Volgende 3-4 weke se werk volg vir PSW.

Doen die volgende werk in jou werkboek.

Week 3

Voedselvoorbereiding en bewaaring.

Bl 165

Lees bl 165

Teken of plak prente in van voedselbewarings tegnieke.

* Bedek kos
* Stoor kos in ‘n koel plek
* Lê veral vleis of vis on sout.
* Droog sekere voedsel uit.
* Lê sekere voedsel in assyn

Voedselvoorbereiding

Bl 165

*Skryf in jou boek*

* Hou houers en kastrolle skoon.
* Vermei om kos in water te kook.Voedsel verloor vitamiene en ‘krag’
* Gebruik skoon water om voedsel voor te berei.
* Gebruik gesonde kos en bestandele
* Kyk ALTYD na die vervaldatum

WEEK 4

Voedselhigiëne

Veilige en skadelike bestandele.

Bl162

Sleutelwoorde.

Voedingstowwe:

*Skryf in boek*

Watter inligting moet op ‘n voedsel-etiket op hê?

* Naam van die produk
* Wie die produk gemaak het
* Address van die vervaardiger.
* Voedsel hoeveelhede
* Noem soveel as moontlik.

Lees bl 162-163

Lees aktiwiteit 23.1

Vaardigheidsfokus

Voedsel-verspreide siektes en hoe om hulle te voorkom

Bl 166-167

Aktiwiteit 23.3

1a)

* Voordat jy ‘n maaltyd voorberei of eet.
* Nadat jy die toilet gebruik het.
* Nadat jy aan snye of velinfeksie geraak het.
* Nadat jy met rou vleis gewerk het.
* Nadat jy met troeteldiere geraak het.

b) Dit is wanneer jy rou vleis, eiers of ander voedsel wat skadelike bakterieë bevat, hanteer en dan aan kookgereedskap, sny planke of kookoppervlaktes raak en die bakterieë so versprei na klaar gaar voedsel.

c) Hoender is deeglik gaar wanneer daar geen bloederige, pienk of deurskynende vlees is nie.

2. a)

* Bedek kos
* Stoor kos in ‘n koel plek
* Lê vleis en vis in sout.
* Droog sekere voedsel uit.
* Lê sekere voedsel in asyn in

b)

Prent 1 (seun by die toilet) Na

Prent 2 Voor

Prent 3 Na

Prent 4 Na