

ใบงานที่ 7

วิชา สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร (20701-2111)

หน่วยที่ 3

ชื่อหน่วย สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่องาน คุณลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการอาหาร

จำนวน 1 ชั่วโมง

จุดประสงค์การเรียนรู้	รายการสอน
จุดประสงค์ทั่วไป 1. เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับคุณลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการอาหาร จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม 1. มีความรู้ความเข้าใจในคุณลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการอาหาร และการแพร่กระจายโรคของผู้สัมผัสอาหาร	รายการสอน 1. คุณลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการอาหาร 2. การแพร่กระจายโรคของผู้สัมผัสอาหาร
เครื่องมือ/อุปกรณ์ (จำนวน/ขนาด)	วัสดุ (จำนวน/ขนาด)
- กระดาษ A4	- จำนวน 2 แผ่น

1. คุณลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการอาหาร

1.1.....

1.2.....

1.3.....

1.4.....

1.5.....

2. สุขวิทยา ผู้สัมผัสอาหาร 5 สุขนิสัยคือ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. การปฏิบัติตนระหว่างประกอบ-ปรุงอาหาร และจำหน่ายอาหาร

.....

.....

.....

.....

.....

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