|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Dag** | 1. **Dag** | 1. **Dag** | 1. **Dag** | 1. **dag** |
| Personlig hygiejne:  **Opgave: Kan du vaske hænder?**  Mikroorganismer:  - Formering.  - Forurening med mikroorganismer.  - Kontamineringsformer.  Forurening:  - Fysiske ting  - Kemiske stoffer  **Opgave: En bakterie formerer sig.**  Vækstbetingelser  **Opgave: Vækstbetingelser.** | Produktionshygiejne:  Vigtige temperaturer i køkkenet.  Opbevaring og håndtering af fødevarer.  Fødevarelovgivning.  Fødevarestyrelsen:  - Forordninger.  - Bekendtgørelser.  - Vejledninger.  Fødevarekontrollen:  - Fødevareregionen.  **Opgave: Find reglen.**  **Opgave: Kritiske punkter i produktionen.**  **Opgave: Quiz om hygiejne** | Egenkontrol:  - Kontrolrapport.  - Smiley-ordning.  - Indkøb  - Modtagelse  E-smiley.  Agar-prøver.  **Opgave: Du har en restaurant.**  **Opgave: Egenkontrol og kritiske punkter.**  **Opgave: Hygiejnespørgsmål**  **Opgave: Hygiejnespørgsmål om egenkontrol** | Rengøring:  - Udstyr.  - Midler.  - Desinfektion  - Kritiske punkter  **Opgave: Hygiejnebogen, side 95+96.**  **Opgave: Tip 13 rigtige.** | Repetition/gennemgang af pensum.  **Hygiejneprøve, varighed ca. 45 minutter**  Opgaverne rettes.  **Samtaler og bedømmelse: Bestået/ Ikke bestået** |