



ข้อสอบปลายภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568

วิชา 30000-1311 วิทยาศาสตร์งานอาชีพอุตสาหกรรมอาหารและโภชนาการ

ชื่อ.....ระดับชั้น.....

สาขา.....เลขที่.....

คำชี้แจง เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

ข้อที่ 1 ระบบใดทำหน้าที่ควบคุมและสั่งการการทำงานของร่างกาย

- | | |
|------------------|----------------------|
| ก. ระบบย่อยอาหาร | ข. ระบบประสาท |
| ค. ระบบหายใจ | ง. ระบบไหลเวียนเลือด |

ข้อที่ 2 อวัยวะใดเป็นศูนย์กลางของระบบประสาท

- | | |
|----------|---------|
| ก. หัวใจ | ข. สมอง |
| ค. ปอด | ง. ตับ |

ข้อที่ 3 การแลกเปลี่ยนแก๊สออกซิเจนและคาร์บอนไดออกไซด์เกิดขึ้นที่ใด

- | | |
|-----------|-------------|
| ก. หลอดลม | ข. ปอด |
| ค. ถุงลม | ง. กระบังลม |

ข้อที่ 4 ระบบใดมีหน้าที่ลำเลียงออกซิเจนและสารอาหารไปยังส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย

- | | |
|-------------------|----------------------|
| ก. ระบบขับถ่าย | ข. ระบบไหลเวียนเลือด |
| ค. ระบบโครงกระดูก | ง. ระบบย่อยอาหาร |

ข้อที่ 5 อวัยวะใดเป็นส่วนหนึ่งของระบบย่อยอาหาร

- | | |
|-----------------|----------|
| ก. ไต | ข. ปอด |
| ค. กระเพาะอาหาร | ง. หัวใจ |

ข้อที่ 6 หน้าที่สำคัญของไตคือข้อใด

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| ก. ควบคุมการหายใจ | ข. ย่อยอาหาร |
| ค. ขับของเสียออกจากเลือด | ง. ลำเลียงเลือด |

ข้อที่ 7 ระบบใดทำงานร่วมกันเพื่อให้ร่างกายเคลื่อนไหวได้

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| ก. ระบบประสาทและระบบหายใจ | ข. ระบบไหลเวียนเลือดและระบบย่อยอาหาร |
| ค. ระบบโครงกระดูกและกล้ามเนื้อ | ง. ระบบขับถ่ายและระบบประสาท |

