



แบบทดสอบวัดผลกลางภาคเรียน
ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๔
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒

รัฐวิวิชา ท๒๒๐๐๒ รายวิชาภาษาไทย ๔

จำนวน ๓ ข้อ คะแนนเต็ม ๑๕ คะแนน เวลา ๑ ชั่วโมง



ชื่อ

นามสกุล

ตอนที่ ๑

คำชี้แจง : ให้นักเรียนแยกคำบาลี - สันสกฤต โดยใช้ตารางหลักตัวสะกดตัวตามให้ถูกต้อง (๕ คะแนน)

พยัญชนะวรรคในภาษาบาลีสันสกฤต

พยัญชนะวรรค	แถวที่ 1	แถวที่ 2	แถวที่ 3	แถวที่ 4	แถวที่ 5
วรรค กะ	ก	ข	ค	ฌ	ง
วรรค จะ	จ	ฉ	ช	ฌ	ญ
วรรค ฎะ	ฎ	ฐ	ฑ	ฒ	ณ
วรรค ตะ	ต	ถ	ท	ธ	น
วรรค ปะ	ป	ผ	พ	ภ	ม
เศษวรรค	ย ร ล ว ศ ษ ส ห ฬ อ (นิคหิต)				

ทุกข์

บุปผา

ไพรัชณีย์

เขาวชน

กริชา

อิชฌาณ

กัฬ

ฉลุ

สันชาต

อัคร



ตัวชี้วัด ท ๑.๑ ม.๒/๕ วิเคราะห์และจำแนกข้อเท็จจริง ข้อมูลสนับสนุน และข้อคิดเห็นจากบทความที่อ่าน
ตัวชี้วัด ท ๑.๑ ม.๒/๗ อ่านหนังสือ บทความ หรือคำประพันธ์อย่างหลากหลาย และประเมินคุณค่าหรือ
แนวคิดที่ได้จากการอ่าน เพื่อนำไปใช้แก้ปัญหาในชีวิต

คำชี้แจง ให้นักเรียนอ่านถ้อยความต่อไปนี้อย่างถี่ถ้วน และตอบคำถามตามแนวข้อสอบ PISA

ภัยแฝงจาก “บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป”

ยุคประหยัดขัดเข็มขัดรัดตัวแบบนี้อาหารชนิดหนึ่งที่ “๑๐๘ เคล็ดกิน” เชื่อว่าแทบทุกบ้านต้องมีติดไว้ คือ “บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป” ที่มีราคาถูก ทั้งยังกินง่ายประหยัดเวลา และเพราะรูปแบบการกินง่ายตายเช่นนี้เอง ที่ทำให้เรามองข้ามความใส่ใจถึงภัยร้ายที่แฝงมาพร้อมกับการกินบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปแบบผิวดิถี

ส่วนประกอบของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปส่วนใหญ่มีส่วนผสมของแป้งสาลีในกรรมวิธีการผลิตถึง ๖๐-๗๐% ส่วน ๑๕-๒๐% เป็นไขมันในของเครื่องปรุง (น้ำมันทอดบะหมี่สำเร็จรูปมักเป็นน้ำมันพืชราคาถูก ซึ่งมีคุณสมบัติ แตกตัวเป็น “กรดไขมันชนิดทรานส์” ที่เป็นหนึ่งในสาเหตุการกระตุ้นให้เกิดโรคหัวใจ) ที่เหลืออีก ๕-๖% เป็นเกลือและผงชูรส ทั้งยังมีปริมาณโซเดียมเกินความต้องการของร่างกายป็นอยู่มาก ซึ่งเป็นอันตรายต่อไต และยิ่งจะทำให้ความดันโลหิตสูงอีกด้วย

แต่หากหลีกเลี่ยงที่จะทานไม่ได้ ทางกระทรวงสาธารณสุขเขาก็มีข้อเสนอแนะมาให้ใส่ไข่ ผักหรือเนื้อสัตว์ ลงไปด้วย เพื่อเพิ่มสารอาหารและป้องกันไม่ให้ร่างกายได้รับโซเดียมมากเกินไป ควรเลือกซื้อบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปที่ เขียนกำกับว่า เพิ่มสารไอโอดีน ธาตุเหล็ก และวิตามินเอ ไว้หน้าซอง ไม่ควรทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปดิบๆ เพราะ เส้นบะหมี่นั้นจะไปพองตัวในกระเพาะอาหารอาจทำให้ท้องอืดได้ และไม่ควรทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมากกว่าวันละ ๑ ซอง เพื่อป้องกันโรคต่างๆ ที่แทรกมาพร้อมบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

ปรับจาก : <http://www.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=๙๕๓๐๐๐๐๐๕๗๙๖๒?>

คำถามที่ จากถ้อยความข้างต้น เป็นความจริงหรือไม่เป็นความจริง (๕ คะแนน)

ข้อความ เป็นความจริง เลือกเครื่องหมาย X ในช่อง “ใช่”

ข้อความ ไม่เป็นความจริง เลือกเครื่องหมาย X ในช่อง “ไม่ใช่”

ข้อความ	ใช่	ไม่ใช่
๑. น้ำมันพืชราคาถูกจะมีกรดไขมันชนิดทรานส์เป็นส่วนประกอบในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป		
๒. ไม่ควรรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปดิบๆ จะก่อให้เกิดโรคท้องอืด		
๓. ปีใหม่เลือกซื้อบะหมี่ที่มีข้อความเพิ่มสารไอโอดีน ธาตุเหล็ก วิตามินเอ มารับประทาน		
๔. กรดไขมันชนิดทรานส์ เป็นสารกระตุ้นให้เกิดโรคตับอักเสบ		
๕. มะลิรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป โดยใส่ไข่ ผักและเนื้อสัตว์		
๖. ทุบทุบปวดท้องเพราะทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปดิบๆ		
๗. ร่างกายของเราหากมีแร่ธาตุโซเดียมปริมาณมาก จะส่งผลกระทบต่อโรคปอดอักเสบ		
๘. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูปมีส่วนประกอบของสารโซเดียมและผงชูรส ๖๐-๗๐%		
๙. สาธารณสุขเตือน! ห้ามรับประทานบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปทุกชนิด		
๑๐. “ยุคประหยัดเข็มขัดรัดตัว” เป็นประโยคความรวม		

