

แบบทดสอบภาคทฤษฎี วิชาหัวหน้าคนครัว
จงวงกลมล้อมรอบหัวข้อคำตอบที่ถูกต้องเพียงข้อเดียว

1. หัวหน้าคนครัว หมายถึง

- ก. ผู้รับผิดชอบในการซื้ออาหาร
- ข. ผู้รับผิดชอบในการเตรียมอาหาร
- ค. ผู้รับผิดชอบในการหุงหาอาหาร
- ง. ผู้รับผิดชอบในการปกป้องคนครัว

2. หัวหน้าคนครัวต้องรับผิดชอบในเรื่องต่อไปนี้

- ก. เตรียมอาหาร
- ข. เตรียมวัสดุในการประกอบอาหาร
- ค. ควบคุมการประกอบอาหาร
- ง. ถูกทุกข้อ

3. หัวหน้าคนครัวตามความหมายของลูกเสือมีไว้เพื่อ

- ก. ทำอาหารในงานเลี้ยง
- ข. ทำอาหารในโรงเรียน
- ค. เตรียมอาหารระหว่างอยู่ค่ายพักแรม
- ง. เตรียมอาหารให้กับลูกเสือทั้งโรงเรียน

4. การเตรียมอาหารระหว่างอยู่ค่ายพักแรมควรเตรียมอาหาร

- ก. ครบทุกประเภท
- ข. เท่าที่จะหาได้
- ค. พอยังชีพ
- ง. ให้มากชนิดเพราะต้องใช้พลังงานมาก

5. การประกอบอาหารระหว่างการอยู่ค่ายพักแรมลูกเสือจะต้อง

- ก. ซื้อบริเวณใกล้เคียงกับค่ายพักแรม
- ข. เตรียมอาหารล่วงหน้า
- ค. คอยผู้กำกับลูกเสือจัดให้
- ง. ขอแบ่งจากลูกเสือหมู่อื่น

6. การประกอบอาหารลูกเสือคำนึงถึง

- ก. ความอร่อย เพียงพอ
- ข. อร่อยและเป็นของที่ไม่เคยรับประทาน
- ค. ประกอบง่ายและมีคุณค่า
- ง. แบ่งปันภายในค่ายอย่างทั่วถึง

7. การปรุงอาหารระหว่างอยู่ค่ายพักแรมที่ง่าย ได้แก่ 7

- ก. อบ นึ่ง ตุ่น
- ข. ทอด เผา ลวก
- ค. ต้ม ลวก รวน
- ง. ปิ้ง ย่าง เผา

8. การปรุงอาหารที่ใช้จากอุปกรณ์ธรรมชาติ ได้แก่

- ก. ปิ้ง ย่าง
- ข. ต้ม ลวก
- ค. รวน ผัด
- ง. นึ่ง อบ

9. การหุงข้าวใช้อุปกรณ์ธรรมชาติ ได้แก่

- ก. หุงข้าวไม่เช็ดน้ำ
- ข. หุงข้าวเช็ดน้ำ
- ค. นึ่งข้าว
- ง. หลามข้าว

10. การหุงข้าวไม่เช็ดน้ำ หมายถึง

- ก. การหุงข้าวโดยไม่รินน้ำทิ้ง
- ข. การหุงข้าวโดยใส่น้ำน้อยพอสุก
- ค. การหุงข้าวด้วยไอน้ำ
- ง. ถูกทั้ง ก. และ ข.

11. การนึ่งข้าวอาศัยความร้อนจากอะไร

- ก. ถ่านไฟ
- ข. ไอน้ำ
- ค. กระแสไฟฟ้า
- ง. การอบ

12. อุปกรณ์ที่ใช้ในการหลามข้าว ได้แก่
ก. หม้อดิน
ข. ใบตอง
ค. กระบอกลมไม้ไผ่
ง. ลูกมะพร้าว

13. ระหว่างการปฏิบัติอยู่ค่ายพักแรม ควรรับประทาน
อาหารวันละกี่มื้อ
ก. 4 มื้อ
ข. 3 มื้อ
ค. 2 มื้อ
ง. แล้วแต่ความเหมาะสม

14. ในแต่ละวันอาหารที่รับประทานเมื่อใด ที่ควร
รับประทานมาก
ก. เช้า
ข. กลางวัน
ค. เย็น
ง. หลังจากเลิกกิจกรรมภาคค่ำ

