่วนผสมของสารใด</p> <p>ก. เกลือป่น</p> <p>ข. พริกไทยป่น</p> <p>ค. สารกันบูด</p> <p>ง. ผงชูรส</p>
<p>3. สารเคมีชนิดใด <u>ไม่ควร</u> นำมาใช้ในการปรุงอาหาร</p> <p>ก. เกลือ ผงชูรส</p> <p>ข. น้ำส้มสายชูเทียม น้ำปลา</p> <p>ค. น้ำส้มสายชูปลอม ผงกรอบ</p> <p>ง. สีผสมอาหาร น้ำตาลทราย</p>	<p>7. หากนักเรียนสงสัยว่าผงชูรสที่แม่ นักเรียนใช้ในการปรุงอาหารเป็นผงชูรสแท้หรือไม่ นักเรียนจะมีวิธีทดสอบอย่างไร</p> <p>ก. นำมาเผาไฟแล้วสังเกตสารที่ตกค้าง</p> <p>ข. นำมาละลายน้ำแล้วหยดสารละลายไอโอดีน</p> <p>ค. นำมาบดให้ละเอียดแล้วหยดน้ำมะนาว</p> <p>ง. นำมาละลายน้ำแล้วชิมรส</p>
<p>4. ข้อใดเป็นสารเคมีสำหรับใช้ปรุงแต่งรสอาหาร</p> <p>ก. เกลือ น้ำส้มสายชู สารกันบูด</p> <p>ข. น้ำตาลทราย เกลือแกง น้ำปลา</p> <p>ค. สีผสมอาหาร น้ำตาลทราย ผงกรอบ</p> <p>ง. ซีอิ้ว น้ำปลา สารกันบูด</p>	<p>8. ถ้ารับประทานอาหารที่ใส่ผงชูรสในปริมาณมากเกินไปจะมีอาการอย่างไร</p> <p>ก. หายใจติดขัด และชัก</p> <p>ข. ชาที่ลิ้น ต้นคอ และปวดท้อง</p> <p>ค. เลือดออกในกระเพาะอาหาร</p> <p>ง. ปวดศีรษะและมีไข้สูง</p>

