

**มาตรฐาน ง 1.1 ม.4-6/1.อธิบายวิธีการทำงานเพื่อ  
การดำรงชีวิต**

1. สถาบันครอบครัว หมายถึง อะไร
  - ก. เศรษฐกิจทำให้ครอบครัวในยุคปัจจุบันมีความเป็นอยู่แตกต่างจากครอบครัวไทย
  - ข. สถาบันที่เล็กที่สุดของสังคม ประกอบด้วยบุคคลตั้งแต่ 2 คนขึ้นไปอาศัยร่วมเรือนเดียวกัน
  - ค. ครอบครัวที่เกิดปัญหาขัดแย้งภายในครอบครัว
  - ง. การทำกิจกรรมร่วมกันจะช่วยให้สัมพันธ์ภาพที่ดีเกิดขึ้น
2. บทบาทหน้าที่ของสมาชิกในครอบครัว ข้อใดถูกต้องที่สุด
  - ก. ไม่ได้รับความยอมรับเลี้ยงดู
  - ข. ลูกไม่สามารถพึ่งพาตนเองได้
  - ค. ขยันและรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเอง
  - ง. การเลี้ยงดูแบบปล่อยปละละเลย ขาดที่พึ่ง
3. ข้อใดคือบทบาทหน้าที่ของสมาชิกในครอบครัว.
  - ก. มีความกตัญญูช่วยเหลือดูแลบิดามารดา ประหยัดและอดออมใช้เงินในสิ่งที่จำเป็น
  - ข. ช่วยเหลือบิดามารดาทำงานบ้านด้วยความเต็มใจไม่ประพฤติดนให้เป็นທີ່เสื่อมเสียชื่อเสียงของวงศ์ตระกูล
  - ค. ขยันและรับผิดชอบต่อหน้าที่ตั้งใจศึกษาเล่าเรียน
  - ง. ถูกทุกข้อ
4. ข้อใดคือบทบาทและหน้าที่ในฐานะที่เป็นสมาชิกของโรงเรียน
  - ก. ประพฤติปฏิบัติตนอยู่ในกติกา ระเบียบ ข้อบังคับของทางโรงเรียน
  - ข. มีความรักในสถาบันโรงเรียนมีความสามัคคี
  - ค. ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์มีส่วนร่วมในการจัดบรรยากาศช่วยโรงเรียนประหยัดพลังงาน
  - ง. ถูกทุกข้อ

5. การมอบหมายงานให้สมาชิกในครอบครัวรับผิดชอบงานในบ้าน สิ่งใดควรคำนึงถึงเป็นอันดับแรก
  - ก. วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้
  - ข. ขั้นตอนในการทำงาน
  - ค. ความรู้ความสามารถ
  - ง. ระยะเวลาในการทำงาน
6. การมีจิตใจที่สงบช่วยในการทำงานอย่างไร
  - ก. ช่วยให้เป็นคนตรงต่อเวลา
  - ข. ช่วยให้ผู้อื่นอยากคบค้าสมาคมด้วย
  - ค. ช่วยให้ได้รับความไว้วางใจในการทำงาน
  - ง. ช่วยให้มีสมาธิคิดหาวิธีการแก้ปัญหาที่ดีที่สุด
7. การทำงานบ้านในข้อใดช่วยประหยัดทรัพยากรในครอบครัวได้ดีที่สุด
  - ก. พรมน้ำที่เสื่อผ้าให้ชุ่ม แล้วจึงรีดผ้า
  - ข. ทำงานบ้านในบริเวณที่มีแสงสว่างจากธรรมชาติ
  - ค. วางแผนขั้นตอนการทำงานและจัดเตรียมเครื่องมือให้พร้อม
  - ง. ถอดปลั๊กเตารีดหลังจากรีดผ้าเสร็จหนึ่งตัวแล้วจึงเสียบปลั๊กใหม่
8. หลักการใดเป็นหลักการงานเพื่อการดำรงชีวิต
  - ก. 5R
  - ข. 6P
  - ค. PDCA
  - ง. D-E-V-E-L-O-P
9. หลักการใดเป็นหลักการงานให้ประสบความสำเร็จ
  - ก. ความยืดหยุ่นในการคิด
  - ข. การเป็นคนมีวินัย ตรงต่อเวลา
  - ค. ความเป็นมืออาชีพในการทำงาน
  - ง. ต้องหมั่นพัฒนาตนเองอยู่เสมอทั้งด้านความคิด ความรู้ จิตใจ และการกระทำ