15. ระหว่างการอยู่ค่ายพักแรมลูกเสือจะต้อง ฝึก
ประกอบอาหารเหมือนอยู่ หรือไม่
ก. ควรฝึก
ข. ไม่จำเป็น
ค. ถ้าฝึกได้เป็นการดี
ง. ขึ้นอยู่กับรายการอาหาร

16. เนื้อหมูสดจะมีลักษณะ
ก. สีชมพู
ข. สีแดงเข้ม
ค. สีเขียวคล้ำ
ง. สีเหลืองนิดหน่อย

17. การซื้อผักควรเลือกซื้อ
ก. ของถูก
ข. มีคุณค่าอาหารสูง
ค. รสชาติดี
ง. ตามฤดูกาล

18. ไข่ที่ใช้ประกอบอาหารควรเป็นอย่างไร
ก. ไข่สด เปลือกสีคล้ำ
ข. ไข่สด โพรงอากาศเล็ก
ค. ไข่สด โพรงอากาศใหญ่
ง. ไข่สด เปลือกสีเขียวอ่อน

19. การเลือกซื้อปูประกอบอาหารควรเลือกอย่างไร
ก. ปูตัวใหญ่
ข. ปูไม่มีก้าม
ค. ปูสด
ง. ปูตายใหม่ๆ

20. การใช้อาหารกระป๋องให้ให้เลือกซื้อกระป๋องที่
ก. กระป๋องไม่บวม
ข. กระป๋องเป็นสนิม
ค. กระป๋องบุบ
ง. กระป๋องที่มีตำหนิราคาถูก

21. การประกอบอาหารลูกเสือ 1 หมู่ หมายถึง
ก. การประกอบอาหารระหว่างการอยู่ค่ายพักแรม
ข. การประกอบอาหารระหว่างปฏิบัติกิจกรรม
ค. การแสดงวิธีประกอบอาหาร
ง. การจัดซื้ออาหารสำหรับลูกเสือ 1 หมู่

22. การประกอบอาหารลูกเสือจำเป็นจะต้องมีอย่างใด
อย่างหนึ่งคือ
ก. หุงข้าว
ข. นึ่งข้าว
ค. หลามข้าว
ง. ถูกทุกข้อ

23. การประกอบอาหารระหว่างการอยู่ค่ายพักแรม เตาไฟควรจะ

- ก. นำมาจากบ้าน
- ข. นำมาจากโรงเรียน
- ค. ดัดแปลงในบริเวณค่ายพักแรม
- ง. ซื้อจากบริเวณใกล้เคียง

24. การพิจารณาว่าจะหุงข้าว นึ่งข้าว หรือหลามข้าว ขึ้นอยู่กับ

- ก. สถานที่ประกอบอาหาร
- ข. รายการอาหารที่กำหนดไว้
- ค. สมาชิกในหมู่ต้องการ
- ง. ตามสภาพแวดล้อมของค่าย

25. การกำหนดรายการอาหารระหว่างอยู่ค่ายพักแรม มีข้อพิจารณาดังนี้

- ก. เป็นอาหารแห้ง
- ข. เป็นอาหารสด
- ค. เครื่องกระป๋อง
- ง. อาหารแห้งหรือเครื่องกระป๋องที่สะดวกต่อการปรุง

26. ขณะอยู่ค่ายพักแรมลูกเสือจะรับประทานอาหาร

- ก. ภายในหมู่ของตนเอง
- ข. สลับกันระหว่างหมู่
- ค. รวมกันทั้งกอง
- ง. แล้วยแต่ความเห็นของนายหมู่

27. การจัดรายการอาหารหลังกิจกรรมภาคค่ำ

- ก. ไม่ควรจัด
- ข. ควรจัด
- ค. ขึ้นอยู่กับกิจกรรม
- ง. เป็นไปตามกำหนดการที่วางไว้

28. การปรุงอาหารระหว่างอยู่ค่ายพักแรมเป็นการ

- ก. เพิ่มความสนุกสนาน
- ข. มีความสามัคคีภายในหมู่
- ค. เพิ่มความรู้และทักษะ
- ง. ถูกทุกข้อ

29. การซื้ออาหารควรคำนึงถึง

- ก. ของถูก มีคุณค่า
- ข. มีคุณค่าและปริมาณเพียงพอ
- ค. เป็นไปตามรายการที่กำหนด
- ง. ถูกทั้งข้อ ข และข้อ ค

