|  |
| --- |
| **DVD Bacteriën 2** |

Bekijk de DVD Bacteriën en beantwoord hierover de volgende vragen.

*De DVD begint met prei snijden, met direct daarna m.o. en voedingsbodem.*

1. Leg uit hoe een voedingsbodem eruit ziet?  
     
   ………………………………………………………………………………………………
2. Waarvoor wordt een voedingsbodem gebruikt?  
     
   ………………………………………………………………………………………………
3. Hoe noem je een groepje bacteriën?  
     
   ………………………………………………………………………………………………
4. Leg uit hoe het kan dat er veel meer bacteriën op natte handen zitten, dan op droge handen.  
     
   ………………………………………………………………………………………………  
     
   *Sketch jongens verzameling m.o.*
5. Waarom moet je je handen goed wassen als je voedsel gaat bereiden?  
     
   ………………………………………………………………………………………………  
     
   *Sketch kok vieze keuken*
6. Op welke manier kun je bacteriën het beste bestrijden?  
     
   ………………………………………………………………………………………………  
     
   *Sketch club van vieze mensen*  
   **LOB**
7. In dit filmpje zie je een kwaliteits-controleur. Welke eigenschappen heb je daarvoor nodig?  
     
   ………………………………………………………………………………………………

1. Wat zijn de werkzaamheden van een kwaliteitscontroleur?  
     
   ………………………………………………………………………………………….