10. หัวใจสำคัญของการทำงานร่วมกัน ยกเว้นข้อใด

- ก. สมาชิกในกลุ่มมีความไว้วางใจกัน
- ข. สมาชิกในกลุ่มมีความซื่อสัตย์ต่อกัน
- ค. สมาชิกในกลุ่มสื่อสารกันอย่างเปิดเผย
- ง. สมาชิกในกลุ่มยอมรับภารกิจหลักของกลุ่ม

11. ข้อใดไม่ใช่หลักการมอบหมายงานที่ดี

- ก. หัวหน้ามอบหมายให้แก่มิสซันข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต เพราะเขามีความสามารถด้านคอมพิวเตอร์
- ข. หัวหน้ามอบหมายงานให้บิว พร้อมนัดหมายระยะเวลาส่งผลงาน
- ค. หัวหน้ามอบหมายให้แบ่งเป็นฝ่ายประชาสัมพันธ์ เพราะเธอเป็นคนเรียบร้อย พูดน้อย และเก็บตัว
- ง. หัวหน้ามอบหมายให้หนูนาด้อนรับคณะผู้บริหาร เพราะเขาเป็นคนสุภาพ อ่อนน้อมถ่อมตน และ อัจฉริยะดี

12. หลักการใดช่วยสร้างลักษณะนิสัยที่ดีในการทำงาน

- ก. 5R
- ข. 5W1H
- ค. 5ส
- ง. คุณธรรม จริยธรรม

13. ข้อใดไม่ใช่หลักการ 5R

- ก. Retire
- ข. Repair
- ค. Reuse
- ง. Reject

14. ปัจจัยใดมีผลต่อความคิดละเอียดรอบคอบ

- ก. อาชีพ
- ข. ครอบครัว
- ค. ประสบการณ์
- ง. ความใส่ใจ

15. ทักษะใดมีความจำเป็นในการพัฒนาวิธีการคิดให้มีเหตุผล และสามารถทำงานและดำรงชีวิตให้มีประสิทธิภาพ

- ก. ทักษะการจัดการ
- ข. ทักษะการแสวงหาความรู้
- ค. ทักษะความคิดสร้างสรรค์
- ง. ทักษะกระบวนการทำงาน

**มาตรฐาน ง 1.1ม.4-6/2.**สร้างผลงานอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ และมีทักษะการทำงานร่วมกัน

16. งานประดิษฐ์เอกลักษณ์ไทยในข้อใดที่ต้องอาศัยเครื่องมือช่างในการทำงาน

- ก. ตุ๊กตาชาววัง
- ข. มาลัยดอกไม้สด
- ค. ปลายตะเพียนสาน
- ง. งานแกะสลักบานประตู

17. กระทงใส่อาหาร จัดเป็นประโยชน์ของงานใบตองในด้านใด

- ก. ใช้ในโอกาสพิเศษ
- ข. ใช้ในชีวิตประจำวัน
- ค. ใช้ในพิธีทางศาสนา
- ง. ใช้ในงานประเพณีนิยม

18. ข้อใดไม่ใช่คุณค่าของงานประดิษฐ์เอกลักษณ์ไทยที่เกี่ยวข้องกับชนบประเพณี เทศกาลสำคัญ พิธีกรรมทางศาสนา

- ก. ออยसानปลาตะเพียนให้น้อง
- ข. อีวประดิษฐ์พานดอกไม้ไหว้ครู
- ค. บิวร้อยพวงมาลัยบูชาพระพุทธรูป
- ง. บีรจัดดอกไม้วางหน้าศพ

19. ผลไม้ในข้อใดที่ควรเลือกมาใช้ในการแกะสลักมากที่สุด

- ก. ผลไม้ขนาดเล็ก
- ข. ผลไม้เนื้อนุ่ม
- ค. ผลไม้ที่มีเปลือกหนา
- ง. ผลไม้ที่มีความสดและใหม่

20. การเลือกผ้าในการตัดใบตอง ควรเลือกผ้าชนิดใด

- ก. ผ้าฝ้าย
- ข. ผ้าไหม
- ค. ผ้าลินิน
- ง. ผ้าใยสังเคราะห์

21. ข้อใดเป็นงานประดิษฐ์เอกลักษณ์ไทย  
ก. โคมไฟ                      ข. กังหันลม  
ค. กระทงใบตอง            ง. กล้องดินสอ

22. ใครมีลักษณะนิสัยที่ดีในการทำงาน  
ก. วาโยจัดโต๊ะทำงานไว้ในที่มีแสงส่องถึง  
ข. อัคนีเก็บกระดาษที่ไม่ใช้แล้วไว้บนโต๊ะ  
ค. สายธารทำความสะอาดห้องทำงานเดือนละครั้ง  
ง. ภูผาวางของไว้รวมๆกันในมุมหนึ่งของโต๊ะทำงาน