30. การกำหนดรายการอาหารควรทำ

- ก. ก่อนการอยู่ค่าย
- ข. เริ่มอยู่ค่ายพักแรม
- ค. กำหนดวันต่อวัน
- ง. ขึ้นอยู่กับสภาพของตลาดที่จะไปตั้งค่ายพักแรม

31. คำว่าอาหารมีปริมาณเพียงพอ หมายถึง

- ก. มืออย่างเหลือเฟือ
- ข. พอรับประทานแต่ละมือ
- ค. มีสำรองสำหรับมือต่อไป
- ง. มีสำรองตลอดการอยู่ค่ายพักแรม 1 สัปดาห์

32. การอยู่ค่ายพักแรมลูกเสือต้องนำอาหารแห้งติดตัวไปในปริมาณเท่าใด

- ก. ตามจำนวนที่หัวหน้าคนครัวมอบหมาย
- ข. ตามจำนวนที่นายหมู่มอบหมาย
- ค. ตามความต้องการของแต่ละคน
- ง. พยายามนำไปให้มาก

33. ระหว่างการอยู่ค่ายพักแรมลูกเสือควรรับประทานอาหารเข้าคือ

- ก. ข้าวต้ม - กับข้าว
- ข. ข้าวสวย แยกหรือผัดผัก
- ค. อาหารเสริม
- ง. ไข่ดาว หมูทอด

34. การปรุงอาหารให้เป็นขณะอยู่ค่ายพักแรม ลูกเสือควรปฏิบัติอย่างไร

- ก. เมื่อมีโอกาสควรฝึกหัดที่บ้าน
- ข. ควรฝึกปรุงอาหารเมื่ออยู่ค่ายพักแรม
- ค. เมื่อเข้าร่วมกิจกรรมเกี่ยวกับการปรุงอาหารของลูกเสือ
- ง. ถูกทุกข้อ

35. การเป็นหัวหน้าคนครัวลูกเสือจำเป็นจะต้อง

- ก. ปรุงอาหารได้
- ข. เรียนรู้วิธีการปรุงอาหาร
- ค. ไปอยู่ค่ายพักแรมบ่อยๆ
- ง. ช่วยเพื่อน ๆ ปรุงอาหาร

36. การเป็นหัวหน้าคนครัวที่ดีควรมีลักษณะอย่างไร

- ก. ปรุงอาหารได้อร่อย
- ข. เตรียมอาหารได้อย่างมีคุณภาพพอเพียงและราคาถูก
- ค. เตรียมอาหารได้อย่างเหลือเฟือ
- ง. คาดคะเนปริมาณอาหารได้อย่างถูกต้อง

37. คำว่า "พอยังชีพ" ในความหมายของลูกเสือ คือ

- ก. พอรับประทานได้เพื่อประทังชีวิต
- ข. พอรับประทานได้อย่างอร่อย
- ค. พอรับประทานได้มีคุณค่า
- ง. พอรับประทานได้ในแต่ละวัน

38. การประกอบอาหารระหว่างอยู่ค่ายพักแรม ในฐานะหัวหน้าคนครัวเพื่อให้ลูกเสือ

- ก. เลื่อนหน้าที่เป็นหัวหน้าคนครัว
- ข. รู้จักการพึ่งพาตนเองในการประกอบอาหาร
- ค. ฝึกประกอบอาหารเพื่อเลี้ยงคน
- 4. ฝึกการซื้ออาหารในระหว่างอยู่ค่าย

39. การใช้หม้อหุงต้มสนามประกอบอาหาร มีวัตถุประสงค์ให้ลูกเสือ

- ก. รู้จักการใช้ภาชนะติดตัว อย่างมีคุณค่า
- ข. มีการอดทนและรู้จักการรอคอย
- ค. เรียนรู้ความยากลำบากและภาวะการขาดแคลน
- ง. จัดลำดับความสำคัญในการประกอบอาหาร

40. การใช้หม้อหุงต้มสนามประกอบอาหาร มีวัตถุประสงค์ให้ลูกเสือ

- ก. รู้จักประหยัด
- ข. ซื้ออาหารตามรายการที่กำหนด
- ค. ทราบปริมาณอาหารที่จะใช้แต่ละมื้อ
- ง. ไม่ซื้ออาหารที่มีราคาแพง