

โรงเรียนเปรมติณสูลานนท์
การสอบวัดผลปลายภาคเรียน ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566
รายวิชา ง21101 การงานอาชีพ 1 ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1
คะแนนเต็ม 20 คะแนน เวลา 30 นาที

คำชี้แจง แบบทดสอบมี 2 ตอน

ตอนที่ 1 เป็นข้อสอบแบบเลือกตอบ (ปรนัย)

คำสั่ง

1. ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงคำตอบเดียว
2. กรุณาย่ำลิ้มกรอกชื่อ นามสกุลก่อนส่งทุกครั้ง

มาตรฐาน ง 2.1 เข้าใจ มีทักษะที่จำเป็น มีประสบการณ์ เห็นแนวทางในงานอาชีพ ใช้เทคโนโลยี

1. ข้อใดเป็นลักษณะของงานบ้าน

- 1 การประดิษฐ์ชิ้นงานเป็นรูปบ้าน
- 2 การปลูกไม้ประดับในบริเวณบ้าน
- 3 การจัดการเกี่ยวกับที่ดินในบริเวณบ้าน
- 4 การดูแลรักษากันและบริการสมาชิกในบ้าน

2. ผลการวิเคราะห์งานสามารถนำไปใช้ประโยชน์ข้อใด

- 1 การวางแผนในการทำงาน
- 2 การประเมินผลการทำงาน
- 3 การปรับปรุงผลงานที่ทำแล้ว
- 4 การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน

3. ข้อใดไม่ใช่ประโยชน์ของการวางแผนการทำงาน

- 1 สามารถควบคุมการทำงานได้
- 2 ปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 3 หากมีปัญหาเกิดขึ้นจะช่วยแก้ปัญหาได้
- 4 เป็นข้อมูลในการตัดสินใจที่จะดำเนินงานต่อไป

4. ข้อใดไม่ใช่ลักษณะของการทำงานกลุ่ม

- 1 สมาชิกช่วยกันทำงานให้สำเร็จ
- 2 มีคนทำงานตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป
- 3 สมาชิกทำงานตามที่ตนได้รับมอบหมาย
- 4 ผู้ที่ทำงานเสร็จก่อนควรรอส่งงานพร้อมกับสมาชิกในกลุ่ม

5. ข้อใดไม่ใช่หลักการของกระบวนการกลุ่ม

- 1 หัวหน้ากลุ่มมีหน้าที่บริหารงาน
- 2 สมาชิกกลุ่มมีความรับผิดชอบงาน
- 3 เลขานุการกลุ่มทำหน้าที่มอบหมายงาน

- 4 สมาชิกกลุ่มช่วยกันปรับปรุงแก้ไขงานที่มีข้อบกพร่อง
6. คุณสมบัติข้อใดของหัวหน้ากลุ่มที่จะส่งผลให้งานประสบผลสำเร็จ
 - 1 ความคิดริเริ่ม
 - 2 ความรู้ความสามารถ
 - 3 ความกล้าหาญและเด็ดขาด
 - 4 ความประหยัดและซื่อสัตย์สุจริต
7. ถ้าต้องการทำความสะอาดบ้านให้เสร็จเร็ว ควรเลือกใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือใด
 - 1 เครื่องดูดฝุ่นกับไม้ถูพื้น
 - 2 ไม้กวาดขนไก่กับผ้าถูพื้น
 - 3 ไม้กวาดดอกหญ้ากับไม้ถูพื้น
 - 4 ไม้กวาดดอกหญ้ากับเครื่องขัดพื้น
8. ถ้าต้องการตัดแต่งกิ่งไม้ที่ปลูกในกระถางควรเลือกใช้เครื่องมือใด
 - 1 มีดตัดแต่ง
 - 2 เลื่อยตัดกิ่ง
 - 3 กรรไกรตัดกิ่ง
 - 4 กรรไกรตัดหญ้า
9. ข้อใดกล่าวผิด
 - 1 เครื่องดูดฝุ่นมีประสิทธิภาพในการกำจัดเศษผง
 - 2 แผ่นขัดใช้ขัดถูคราบสกปรกในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าได้ดี
 - 3 ส้อมพรวนเหมาะสำหรับใช้พรวนดินในกระถางเท่านั้น
 - 4 เตาไรต์ไฟฟ้าชนิดมีไอน้ำช่วยประหยัดเวลาในการรีดผ้า
10. ใครเลือกใช้อุปกรณ์ไม่เหมาะสม
 - 1 มินาใช้มีดบางหั่นผัก
 - 2 เมษาใช้ช้อนปลุกดักดิน
 - 3 กรกฎใช้ไมโครเวฟอุ่นอาหาร
 - 4 กันยาใช้แปรงลวดขัดอ่างล้างจาน
11. การใช้เตาแก๊สควรให้ความสำคัญกับสิ่งใดมากที่สุด
 - 1 การเปิด-ปิดเตา
 - 2 การปิดวาล์วที่ถังแก๊ส
 - 3 การหมุนปุ่มปรับเปลวไฟ
 - 4 การเลือกใช้ภาชนะให้เหมาะกับหัวเตา
12. การใช้ตู้เย็นลักษณะใดทำให้เปลืองไฟ
 - 1 ใช้ตู้เย็นที่มีประตูเดียว
 - 2 เลือกใช้ตู้เย็นขนาดเล็ก

