|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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- ModtagelseE-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** |