



รายงานสรุปผลการเข้าร่วม โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ
เพื่อยกระดับสมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัยมุ่งสู่การพัฒนาเพื่อความเป็นเลิศ
(*Super Teacher*)
สัมมนาเรื่อง... โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย



โดย... นางสาวสรินทร์ เอิบพรมราช
รหัสนักศึกษา 571031321058 (ตอนเรียนที่ 1)
เสนอ

ผศ.กรกนก ฐูประสม
อาจารย์พัทธนันท์ เกิดคง
อาจารย์สาวิตรี จันทรโสภา
อาจารย์โสภิตดา โคตรโนนกอก

งานชิ้นนี้เป็นส่วนหนึ่งของการเรียน
รายวิชา สัมมนาการศึกษาปฐมวัย (1074904)

หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย
คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2561

คำนำ

รายงานการการสัมมนา จัดทำขึ้นเพื่อรายงานผลการเข้าร่วมสัมมนา ในโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อยกระดับสมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัยมุ่งสู่การพัฒนาเพื่อความเป็นเลิศ (Super Teacher)

สัมมนา เรื่อง ... โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

ในวัน อาทิตย์ ที่ 6 เดือน มกราคม พ.ศ. 2562 ณ ห้องประชุม สุวจน์ลีปตพัลลภ 3 ชั้น 8

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ผู้จัดทำ ได้นำเสนอรายงานการสัมมนาในครั้งนี้ แบ่งเป็น 3 ตอน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ตอนที่ 1 เนื้อหาสาระที่ได้จากการเข้าร่วมสัมมนา

ตอนที่ 2 การเชื่อมโยงกับการปฏิบัติงานที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

ตอนที่ 3 ภาพประกอบการเข้าร่วมสัมมนา

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานเล่มนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจศึกษาเกี่ยวกับโรงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ถือเป็นหัวใจสำคัญในการเป็นพื้นของการผลิตอาหารให้ปลอดภัยเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเด็กปฐมวัย หากรายงานเล่มนี้มีข้อผิดพลาดประการใด ผู้จัดทำต้องขออภัย ไว้ ณ ที่นี้

นางสาวสรินทร์ เอิบพรมราช

สารบัญ

หน้า

เรื่อง

รายงานสรุปผลการเข้าร่วม โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อยกระดับ สมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัยมุ่งสู่การพัฒนาเพื่อความเป็นเลิศ (Super Teacher)	1
ตอนที่ 1 เนื้อหาสาระที่ได้จากการเข้าร่วมสัมมนา	2
ตอนที่ 2 การเชื่อมโยงกับการปฏิบัติงานที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก	7
ตอนที่ 3 ภาพประกอบการเข้าร่วมสัมมนา	8

รายงานสรุปผลการเข้าร่วม โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ
เพื่อยกระดับสมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัยมุ่งสู่การพัฒนาเพื่อความเป็นเลิศ
(Super Teacher)
สัมมนาเรื่อง... โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย
ณ ห้องประชุม สุวจน์ลิปตพัลลภ 3 ชั้น 8
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
วัน อาทิตย์ ที่ 6 เดือน มกราคม พ.ศ. 2562

รายชื่อวิทยากรในการอบรมสัมมนาเรื่อง... โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

1. นางสาวนิตดา คงคาโชติ
2. นางสาวกนกนิตกัญญ์ จงรัตนวิทย์
3. นางสาวณัฏยา เมฆราวี
4. นางสาวบุษราคัม สีดาเหลือง
5. นางสาวพัสนันท์ แยมจำไพโร
6. นางสาวรณิดา ศรีธนาพร



1. สรุปเนื้อหาสาระในการสัมมนาครั้งนี้

โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

โรงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ถือเป็นหัวใจและเป็นพื้นฐานที่สำคัญของการผลิตอาหารให้ปลอดภัยเหมาะสมต่อการเจริญของเด็กปฐมวัย ซึ่งครูปฐมวัยมีส่วนสำคัญในการเป็นผู้แนะนำ และทวนสอบ การปฏิบัติงานของผู้ปรุงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารถูกปรุงอย่างสะอาดในพื้นที่ที่สะอาดและถูกหลักสุขาภิบาลที่ดี ดังนั้นครูปฐมวัยจึงจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจ อันตรายที่เกิดขึ้นจากอาหาร แนวทางการป้องกันอันตรายจากอาหาร สถานที่การผลิตอาหารที่ดี แนวทางการออกแบบ การจัดวางวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือ การผลิตอาหารให้ปลอดภัย รวมถึงสามารถ ทวนสอบการปฏิบัติงานของพ่อครัวแม่ครัวที่ทำหน้าที่เตรียมอาหารให้กับเด็กปฐมวัยรวมถึงการจัดบริการ ให้กับเด็กปฐมวัย เพื่อให้แน่ใจว่าเด็กปฐมวัยจะได้รับอาหารที่ปลอดภัยและไม่มีการปนเปื้อนที่ก่อให้เกิด อันตรายต่อสุขภาพ

