โรงเรียนตากพิทยาคม อำเภอเมืองตาก จังหวัดตาก

แบบทดสอบวิชาพิเศษ ลูกเสือสามัญรุ่นใหญ่-เนตรนารี

ระดับชั้น ม.1 วิชาสูทกรรม ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2557

สอบวัน................................... ที่ ......... กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2558 เวลา................. – ................ น.

เวลาจำนวน ............. นาที จำนวน....... ข้อ คะแนนเต็ม .............. คะแนน

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**คำสั่ง ให้นักเรียนเลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุด นำไปตอบโดยกากบาท 🞪 ลงในกระดาษคำตอบ**

**กิจกรรมพิมพ์การวัดและประเมินผล การประชุมกองครั้งที่ 21 จากหนังสือลูกเสือ ม 1 หน้าที่ 198**

1. ข้อความใดที่บรรยายถึงความหมายการประกอบอาหารแบบลูกเสือ-เนตรนารีสามัญรุ่นใหญ่

ก. ปิ้งปลาด้วยเตาถ่าน

ข. หุงข้าวด้วยกระบอกไม้ไผ่

ค. อุ่นแกงป่าด้วยหม้ออะลูมิเนียม

ง. อุ่นกับข้าวด้วยเตาไมโครเวฟ

2. การประกอบและปรุงอาหารในขณะอยู่ค่ายพักแรม เรียกชื่ออีกอย่างหนึ่งว่าอะไร

ก. การปรุงอาหารแบบชาวป่า

ข. การปรุงอาหารแบบชาวบ้าน

ค. การปรุงอาหารแบบจานด่วน

ง. การปรุงอาหารแบบชาวเมือง

3. ข้อใดคือความสำคัญที่สุดของการปรุงอาหาร

ก. อิ่มอย่างประหยัด

ข. อร่อยอย่างมีคุณค่า

ค. สวยงามน่ารับประทาน

ง. ปรับสภาพอาหารให้รับประทานได้

4. สิ่งของในข้อใดที่ลูกเสือ-เนตรนารีสามัญรุ่นใหญ่ สามารถนำมาใช้แทนกระทะได้

ก. ใบบัว

ข. ดินเหนียว

ค. มะพร้าวอ่อน

ง. อลูมิเนียมฟอยล์

5. สิ่งของในข้อใดที่ลูกเสือ-เนตรนารีสามัญรุ่นใหญ่ใช้แทนหม้อหุงข้าวได้

ก. ใบบัว ข. ดินเหนียว

ค. มะพร้าวอ่อน ง. อลูมิเนียมฟอยล์

6. การหุงข้าวแบบเช็ดน้ำและไม่เช็ดน้ำมีขั้นตอนการปฏิบัติกี่ขั้นตอน.

