

แบบทดสอบหลังเรียน
เรื่อง การแปรรูปอาหาร
ประกอบแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 13 รายวิชาการงานอาชีพ รหัส ง32101 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

ชื่อ-สกุล.....ห้อง.....เลขที่.....

คำชี้แจง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว



- 1.จากภาพจัดเป็นการถนอมอาหารรูปแบบใด
 - ก. การใช้สารปรุงแต่ง
 - ข. การแช่แข็ง
 - ค. การกวน
 - ง. การดอง
2. “ยูริต้องการแปรรูปอาหาร เธอจึงศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับวิธีการแปรรูปอาหารจากอินเทอร์เน็ต” จากข้อความนี้ ยูริควรศึกษาจากการประกอบอาหารประเภทใด
 - ก. พุทราเชื่อม
 - ข. กล้วยทับ
 - ค. ไส้กรอก
 - ง. แยม
- 3.การแปรรูปอาหารมีความแตกต่างไปจากการถนอมอาหารอย่างไร
 - ก. สามารถรับประทานได้สะดวก
 - ข. มูลค่าที่เพิ่มขึ้นของอาหาร
 - ค. มีความแปลกใหม่
 - ง. รสชาติอร่อย
4. ข้อใด คือ ความหมายของการแปรรูปอาหาร
 - ก. ใช้เวลานานให้เกิดประโยชน์สูงสุด
 - ข. เป็นแนวทางการประกอบอาชีพในอนาคต
 - ค. เพิ่มมูลค่าให้แก่วัตถุดิบ
 - ง. ถูกทุกข้อ
5. ผลผลิตที่ได้จากการแปรรูปอาหาร
 - ก. ทุเรียนทอด
 - ข. สาเกเชื่อม
 - ค. แยมสับปะรด
 - ง. ถูกทุกข้อ

6. ข้อใดคือสาเหตุของการแปรรูปอาหาร
- ก. ความต้องการของผู้บริโภค
 - ข. เลือกใช้คิมตามความถนัดของตนเองเป็นหลัก
 - ค. ผลผลิตมีตำหนิ
 - ง. ถูกทุกข้อ
7. ข้อใดคือผลผลิตที่ได้จากการแปรรูปที่มาจากการไม่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค
- ก. มะม่วงกวน
 - ข. ทะเรียนกวน
 - ค. ทูเรียนอบแห้ง
 - ง. มะเขือเทศอบแห้ง
8. ข้อคำนึงในการแปรรูปอาหาร คือข้อใด
- ก. ความแปลกใหม่
 - ข. ผลผลิตมีตำหนิ
 - ค. ผลผลิตรับประทานยาก
 - ง. ความยาก
9. ข้อใดคือผลผลิตที่ได้จากการผลผลิตที่ล้นตลาด
- ก. มะม่วงกวน
 - ข. สาเกเชื่อม
 - ค. ทูเรียนอบแห้ง
 - ง. แยมสั้ปะรด
10. ข้อใดคือผลผลิตที่ได้จากการผลผลิตรับประทานยาก
- ก. มะม่วงกวน
 - ข. สาเกเชื่อม
 - ค. ทูเรียนอบแห้ง
 - ง. แยมสั้ปะรด