นิยามศัพท์เฉพาะ

ครูปฐมวัย หมายถึง ครูเด็กแรกเกิดถึง 6 ปี ที่กำลังศึกษาอยู่ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

อันตรายของอาหาร หมายถึง วัสดุคุณภาพ สารเคมี หรือสิ่งที่มีชีวิตในอาหาร หรือสถานะของ อาหารที่จะเกิดผลเสียต่อร่างกายมนุษย์

โรงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารและให้บริการอาหารสำหรับเด็กเล็ก ตั้งแต่แรกเกิดถึง 6 ปี ที่กำลังศึกษาอยู่ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

กิจกรรมที่ออกแบบใช้สำหรับการเรียนการสอน

ภาคเช้า การบรรยายสรุปอันตราย 3 ด้าน โดยผ่านกิจกรรมการศึกษาจากกรณีศึกษาทั่วโลก จำนวน 10 กรณีศึกษา และการเรียนรู้ การป้องกัน การลด และการขจัดอันตรายอย่างเป็นรูปธรรมผ่าน รูปภาพ และการสังเคราะห์ข้อมูลกิจกรรมกลุ่ม

ภาคบ่าย การศึกษาข้อมูลโรงอาหารปลอดภัยและทำกิจกรรมการออกแบบห้องครัวของ โรงอาหารในฝัน เพิ่มพูนทักษะ และความรู้ความเข้าใจในการจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ให้ไม่เกิดการปนเปื้อนข้าม และสามารถป้องกันอันตรายจากการจัดบริการอาหาร เป้าหมาย เพื่อความปลอดภัย นอกจากนี้ นักศึกษายังได้ฝึกการทวนสอบการปฏิบัติงานของครัวตนเองผ่านการ ใช้ เครื่องมือแบบประเมินโรงอาหารของกระทรวงสาธารณสุขเพื่อให้แน่ใจว่า นักศึกษาสามารถนำความรู้ กลับไปประยุกต์ใช้ ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กของตนได้จริง

อันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Hazard)

อันตราย (Hazard) หมายถึง สิ่งที่มีคุณลักษณะทางชีวภาพ เคมี หรือฟิสิกส์ที่มีอยู่ในอาหารหรือ สถานะของอาหารที่มีศักยภาพในการก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพ ดังนั้นอันตรายของอาหารแบ่งออกเป็นกลุ่มใหญ่ๆได้ 3 กลุ่ม คือ

- 1) อันตรายทางชีวภาพ (Biology Hazard) ได้แก่ จุลินทรีย์ ปรสิตร และไวรัส ที่เป็นอันตรายต่อ สุขภาพของเด็กปฐมวัย
- 2) อันตรายทางเคมี (Chemical Hazard) ได้แก่ สารเคมีที่ก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยทั้ง ในระยะเฉียบพลันและในระยะยาว
- 3) อันตรายทางกายภาพ (Physical Hazard) ได้แก่ สิ่งแปลกปลอมที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อเด็ก ปฐมวัย เช่น เศษแก้ว เศษโลหะ เศษไม้ หิน เป็นต้น

1. อันตรายชีวภาพ (Biology Hazards)

อันตรายทางชีวภาพ หมายถึง อันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ไวรัส พยาธิและอื่นๆ ในอาหาร ปัญหานี้เนื่องจากอันตรายชีวภาพในอาหารที่บริโภคกัน ส่วนใหญ่มักเกิดจากจุลินทรีย์

1. โรคอาหารเป็นพิษจากเซลล์ของแบคทีเรีย (Infections)

- ซาลโมเนลโลซิส (Salmonellosis) *Salmonella Gastroenteritis*

พบปนเปื้อนเชื้อโรค *Samonella* spp. ในอาหาร ได้แก่ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ทำให้มีอาการไข้ หนาวสั่น คลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้องเหมือนถูกบิดได้เป็นพักๆ มีอุจจาระร่วง ความรุนแรงของโรคจะขึ้นอยู่กับจำนวนเชื้อโรคและสุขภาพของผู้รับเชื้อ

- โรคท้องร่วงจากเชื้ออิวบริโอ พาราเฮโมไลติคัส (*Vibrio parahaemolyticus enteritis*) *Vibrio Parahaemolyticus*

