PM2 Tussen productie en verkoop

 Terugblik HOOFDSTUK 2

# 1. Leerdoelen

- Je kan doormiddel van de theorie opdracht uitleggen wat micro organismen zijn.

- Je maakt zelfstandig een gist product.

- Je reflecteert op de gemaakt opdracht.

# 2. Vaardigheden

Onderstaande vaardigheden horen bij hoofdstuk 2.

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** |
| Ontsmetten met soda |  |  |  |
| PH meting  |  |  |  |
| Gist starter maken |  |  |  |
| Pasteuriseren van producten  |  |  |  |

# 3. Keuze product

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

1. Breekbrood
2. Kaas/uien brood

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* |
| Stappen 1 t/m 4 | 10 min |  |  |  |
| Maken vragen theorie | 30 min |  |  |  |
| Maken gekozen product | 60 min |  |  |  |
| Opruimen keuken | 15 min |  |  |  |
| Evaluatie en feedback | 15 min |  |  |  |
| Afronden van de planning | 5 min |  |  |  |

# 5. Geleerde theorie

*Opdracht 1*

Benoem hieronder de vijf levensvoorwaarden voor M.O.

 1.

 2.

 3.

 4.

 5.

*Opdracht 2*

Vul het schema hieronder aan

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Soort | Schadelijk | Nuttig | Vermenigvuldiging | Producten die wij kunnen eten |
| Bacteriën |  |  |  |  |
| Edosporen |  |  |  |  |
| Schimmels |  |  |  |  |
| Gisten |  |  |  |  |
| Virussen |  |  |  |  |

*Opdracht 3*

Leg hier onder het verschil uit tussen reinigen en desinfecteren.

|  |  |
| --- | --- |
| Reinigen | Desinfecteren |
|  |  |

*Opdracht 4*

Er wordt op schoonmaakmiddelen gebruik gemaakt van pictogrammen. Zoek er minimaal 3 op die jij niet kent. Teken deze na en geef de beschrijving van deze pictogrammen en op welke middelen je dit tegen kan komen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pictogram | Beschrijving | Welke producten  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*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 aan op een schaal van 1 (niet gemotiveerd en niet geconcentreerd) tot 10 (zelfstandig en vol enthousiasme) hoe jij hebt gewerkt vandaag.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Leg uit waarom geef jij jezelf dit cijfer? Wat zal je de volgende keer anders doen? …………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………