

แบบทดสอบหน่วยการเรียนรู้ที่ 3 เรื่อง อาหารประเภทสำหรับ
วิชา การงานอาชีพ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3

ชื่อ - สกุล

เลขที่

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

1. ข้อใดเหมาะสมที่จะเป็นอาหารมื้อเช้า

- ☐ ก. ข้าวต้มไก่และนมสด
☐ ข. ยำเห็ดและมะละกอสุก
☐ ค. นมสดและนมถั่วเหลือง
☐ ง. ขนมปังสับและน้ำส้มคั้น

2. การจัดรายการอาหารสำหรับไทยแต่ละมื้อควรจัดอย่างไร

- ☐ ก. จัดอาหารที่ขึ้นชื่อของแต่ละภูมิภาคของไทย
☐ ข. จัดอาหารที่คล้ายกันและมีรสชาติใกล้เคียงกัน
☐ ค. จัดอาหารให้หลากหลายและมีรสชาติแตกต่างกัน
☐ ง. จัดอาหารตามความพึงพอใจของผู้ประกอบอาหาร

3. อาหารคาวของไทยประกอบด้วยรสชาติหลักใดบ้าง

- ☐ ก. เค็ม เปรี้ยว มัน และจืด
☐ ข. หวาน เค็ม เผ็ด และมัน
☐ ค. เค็ม หวาน เปรี้ยว และเผ็ด
☐ ง. หวาน เปรี้ยว เผ็ด เค็ม และขม

4. การเตรียมและประกอบอาหารประเภทสำหรับควรคำนึงถึง
สิ่งใดมากที่สุด

- ☐ ก. งบประมาณ
☐ ข. ชนิดของอาหาร
☐ ค. ฤดูกาลของอาหาร
☐ ง. คุณค่าทางโภชนาการ

5. อาหารประเภทสำหรับมีความสำคัญอย่างไร

- ☐ ก. สามารถนำไปขายให้กับชาวต่างชาติได้
☐ ข. สะท้อนให้เห็นถึงภาวะเศรษฐกิจของไทย
☐ ค. สะดวกต่อการรับประทานเนื่องจากจัดไว้เป็นชุดให้แล้ว
☐ ง. ได้บริโภคอาหารที่หลากหลายและได้รับสารอาหารครบถ้วน

6. อาหารประเภทสำหรับในข้อใดจัดรายการอาหารได้อย่างเหมาะสม

- ☐ ก. ข้าวสวย แกงจืดผัก แกงจืดเต้าหู้ มันต้มขิง ผรั่ง
☐ ข. ขนมจีน แกงไตปลา ผัดเปรี้ยวหวาน บัวลอยไข่หวาน ชมพู
☐ ค. ข้าวเหนียว ปลาทอด ผัดคะน้าหมูกรอบ เมื่อกวน
☐ ง. ข้าวสวย แกงเผ็ดเปิดย่าง ผัดผักรวมกุ้ง ลอดช่องน้ำกะทิ

มะละกอ

☐ ง. ข้าวสวย แกงเผ็ดเปิดย่าง ผัดผักรวมกุ้ง ลอดช่องน้ำกะทิ
แตงโม

7. ข้อใดไม่ใช้การเลือกภาชนะสำหรับบรรจุอาหารที่เหมาะสม

- ☐ ก. เลือกที่เหมือนกันทั้งชุด
☐ ข. เลือกขวดลายที่เหมือนกันทั้งชุด
☐ ค. เลือกที่มีสีสันและลวดลายสวยงาม
☐ ง. เลือกที่มีรูปทรงคล้ายกันและลวดลายแตกต่างกัน

8. การตกแต่งอาหารให้มีส่วนใดส่วนหนึ่งเด่นขึ้น เพื่อให้สะดุดตา
เป็นการนำหลักการจัดองค์ประกอบศิลป์เรื่องใดมาใช้

- ☐ ก. จังหวะ ☐ ข. ความสมดุล
☐ ค. ความกลมกลืน ☐ ง. การเน้น หรือจุดสนใจ

9. ข้อใดใช้หลักการจัดและตกแต่งอาหารประเภทสำหรับได้เหมาะสม

- ☐ ก. จัดจานอาหารให้มีสีสันสวยงาม
☐ ข. จัดวางอาหารให้อยู่เป็นกลุ่มเดียวกัน
☐ ค. ใช้วัสดุตกแต่งอาหารที่สวยงามและมีราคาแพง
☐ ง. จัดและตกแต่งอาหารตามความต้องการของผู้บริโภค

10. ข้อใดคือวัตถุประสงค์หลักของการจัดและตกแต่งอาหาร
ประเภทสำหรับ

- ☐ ก. เพื่อให้ชาวต่างชาติรู้จักอาหารไทยมากขึ้น
☐ ข. เพื่อให้อาหารมีความสวยงามและน่ารับประทาน
☐ ค. เพื่อให้คนไทยเห็นคุณค่าของอาหารประเภทสำหรับ
☐ ง. เพื่อให้ผู้บริโภครับประทานอาหารประเภทสำหรับมากขึ้น