- 3 เปิดประตูเย็นนาน ๆ ครั้ง
- 4 เปิดประตูเย็นทิ้งไว้ครั้งละ 2-3 นาที
13. ข้อใดเป็นประโยชน์ของการประดิษฐ์ของตกแต่งบ้าน
 - 1 ทำให้บ้านสะอาดน่าอยู่
 - 2 ทำให้บ้านสวยงามน่าอยู่
 - 3 ทำให้บ้านมีความร่มเย็นมากขึ้น
 - 4 ทำให้สมาชิกในครอบครัวมีความสุขดี
14. การนำของเหลือใช้ที่มีอยู่ในชุมชนหรือท้องถิ่นมาทำงานประดิษฐ์จะเกิดผลดีข้อใดมากที่สุด
 - 1 ช่วยประหยัดค่าใช้จ่าย
 - 2 ช่วยเสริมชิ้นงานให้สวยงาม
 - 3 ช่วยให้ผู้ประดิษฐ์มีความรู้เพิ่มขึ้น
 - 4 ถูกทุกข้อ
15. การแขวนปลาตะเพียนใบลานไว้บนเปลเพื่อให้เด็กดูแสดงถึงคุณค่าด้านใด
 - 1 ความสวยงาม
 - 2 ประโยชน์ใช้สอย
 - 3 การเลือกวัสดุที่เหมาะสม
 - 4 การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม
16. การจัดเตรียมใบลานเพื่อประดิษฐ์โมบายตรงกับขั้นตอนใดของกระบวนการทำงาน
 - 1 การวิเคราะห์งาน
 - 2 การวางแผนในการทำงาน
 - 3 การประเมินผลการทำงาน
 - 4 การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน
17. ใครควรเลือกใช้เซลลิ่งมากที่สุด
 - 1 ไม้ต้องการทาผิวไม้
 - 2 กิ่งต้องการทากระป๋องนม
 - 3 กิ่งต้องการทากล่องพลาสติก
 - 4 กิ่งต้องการทาหุ่นปูนปลาสเตอร์
18. การประดิษฐ์ดอกไม้นิยมใช้ฟลอร่าเทปทำอะไร
 - 1 ทำกลีบดอก
 - 2 พันก้านดอก
 - 3 ทำกลีบเลี้ยงโคนดอก
 - 4 พันเกสรติดกับก้านดอก
19. ข้อใดไม่ใช่ลักษณะงานของดอกบัวประดิษฐ์จากเปลือกข้าวโพด
 - 1 เป็นงานที่ลงทุนน้อย