23. การปฏิบัติตนในข้อใดปลอดภัยมากที่สุด  
ก. เก็บอุปกรณ์เข้าที่ให้เรียบร้อยหลังใช้งาน  
ข. สวมผ้าปิดปากและผ้ากั้นเบื่อนทุกครั้ง  
ค. ตรวจสอบสภาพอุปกรณ์ก่อนใช้งาน  
ง. มีสมาธิในการทำงาน ไม่ประมาท

24. ข้อใดต่อไปนี่จัดเป็นขั้นตอนการวางแผนในการปฏิบัติงาน  
ก. โบท ทำอุปกรณ์สำหรับกองเชียร์  
ข. แอ็ค กำหนดงบประมาณในการจัดงานกีฬา  
ค. ยอด เรียกประชุมสมาชิกเพื่อให้สมาชิกเตรียมตัวจัดงานกีฬา  
ง. อัม วิเคราะห์ปัญหาในการจัดงานกีฬาเพื่อการจัดงานปีหน้า

25. การวางแผนงานที่ดีจะต้องมีลักษณะอย่างไร  
ก. มีความชัดเจน  
ข. ปฏิบัติงานง่าย  
ค. ตรวจสอบการทำงานได้ง่าย  
ง. มีความซับซ้อนในการปฏิบัติ

26. ผ้าฝ้ายมีคุณสมบัติเหมาะสมในการนำมาใช้เป็นอุปกรณ์ทำความสะอาดอย่างไร  
ก. เนื้อนุ่ม ดูหรูหรา เบา  
ข. ทนยับและเก็บความร้อนได้ดี

- ค. มีความเหนียวทนทาน ยืดหดยาก  
ง. ซึมซับน้ำและระบายความร้อนได้ดี

27. คนที่มีรูปร่างผอม สูง ควรเลือกสวมเสื้อผ้าแบบใด  
ก. ลายดอกเล็กๆ  
ข. เส้นลายแนวตั้งตามลำตัว  
ค. เนื้อผ้าไม่หนาหรือบางมาก  
ง. ลายดอกใหญ่

28. ถ้าหากเสื้อเบื่อนหมึกปากกาถูกลื่น มีวิธีการซักเพื่อลบลรอยเบื่อนอย่างไร  
ก. เช็ดด้วยไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์  
ข. แช่น้ำอุ่นแล้วซักด้วยน้ำยาซักแห้ง  
ค. ใช้ฟองน้ำชุบแอลกอฮอล์เช็ดตรงรอยเบื่อน แล้วนำไปซักตามปกติ  
ง. ให้รีบเอาผ้าฝ้ายหรือผ้าขนหนูขัดตรงรอยเบื่อนแล้วใช้ก้อนน้ำแข็งถูแรงๆ

29. ซอล์กเขียนผ้ามีวิธีการใช้อย่างไร  
ก. ใช้เขียนผ้าเพื่อวัดความยาวของผ้าที่ตัด  
ข. ใช้กลิ้งบนผ้าหรือบนกระดาษเพื่อสร้างแบบ  
ค. ใช้เขียนเพื่อรองใต้ผ้าก่อนกดลูกกลิ้ง เพื่อเกิดเส้นแนวสำหรับเย็บ  
ง. ใช้เขียนลงบนผ้าให้เกิดรอยจุดหรือเส้น เพื่อใช้กำหนดตำแหน่งที่ต้องการ

30. คนที่มีรูปร่างอ้วน เตี้ย ควรเลือกซื้อเสื้อผ้า แบบใด  
ก. เสื้อลายดอกใหญ่ เนื้อผ้าหนา กระโปรงมีจีบรอบตัว  
ข. เสื้อเส้นลายขวาง สีอ่อน สลับกับสีเข้ม กางเกงขากระบอก  
ค. เสื้อเป็นฝ้ายดีพอดีตัว สีเข้ม กระโปรงทรงตรงยาวเหนือเข่า  
ง. เสื้อมีระบาย มีจีบ ติดลูกไม้เป็นชั้นๆ แขนพองกระโปรงยาว



**มาตรฐาน ง 1.1ม.4-6/3.** มีทักษะการจัดการในการทำงาน

31. การแปรรูปถั่ว เป็นน้ำผลไม้ เพื่อเก็บไว้บริโภคนอกฤดูกาล ใช้ศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีด้านใด

- ก. เทคโนโลยีการสื่อสาร
- ข. เทคโนโลยีพลังงาน
- ค. เทคโนโลยีชีวภาพ
- ง. เทคโนโลยีอาหาร