พบมากในเขตเมืองร้อน อาจปนเปื้อนในอาหารทะเล ได้แก่ ปลา ปู กุ้ง และหอย ทำให้มีอาการเป็นน้ำ ปวดท้องรุนแรง คลื่นไส้ อาเจียน มีไข้ ปวดศีรษะ ถ่ายเป็นมูกเลือดด้วย หายใจลำบาก หนาวสั่น ปวดตามกล้ามเนื้อและข้อ

- โรคลิสเทอริโอซิส (Listeriosis) จากเชื้อ *Listeria monocytogenes*

พบได้ทั่วไปในน้ำ น้เสีย อุจจาระคนและสัตว์ ทำให้เกิดโลหิตเป็นพิษ และเยื่อหุ้มสมองอักเสบ มีอาการคล้ายเป็นหวัด

2. โรคอาหารเป็นพิษจากสารพิษที่แบคทีเรียสร้างขึ้น (Intoxications)

- สารพิษจากเชื้อสแตป (*Staphylococcal Intoxication*)

เชื้อ *Staphylococcal aureus* จากแผล ฝี หนองที่อยู่ตามผิวหนังของผู้ประกอบอาหาร ปนเปื้อนไปกับอาหาร ทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ท้องเดิน และอ่อนเพลีย ตัวเย็นชืด ความดันโลหิตต่ำ

- สารพิษที่ทำให้เกิด โบทูลิซึม (Botulism) เกิดจากเชื้อ *Clostridium Botulinum*

อาจปนเปื้อนอยู่ในอาหารกระป๋อง ทำให้ท้องเสียเฉียบพลัน คลื่นไส้ พะอืดพะอม แต่อาเจียนไม่ออก

- โรคท้องร่วงจากสารพิษของบาซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus cereus Gastroenteritis*) *Bacillus Cereus*

พบปนเปื้อนทั่วไปในธรรมชาติ ดิน ผุ่นละออง ผลิตภัณฑ์จากพืช ทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ อาเจียน ก่อน หลังจากนั้นมีอาการปวดท้อง และท้องเดิน

3. โรคอาหารเป็นพิษจากแบคทีเรียสร้างขึ้นในร่างกายมนุษย์ (Toxicoinfections)

- คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*)

พบการปนเปื้อนในอาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น เนื้อวัว หมู ปลา เป็นต้น ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ โดยมีการหลังรับประทานอาหารประมาณ 8 – 24 ชั่วโมง หลังการบริโภคมีอาการปวดท้องอย่างรุนแรง ท้องเสีย มีก๊าซ คลื่นไส้ อาเจียน

- เชื้ออหิวาตกโรค (*Vibrio Cholerae*)

เจริญเติบโตได้ดีในสิ่งแวดล้อมที่เป็นน้ำเค็ม พบได้ในอาหารทะเลที่ไม่ได้ทำให้สุก

- โรคในระบบทางเดินอาหารจากสารพิษของเชื้อ อีโคไล (*Enterotoxigenic Escherichia coli Gastroenteritis*)

อาศัยอยู่ในลำไส้ของคนและสัตว์เลือดอุ่น มักพบบ่อยในอุจจาระคนและสัตว์ อาหารที่มักพบเชื้อชนิดนี้ คือ เนื้อวัว ผลิตภัณฑ์จากนม ผักสดต่างๆ ที่สัมผัสกับดิน อาการของการได้รับสารพิษปวดท้อง ถ่ายอุจจาระเหลวมีเลือดปนออกมา คลื่นไส้ และอาเจียน สามารถถึงตายได้

4. โรคอาหารเป็นพิษจากหนอนพยาธิ (Helminths and Nematodes)

- พยาธิตัวแบน (Flatworms)

- พยาธิตัวกลม (Roundworms)

1.5 โรคอาหารเป็นพิษจากไวรัส (Foodborne Virus)

- โนโรไวรัส (Norovirus) หรือ Norwalk virus เป็นโรคติดต่อจากโนโรไวรัสที่มักเข้าสู่ร่างกายผ่านการรับประทานอาหาร น้ำดื่ม และภาชนะใส่อาหารที่ปนเปื้อนเชื้อ หรือการสัมผัสใกล้ชิดกับผู้ติดเชื้อชนิดนี้ ส่งผลให้มีอาการท้องเสีย ปวดท้อง คลื่นไส้ มีไข้ต่ำ ผู้ป่วยส่วนใหญ่จะค่อยๆมีอาการดีขึ้นและหายได้เอง

