

วิชาการงานอาชีพ1 (ม.4)



การทดสอบ

ขั้นตอน ⇒ สอบเวลา 8.10-18.00 น.

⇒ อ่านรายละเอียดให้ชัดเจนก่อนทำข้อสอบ

⇒ ส่งข้อสอบแล้วจะเข้าระบบไม่ได้ชั่วคราว

⇒ นักเรียนที่ไม่สามารถเข้าสอบได้ ให้สอบภายหลัง

ช่องทางการสอบ ⇒ www.liveworksheets.com

ข้อสอบมี 2 ตอน

ตอนที่ 1 จงเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

- ควรเก็บรักษาพริกแห้งอย่างไร
ก. เก็บในที่ชื้นและเย็น
ข. เก็บให้มิดชิด พ้นจากแสงแดด
ค. เก็บในที่แห้งและมีอากาศถ่ายเทได้ดี
ง. ใส่ถุงผูกให้มิดชิด เพื่อไม่ให้ถูกอากาศ
- การเลือกซื้อผักที่รับประทานหัวควรเลือกซื้ออย่างไร
ก. มีน้ำหนักเหมาะสมกับขนาด
ข. ใบมีรอยแมลงกัดแทะ หัวไม่เหี่ยว
ค. สดใหม่ ไม่เหี่ยวช้ำ หัวมีลักษณะอวบหนา
ง. หัวใหญ่ น้ำหนักเบา ใบมีสีเขียวสด และไม่มีรอยแมลงกัดแทะ
- การประกอบอาหารในข้อใดใช้วัตถุดิบที่มีคุณค่าโภชนาการและสารอาหารประเภทโปรตีนมากที่สุด
ก. ยำผักบุ้งชุบแป้งทอด
ข. ผัดผักทองกับน้ำมันหอย
ค. แกงส้มผักรวมไมใส่เนื้อสัตว์
ง. แกงเห็ดใส่น้ำมันถั่วเหลืองแทนกะทิ
- การปรุงอาหารใดเมื่อใช้ไฟแรงเป็นพิเศษจะมีรสชาติดี
ก. ผัดผักบุ้งไฟแดง
ข. เนื้อแดดเดียวทอด
ค. ไข่เจียวกรอบนอกนุ่มใน
ง. ผัดกะเพราหมูกรอบ
- บุคคลในข้อใดใช้วัตถุดิบที่แปรรูปจากถั่วเขียว
ก. พวรสอบดคั้นน้ำเต้าหู้
ข. พวซื้อเต้าหู้ยมาผากคุณย่า
ค. เอมอรวีรับประทานย้าวุ้นเส้น
ง. คุณทำหลนเต้าเจี้ยวด้วยตนเอง
- บุคคลใดนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปแล้วได้ราคาสูงที่สุด
ก. หน่อทำสับสุ่มนไฟรมังคุด
ข. หน่อทำมะขามสามรส
ค. หน่อทำสับประคกวน
ง. หน่อทำกล้วยฉาบ
- การดองผักหลายชนิดไว้รับประทาน **ไม่ควร** ใส่ในภาชนะใด
ก. โอ่ง ข. ไห
ค. หม้อเคลือบ ง. หม้ออะลูมิเนียม
- การประกอบอาหารในข้อใดทำให้อาหารสุกโดยใช้ไฟเป็นตัวนำความร้อน
ก. การย่างปลาตาก ข. การกวนมะม่วง
ค. การผัดผักทอง ง. การทอดกระดุกหมู
- การถนอมอาหารด้วยความเย็นโดยใช้ไนโตรเจนเหลว เหมาะสำหรับอาหารประเภทใด
ก. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
ข. อาหารทะเลที่ต้องการเก็บไว้ในระยะสั้น
ค. อาหารประเภทผักและผลไม้ที่เมืองหนาว
ง. อาหารทะเลที่ต้องใช้เวลาในการขนส่งนาน
- การใช้สารกันบูดในการถนอมอาหารควรใช้อย่างไรจึงจะปลอดภัยต่อผู้บริโภค
ก. ใช้สารกันบูดในปริมาณน้อยที่สุด
ข. ใช้สารกันบูดในอาหารที่เก็บไว้นาน ๆ
ค. ใช้สารกันบูด 1 กรัม ต่อน้ำหนักอาหาร 1 กิโลกรัม
ง. ใช้สารกันบูดในอาหารที่มีน้ำหนัก 5 กิโลกรัมขึ้นไป

11. พื้นที่ใดเหมาะในการเพาะปลูกมากที่สุด

- ก. มีดินทรายปนอยู่มาก
- ข. ลาดเทเล็กน้อย ระบายน้ำได้ดี
- ค. ราบแนวระดับ ไม่มีความลาดเท
- ง. พื้นที่ขนาดใหญ่ ใช้เครื่องทุ่นแรงได้สะดวก

12. ข้อใดเป็นการเตรียมดินปลูกพืชที่เหมาะสม

- ก. ใส่ปุ๋ยหมักลงในดินปลูก
- ข. ผสมดินกับวัสดุปลูกชนิดอื่นๆ
- ค. ขุดหน้าดินมาตากแดดเพื่อฆ่าเชื้อโรค
- ง. ปรับดินให้มีสภาพเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของพืช

13. ต้นกล้าในข้อใดที่ควรถอนทิ้งเป็นอันดับแรก

- ก. เป็นโรค
- ข. กลายพันธุ์
- ค. มีขนาดเล็ก
- ง. มีแมลงกัดกิน

14. พืชชนิดใดต้องการอุณหภูมิในการเจริญเติบโตค่อนข้างสูง

- ก. มันฝรั่ง
- ข. ข้าวสาลี
- ค. ข้าวโพด
- ง. สตรอว์เบอร์รี

15. พืชชนิดใดนิยมขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด

- ก. อ้อย
- ข. ข้าวฟ่าง
- ค. ถั่วลิสง
- ง. กุหลาบหิน

16. ลักษณะของเมล็ดพันธุ์ในข้อใดมีโอกาสขยายพันธุ์ได้ดีที่สุด

- ก. เบา
- ข. อ่อนนุ่ม
- ค. แก่จัด เนื้อแน่นแข็ง
- ง. ยังไม่แก่เต็มที่และเก็บไว้เป็นพิเศษ

17. การขุดหลุมเตรียมดินเพื่อปลูกไม้ยืนต้นจำพวกมะม่วง มะปราง ควรขุดหลุมลึกเท่าใด

- ก. 20-50 เซนติเมตร
- ข. 50-70 เซนติเมตร
- ค. 80-100 เซนติเมตร
- ง. 100-150 เซนติเมตร

18. ข้อใดเป็นหลักการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการปลูกพืช

- ก. วางให้เป็นระเบียบริมแปลงผัก
- ข. ไม่ควรห้อยกลิ้งในขณะเก็บเครื่องมือ
- ค. ขณะเก็บเครื่องมือควรแต่งกายให้มิดชิด
- ง. จัดทำบัญชีรายการเครื่องมือและเก็บให้เป็นระเบียบ

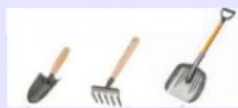
19. เพราะเหตุใดจึงไม่ควรพรวนดินใกล้โคนต้นมากเกินไป

- ก. รากของพืชขาด
- ข. น้ำขังรอบโคนต้นพืช
- ค. แมลงศัตรูพืชทำลายได้ง่าย
- ง. ดินรอบ ๆ พืชผกส่วนคว่ำอุ้มน้ำได้น้อย

20. ขั้นตอนใดเป็นขั้นตอนแรกของการเตรียมแปลงปลูกพืช

- ก. ย่อยดินให้มีขนาดเล็กลง
- ข. ใช้ไม้ปักเพื่อวัดขนาดแปลง
- ค. กำจัดวัชพืชออกจากแปลงปลูก
- ง. ขุดพลิกหน้าดิน ตากดินไว้ให้แห้ง

21. พืชในข้อใดแปรรูปแล้วเพิ่มมูลค่าได้มากที่สุด
- มังคุด - ส้มมังคุด
 - กล้วย - กล้วยกวน
 - มะขาม - มะขามสามรส
 - สับปะรด - สับปะรดเชื่อม
22. การถนอมอาหารมีความสำคัญอย่างไร
- ยืดอายุของอาหาร
 - อาหารมีรสชาติดีขึ้น
 - ประหยัดค่าอาหาร
 - ถูกทุกข้อ
23. การทำกิมจิจัดเป็นเทคโนโลยีในข้อใด
- เทคโนโลยีอาหาร
 - เทคโนโลยีชีวภาพ
 - เทคโนโลยีการผลิต
 - เทคโนโลยีการจัดการ
24. เมื่อกล้วยล้นตลาด ทำให้กล้วยมีราคาตกต่ำ ควรนำกล้วยมาแปรรูปตามข้อใดเพื่อให้เก็บได้นานและคุ้มค่า
- กล้วยอบ
 - กล้วยฉาบ
 - กล้วยกวน
 - กล้วยเชื่อม
25. เพราะเหตุใดจึงนำกระทะทองเหลืองมาใช้กวนอาหารต่างๆ
- มีราคาถูก
 - เนื้อหนา ไม่แตกหักง่าย
 - ทำให้อาหารมีรสหวาน
 - กระจายความร้อนได้รวดเร็ว
26. พืชชนิดใดไม่ควรปลูกในพื้นที่ที่มีแสงแดดจัด
- ดาวเรือง
 - ทานตะวัน
 - ดาวกระจาย
 - ส่วน้อยประแป้ง
27. เพราะเหตุใดแปลงปลูกผักจึงนิยมทำให้นูน
- ได้จากตรงกลางแปลงและลาดลงสู่ขอบแปลง
 - เพื่อป้องกันน้ำขัง
 - เพื่อความสวยงาม
 - เพื่อให้ได้รับแสงอย่างเต็มที่
 - เพื่อหลีกเลี่ยงจากศัตรูพืชบางชนิด
28. ข้อใดไม่ใช่ข้อควรปฏิบัติในการเก็บรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ทางการเกษตร
- อัดจาระบีในส่วนที่มีการเสียดสี เพื่อลดการสึกหรอ
 - เก็บไว้ในโรงเรือนที่สามารถป้องกันแดดและฝนได้
 - เช็ดด้วยน้ำมันเครื่องชนิดใสก่อนการนำใช้งาน เพื่อป้องกันสนิม
 - มีบัญชีรายการเครื่องมือและอุปกรณ์ เพื่อสะดวกในการตรวจสอบ
29. ไล่เดือนดินส่งผลโดยตรงต่อการเจริญเติบโตของพืชอย่างไร
- ทำให้มีฤทธิ์เป็นกรด
 - ทำให้รากพืชเจริญเติบโต
 - ทำให้พืชติดเชื้อโรคจากไล่เดือน
 - ทำให้เกิดการถ่ายเทอากาศในดิน



30. จากรูปเป็นเครื่องมือประเภทใด
- เตรียม พรวนดิน
 - ดูแลบำรุงพืช
 - เก็บเกี่ยวพืช
 - เครื่องมือพิเศษ