<p>9. น้ำส้มสายชูประเภทใดที่ได้จากผลไม้ ธัญพืช และน้ำตาล</p> <p>ก. น้ำส้มสายชูหมัก</p> <p>ข. น้ำส้มสายชูกลั่น</p> <p>ค. น้ำส้มสายชูเทียม</p> <p>ง. น้ำส้มสายชูปลอม</p>	<p>13. ทำไมเราจึงไม่ควรรับประทานอาหารที่ใส่สีผสมอาหารติดต่อกันเป็นเวลานาน</p> <p>ก. เพราะทำให้เซลล์สมองถูกทำลาย</p> <p>ข. เพราะทำให้การรับรสที่ลิ้นเสียไป</p> <p>ค. เพราะทำให้มีสารพิษตกค้างในร่างกาย</p> <p>ง. เพราะทำให้หัวใจเต้นเร็ว</p>
<p>10. หากนักเรียนเห็นน้ำส้มสายชูใส่ขวดพลาสติกวางขายอยู่ นักเรียนจะซื้อหรือไม่ เพราะเหตุใด</p> <p>ก. ซื้อ เพราะใส่ขวดอะไรก็เหมือนกัน</p> <p>ข. ซื้อ เพราะขวดพลาสติกไม่แตกง่าย</p> <p>ค. ไม่ซื้อ เพราะน้ำส้มสายชูจะไปกัดกร่อนพลาสติก</p> <p>ง. ไม่ซื้อ เพราะขวดพลาสติกทำให้น้ำส้มสายชูเสียรสชาติ</p>	<p>14. เพราะเหตุใดแม่ค้าส่วนใหญ่จึงนิยมใส่สีผสมอาหารที่ได้จากการสังเคราะห์มากกว่าสีที่ได้จากธรรมชาติ</p> <p>ก. หาซื้อง่าย ให้สีสวยสด</p> <p>ข. ราคาถูก มีความปลอดภัย</p> <p>ค. สีสวยสด มีกลิ่นหอม</p> <p>ง. ใช้สะดวก มีประโยชน์ต่อร่างกาย</p>
<p>11. ถ้านักเรียนต้องการทดสอบน้ำส้มสายชูว่าแท้หรือปลอมนักเรียนจะทำการทดสอบได้อย่างไร</p> <p>ก. คู่มือของไบפקซีในน้ำส้มสายชูหากเปลี่ยนเป็นสีเหลืองตายนึ่งแสดงว่าเป็นน้ำส้มสายชูปลอม</p> <p>ข. จิมรสของน้ำส้มสายชูหากมีรสฝาดแสดงว่าเป็นน้ำส้มสายชูปลอม</p> <p>ค. คมกลั่นน้ำส้มสายชูหากไม่มีกลิ่นฉุนแสดงว่าเป็นน้ำส้มสายชูปลอม</p> <p>ง. ความใสของน้ำส้มสายชูว่ามีตะกอนหรือไม่หากมีตะกอนแสดงว่าเป็นน้ำส้มสายชูปลอม</p>	<p>15. ถ้าต้องการทำขนมให้มีสีเขียวนำรับประทานนักเรียนควรใช้สีที่ได้จากพืชชนิดใด</p> <p>ก. ใบเตย</p> <p>ข. ใบตำลึง</p> <p>ค. ใบพริก</p> <p>ง. ใบฝรั่ง</p>
<p>12. น้ำส้มสายชูชนิดใดไม่เหมาะที่จะนำมาบริโภค</p> <p>ก. น้ำส้มสายชูหมัก</p> <p>ข. น้ำส้มสายชูกลั่น</p> <p>ค. น้ำส้มสายชูเทียม</p> <p>ง. น้ำส้มสายชูปลอม</p>	<p>16. อาหารใดนิยมใส่สารกันบูด</p> <p>ก. นมกล่อง น้ำตาลทราย</p> <p>ข. ผักกาดดอง ปลาเค็ม</p> <p>ค. ปลาแห้ง ไข่เค็ม</p> <p>ง. แหนม กุนเชียง</p>

<p>17. อาหารใดที่นิยมใส่สารบอแรกซ์</p> <p>ก. ขนมหั้ว ข. ก๋วยเตี๋ยว ค. ลูกชิ้น ง. นม</p>	<p>22. ข้อใดเป็นสารที่ใช้ทำความสะอาดร่างกาย</p> <p>ก. สบู่ ครีมนันตี ข. ยาสีฟัน ยาสระผม ค. ผงซักฟอก น้ำยาล้างจาน ง. น้ำยาล้างจาน น้ำยาปรับผ้านุ่ม</p>
<p>18. สารเคมีใดเมื่อนำมาผสมในอาหารแล้วทำให้อาหารกรอบรับประทาน</p> <p>ก. ดินประสิว ข. สารบอแรกซ์ ค. สารกันบูด ง. น้ำส้มสายชู</p>	<p>23. หากนักเรียนมีอาการปวดศีรษะ และตัวร้อน นักเรียนจะเลือกรับประทานยาในข้อใด</p> <p>ก. ยาแก้ไอ ข. เบตาดีน ค. เตตราไซคลิก ง. พาราเซตามอล</p>
<p>19. ข้อใดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการอุปโภคทั้งหมด</p> <p>ก. บอแรกซ์ น้ำส้มสายชู ข. ผงซักฟอก ผงชูรส ค. น้ำยาล้างจาน น้ำโซดา ง. สบู่ ผงซักฟอก</p>	<p>24. ยาชนิดใดเป็นยาใช้ภายนอก</p> <p>ก. ยาธาตุน้ำแดง ข. เบตาดีน ค. แอมเฟตามีน ง. ผงเกลือแร่</p>
<p>20. ผลิตภัณฑ์ใดที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อร่างกายได้มากที่สุด</p> <p>ก. น้ำยาล้างห้องน้ำ ข. น้ำยาล้างจาน ค. น้ำยาปรับผ้านุ่ม ง. ผงซักฟอก</p>	<p>25. ข้อใดเป็นชื่อสามัญทางยา</p> <p>ก. ทัมใจ ข. ทิฟี่ ค. พาราเซตามอล ง. แม็ค 77</p>
<p>21. สิ่งใดที่มีผลกระทบต่อแหล่งน้ำ ทำให้น้ำเสียมากที่สุด</p> <p>ก. ผงซักฟอก ข. ยาสระผม ค. ยาสีฟัน ง. สบู่</p>	<p>26. ใครต่อไปนี้ปฏิบัติตนเกี่ยวกับการใช้ยาได้อย่างถูกต้อง</p> <p>ก. น้อยซื้อยาตามร้านค้ามากินเอง ข. แหน่งกินยาไม่ครบตามที่แพทย์สั่ง ค. โหน่งอ่านฉลากทุกครั้งก่อนกินยา ง. น้องกินยาโดยไม่เชย่าววด</p>