- 2 ช่วยเพิ่มคุณค่าของวัสดุในท้องถิ่น
- 3 มีริ้วลายสวยงามเนื่องจากคุณสมบัติของเปลือกข้าวโพด
- 4 กลับดอกที่ทำจากเปลือกข้าวโพดพลั่วไหวเหมือนดอกไม้จริง

20. พิจารณาข้อความที่กำหนดให้แล้วตอบคำถาม

- ก คนให้ตัวนาน 10 นาที
- ข ผสมสีย้อมกับน้ำอุ่น
- ค ใส่รังไหมในถังน้ำให้น้ำท่วมรังไหม
- ง แשרังไหมทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง

ข้อใดเรียงลำดับขั้นตอนการย้อมสีรังไหมได้ถูกต้อง

- 1 ค-ก-ข-ง
- 2 ค-ข-ง-ก
- 3 ข-ก-ค-ง
- 4 ข-ค-ก-ง

21. ข้อใดควรจัดเป็นรายการอาหารมื้อเย็น

- 1 โจ๊ก ยำรวมมิตร
- 2 ข้าวต้ม แกงจืดวุ้นเส้น
- 3 ก๋วยเตี๋ยวเป็ด น้ำผลไม้
- 4 ข้าวสวย แกงส้ม ปลาทอด

22. การจัดอาหารสำหรับครอบครัว ข้อใดมีความสำคัญ น้อยที่สุด

- 1 คุณค่าทางโภชนาการ
- 2 ค่าใช้จ่ายในการทำอาหาร
- 3 การจัดตกแต่งอาหารให้สวยงาม
- 4 จำนวนสมาชิกที่จะรับประทานอาหาร

23. ข้อใดจัดเป็นอาหารภาคเหนือทั้งหมด

- 1 ใส่อั่ว แกงฮังเล
- 2 แกงแค ผัดสะตอ
- 3 น้ำพริกหนุ่ม แกงไตปลา
- 4 แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงจืดวุ้นเส้น

24. การกำหนดรายการอาหารควรคำนึงถึง สิ่งใดเป็นสำคัญ

- 1 ความสะอาดเรียบร้อย
- 2 ภาชนะสำหรับใส่อาหาร
- 3 ค่าใช้จ่ายของครอบครัว
- 4 สถานที่ที่ใช้ประกอบอาหาร

25. รายการอาหารมือใดควรปรับปรุงมากที่สุด

- 1 มือเช้า → ข้าวต้มกุ้ง นม
- 2 มือเช้า → ข้าวสวย ต้มยำ
- 3 มือกลางวัน → ขนมจีนน้ำยา
- 4 มือเย็น → ข้าวสวย แกงไก่ ผลไม้

26. ข้อใดเป็นผลดีของการเลือกซื้ออาหารตามฤดูกาล

- 1 มีราคาถูก
- 2 มีรสชาติหอมหวาน
- 3 มีขนาดของผลผลิตใหญ่
- 4 มีผลผลิตที่หลากหลาย

27. ถ้าต้องการประกอบอาหารประเภทปลาจะมีวิธีการเลือกซื้ออย่างไร

- 1 ตาใส มีเหงือกสีแดงสด
- 2 ตาใสลิ้นโป้ มีเหงือกแข็ง
- 3 ตาขาวใส กดลงมีรอยบวม
- 4 ตาขาว เนื้อแน่น ครีบปิดสนิท

28. ข้อใดเป็นขั้นตอนแรกในการวางแผนซื้ออาหาร

- 1 สำรวจอาหารที่มีอยู่แล้ว
- 2 ทำรายการจัดซื้ออาหารที่มีเครื่องปรุง
- 3 จำแนกอาหารจากรายการอาหารที่กำหนดไว้
- 4 คำนวณค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารโดยประมาณ

29. ข้อใดเป็นวิธีการซื้ออาหารที่ไม่คำนึงถึงการประหยัดเวลา

- 1 ซื้อร้านที่ขายถูกที่สุด
- 2 ซื้ออาหารจากร้านเดียวกัน
- 3 ซื้ออาหารจากร้านหรือตลาดใกล้บ้าน
- 4 เขียนรายการอาหารที่ต้องการซื้อก่อนไปตลาด