ข้อที่ 8 กล้ามเนื้อชนิดใดไม่อยู่ในอำนาจจิตใจ

ก. กล้ามเนื้อลาย

ข. กล้ามเนื้อแขน

ค. กล้ามเนื้อเรียบ

ง. กล้ามเนื้อขา

ข้อที่ 9 เลือดมีหน้าที่ใด

ก. ย่อยอาหาร

ข. ควบคุมการเคลื่อนไหว

ค. ลำเลียงแก๊สและสารอาหาร

ง. สร้างพลังงาน

ข้อที่ 10 ระบบใดช่วยขับของเสียออกจากร่างกาย

ก. ระบบย่อยอาหาร

ข. ระบบหายใจ

ค. ระบบขับถ่าย

ง. ระบบประสาท

ข้อที่ 11 สารละลายหมายถึงข้อใด

ก. สารที่มีสถานะเป็นของแข็งเท่านั้น

ข. สารที่มีองค์ประกอบเพียงชนิดเดียว

ค. สารผสมเนื้อเดียวที่มีตัวถูกละลายกระจายอยู่ในตัวทำละลาย

ง. สารผสมที่มองเห็นสารแยกเป็นชั้น

ข้อที่ 12 ข้อใดเป็นตัวทำละลาย

ก. เกลือแกง

ข. น้ำตาล

ค. ผงชอล์ก

ง. น้ำ

ข้อที่ 13 เมื่อนำเกลือใส่ลงในน้ำ เกลือจัดเป็นอะไร

ก. ตัวทำละลาย

ข. ตัวถูกละลาย

ค. สารแขวนลอย

ง. สารคอลลอยด์

ข้อที่ 14 ข้อใดเป็นสารละลาย

ก. น้ำโคลน

ข. น้ำมันกับน้ำ

ค. น้ำเชื่อม

ง. ทราเยผสมน้ำ

ข้อที่ 15 การเพิ่มอุณหภูมิมีผลอย่างไรต่อการละลายของของแข็งในของเหลว

ก. ทำให้ละลายช้าลง

ข. ทำให้ไม่ละลาย

ค. ทำให้ละลายเร็วขึ้น

ง. ไม่มีผล

ข้อที่ 16 การคนสารละลายมีผลอย่างไร

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| ก. ทำให้ตัวทำละลายหายไป | ข. ทำให้สารตกตะกอน |
| ค. ทำให้ตัวถูกละลายละลายเร็วขึ้น | ง. ทำให้สารเปลี่ยนสถานะ |

ข้อที่ 17 ข้อใดเป็นสารละลายอิ่มตัว

- | | |
|---------------------------------|--|
| ก. สารที่ละลายได้หมดทุกอุณหภูมิ | ข. สารที่มีตัวถูกละลายมากที่สุดในอุณหภูมิหนึ่ง |
| ค. สารที่มีตัวถูกละลายน้อย | ง. สารที่ยังสามารถละลายเพิ่มได้ |

ข้อที่ 18 หากใส่น้ำตาลลงในน้ำจนไม่ละลายเพิ่ม สารละลายที่ได้คือข้อใด

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| ก. สารละลายเจือจาง | ข. สารละลายไม่อิ่มตัว |
| ค. สารละลายอิ่มตัว | ง. สารแขวนลอย |

ข้อที่ 19 ข้อใดเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการละลายของสาร

- | | |
|-------------|--------------------|
| ก. สีของสาร | ข. รูปร่างของภาชนะ |
| ค. อุณหภูมิ | ง. กลิ่นของสาร |

ข้อที่ 20 การบดสารให้มีขนาดเล็กลงก่อนละลายในน้ำจะทำให้เกิดผลใด

- | | |
|----------------------|----------------------|
| ก. ละลายช้าลง | ข. ละลายเร็วขึ้น |
| ค. ไม่สามารถละลายได้ | ง. เปลี่ยนชนิดของสาร |

ข้อที่ 21 ปฏิริยาเคมีหมายถึงข้อใด

- | | |
|---|--------------------------------------|
| ก. การเปลี่ยนแปลงรูปร่างของสาร | ข. การเปลี่ยนแปลงสถานะของสาร |
| ค. การเกิดสารใหม่ที่มีสมบัติต่างจากเดิม | ง. การผสมสารโดยไม่เกิดการเปลี่ยนแปลง |

ข้อที่ 22 ข้อใดเป็นหลักฐานว่ามีการเกิดปฏิริยาเคมี

- | | |
|--------------------|--------------------|
| ก. สารละลายใสขึ้น | ข. เกิดก๊าซหรือฟอง |
| ค. สารมีขนาดเล็กลง | ง. สารแยกเป็นชั้น |

ข้อที่ 23 การเกิดสนิมเหล็กเป็นตัวอย่างของปฏิริยาเคมีชนิดใด

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| ก. ปฏิริยาการเผาไหม้ | ข. ปฏิริยาการตกตะกอน |
| ค. ปฏิริยาการเกิดสนิม (ออกซิเดชัน) | ง. ปฏิริยาการย่อยสลาย |