<p>27. ใครกินยาก่อนอาหารได้ถูกต้อง</p> <p>ก. แดงกินยาพร้อมกับรับประทานอาหาร</p> <p>ข. ดำกินยาก่อนรับประทานอาหารเช้าครึ่งชั่วโมง</p> <p>ค. แก้วกินยาก่อนรับประทานอาหารเช้าทันที</p> <p>ง. ก้อยกินยาก่อนรับประทานอาหารลิบนาที</p>	<p>32. สารปราบแมลงศัตรูพืชใดไม่มีอันตรายต่อมนุษย์</p> <p>ก. ดีดีที</p> <p>ข. กำมอกโซน</p> <p>ค. สารสกัดสะเดา</p> <p>ง. สารซีเอฟซี</p>
<p>28. “ยาไม่ใช่ขนมที่ควรจะหยิบกินได้โดยไม่มีเหตุผลอันควร” ข้อความนี้หมายความว่าอย่างไร</p> <p>ก. ไม่ควรหยิบยามากินเอง</p> <p>ข. ควรเก็บยาไว้ให้ไกลมือเด็ก</p> <p>ค. ไม่ควรกินยาในปริมาณมากจนเกินไป</p> <p>ง. ควรกินยาเมื่อมีอาการไม่สบายเท่านั้น</p>	<p>33. ข้อใดเป็นสมบัติของพลาสติก</p> <p>ก. นำไฟฟ้า</p> <p>ข. ทนความร้อน</p> <p>ค. เหนียวและยืดหยุ่น</p> <p>ง. เปราะและหักง่าย</p>
<p>29. ข้อใดคือหลักปฏิบัติในการใช้สารปราบแมลงและศัตรูพืชอย่างปลอดภัย</p> <p>ก. อ่านวิธีการใช้และปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด</p> <p>ข. ไม่ใส่หน้ากากปิดปากและจมูกขณะฉีดพ่น</p> <p>ค. ทิ้งซองใส่สารปราบศัตรูพืชลงในแหล่งน้ำ</p> <p>ง. ดื่มน้ำขณะฉีดพ่นยา</p>	<p>34. สิ่งใดต่อไปนี้ย่อยสลายยากที่สุด</p> <p>ก. กระดาษหนังสือพิมพ์</p> <p>ข. ถุงพลาสติก</p> <p>ค. กระป๋องนม</p> <p>ง. กระบอไม้ไผ่</p>
<p>30. ถ้านักเรียนไปซื้อผักมาประกอบอาหาร นักเรียนจะเลือกซื้อผักที่มีลักษณะอย่างไรจึงจะปลอดภัยจากสารพิษมากที่สุด</p> <p>ก. ผักที่ต้นอวบอ้วน</p> <p>ข. ผักที่ไม่มีรอยกัดกินของแมลง</p> <p>ค. ผักที่มีรอยกัดกินของแมลง</p> <p>ง. ผักที่สดกรอบ</p>	<p>35. ใครปฏิบัติถูกต้องเกี่ยวกับการใช้ภาชนะพลาสติก</p> <p>ก. แปะนำจานพลาสติกใส่อาหารร้อนๆ</p> <p>ข. ป้อนนำถ้วยพลาสติกใส่อาหารหมักดอง</p> <p>ค. ต้องนำแก้วพลาสติกมาใส่น้ำดื่ม</p> <p>ง. ต่ายนำขวดพลาสติกมาใส่น้ำมะนาว</p>
<p>31. ผักชนิดใดที่ปลอดภัยจากสารพิษมากที่สุด</p> <p>ก. ถั่วฝักยาว</p> <p>ข. ผักคะน้า</p> <p>ค. กะหล่ำปลี</p> <p>ง. ยอดชะอม</p>	<p>36. เพราะเหตุใดเราจึงไม่ควรนำถุงพลาสติกมาใส่อาหารร้อนๆ</p> <p>ก. ทำให้อาหารปนเปื้อนสารเคมี</p> <p>ข. ถุงพลาสติกแตก</p> <p>ค. อาหารเสียรสชาติ</p> <p>ง. อาหารบูดเน่าเร็ว</p>

