

มาตรฐาน ง 1.1 ม.4-6/1.อธิบายวิธีการทำงานเพื่อการดำรงชีวิต

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. ช่วยให้มีความอดทนอดกลั้นแก้ปัญหาที่ดีที่สุด
7. การทำงานบ้านในข้อใดช่วยประหยัดทรัพยากรในครอบครัวได้ดีที่สุด
ก. พรมน้ำที่เสื้อผ้าให้ชุ่ม แล้วจึงรีดผ้า
ข. ทำงานบ้านในบริเวณที่มีแสงสว่างจากธรรมชาติ
ค. วางแผนขั้นตอนการทำงานและจัดเตรียมเครื่องมือให้พร้อม
ง. ถอดปลั๊กเตารีดหลังจากรีดผ้าเสร็จหนึ่งตัวแล้วจึงเสียบปลั๊กใหม่
8. หลักการใดเป็นหลักการการทำงานเพื่อการดำรงชีวิต
ก. 5R
ข. 6P
ค. PDCA
ง. D-E-V-E-L-O-P
9. หลักการใดเป็นหลักการการทำงานให้ประสบความสำเร็จ
ก. ความยืดหยุ่นในการคิด
ข. การเป็นคนมีวินัย ตรงต่อเวลา
ค. ความเป็นมืออาชีพในการทำงาน
ง. ต้องหมั่นพัฒนาตนเองอยู่เสมอทั้งด้านความคิดความรู้ จิตใจ และการกระทำ

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. สวมผ้าปิดปากและผ้ากันเปื้อนทุกครั้ง
- ค. ตรวจสอบสภาพอุปกรณ์ก่อนใช้งาน
- ง. มีสมาธิในการทำงาน ไม่ประมาท

24. ข้อใดต่อไปนี้เป็นขั้นตอนการวางแผนในการปฏิบัติงาน

- ก. โบท ทำอุปกรณ์สำหรับกองเชียร์
- ข. แอ็ค กำหนดงบประมาณในการจัดงานกีฬาสี
- ค. ยอด เรียกประชุมสมาชิกเพื่อให้สมาชิกเตรียมตัวจัดงานกีฬาสี
- ง. อัม วิเคราะห์ปัญหาในการจัดงานกีฬาสีเพื่อการจัดงานปีหน้า

25. การวางแผนงานที่ดีจะต้องมีลักษณะอย่างไร

- ก. มีความชัดเจน
- ข. ปฏิบัติงานง่าย
- ค. ตรวจสอบการทำงานได้ง่าย
- ง. มีความซับซ้อนในการปฏิบัติ

26. ผ้าฝ้ายมีคุณสมบัติเหมาะสมในการนำมาใช้เป็นอุปกรณ์ทำความสะอาดอย่างไร

- ก. เนียนนุ่ม ดูหรูหรา เบา
- ข. ทนยับและเก็บความร้อนได้ดี

ค. มีความเหนียวทนทาน ยืดหดยาก

ง. ซึมซับน้ำและระบายความร้อนได้ดี

27. คนที่มีรูปร่างผอม สูง ควรเลือกสวมเสื้อผ้าแบบใด

- ก. ลายดอกเล็กๆ
- ข. เส้นลายแนวตั้งตามลำตัว
- ค. เนื้อผ้าไม่หนาหรือบางมาก
- ง. ลายดอกใหญ่

28. ถ้าหากเสื้อเปื้อนหมึกปากกาถูกลื่น มีวิธีการซักเพื่อลบรอยเปื้อนอย่างไร

- ก. เช็ดด้วยไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์
- ข. แช่น้ำอุ่นแล้วซักด้วยน้ำยาซักแห้ง
- ค. ใช้ฟองน้ำชุบแอลกอฮอล์เช็ดตรงรอยเปื้อน แล้วนำไปซักตามปกติ
- ง. ให้รีบเอาผ้าฝ้ายหรือผ้าขนหนูขัดตรงรอยเปื้อนแล้วใช้ก้อนน้ำแข็งถูแรงๆ

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. เสื้อเป็นฝ้ายดพอดี้ตัว สีเข้ม กระโปรงทรงตรงยาวเหนือเข่า
- ง. เสื้อมีระบาย มีจีบ ติดลูกไม้เป็นชั้นๆ แขนพองกระโปรงยาว

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

31. การแปรรูปปอุน 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. อาหารเข้าที่ที่เหมาะกับสุขภาพของผู้มีอายุตั้งแต่ 70 ปีขึ้นไป คือข้อใด

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

34. ข้อใดเป็นหลักการเลือกซื้ออาหารที่ถูกต้องมากที่สุด

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

35. บรรจุภัณฑ์ในข้อใดเหมาะสมที่สุดสำหรับบรรจุขั้วน้ำหนัก 150 กรัม เพื่อส่งออกขายต่างประเทศ

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

36. ข้อใดต่อไปนี้เป็นวิธีการเก็บรักษาผักที่ยังไม่ได้นำมาประกอบอาหารได้ถูกต้องที่สุด

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

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 ใส่ไข่ ฟักทองแกงบวช
 - ข. ข้าวสวย แกงส้มพริกแกง เนื้อเค็มทอด ขนมชั้น
 - ค. ข้าวสวย แกงจืดฟักกับหมู ไข่เจียวหมูสับ

มะละกอสุก

- ง. ข้าวสวย ผักกาดดองต้มหมู น้ำพริกกะปิ ผักต้ม
- ปลาทอด สังขยา

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

ชื่อ.....นามสกุล.....

เลขที่.....ชั้น.....ห้อง.....