- ไวรัสตับอักเสบชนิด A (Hepatitis A) เป็นโรคที่มีการอักเสบของตับจากการติดเชื้อไวรัสตับอักเสบชนิดเอ (HAV) สามารถติดต่อกันได้ผ่านการรับประทานอาหารและน้ำดื่มที่ปนเปื้อนเชื้อ การสัมผัสสิ่งสกปรกและอุจจาระที่ปนเปื้อนเชื้อ หรือผู้ติดเชื้อ อาการ คือ ปวดหัว มีไข้ตัวร้อน รู้สึกเหนื่อยล้าไม่สบายตัว ไม่อยากอาหาร มีผดผื่นคัน ปวดท้อง ท้องร่วง ท้องผูก ปวดตามกล้ามเนื้อและข้อ ค้นตามผิวหนัง ปัสสาวะมีสีเข้ม อุจจาระมีสีซีด มีภาวะดีซ่าน เป็นต้น หากไม่ได้รับการรักษาจนมีการพัฒนาของโรค อาจนำไปสู่ภาวะรุนแรง

2. อันตรายทางเคมี (Chemical Hazards)

อันตรายทางเคมี หมายถึง อันตรายที่เกิดจากสารเคมีที่อยู่ในธรรมชาติ เช่น ในดิน น้ำ และสารเคมีที่ใช้ทางการเกษตร เช่น ยากำจัดศัตรูพืช ปุ๋ย สารกระตุ้นการเจริญ ยารักษาโรค รวมถึงสารพิษในธรรมชาติและสารพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ โดยทั่วไปสารเคมีที่จะปนเปื้อนลงในอาหารได้ ดังนี้

- จากเจริญเติบโต เช่น การใช้ยาปฏิชีวนะในสัตว์ ยาฆ่าแมลง รวมทั้งสารพิษที่ปนเปื้อนยาในสิ่งแวดล้อม เช่น ตะกั่ว หรือ ไดออกซิน เป็นต้น

- กระบวนการผลิต
- การขนส่ง
- การวางจำหน่าย

สารเคมีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหาร จำแนกตามแหล่งที่มาได้ 4 ประเภท ดังนี้

1. สารเคมีที่ใช้ทางการเกษตร เช่น ยาฆ่าแมลง ปุ๋ย
2. สารเคมีหรือสารพิษที่เกิดโดยธรรมชาติ
3. สารเคมีที่เติมในอาหาร เช่น กรด
4. สารเคมีที่ใช้ในโรงงาน หรือ ในสถานที่ผลิตและให้บริการอาหาร เช่น น้ำยาทำความสะอาด

น้ำยาฆ่าเชื้อ เป็นต้น

การป้องกันทางเคมี

1) ทบทวนข้อกำหนดเฉพาะ (specification) ของวัตถุดิบและวัสดุที่ใช้ในระหว่างการผลิต ตลอดจนวัสดุหีบห่อ (packaging materials)

- 2) ดูแลวิธีการปฏิบัติงานและให้การฝึกอบรมที่จำเป็นแก่ผู้ปฏิบัติงาน
- 3) ทบทวนโปรแกรมบำรุงรักษา

3. อันตรายทางกายภาพ (Physical Hazards)

อันตรายทางกายภาพ หมายถึง การปนเปื้อนของวัตถุ หรือวัสดุที่ไม่ใช่องค์ประกอบของอาหาร และเป็นสิ่งแปลกปลอมในอาหารที่เป็นโทษต่อสุขภาพของผู้บริโภค ได้แก่ เศษแก้ว หิน เศษไม้ โลหะ

วัตถุปลอมปน

- เศษแก้ว
- เศษไม้
- เศษหิน
- เศษกระดูก
- เศษพลาสติก
- เศษโลหะ
- อื่นๆ: กระดุม ต้มหู ก้นบุหรี่ เส้นผม ขน สีทาเล็บ

แหล่งที่มาของวัตถุปลอมปนในอาหาร

1. เกิดการปนเปื้อนมาในวัตถุดิบ
2. การออกแบบเครื่องมือ เครื่องจักรไม่ดี ตลอดจนการใช้เครื่องมือ เครื่องจักรไม่ถูกวิธี
3. การบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักรไม่เพียงพอ
4. วิธีการปฏิบัติงานของพนักงาน (การฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานไม่เพียงพอ)

ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะที่ดีของสถานที่ผลิตอาหาร

1. สถานที่ประกอบการผลิตและจัดเตรียม
2. สถานที่บริการอาหาร
3. ข้อกำหนดทางด้านสุขอนามัย
4. สุขลักษณะส่วนบุคคลและข้อกำหนดทางด้านสุขภาพ
5. ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะในกระบวนการผลิต

