

## ใบงานที่ 10

วิชา สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร (20701-2111)

หน่วยที่ 3

ชื่อหน่วย การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องครัว

จำนวน 3 ชั่วโมง

ชื่องาน การทำความสะอาดความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค

จำนวน 1 ชั่วโมง

จุดประสงค์การเรียนรู้การสอน	รายการสอน
<b>จุดประสงค์ทั่วไป</b> 1. เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องครัว	<b>รายการสอน</b> 1. การทำความสะอาดความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค
<b>จุดประสงค์เชิงพฤติกรรม</b> 1. มีความรู้ความเข้าใจในการทำความสะอาดความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค	
<b>เครื่องมือ/อุปกรณ์ (จำนวน/ขนาด)</b>	<b>วัสดุ (จำนวน/ขนาด)</b>
- กระดาษ A4	- จำนวน 2 แผ่น

1. จงบอกขั้นตอนสำหรับทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในครัว เมื่อไม่มีเครื่องล้างจาน

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. วิธีทำความสะอาดรอยไหม้หม้อเคลือบ

.....

.....

.....

.....

3. เครื่องใช้ที่เป็นอลูมิเนียมควรทำความสะอาดอย่างไร?

.....

.....

.....

4. วิธีทำความสะอาดเครื่องครัวที่เป็นเครื่องเงิน

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

5. จงบอกคุณสมบัติเฉพาะของกระทะทองแดง พร้อมบอกวิธีการดูแลรักษา

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

6. จงบอกอธิบายเกี่ยวกับกระทะเหล็ก

7.



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