

## ใบงานที่ 6

วิชา สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร (20701-2111)

หน่วยที่ 3

ชื่อหน่วย สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่องาน สุขวิทยาส่วนบุคคลและผู้ปรุงอาหาร

จำนวน 1 ชั่วโมง

จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน	รายการสอน
<b>จุดประสงค์ทั่วไป</b> 1. เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร	<b>รายการสอน</b> 1. สุขวิทยาส่วนบุคคลและผู้ปรุงอาหาร
<b>จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม</b> 1. มีความรู้ความเข้าใจสุขวิทยาส่วนบุคคลและผู้ปรุงอาหาร	
<b>เครื่องมือ/อุปกรณ์ (จำนวน/ขนาด)</b>	<b>วัสดุ (จำนวน/ขนาด)</b>
- กระดาษ A4	- จำนวน 2 แผ่น

1. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร มีอะไรบ้าง

1.1.....

1.2.....

1.3.....

2. ผู้สัมผัสอาหารมีใครบ้าง

.....

2. วิธีการล้างมือ 7 ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ 1.....

ขั้นตอนที่ 2 .....

ขั้นตอนที่ 3 .....

ขั้นตอนที่ 4 .....

ขั้นตอนที่ 5 .....

ขั้นตอนที่ 6 .....

ขั้นตอนที่ 7 .....

3. ให้นักเรียนค้นหาโรคที่สามารถติดต่อจากผู้สัมผัสอาหารไปสู่ผู้บริโภคได้ พร้อมอธิบายบายถึงสาเหตุ และวิธีการป้องกัน มา 3 โรค

โรคที่ 1.....

.....

.....

โรคที่ 2 .....

.....

โรคที่ 3 .....

.....

ชื่อ-นามสกุล.....	รหัสนักเรียนนักศึกษา.....
ระดับชั้น.....	สาขา.....