

ใบงานที่ 10	
วิชา โภชนาการและอนามัยอาหาร	รหัสวิชา 2701 – 2111
ชื่อหน่วย การสุขาภิบาล	หน่วยที่ 5
ชื่องาน อธิบายวิธีการจัดการน้ำเสีย และการกำจัดไขมัน	จำนวน 2 ชั่วโมง
	จำนวน 1 ชั่วโมง
จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน	รายการสอน
1. จุดประสงค์ทั่วไป 1.1 มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการจัดการน้ำเสีย และการกำจัดไขมัน 2. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม/บูรณาการ เศรษฐกิจพอเพียง 2.1 สามารถปฏิบัติวิธีการจัดการน้ำเสีย และการกำจัดไขมันได้	1. การจัดการน้ำเสีย และการกำจัดไขมัน
เครื่องมือ/อุปกรณ์	วัสดุ
1. หนังสือโภชนาการและอนามัยอาหาร 2. ใบความรู้วิชาโภชนาการและอนามัยอาหาร	1. สมุดจดงาน 1 เล่ม 2. ปากกาสีน้ำเงิน 1 ด้าม 3. ปากกาสีแดง 1 ด้าม 4. น้ำยาลบคำผิด 1 อัน 5. ไม้บรรทัด 1 อัน 6. สีส้ม และสีเมจิก 1 กล่อง 7. ยางลบ 1 ก้อน 8. ดินสอ 1 ด้าม

ลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงาน

1. ให้ผู้เรียนอธิบายวิธีการจัดการน้ำเสีย และการกำจัดไขมัน

การประเมินผล

1. ความถูกต้องในการเขียนตอบ

เอกสารอ้างอิง

1. ใบความรู้วิชาโภชนาการและอนามัยอาหาร
2. อินเทอร์เน็ต

ใบงานที่ 10

1. อธิบายวิธีการจัดการน้ำเสีย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. อธิบายวิธีการกำจัดไขมัน

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ชื่อ.....ชั้น.....เลขที่.....