32. ข้อใดเป็นทักษะที่สำคัญในการปฏิบัติงานที่ดีที่ทำให้เกิดความรู้ ความชำนาญในการทำงาน

- ก. ทำงานไปพร้อมกับการวางแผนควบคู่กันไป
- ข. ศึกษาความรู้จากงานนั้นๆ ก่อนลงมือปฏิบัติ
- ค. ลงมือปฏิบัติและศึกษาหาความรู้ไปพร้อมๆกัน
- ง. ทำงานตามขั้นตอน พร้อมตรวจสอบความเรียบร้อย

33. อาหารเข้าที่เหมาะสมกับสุขภาพของผู้มีอายุตั้งแต่ 70 ปีขึ้นไป คือข้อใด

- ก. ข้าวต้ม ยำกุนเชียง และถั่วลิสงทอด
- ข. ไข่ดาว เบคอน ขนมปัง และโกโก้ร้อน
- ค. ข้าวต้มปลา ก๋วยเตี๋ยว และน้ำส้มคั้นสด
- ง. ข้าวผัดปู โอวัลตินร้อน และมะละกอสุก

34. ข้อใดเป็นหลักการเลือกซื้ออาหารที่ถูกต้องมากที่สุด

- ก. เลือกซื้ออาหารคุณภาพดี
- ข. เลือกซื้ออาหารที่มีนักโภชนาการให้การรับรอง
- ค. เลือกซื้ออาหารจากห้างสรรพสินค้า
- ง. เลือกซื้ออาหารเสริมเพื่อให้ร่างกายแข็งแรง

35. บรรจุภัณฑ์ในข้อใดเหมาะสมที่สุดสำหรับบรรจุขั้วน้ำหนัก 150 กรัม เพื่อส่งออกไปยังต่างประเทศ

- ก. ถุงพลาสติกพิมพ์ลวดลาย
- ข. กระจกอะลูมิเนียมมีลวดลาย
- ค. กล่องกระดาษพิมพ์ลวดลาย
- ง. กล่องพลาสติกใสมองเห็นขั้วสุก

36. ข้อใดต่อไปนี้เป็นวิธีการเก็บรักษาผักที่ยังไม่ได้นำมาประกอบอาหารได้ถูกต้องที่สุด

- ก. นำผักมาล้างและแช่น้ำไว้ในภาชนะที่สะอาด
- ข. นำผักมาล้างแช่น้ำต่างหีบห่อแล้วคลุมด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ แช่ในตู้เย็น
- ค. นำผักมาแช่น้ำที่แกว่งด้วยสารส้มแล้วเก็บในกล่องพลาสติก แช่ในตู้เย็น
- ง. นำผักมาหั่นเป็นชิ้นแล้วเก็บใส่ภาชนะที่ไม่มีอากาศผ่าน แช่ในตู้เย็น

37. ในการดุนเนื้อหมูควรใช้ภาชนะดุนในข้อใด

- ก. หม้อเคลือบ
- ข. หม้ออะลูมิเนียม
- ค. หม้อสแตนเลส
- ง. หม้ออัดความดัน

38. เกษตรกรผู้ปลูกกล้วยประสบปัญหากล้วยล้นตลาด ทำให้มีราคาถูก ควรนำกล้วยมาแปรรูปโดยวิธีใด จึงจะสามารถเก็บไว้ได้นานและคุ้มค่าที่สุด

- ก. การเชื่อม
- ข. การอบ
- ค. การตากแห้ง
- ง. การฉาบ

39. ข้อใดเหมาะสำหรับเป็นรายการอาหารมื้อกลางวัน
- ก. ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ใส้ไข่ ฟักทองแกงบวช
  - ข. ข้าวสวย แกงส้มพริกแกง เนื้อเค็มทอด ขนมชั้น
  - ค. ข้าวสวย แกงจืดฟักกับหมู ไข่เจียวหมูสับ

มะละกอสุก

- ง. ข้าวสวย ผักกาดดองต้มหมู น้ำพริกกะปิ ผักต้ม ปลาทุทอด สังขยา

40. ข้อใดไม่ใช่หลักทั่วไปในการจัดและตกแต่งอาหาร
- ก. คำนึงถึงสำหรับอาหาร
  - ข. คำนึงถึงสีสีนของอาหาร
  - ค. คำนึงถึงลักษณะอาหาร
  - ง. ใช้ศิลปะเข้ามาช่วยในการจัดและตกแต่งอาหาร

ชื่อ.....นามสกุล.....

เลขที่.....ชั้น.....ห้อง.....