การควบคุมคุณภาพ

มีขั้นตอนการควบคุมคุณภาพการปฏิบัติงาน โดยมีบุคลากรที่มีความสามารถ เข้าในหลักการควบคุมคุณภาพ และการปฏิบัติงานทางด้านสุขลักษณะของอาหาร ณ ที่เหมาะสม ควรเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อนำมาใช้สำหรับหาสาเหตุในกรณีเกิดข้อสงสัยเกี่ยวกับการเกิดอาหารเป็นพิษ การเก็บตัวอย่าง ควรเก็บในแต่ละรายการที่ผลิต อย่างน้อยตัวอย่างละ 150 กรัม ในภาชนะที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วจัดเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส อย่างน้อย 3 วัน นับจากสินค้าที่ผลิตในวันนั้นทั้งหมดถูกบริโภคหมด

กิจกรรม “กรณีศึกษาทั่วโลกอันตรายในอาหาร”

10 กรณีศึกษา

1. วิเคราะห์สาเหตุว่าเกิดจากอันตรายด้านใด
2. แนวทางการป้องกัน/ แก้ไข

กิจกรรมกลุ่ม “โรงอาหารในฝัน”

ออกแบบโรงอาหาร จัดวางอุปกรณ์ เครื่องมือ ในการผลิตอาหารให้สามารถป้องกันการปนเปื้อน และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล



เครื่องมืออุปกรณ์ - ประกอบโรงอาหารในฝัน

2. การเชื่อมโยงกับการปฏิบัติงานที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก

นำความรู้ที่ได้จากการสัมมนา ในครั้งนี้โดยนำไปปรับปรุง การเขียนแผนการจัดประสบการณ์ การออกแบบกิจกรรม เพื่อส่งเสริมพัฒนาการเด็กให้ครบทั้ง 4 ด้าน

1. เพื่อเพิ่มศักยภาพเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันให้ได้มาตรฐานทั้งปริมาณและคุณภาพสารอาหารตามความต้องการของเด็กในแต่ละคนและแต่ละวัย
2. เพื่อส่งเสริมความรู้ด้านอาหาร โภชนาการแก่ผู้บริหาร ผู้ประกอบการและผู้ปกครองในการจัดอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย
3. เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการจัดอาหารกลางวันและผู้ปกครองสามารถจัดเมนูอาหารที่มีมาตรฐานทั้งปริมาณและคุณภาพสารอาหารตามความต้องการของเด็กแต่ละวัย
4. เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบการจัดอาหารและผู้ปกครองมีความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ
5. เพื่อให้เด็กและผู้ปกครองทราบถึงความสำคัญของอาหารสุขภาพอนามัย
6. เพื่อให้เด็กได้รู้จักวิธีการดูแลสุขภาพอนามัยของตนเอง และการฝึกปฏิบัติตนในเรื่องที่เกี่ยวข้องให้ถูกต้องในการเลือกรับประทานอาหารที่ดีมีประโยชน์
7. เด็กได้รู้จักวิธีการดูแลสุขภาพอนามัยของตนเอง และการฝึกปฏิบัติตนในเรื่องที่เกี่ยวข้องให้ถูกต้องตามหลักสุขภาพอนามัย
8. ผู้ปกครองและผู้ดูแลเด็กมีความรู้ความสามารถและความเข้าใจรู้จักปฏิบัติตนต่อเด็กเมื่อเด็กมีปัญหาด้านการรับประทานอาหาร
9. ผู้ปกครองและผู้ดูแลเด็กสามารถส่งเสริมพัฒนาการตามวัยให้เด็กได้อย่างสมวัย ปฏิบัติอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ
10. การเลือกวัตถุดิบที่จะใช้ในการประกอบอาหาร ให้กับเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กได้อย่างมีคุณภาพ
11. ให้ความรู้ความเข้าใจจากอันตรายของอาหาร
12. การจัดวางอุปกรณ์ เครื่องมือการผลิตอาหารให้สามารถป้องกันปนเปื้อนและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

ภาพประกอบการเข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ
เพื่อยกระดับสมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัยมุ่งสู่การพัฒนาเพื่อความเป็นเลิศ
(Super Teacher)
สัมมนาเรื่อง..โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย



เข้าร่วมสัมมนา



คณะวิทยากร



รับฟังการบรรยาย



กิจกรรมสร้างโรงอาหารในฝัน



ถ่ายภาพร่วมกับท่านวิทยากร



มอบของที่ระลึกให้กับทีมวิทยากร