



Opdrachten keuzevak Keuken

1. Keukenmaterialentabel

Opdracht keukenmaterialen		
<p>Bij deze opdracht maak je een tabel op de computer (zoals deze hieronder) waarin je in de linker kolom de naam van het keukenmateriaal zet, in de middelste kolom een afbeelding/foto van het materiaal en in de laatste kolom schrijf je waarvoor het wordt gebruikt/wat het is.</p> <p>Dit doe je van de volgende producten:</p> <p>Pastamachine – Wok – Stoommandje (bamboe) – Sushi mat – Paella pan – Vijzel – Knoflookpers – Pureestamper – Tajine – Slacentrifuge – Mandoline – Rechaud – Bain marie wagen – Bordenwarmer – Weckpot – Braadslede – Pannenkoek – Mosselpan – Snelkookpan – Blender – Steelpan – Koekenpan – Spuitzak – Keukenthermometer – Spoeltafel – Rijstkoker – Garde</p>		
Voorbeeld:		
Materiaal	Afbeelding	Wordt gebruikt voor..
Gehaktmolen / Vleesmolen		Gereedschap voor het malen van vlees. Wordt gebruikt voor o.a. het maken van gehakt en hamburgers
Keukenweegschaal		Het nauwkeurig afmeten van ingrediënten, geeft gewicht aan. (digitaal)
Enzovoorts...		

2. HACCP & FIFO

Theorie:

FIFO

De FIFO-methode wordt gebruikt in de horeca maar ook bij bedrijven/beroepen waar ze te maken hebben met voeding. FIFO betekent: First in, first out. Of ook wel; de als eerst binnengekomen producten (Fi) worden het eerst ook verkocht/gebruikt (Fo).

In het magazijn van een horecabedrijf is het ook van belang om de FIFO-manier te gebruiken. Wat als eerste in het magazijn komt, moet er ook als eerste uit. Zo voorkom je dat producten **over de datum** gaan.

HACCP

Bedrijven die voedsel klaarmaken, verwerken, vervoeren of gebruiken zijn verplicht om dit volgens strenge regels en wetten te doen. Tijdens het werken met voedingsmiddelen kan er veel misgaan. Besmet eten kan mensen ziek maken. Door alle risico's en gevaren te analyseren en in kaart te brengen kan er zo min mogelijk risico op besmetting ontstaan.

Dat doet men in Europa volgens HACCP (je zegt haa-aa-cee-cee-pee of op z'n Engels aan elkaar 'hessep'). HACCP staat voor Hazard Analysis and Critical Control Point, oftewel gevarenanalyse en risico-inventarisatie.

Elk bedrijf is verantwoordelijk voor zijn eigen HACCP. Een bedrijf moet nadenken over wat er fout zou kunnen gaan en hoe ze dit kunnen voorkomen. Er moet een plan zijn waarin staat hoe de gevaren goed worden geanalyseerd en regelmatig moet een risico-inventarisatie worden gedaan. Een groot gedeelte van HACCP bestaat bijvoorbeeld uit het steeds controleren en bewaken van de temperatuur van koelingen en vriezers en het controleren of ze goed functioneren.

HACCP draait om zeven stappen.

1. Inventariseren van alle mogelijke gevaren. Bijvoorbeeld: het eten is niet goed genoeg gekoeld. Dit heeft tot gevolg dat de voedingswaren bederven.
2. Bepalen van de punten in het proces waar risico's kunnen worden voorkomen of beperkt. Dat noemen we de CCP's: de kritische controlepunten. Bijvoorbeeld: de temperatuur van de koeling moet gecontroleerd worden.
3. Bepalen waar de grens ligt, per CCP, en dit vastleggen in regels. Bijvoorbeeld: een koeling mag maximaal 4 graden zijn.
4. Bepalen hoe de regels bewaakt worden, per CCP. Bijvoorbeeld: drie keer per dag wordt de temperatuur gecontroleerd van de koelingen.
5. Bepalen welke maatregel er genomen moet worden als de grens is overschreden, per CCP. Bijvoorbeeld: de koeling moet wat kouder worden gezet als de temperatuur te laag is. Een andere maatregel kan zijn: het verplaatsen van een deel van de inhoud naar een andere koeling, omdat de temperatuur kan stijgen als er teveel in ligt.
6. Na een bepaalde tijd controleren of de maatregel heeft gewerkt. Bijvoorbeeld: na een bepaalde tijd nogmaals de temperatuur meten in de koeling.
7. Alle handelingen vastleggen. Vastleggen hoe de situatie was en wat er is gedaan om deze te verbeteren. Alle stappen moeten telkens worden opgeschreven. Bijvoorbeeld: een temperatuurlogger installeren. Een temperatuurlogger is een kastje dat constant de temperatuur meet en doorzendt. Zo kun je op je computer precies bijhouden en vastleggen wat de temperatuur in de koeling is.

Vragen:

1. Leg in je eigen woorden uit wat HACCP betekent:

.....
.....
.....
.....

2. Leg in je eigen woorden uit wat FIFO betekent:

.....
.....
.....
.....

