|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Dag** | 1. **Dag** | 1. **Dag** | 1. **Dag** | 1. **dag** |
| I forbindelse med  Produktion i køkkenet  laver 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 køkkenet  der 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 værkstedet  Viser at I kan bruge **Blæstkøleren** | Hver gruppe viser at I kan foretage en korrekt kemisk **Desinficering**  Hver gruppe gennemgår:  **Diverse rengøringsmidler**  Blandingsforhold  Virkeområder  Produktblademappen  Hver gruppe prøver:  **Sæbeudlægning på gulvet**  **Agar-prøver** | Hver gruppe viser/forklarer  **Rengøring af opvaskemaskine**  **Aflæsning af temperatur** |