ข้อที่ 24 ข้อใดเป็นปฏิกิริยาการเผาไหม้

ก. น้ำแข็งละลาย

ข. เหล็กเป็นสนิม

ค. กระดาษถูกเผาไฟ

ง. น้ำตาลละลายน้ำ

ข้อที่ 25 สารตั้งต้นของปฏิกิริยาเคมีเรียกว่าอะไร

ก. ผลิตภัณฑ์

ข. ตัวเร่งปฏิกิริยา

ค. สารตั้งต้น

ง. ตัวทำละลาย

ข้อที่ 26 ข้อใดเป็นผลของปฏิกิริยาเคมี

ก. สารมีสีเปลี่ยน

ข. สารแตกเป็นชิ้นเล็กกล

ค. สารละลายน้ำ

ง. สารเปลี่ยนรูปร่าง

ข้อที่ 27 ตัวเร่งปฏิกิริยามีบทบาทอย่างไร

ก. ทำให้เกิดสารใหม่มากขึ้น

ข. ทำให้ปฏิกิริยาเกิดเร็วขึ้นโดยไม่เปลี่ยนแปลงตัวเอง

ค. ทำให้ปฏิกิริยาหยุด

ง. ทำให้สารตั้งต้นหมดเร็วขึ้น

ข้อที่ 28 ข้อใดเป็นปฏิกิริยาที่เกิดขึ้นในชีวิตประจำวัน

ก. การเดือดของน้ำ

ข. การละลายของน้ำตาล

ค. การย่อยอาหาร

ง. การฉีกกระดาษ

ข้อที่ 29 ข้อใดไม่ใช่ปฏิกิริยาเคมี

ก. การเผาไหม้แก๊ส

ข. การเกิดสนิม

ค. การแข็งตัวของน้ำ

ง. การย่อยอาหาร

ข้อที่ 30 ข้อใดเป็นการเปลี่ยนแปลงทางเคมี

ก. น้ำแข็งละลาย

ข. เกลือละลายน้ำ

ค. การเผาไหม้ไม้

ง. การฉีกกระดาษ

ข้อที่ 31 สารอาหารหมายถึงข้อใด

ก. สารที่ให้รสชาติแก่อาหาร

ข. สารที่ร่างกายต้องการเพื่อการเจริญเติบโตและดำรงชีวิต

ค. สารที่ทำให้อาหารเก็บได้นาน

ง. สารที่ใช้ปรุงแต่งอาหาร

ข้อที่ 32 สารอาหารใดให้พลังงานแก่ร่างกายเป็นหลัก

- | | |
|-----------------|-------------|
| ก. โปรตีน | ข. วิตามิน |
| ค. คาร์โบไฮเดรต | ง. เกลือแร่ |

ข้อที่ 33 ข้อใดเป็นแหล่งของโปรตีน

- | | |
|---------|--------------|
| ก. ข้าว | ข. น้ำมันพืช |
| ค. ไข่ | ง. น้ำตาล |

ข้อที่ 34 สารอาหารใดช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย

- | | |
|-----------------|------------|
| ก. คาร์โบไฮเดรต | ข. ไขมัน |
| ค. โปรตีน | ง. วิตามิน |

ข้อที่ 35 วิตามินและเกลือแร่มีหน้าที่สำคัญอย่างไร

- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| ก. ให้พลังงาน | ข. ช่วยควบคุมการทำงานของร่างกาย |
| ค. สร้างกล้ามเนื้อ | ง. สะสมเป็นพลังงาน |

ข้อที่ 36 สารอาหารใดให้พลังงานมากที่สุด

- | | |
|-----------------|------------|
| ก. คาร์โบไฮเดรต | ข. โปรตีน |
| ค. ไขมัน | ง. วิตามิน |

ข้อที่ 37 การขาดวิตามินซีอาจทำให้เกิดอาการใด

- | | |
|-----------------|---------------------|
| ก. กระดูกเปราะ | ข. เลือดออกตามไรฟัน |
| ค. ตาบอดกลางคืน | ง. เป็นโรคคอพอก |

ข้อที่ 38 ข้อใดเป็นอาหารที่มีไขมันสูง

- | | |
|--------------|------------|
| ก. ผักสด | ข. ผลไม้ |
| ค. น้ำมันพืช | ง. ข้าวสวย |

