**แบบทดสอบความรู้ความเข้าใจวิชาการจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว**

**วิชาการจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว ห้องเรียนบ้านม้าร้อง**

1. การจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวที่บ้านม้าร้องใช้พาชนะใดในการบริการอาหาร ?

ก. กล่องกระดาษเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ข. ปิ่นโตที่มีใช้โดยทั่วไป

ค. จานชามชุดลวดลายม้าร้อง

ง. กล่องพลาสติกที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่

2. นโยบายของชุมชนบ้านม้าร้องเกี่ยวกับการจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวคือเรื่องใด ?

ก. บริการอาหารจากอาหารที่ทำกินในครัวเรือนอยู่แล้ว และทำเพิ่มให้นักท่องเที่ยวด้วย

ข. ทางวัดทำโรงทานอยู่แล้ว ชุมชนจึงประสานงานให้วัดทำเพิ่มสำหรับนักท่องเที่ยวด้วย

ค. ในชุมชนมีร้านค้าหลายร้าน เป็นการสนับสนุนให้เกิดการมีส่วนร่วมในชุมชน

ง. ให้ศูนย์เรียนรู้ชุมชนบริหารจัดการอาหารเป็นหลักเพื่อให้เป็นรายได้ของศูนย์ฯ

3. จุดประสงค์สำคัญของการจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวของชุมชนม้าร้องคือข้อใด ?

ก. การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ

ข. การมีส่วนร่วมของคนในชุมชน

ค. การเป็นต้นแบบเรื่องการจัดการอาหาร

ง. ลดการใช้แรงงานชุมชน

4. ปิ่นโตผูกใจ หมายความว่าอย่างไร ?

ก. ผูกใจแม่ครัวกับศูนย์บริการนักท่องเที่ยวของชุมชนให้มีงานทำ

ข. ผูกใจสมาชิกกลุ่มบริการการท่องเที่ยวโดยชุมชนในการบริหารจัดการกิจกรรม

ค. ผูกใจคนในชุมชนในการมีส่วนร่วมให้บริการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว

ง. ผูกใจให้นักท่องเที่ยวได้ชิมอาหารอร่อยของคนพื้นถิ่น

5. ใครเป็นผู้ประกอบอาหาร ?

ก. แม่ครัวส่วนกลางของชุมชน

ข. จ้างร้านค้าในชุมชนดำเนินการ

ค. ครัวเรือนในชุมชนที่เป็นสมาชิก

ง. โรงครัวของวัดเขาถ้ำม้าร้อง

6. ชุมชนมีระบบการจัดการอาหารปิ่นโตอย่างไร ?

ก. ชุมชนซื้อวัตถุดิบให้แม่ครัวส่วนกลางของชุมชนประกอบอาหารรับประทานที่ฝายคลองม้าร้อง

ข. ให้ร้านค้าในชุมชนประกอบอาหารแล้วนำใส่ปิ่นโตมาเสริฟรับประทานที่ห้องประชุมชุมชน

ค. แต่ละครัวเรือนตามลำดับประกอบอาหารแล้วนำใส่ปิ่นโตมาส่งรับประทานที่ศูนย์เรียนรู้ชุมชน

ง. ประกอบอาหารที่โรงครัวของวัดแล้วนำอาหารใส่ปิ่นโตตั้งสำรับรับประทานที่ศาลาวัด

7. ข้อใดคือความต้องการแรกของชุมชนในการจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวด้วยอาหารปิ่นโต ?

ก. ต้องการลดภาระในการบริหารจัดการมื้ออาหาร

ข. ต้องการลดขยะจากวัตถุดิบการประกอบอาหารและเศษอาหาร

ค. ต้องการแสดงทักษะความสามารถของแม่ครัวในการประกอบอาหารพื้นถิ่น

ง. ต้องการลดค่าบริการอาหารให้นักท่องเที่ยวมีค่าใช้จ่ายน้อยลง

8. ชื่อที่คนบ้านม้าร้องเรียกการจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวด้วยปิ่นโตด้วยความภูมิใจ คือข้อใด ?

ก. 100 เชพ 100 เมนู

ข. ครัวละเถาเราเท่าเทียม

ค. ปิ่นโตม้าร้อง

ง. อาหาร 100 ครัว

9. เนื่องจากนักท่องเที่ยวจะไม่ทราบว่าจะได้รับอาหารจากปิ่นโตเถาใด จึงอาจเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าอย่างไร ?

ก. ปิ่นโตเผื่อเลือก

ข. ปิ่นโตสุ่ม

ค. ปิ่นโตปริศนา

ง. ปิ่นโตนำโชค

10. สิ่งที่ชุมชนได้รับซึ่งเป็นผลจากการจัดการอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวคือข้อใด ?

ก. การกระจายรายได้ในชุมชน

ข. ทัศนียภาพของชุมชนสวยงามน่าอยู่

ค. นักท่องเที่ยวกลับไปทำอาหารปิ่นโตที่บ้าน

ง. เกิดธุรกิจปิ่นโตสุ่มในชุมชน