

<b>ใบงานที่ 6</b>	
<b>วิชา</b> โภชนาการและอนามัยอาหาร	<b>รหัสวิชา</b> 2701 – 2111
<b>ชื่อหน่วย</b> สุขอนามัยในการประกอบอาหาร	<b>หน่วยที่</b> 3
<b>ชื่องาน</b> สุขลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการอาหาร	<b>จำนวน</b> 2 ชั่วโมง
	<b>จำนวน</b> 1 ชั่วโมง
จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน	รายการสอน
<b>1. จุดประสงค์ทั่วไป</b> 1.1 มีความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการอาหาร  <b>2. จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม/บูรณาการเศรษฐกิจพอเพียง</b> 2.1 อธิบายความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการอาหารได้	1. สุขลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการอาหาร
เครื่องมือ/อุปกรณ์	วัสดุ
1. กระดาษเอ 4 2. ใบความรู้วิชาโภชนาการและอนามัยอาหาร	1. สมุดจดงาน 1 เล่ม      2. ปากกาสีน้ำเงิน 1 ด้าม 3. ปากกาสีแดง 1 ด้าม    4. น้ำยาลบคำผิด 1 อัน 5. ไม้บรรทัด 1 อัน        6. สีไม้ และสีเมจิก 1 กล่อง 7. ยางลบ 1 ก้อน            8. ดินสอ 1 ด้าม

### ลำดับขั้นตอนการปฏิบัติงาน

1. ให้ผู้เรียนเขียนขั้นตอนของสุขลักษณะที่ดีของผู้ให้บริการอาหาร

### การประเมินผล

1. ความถูกต้องในการเขียนตอบ

### เอกสารอ้างอิง

1. ใบความรู้วิชาโภชนาการและอนามัยอาหาร
2. อินเทอร์เน็ต