ข้อที่ 39 น้ำมีความสำคัญต่อร่างกายอย่างไร

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| ก. ให้พลังงาน | ข. ช่วยย่อยอาหาร |
| ค. ช่วยลำเลียงสารอาหารและของเสีย | ง. สร้างกล้ามเนื้อ |

ข้อที่ 40 การรับประทานอาหารที่เหมาะสมควรเป็นอย่างไร

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| ก. กินอาหารชนิดเดียวทุกวัน | ข. กินอาหารให้ครบ 5 หมู่ |
| ค. กินอาหารที่ให้พลังงานสูงเท่านั้น | ง. กินอาหารตามความชอบ |

ข้อที่ 41 สารเคมีในอาหารหมายถึงข้อใด

- ก. สารอาหารที่ร่างกายต้องการ
- ข. สารที่เติมลงในอาหารเพื่อปรุงรสเท่านั้น
- ค. สารที่อาจปนเปื้อนหรือเติมในอาหารและอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ง. สารที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติในอาหารทุกชนิด

ข้อที่ 42 ข้อใดเป็นตัวอย่างของสารเคมีที่อาจปนเปื้อนในอาหาร

- | | |
|--------------|-----------------|
| ก. วิตามินซี | ข. โปรตีน |
| ค. สารกันบูด | ง. คาร์โบไฮเดรต |

ข้อที่ 43 การบริโภคอาหารที่มีสารกันบูดในปริมาณมากอาจส่งผลอย่างไร

- | | |
|--|------------------------------|
| ก. ทำให้ร่างกายแข็งแรง | ข. ช่วยให้อาหารย่อยง่าย |
| ค. ส่งผลเสียต่อสุขภาพ เช่น ระคายเคืองหรือแพ้ | ง. ทำให้อาหารมีคุณค่ามากขึ้น |

ข้อที่ 44 สารฟอกขาวมักพบในอาหารชนิดใด

- | | |
|-----------|-----------------|
| ก. ผักสด | ข. ข้าวสาร |
| ค. ถั่วอก | ง. เนื้อสัตว์สด |

ข้อที่ 45 ข้อใดเป็นวิธีลดอันตรายจากสารเคมีในอาหาร

- | | |
|----------------------------|---|
| ก. เลือกอาหารที่มีสีสวยจัด | ข. ล้างผักผลไม้ด้วยน้ำสะอาดหลาย ๆ ครั้ง |
| ค. กินอาหารดิบเป็นประจำ | ง. เลือกอาหารราคาถูกที่สุด |

ข้อที่ 46 สารบอแรกซ์มักถูกลักลอบใช้ในอาหารเพื่อจุดประสงค์ใด

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| ก. เพิ่มคุณค่าทางอาหาร | ข. ทำให้อาหารมีสีสวย |
| ค. ทำให้อาหารกรอบและเหนียว | ง. ทำให้อาหารมีกลิ่นหอม |

ข้อที่ 47 หากได้รับสารเคมีในอาหารสะสมเป็นเวลานาน อาจเกิดผลใด

- | | |
|--|-------------------------|
| ก. ร่างกายแข็งแรงขึ้น | ข. ไม่มีผลใด ๆ |
| ค. เกิดโรคเรื้อรังหรืออันตรายต่ออวัยวะ | ง. ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกัน |

ข้อที่ 48 ข้อใดเป็นการเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัย

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| ก. ซื้ออาหารที่ไม่มีฉลาก | ข. ซื้ออาหารจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ |
| ค. เลือกอาหารที่มี อย. และฉลากชัดเจน | ง. เลือกอาหารที่มีสีฉูดฉาด |

ข้อที่ 49 สารเคมีใดหากปนเปื้อนในอาหารทะเลอาจเป็นอันตรายต่อระบบประสาท

- | | |
|-------------|------------|
| ก. แคลเซียม | ข. เหล็ก |
| ค. พรอท | ง. โซเดียม |

