Project PM2 Tussen productie en verkoop

HOOFDSTUK 3

# 1. Leerdoelen

Schrijf hieronder 2 of 3 leerdoelen voor deze les. Lees de hele les brief door en gebruik het SMART-model, dit kan helpen bij het formuleren.

Een hulpmiddel voor het formuleren van goede leerdoelen is het SMART-model.  
Een goed leerdoel is:  
**S -** *Specifiek geeft precies aan wat je wilt ontwikkelen***M *-*** *Meetbaar het resultaat is meetbaar*  
**A -** *Activerend geformuleerd in activiteiten, een actieplan*  
**R -** *Realistisch haalbaar gezien omstandigheden***T -** *in Tijd gezet voorzien van een tijdsplanning*

-

-

-

# 2. Vaardigheden

Onderstaande vaardigheden horen bij hoofdstuk 3.

Geef aan welke van de onderstaande vaardigheden je beheerst, leg uit waar dat uit blijkt.

Aan welke vaardigheden wil je nog werken om je te ontwikkelen, leg uit op welke manier je dat wil doen.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vaardigheid | Dit beheers ik | Hier moet ik nog in ontwikkelen | Leg uit |
| Au-bain marie verhitten |  |  |  |
| Au-bain marie koelen |  |  |  |
| Brunoise snijden |  |  |  |
| PH meten |  |  |  |
| Refractie meten |  |  |  |

# 3. Keuze product

Nadat je de recepten hebt bekeken maak je een keuze tussen onderstaande producten:

1. Paprikasaus
2. Ketchup

Leg hieronder uit met argumenten waarom je dit product hebt gekozen:

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

# 4.Werkplanning

1. Maak een planning van de werkzaamheden en tijd:
2. Bepaal een handige volgorde van de volgende werkzaamheden en zet deze in kolom 1.  
     
   *Evaluatie en feedback - Maken vragen theorie – Afronden van de planning - Opruimen keuken - Maken gekozen product - Stappen 1 t/m 4*
3. Noteer het aantal minuten dat je ervoor nodig denkt te hebben in kolom 2.
4. Tijdens de praktijk hou je de begin en eindtijd bij in kolom 3 en 4.
5. Na afloop reken je de werkelijke tijd uit en zet deze in kolom 5..

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Omschrijving opdracht/ werkzaamheden | Geplande tijd | Begintijd | Eindtijd | Werkelijke tijd |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# 5. Geleerde theorie

*Opdracht 1*

Ga opzoek naar verschillende manieren van conserveren. Waar moet het aan voldoen:

* Vul onderstaande tabel volledig in;
* 6 manieren van conserveren zijn uitgewerkt;
* Wat doe je per conserveer techniek;
* Bij welke producten kan dit worden toegepast;
* Welke verpakking wordt er gebruikt;
* Voeg een plaatje toe waar de manier van conserveren te zien is.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Techniek** | **Wat doe je?** | **Welke producten?** | **Welke verpakking?** | **Plaatje** |
| Steriliseren |  |  |  |  |
| Pasteuriseren |  |  |  |  |
| Verzuren (melkzuur/zuur) |  |  |  |  |
| Drogen |  |  |  |  |
| Vacuüm trekken |  |  |  |  |

*Opdrachten klaar? Laat de docent controleren.*

Feedback docent

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

# 6. Praktijk

Werk volgens het recept.

Vink de stappen af die je hebt gedaan.

Alles opgeruimd/afgerond? Werk de feedback uit.

# 7. Feedback

Geef antwoord op de volgende vragen:

* Wat heeft deze manier van zelfstandig werken jou opgeleverd?
* Wat ga je de volgende les anders doen? Leg uit hoe je dat gaat doen
* Hoe heb je het opzoeken van jouw theorie aangepakt?
* Wat heb je hiervan geleerd?

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………