<p>37. ข้อใดมีความหมายเดียวกับสารคลอโรฟลูออโรคาร์บอน</p> <p>ก. ดินประสิว</p> <p>ข. ซีเอฟซี</p> <p>ค. บอแรกซ์</p> <p>ง. คีซีที</p>	<p>39. ภาวะเรือนกระจก มีผลกระทบต่อโลกอย่างไร</p> <p>ก. ทำให้โลกเย็นลง</p> <p>ข. ทำให้โลกร้อนขึ้น</p> <p>ค. ทำให้โลกหมุนเร็วขึ้น</p> <p>ง. ทำให้มีอากาศลดน้อยลง</p>
<p>38. ผลิตภัณฑ์ใดก่อให้เกิดสารซีเอฟซี</p> <p>ก. โลชั่น</p> <p>ข. น้ำยาซักผ้าขาว</p> <p>ค. น้ำหอมชนิดอัลคอสเปรย์</p> <p>ง. น้ำยาล้างห้องน้ำ</p>	<p>40. โฟม พลาสติก เมื่อเผาทำลายจะปล่อยก๊าซใดออกมา</p> <p>ก. ออกซิเจน</p> <p>ข. ซีเอฟซี</p> <p>ค. มีเทน</p> <p>ง. โอโซน</p>

เฉลยข้อสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนเรื่องสารเคมีในชีวิตประจำวัน
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5

ข้อ	เฉลย	ข้อ	เฉลย	ข้อ	เฉลย	ข้อ	เฉลย
1	ก	11	ก	21	ก	31	ง
2	ข	12	ง	22	ข	32	ค
3	ค	13	ค	23	ง	33	ค
4	ข	14	ก	24	ข	34	ข
5	ก	15	ก	25	ค	35	ค
6	ง	16	ง	26	ค	36	ก
7	ก	17	ค	27	ข	37	ข
8	ข	18	ข	28	ง	38	ค
9	ก	19	ง	29	ก	39	ข
10	ค	20	ก	30	ค	40	ข

แบบสอบวัดความสามารถทางการคิด ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5**คำชี้แจง**

1. แบบทดสอบฉบับนี้เป็นแบบทดสอบอัตนัยชนิดเขียนตอบ จำนวน 4 ข้อ ประกอบด้วย การคิดคล่อง 1 ข้อ การคิดหลากหลาย 1 ข้อ การคิดละเอียด 1 ข้อ และการคิดชัดเจน 1 ข้อ
2. คะแนนเต็มข้อละ 10 คะแนน ใช้เวลาในการทำข้อละ 5 นาที ยกเว้นการคิดคล่องใช้เวลา 3 นาที
3. ให้นักเรียนฟังโจทย์จากครู 2 ครั้ง แล้วลงมือทำพร้อมกัน และเมื่อได้ยินสัญญาณหมดเวลาให้นักเรียนหยุดทำทันทีแล้วเริ่มฟังโจทย์ข้อใหม่ต่อไป
4. ตรวจสอบความเรียบร้อยก่อนส่งข้อสอบ



