PM2 Tussen productie en verkoop

Terugblik HOOFDSTUK 1

# 1. Leerdoelen

- Ik kan zelfstandig werken aan de opdracht na de uitleg van de docent.

- Ik heb alle opdrachten uitgewerkt en afgerond die horen bij hoofdstuk 1.

- Ik maak een keuze tussen de producten in dit hoofdstuk en maak deze zelfstandig.

# 2. Vaardigheden

Onderstaande vaardigheden horen bij hoofdstuk 1.

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** |
| Lezen van recepten |  |  |  |
| Sorteren en selecteren van producten |  |  |  |
| Afwassen volgens de schoolregels |  |  |  |
| Correct afwegenJuist meten en wegen |  |  |  |

# 3.Geleerde theorie

*Opdracht 1*

Kies 1 van de hoofdgrondstoffen**; bloem, margarine** van je product. Schrijf hieronder stap voor stap de productieketen van het product op.

**Bloem**: Kijk op de website van; [dossche mills](https://www.dosschemills.com/nl/kwaliteit/ketentransparantie/) (ketentransparantie)

**Margarine:** kijk op de website van [laura’s bakery](https://www.laurasbakery.nl/het-proces-achter-margarine/) (proces achter margarine)

|  |
| --- |
|  |

*Opdracht 2*

Leg hieronder uit:

Op welke manieren wordt de gekozen hoofdgrondstof gesorteerd en geselecteerd.

Noem minimaal 3 voorbeelden.

***Voorbeeld: Suiker 🡪 Suikerbieten moeten voordat deze gebruikt kunnen worden eerst gewassen worden en gesorteerd op bruikbaarheid.***

|  |  |
| --- | --- |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |

*Opdracht 3*

Welke soort eieren zou jij gebruiken voor jouw product? Scharrelei – Vrije uitloop – Biologisch

Leg uit aan welke voorwaarden jouw gekozen ei moet voldoen om het zo te mogen noemen. Vul het schema in op de volgende pagina.

|  |  |
| --- | --- |
| Buitenruimte |  |
| Binnenruimte |  |
| Beter leven ster |  |
| Overige  |  |

*Opdrachten klaar? Laat de docent controleren.*

Feedback docent

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

# 4. Praktijk

Werk volgens het recept.

Vink de stappen af die je hebt gedaan.

Alles opgeruimd/afgerond? Werk de feedback uit.

# 5. zelfreflectie

Geef antwoord op de volgende vragen:

* Hoe vind je dat het zelfstandig werken is gegaan?
* 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?

|  |
| --- |
|  |