30. การสับไก่เพื่อเตรียมไว้ทำผัดกะเพรา ตรงกับขั้นตอนใดของกระบวนการทำงาน

- 1 การวางแผนในการทำงาน
- 2 การประเมินผลการทำงาน
- 3 การปรับปรุงผลงานที่ทำแล้ว
- 4 การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน

31. อาหารแห้งข้อใดไม่ควรเลือกซื้อมารับประทาน

- 1 กระเทียมกลีบเล็ก
- 2 ลูกผักชีมีสีเหลืองปนเล็กน้อย

3 ข้าวขัดสีมีสีเหลืองปนเล็กน้อย

4 พริกแห้งแห้งสนิทสีแดงสม่ำเสมอทั่วเมล็ด

32. เครื่องปรุงรสชนิดใดไม่ควรเลือกซื้อมารับประทาน

1 น้ำตาลทรายสีเหลืองอ่อน

2 น้ำปลาขุ่นมีกลิ่นคาวปลา

3 เต้าเจี้ยวสีน้ำตาลเม็ดฉ่ำจืด

4 น้ำส้มสายชูมีเครื่องหมายรับรองจากองค์การอาหารและยา

33. ใครปฏิบัติไม่ถูกต้องในการเตรียมวัตถุดิบก่อนประกอบอาหาร

1 ปีก้างผักด้วยน้ำสะอาด

2 แบ่งหั่นผักให้มีขนาดใหญ่

3 เป่าเนื้อวัวในน้ำเกลืออุ่น ๆ

4 โป้งบั้งปลาก่อนประกอบอาหาร

34. อาหารชนิดใดใช้วิธีการประกอบอาหารด้วยวิธีการต้ม

1 ลาบไก่

2 แกงส้ม

3 ไช้เจียว

4 หมูกระเทียม

35. การประกอบอาหารให้สุกด้วยไอน้ำเดือด จัดเป็นวิธีการประกอบอาหารวิธีใด

1 การนึ่ง

2 การตุ๋น

3 การต้ม

4 การลวก

36. การประกอบอาหารวิธีใดช่วยสงวนคุณค่าของอาหารได้มากที่สุด

1 การต้ม

2 การตุ๋น

3 การย่าง

4 การทอด

37. ข้อใดไม่จัดเป็นอนามัยในการประกอบอาหาร

1 ภาชนะและเครื่องใช้ควรล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

2 ผู้ประกอบอาหารควรสวมผ้าหรือหมวกคลุมผม

3 สถานที่ประกอบอาหารควรปิดทึบเพื่อป้องกันแสง

4 ถูกทุกข้อ

38. ในการทำงานกลุ่ม หัวหน้ากลุ่มมอบหมายให้นิดเป็นผู้ปรุงอาหารและสมาชิกคนอื่น ๆ ช่วยกันเตรียม

อาหารสด ตรงกับขั้นตอนใดของกระบวนการทำงาน

- 1 การวิเคราะห์งาน
- 2 การวางแผนในการทำงาน
- 3 การประเมินผลการทำงาน
- 4 การปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน

39. ข้อใดเป็นวิธีการประกอบอาหารโดยคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ

- 1 ล้างผักคะน้าก่อนหั่นแล้วผัด
- 2 หั่นเนื้อไก่ก่อนล้างแล้วทำแกงเผ็ด
- 3 ปอกเปลือกฟักทอง ล้างน้ำ แล้วนำมานึ่ง
- 4 บั้งปลา ล้างน้ำสะอาด ทาเกลือ แล้วนำไปทอด

40. การประกอบอาหารวิธีใดทำให้อาหารสุกโดยใช้ความร้อนจากเตาไฟโดยตรง

- 1 การต้ม การผัด
- 2 การปิ้ง การย่าง
- 3 การลวก การกวน
- 4 การทอด การเชื่อม