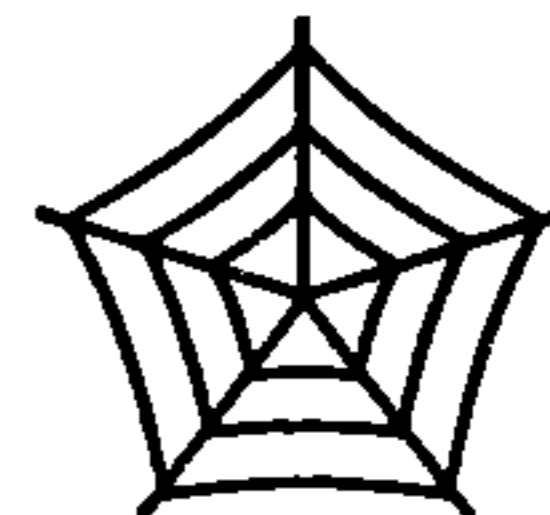
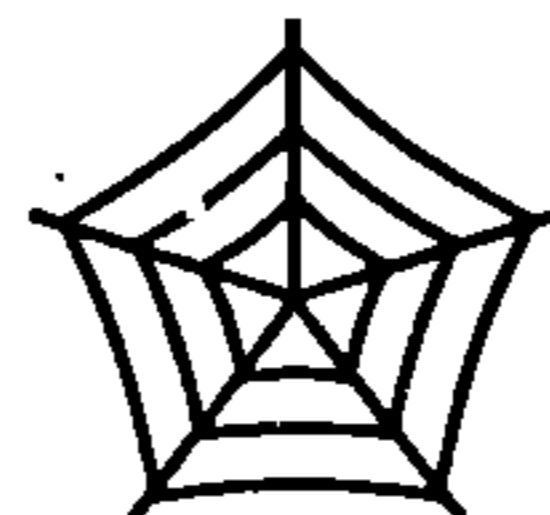
แบบสอบวัดความสามารถทางการคิด 4 ลักษณะ
(คิดคล่อง คิดหลากหลาย คิดละเอียด และคิดชัดเจน)

การคิดคล่อง

1. จงเขียนชื่อสิ่งของเครื่องใช้ไฟฟ้าที่นักเรียนรู้จักมาให้มากที่สุดในเวลา 3 นาที

1.....	21.....
2.....	22.....
3.....	23.....
4.....	24.....
5.....	25.....
6.....	26.....
7.....	27.....
8.....	28.....
9.....	29.....
10.....	30.....
11.....	31.....
12.....	32.....
13.....	33.....
14.....	34.....
15.....	35.....
16.....	36.....
17.....	37.....
18.....	38.....
19.....	39.....
20.....	40.....

ชื่อ.....นามสกุล.....ชั้น.....เลขที่.....



แบบสอบวัดความสามารถทางการคิด 4 ลักษณะ
(คิดคล่อง คิดหลากหลาย คิดละเอียด และคิดชัดเจน)

การคิดหลากหลาย

1. จงจัดประเภทของสิ่งต่อไปนี้ให้เป็นหมวดหมู่โดยใช้เกณฑ์ต่างๆ ที่นักเรียนคิดขึ้นเองให้ได้หลายประเภทที่สุด ในเวลา 5 นาที

หลอดไฟฟ้า เทียนไข ไฟฉาย ตู้เย็น เครื่องปรับอากาศ พัดลม หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
กระติกน้ำร้อน เตอบไมโครเวฟ เครื่องซักผ้า เครื่องดูดฝุ่น โทรทัศน์ วิทยุ วิดีโอ
เครื่องคอมพิวเตอร์

ได้แก่

1.....