ก. 3

ข. 4

ค. 5

ง. 6

7. การหุงข้าวโดยวิธีการเช็ดน้ำอัตราส่วนอย่างไร

ก. ข้าว1น้ำ1

ข. ข้าว1น้ำ2

ค. ข้าว1น้ำ2

ง. ข้าว1น้ำ3

8. หากหุงด้วยวิธีการไม่เช็ดน้ำแล้วข้าวแฉะจะแก้ไขอย่างไร

ก. เอาขึ้นดงให้แห้งแล้วคุ้ยข้าวให้ซุยเปิดฝาหม้อ

ข. ใช้น้ำพรมข้าวให้ทั่วกลับขึ้นดงใหม่ห้ามเปิด

ค. รีบเปิดฝาหม้อให้ไอน้ำออกแล้วเปิดฝาหม้อทิ้งไว้

ง. เอากลับขึ้นดงให้แห้งแล้วคุ้ยข้าวให้ซุยห้ามเปิดฝาหม้อ

9. การประกอบและปรุงอาหารขณะอยู่ค่ายพักแรม ควรคำนึงถึงเรื่องใดเป็นสำคัญ

ก. ความอร่อยและความเพียงพอ

ข. ประกอบง่ายและอาหารมีคุณค่า

ค. สีสันสดใสดึงดูดใจให้รับประทาน

ง. อร่อยและเป็นของที่ไม่เคยรับประทานมาก่อน

10. วิธีการประกอบและการปรุงอาหารขณะอยู่ค่ายพักแรมที่สะดวกที่สุดคือวิธีใด

ก. อบ ปิ้ง ตุ๋น

ข. ปิ้ง ย่าง เผา

ค. ต้ม ลวก รวน

ง. ทอด เผา ลวก

11. อาหารประเภทแกงแบ่งได้กี่ประเภท

ก. 2

ข. 3

ค. 4

ง. 5

12. คำว่า “เนื้อ” ในแกงจืดหมายถึงสิ่งใด

ก. เนื้อสัตว์

ข. ผักที่จะใช้แกง

ค. เครื่องปรุงที่ใช้ประกอบการแกง

ง. ถูกทุกข้อ

13. การแกงจืดจะมีสัดส่วนของน้ำต่อปริมาณของ “เนื้อ” เท่าไร

ก. 1 ใน 2

ข. 2 ใน 3

ค. 3 ใน 4

ง. 4 ใน 5

14. ข้อใดคือความแตกต่างระหว่างแกงจืดและแกงเผ็ด

ก. รสชาติ ข. สัดส่วนของน้ำกับเนื้อ

ค. เครื่องปรุงที่นำมาประกอบ ง. ถูกทุกข้อ

15. แกงเผ็ดหากแบ่งตามลักษณะของวิธีการปรุง แบ่งได้กี่ประเภท

ก. 2 ข. 3

ค. 4 ง. 5

16. วิธีการประกอบอาหารให้สุกโดยใช้น้ำเดือดเรียกว่าอะไร

ก. การต้ม

ข. การอบ

ค. การตุ๋น

ง. การปิ้ง

17. ข้อความใดอธิบายคำว่า “ผัด” ได้อย่างชัดเจน

ก. การทำอาหราให้สุกด้วยไอน้ำ

ข. การทำอาหราให้สุกด้วยน้ำเดือด

ค. การทำอาหารให้สุกจนกรอบด้วยน้ำมันร้อน ๆ

ง. การทำอาหารให้สุกด้วยน้ำมันหรือกะทิรวมกับวัตถุอื่น ๆ

18. การต้มปลาไม่ให้มีกลิ่นคาว มีวิธีการอย่างไร

ก. ต้มน้ำรอให้เดือดแล้วใส่ปลาลงไป

ข. ใส่เกลือในน้ำเดือดแล้วใส่ปลาลงไป

ค. ใส่ปลาไปพร้อมน้ำ รอให้เดือดแล้วยกลง

ง. ใส่ปลาเป็น ๆ ในขณะน้ำเดือดแล้วรีบตักออก

19. การหุงข้าวแบบเช็ดน้ำและไม่เช็ดน้ำมีขั้นตอนการปฏิบัติกี่ขั้นตอน

ก. 3

ข. 4

ค. 5

ง. 6

20. การหุงข้าวโดยวิธีการเช็ดน้ำใช้อัตราส่วนอย่างไร

ก. ข้าว 1 น้ำ 1

ข. ข้าว 1 น้ำ 1 ½

ค. ข้าว 1 น้ำ 2

ง. ข้าว 1 น้ำ 3

21. หากหุงด้วยวิธีไม่เช็ดน้ำแล้วข้าวแฉะจะแก้ไขอย่างไร

ก. เอาขึ้นดงให้แห้งแล้วคุ้ยข้าวให้ซุยเปิดฝาหม้อ

ข. ใช่น้ำพรมข้าวให้ทั่วกลับขึ้นดงใหม่ห้ามเปิดฝา

ค. รีบเปิดฝาหม้อให้ไอน้ำออก แล้วเปิดฝาหม้อทิ้งไว้

ง. เอากลับขึ้นดงให้แห้งแล้วคุ้ยข้าวให้ซุยห้ามเปิดฝาหม้อ

22. เมื่อหุงข้าวแล้วปรากฏว่าข้าวไหม้จะแก้ไขอย่างไร

ก. รีบเปิดฝาหม้อให้ไอน้ำออกแล้วเปิดฝาทิ้งไว้

ข. เอากลับขึ้นดงใหม่แล้วคุ้ยให้ข้าวซุยเปิดฝาหม้อ

ค. ใช้น้ำพรมข้าวให้ทั่วกลับขึ้นดงใหม่ห้ามเปิดฝาหม้อ

ง. ไม่มีข้อถูก

23. เมื่อหุงข้าวแล้วปรากฏว่าข้าวดิบจะแก้ไขอย่างไร

ก. เอากลับขึ้นดงใหม่ คุ้ยข้าวให้ซุยเปิดฝาหม้อทิ้งไว้

ข. รีบเปิดฝาหม้อให้ไอน้ำออกแล้วเปิกฝาทิ้งไว้

ค. ใช้น้ำพรมข้าวให้ทั่วกลับขึ้งดงใหม่ห้ามเปิดฝาหม้อ

ง. ถูกทุกข้อ

24. ข้อความใดที่บรรยายถึงความหมายของการประกอบอาหารแบบลูกเสือ-เนตรนารีสามัญรุ่นใหญ่

ก. ปิ้งปลาด้วยเตาถ่าน

ข. หุงข้าวด้วยกระบอกไม้ไผ่

ค. อุ่นแกงป่าด้วยอะลูมิเนียม

ง. อุ่นกับข้าวด้วยเตาอบไมโครเวฟ

25. การประกอบและปรุงอาหารในขณะอยู่ค่ายพักแรม เรียกชื่ออีกอย่างหนึ่งว่าอะไร

ก. การปรุงอาหารแบบชาวป่า

ข. การปรุงอาหารแบบชาวบ้าน

ค. การปรุงอาหารแบบจานด่วน

ง. การปรุงอาหารแบบชาวเมือง

26. ข้อใดคือความสำคัญที่สุดของการปรุงอาหาร

ก. อิ่มอย่างประหยัด

ข. อร่อยอย่างมีคุณค่า

ค. สวยงามน่ารับประทาน

ง. การปรับสภาพอาหารให้รับประทานได้

27. สิ่งของในข้อใดที่ลูกเสือ-เนตรนารีสามัญรุ่นใหญ่ สามารถนำมาใช้แทนกระทะได้

ก. ใบบัว

ข. ดินเหนียว

ค. มะพร้าวอ่อน

ง. อลูมิเนียมฟอยล์

28. สิ่งของในข้อใดที่ลูกเสือ-เนตรนารีสามัญรุ่นใหญ่ใช้แทนหม้อหุงข้าวได้

ก. ใบบัว ข. ดินเหนียว

ค. มะพร้าวอ่อน ง . อลูมิเนียมฟอยล์

จัดทำโดย

**ชื่อ นาย ชนัต อุ่นประเสริฐ**

**ชั้น ม.6/8 เลขที่ 9**