

ใบงานที่ 8

วิชา สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร (20701-2111)

หน่วยที่ 3

ชื่อหน่วย สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่องาน อุณหภูมิและการเก็บรักษาอาหาร

จำนวน 1 ชั่วโมง

จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน	รายการสอน
จุดประสงค์ทั่วไป 1. เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับอุณหภูมิและการเก็บรักษาอาหาร	รายการสอน 1. อุณหภูมิและการเก็บรักษาอาหาร
จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม 1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอุณหภูมิและการเก็บรักษาและการถนอมอาหาร	
เครื่องมือ/อุปกรณ์ (จำนวน/ขนาด)	วัสดุ (จำนวน/ขนาด)
- กระดาษ A4	- จำนวน 2 แผ่น

การถนอมอาหาร (Food Preservation)

- การเสื่อมเสียของอาหารเกิดจาก
เอนไซม์ในอาหาร
จุลินทรีย์
ปฏิกิริยาเคมี
- เนื่องจากการเสื่อมเสียจึงต้องมีการถนอมอาหาร

1. ให้นักเรียนอธิบายขยายความของคำต่อไปนี้แล้วที่เกี่ยวข้องกับการถนอมอาหาร

1.1 เอนไซม์ในอาหาร.....

.....
.....
.....

1.2 จุลินทรีย์.....

.....
.....
.....

1.3 ปฏิกริยาเคมี

.....
.....

2. ให้นักเรียนค้นหากิจกรรมวิธีการพาสเจอร์ไรซ์ที่มีอุณหภูมิเข้ามาเกี่ยวข้องในการเก็บรักษาหรือถนอมอาหาร

.....
.....
.....
.....
.....
.....

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