2.....

ได้แก่

1.....

2.....

ได้แก่

1.....

2.....

ได้แก่

1.....

2.....

ได้แก่

1.....

2.....

ได้แก่

1.....

2.....

แบบสอบวัดความสามารถทางการคิด 4 ลักษณะ
(คิดคล่อง คิดหลากหลาย คิดละเอียด และคิดชัดเจน)

การคิดละเอียด

1. ถ้าแม่ใช้ให้นักเรียนไปหุงข้าว แต่ข้าวที่หุงไม่สุก นักเรียนคิดว่ากรณีที่ข้าวไม่สุกน่าจะมาจากสาเหตุใดบ้างจงให้รายละเอียดมาให้มากที่สุด

สาเหตุที่ข้าวไม่สุก

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....
- 7.....
- 8.....
- 9.....
- 10.....
- 11.....
- 12.....
- 13.....
-
-
-
-

แบบสอบวัดความสามารถทางการคิด 4 ลักษณะ
(คิดคล่อง คิดหลากหลาย คิดละเอียด และคิดชัดเจน)

การคิดชัดเจน (อ่านข้อความต่อไปนี้แล้วตอบคำถาม)

1. ใช้สีอย่างไรจึงปลอดภัย สีส้นเป็นสิ่งที่เชียวชวนให้ท่านอยากกินอาหารเพิ่มขึ้น ในชีวิตประจำวัน เราคงหลีกเลี่ยงสีไม่ได้ ถ้าจำเป็นต้องใช้สีผสมอาหารควรเลือกใช้สีสังเคราะห์เฉพาะที่มีอนุญาตในบัญชีสีผสมอาหาร และในปริมาณที่กำหนดหรือใช้น้อยที่สุด แต่ถ้าจะให้ดีควรเลือกใช้สีจากธรรมชาติจะปลอดภัยและราคาถูกกว่า (จักรพันธ์ ปัญจะสุวรรณ 2542 : 144)

จากบทความข้างต้นนักเรียนรู้อะไรบ้าง

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

จากบทความนักเรียนไม่รู้/ไม่เข้าใจสิ่งใดบ้าง

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

จงยกตัวอย่างสีที่ได้จากธรรมชาติมาให้มากที่สุด

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

เกณฑ์การตรวจให้คะแนน

การคิดค่อง

ตรวจให้คะแนนตามจำนวนคำตอบที่ตอบถูกต้องคำตอบละ 1 คะแนน และให้คะแนนตามเกณฑ์ในตารางดังนี้

จำนวนคำตอบที่ตอบถูก	0-1	2-3	4-5	6-7	8-9	10-11	12-13	14-15	16-17	18-19	20ขึ้นไป
คะแนนที่ได้	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

การคิดหลากหลาย

1. บอกชื่อที่ใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดหมวดหมู่สิ่งของได้ถูกต้องให้เกณฑ์ละ 1 คะแนน
2. เขียนชื่อสิ่งของตามเกณฑ์ในข้อ 1 ได้ถูกต้อง 2 ชื่อได้ 1 คะแนน

จำนวนคำตอบที่ตอบถูก	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10ขึ้นไป
คะแนนที่ได้	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

การคิดละเอียด

ตรวจให้คะแนนตามจำนวนคำตอบที่ตอบถูกต้องคำตอบละ 1 คะแนน และให้คะแนนตามเกณฑ์ในตารางดังนี้

จำนวนคำตอบที่ตอบถูก	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10ขึ้นไป
คะแนนที่ได้	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

การคิดชัดเจน

ตรวจให้คะแนนตามจำนวนคำตอบที่ตอบถูกต้องคำตอบละ 1 คะแนน และให้คะแนนตามเกณฑ์ในตารางดังนี้

จำนวนคำตอบที่ตอบถูก	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10ขึ้นไป
คะแนนที่ได้	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10