Maak de praktijkopdracht op de volgende pagina thuis → koelkast schoonmaken

Overleg van tevoren met je ouders/verzorgers hoe je deze opdracht kunt uitvoeren en wat eventueel wel/niet weggegooid kan worden!

3. Thuis de koelkast schoonmaken (HACCP & FIFO)

Gebruik de werkkaart **Koelkast schoonmaken**. (onderaan de opdracht)

Je gaat de koelkast schoonmaken, controleren volgens de HACCP en inrichten volgens de FIFO-methode.

Dit heb je nodig:

- schoonmaakspullen (een emmer, een werkdoekje, soda, schoonmaakmiddel (allesreiniger), een droogdoek (theedoek)
- thermometer om de temperatuur van de koelruimte te meten (soms geeft de koelkast zelf aan wat de temperatuur is, als je geen thermometer hebt vul je in op welke stand de koelkast staat)

Ga als volgt te werk:

- Maak eerst de HACCP-controlelijst op de computer en print de lijst uit. Gebruik hiervoor het voorbeeld bij deze opdracht. (Je mag ook een lijstje met pen en papier maken)
- Maak de koelkast leeg.
- Maak de koelkast schoon (zie werkkaart)
- Controleer alle producten op houdbaarheid.
- Gooi de producten die over de datum zijn weg (overleg dit wel even thuis)
- Vul je HACCP-controlelijst in met de producten die nog houdbaar zijn, dus wat staat er in de koelkast?
- Zet de producten die nog houdbaar zijn weer terug volgens de FIFO-methode, dus de producten die het langst houdbaar zijn worden achterin de koelkast gezet, producten die eerder over de datum gaan worden vooraan gezet.
- Maak een foto van de indeling.

Bewaar de ingevulde HACCP-controlelijst en de foto in je portfolio.

Zie het voorbeeld van de HACCP lijst en de werkkaart over hoe de koelkast schoon te maken op de volgende pagina's.

Voorbeeld HACCP-controlelijst

Naam controleur: ...

Datum: ...

Tijdstip: ...

Controle van: koelkast thuis /

Koelkast/koeling temperatuur / stand van koelkast

...°C

Product	Geopend	Houdbaar tot	Gesloten	Houdbaar tot
Halfvolle melk	Ja	22-3-2020		
Halfvolle melk			Ja	01-4-2020
Aardbeien Jam			Ja	30-5-2020
Kaas 30+	Ja	18-3-2020		
...



Techniek: het schoonmaken van de koelkast

Koelkast schoonmaken

Materiaal	Werkwijze	Waar moet je op letten?
1 emmer 1 werkdoekjes Soda Schoonmaakmiddel (allesreiniger) droogdoek (theedoek)	1. Schakel de koelkast uit.	Dit kan door de stekker eruit te halen, of de koelkast op 0 te zetten.
	2. Maak de koelkast leeg	Kies een koele plek
	3. Controleer of er producten in de koelkast liggen die over de vervaldatum zijn, of zelfs bedorven zijn.	Vooral kwetsbare mensen kunnen hier ziek van worden.
	4. Overleg met wat eventueel weggegooid kan worden.	Gooi niet zomaar producten weg.
	5. Haal roosters en groentelade en andere losse hulpmiddelen zoals eierrek, botervloot, uit de koelkast.	Hoe minder er in de koelkast staat hoe beter deze schoon te maken is.
	6. Maak een sopje van warm water en voeg soda toe. 2 eetlepels soda op 5 liter water is een goede verhouding. Vul een emmer met schoon warm water.	Soda desinfecteert en is een reukloos reinigingsmiddel.
	7. Doop het werkdoekje in het sodawater en wring het uit.	Met een klamvochtig doekje krijg je een betere greep op aangekoekt vuil.
	8. Neem de koelkastwanden af met het werkdoekje. Spoel het regelmatig uit. Werk van boven naar beneden.	Door van boven naar beneden te werken blijven de schoongemaakte delen schoon.
	9. Droog de wanden na met de droogdoek.	Vocht is een voedingsbodem voor bacteriën.

	10. Maak daarna de koelkastdeur op dezelfde manier schoon. Let op randen en scharnieren.	Randen en scharnieren zijn ideale plaatsen waar micro-organismen tot ontwikkeling kunnen komen.
	11. Was roosters, groentelade en andere losse hulpmiddelen af met warm sodawater en droog ze goed af.	
	12. Controleer of er een afvoerpijpje in de koelkast zit waar condens door afgevoerd wordt en maak het schoon. Gebruik hiervoor eventueel een smal spits voorwerp (bijv. een cocktailprikker).	Het afvoerpijpje zit er om condens af te voeren. Als het verstopt raakt, werkt de koelkast niet honderd procent goed.
	13. Doe een scheutje schoonmaakmiddel bij het warme water en maak met dit sop de buitenkant van de koelkast schoon. Droog deze daarna af.	Zo maak je optimaal gebruik van het water.
	14. Plaats de roosters, groentelade en andere losse hulpmiddelen weer terug.	
	15. Ruim de koelkast in. (FIFO)	
	16. Zet de koelkast weer aan.	
	17. Maak de gebruikte materialen schoon en droog en berg ze op.	