ข้อที่ 50 หากสงสัยว่าอาหารมีสารเคมีอันตราย ควรทำอะไร

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| ก. รับประทานต่อไป | ข. เก็บไว้รับประทานภายหลัง |
| ค. หยุดบริโภคและแจ้งผู้เกี่ยวข้อง | ง. นำไปปรุงให้สุกจัด |

ข้อที่ 51 จุลินทรีย์หมายถึงข้อใด

- | | |
|--|--|
| ก. สิ่งมีชีวิตที่มองเห็นได้ด้วยตาเปล่า | ข. สิ่งมีชีวิตขนาดเล็กมาก ต้องใช้กล้องจุลทรรศน์จึงมองเห็นได้ |
| ค. สารเคมีที่ใช้ในการถนอมอาหาร | ง. สิ่งมีชีวิตที่อาศัยอยู่เฉพาะในน้ำ |

ข้อที่ 52 ข้อใดเป็นจุลินทรีย์ที่ใช้ในการผลิตโยเกิร์ต

- | | |
|----------|-----------------------|
| ก. ยีสต์ | ข. แบคทีเรียกรดแลคติก |
| ค. รา | ง. ไวรัส |

ข้อที่ 53 การหมักอาหารมีประโยชน์อย่างไร

- | | |
|-----------------------|---|
| ก. ทำให้อาหารมีสีสวย | ข. ทำให้อาหารเก็บได้นานขึ้นและมีรสชาติพิเศษ |
| ค. ทำให้อาหารมีสารพิษ | ง. ทำให้อาหารแข็งขึ้น |

ข้อที่ 54 จุลินทรีย์ชนิดใดใช้ในการผลิตขนมปัง

- | | |
|--------------|----------|
| ก. แบคทีเรีย | ข. รา |
| ค. ยีสต์ | ง. ไวรัส |

ข้อที่ 55 ข้อใดเป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการใช้จุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมอาหาร

- | | |
|-------------|-------------|
| ก. น้ำอัดลม | ข. นมสด |
| ค. ซีอิ๊ว | ง. น้ำเปล่า |

ข้อที่ 56 จุลินทรีย์มีบทบาทอย่างไรต่ออาหาร

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| ก. ทำให้อาหารเสียเสมอ | ข. ไม่มีผลต่ออาหาร |
| ค. ให้ประโยชน์และโทษต่ออาหาร | ง. ทำให้อาหารมีสีสวยเท่านั้น |

ข้อที่ 57 การควบคุมจุลินทรีย์ในอาหารมีความสำคัญเพราะเหตุใด

- | | |
|---------------------------|---|
| ก. เพื่อให้อาหารมีราคาสูง | ข. เพื่อป้องกันอาหารบูดเสียและอันตรายต่อผู้บริโภค |
| ค. เพื่อให้อาหารมีรสหวาน | ง. เพื่อให้อาหารมีกลิ่นหอม |

ข้อที่ 58 ข้อใดเป็นจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| ก. แบคทีเรียก่อโรค | ข. ยีสต์ |
| ค. แบคทีเรียกรดแลกติก | ง. จุลินทรีย์ที่ใช้หมักอาหาร |

ข้อที่ 59 การแช่เย็นอาหารช่วยควบคุมจุลินทรีย์ได้อย่างไร

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| ก. ทำให้จุลินทรีย์ตายทันที | ข. ทำให้จุลินทรีย์เปลี่ยนชนิด |
| ค. ชะลอการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ | ง. เพิ่มจำนวนจุลินทรีย์ |

ข้อที่ 60 ข้อใดเป็นการใช้จุลินทรีย์อย่างปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร

- | |
|---|
| ก. ใช้จุลินทรีย์โดยไม่ควบคุม |
| ข. ใช้จุลินทรีย์ที่ทราบชนิดและผ่านการควบคุม |
| ค. ใช้จุลินทรีย์จากธรรมชาติทุกชนิด |
| ง. ใช้จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย |
