|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Dag**
 | 1. **Dag**
 | 1. **Dag**
 | 1. **Dag**
 | 1. **dag**
 |
| I forbindelse med Produktion i køkkenetlaver alle grupper**:*****Øvelser i korrekt håndvask******Korrekt arbejdsuniform******Viser former for*** ***krydskontaminering******Kontrollerer køleskabe og fryser******Måler kernetemperatur/******serveringstemperatur på retter og dokumenterer******Forklarer hvad pH - skalaen er med udleverede strips***  | Laver øvelser i køkkenetder viser at I har forstået begreberne:***Kernetemperatur******3- timers reglen******Nedkølingsreglen*** ***Varemodtagelse*** | Parvis laver I vores **Egenkontrol** på**E-smiley.dk**Og forklarer:***Risikovurdering******Risikostyring******Korrigerende handling***Brug eksempler fra hverdagen i værkstedetViser at I kan bruge **Blæstkøleren** | Hver gruppe viser at I kan foretage en korrekt kemisk **Desinficering**Hver gruppe gennemgår:**Diverse rengøringsmidler**BlandingsforholdVirkeområderProduktblademappenHver gruppe prøver:**Sæbeudlægning på gulvet****Agar-prøver**  | Hver gruppe viser/forklarer**Rengøring af opvaskemaskine****Aflæsning af temperatur**  |