**Module Vakantiepark GT | Praktijkkaart 2 | 2 uur**

**Keukenapparatuur**



**>>**

**Antwoordkaart**

1. Je hebt gelezen hoe een huishoudelijke vaatwasmachine werkt. Kruis aan of de onderstaande beweringen waar of niet waar zijn.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Waar** | **Niet waar** |
| De aanvoerpomp spuit het water direct in de vaatwasmachine. |  | *X* |
| De sproeiarmen blijven tijdens een wasprogramma stil staan. |  | *X* |
| Het water wordt via de spoelarmen zachtjes op de vaat gesproeid om beschadigingen te voorkomen |  | *X* |
| De vaat wordt gedroogd door de damp van het hete water. | *X* |  |

1. Een vaatwasprogramma bestaat uit vijf onderdelen. Noteer de ontbrekende onderdelen:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | *Voorspoelen (als je dat kiest)* |
| 2 | Reinigen met vaatwasmiddel en heet water |
| 3 | *Tussenspoelen met koud water* |
| 4 | Naspoelen met heet water |
| 5 | *Drogen* |

1. Bekijk de antwoorden bij de vorige vraag. Wanneer is het verstandig om te kiezen voor ‘voorspoelen’?

O Als de vaat erg vies is

1. Waarin doe je het vaatwasmiddel?

*Het zoutreservoir en het reservoir voor glansspoelmiddel*

1. Welke twee reservoirs moeten standaard gevuld zijn?

*In het daarvoor bestemde doseerbakje.*

1. Kijk eens goed naar het woord ‘glansspoelmiddel’. Waar zorgt dit middel voor denk je?

*Dat het keukengerei mooi glanzend opdroogt*

1. Bekijk de afbeeldingen. Zet een kruisje onder de machine die het meest lijkt op de machine die in jouw lokaal staat.

*Eigen antwoord van de leerling, afhankelijk van de situatie op de school.*

1. t/m 17. zijn doe-opdrachten.
2. Welke soorten voedsel kun je prima in de magnetron klaarmaken?

O Kip

O Vis

O Gehakt  
O Broccoli  
O Sperziebonen  
O Aardappels

1. Is een doe-opdracht.

1. Zet de onderstaande stappen in de goede volgorde. Zet er een cijfer voor.

|  |  |
| --- | --- |
| *3.* | De magnetron maakt microgolven |
| *4.* | Moleculen gaan bewegen |
| 1. | Eten in de magnetron plaatsen |
| 7. | Deur openen en eten eruit halen |
| *6.* | Eten wordt verwarmd |
| *2.* | Tijd instellen en startknop indrukken |
| *5.* | Microgolven gaan naar de voeding |

1. Waar of niet waar?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Waar | Niet waar |
| a. | Eten uit de magnetron is net zo gezond als ‘gewoon’ koken |  | *X* |
| b. | Een portie bloemkool op een metalen schaaltje kun je in de magnetron opwarmen |  | *X* |
| c. | Als je eten niet afdekt in de magnetron, droogt het sneller uit | *X* |  |
| d. | Het is belangrijk om je eten in de magnetron goed om te roeren | *X* |  |
| e. | Je kunt het beste grote porties tegelijk in de magnetron verwarmen |  | *X* |

1. Vergelijk het met de genoemde punten in de theorie. Let op de volgende punten:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Afbeeldingsresultaat voor vinkje kruisje | Afbeeldingsresultaat voor vinkje kruisje |
| zout | *X* |  |
| verzadigd vet | *X* |  |
| groente |  | *X* |

1. Waarom is het belangrijk dat een magnetron of oven goed schoongemaakt is?

*Dat vermindert de kans op ziek worden.*

1. Als de oven of magnetron erg vies is moet je het deurtje nog even dicht laten zitten nadat de tijd verstreken is. Leg uit waarom dat is.

*De stoom weekt de viezigheid dan nog beter los.*

1. Is een doe-opdracht.
2. t/m 28. zijn reflectievragen
3. Kruis een beroep aan dat past bij de opdrachten in deze opdrachtkaart.

O glazenwasser O serveerster O automonteur

O meubelmaker *O keukenmedewerker* O kok

1. Is een doe-opdracht.
2. In welke twee beroepen gebruik je een professionele vaatwasmachine?

Kies uit: *restaurantmedewerker –medewerker bij een instellingskeuken*