

WerkPortfolio

Mijn Keuken

Dagelijkse schoonmaak



Inhoudsopgave Dagelijkse schoonmaak

Persoonlijke hygiëne

Handen wassen.....	01
--------------------	----

Schoonmaak, algemeen

Emmer met sop maken.....	02
Vaatdoek klamvochtig maken.....	03
Huishoudhandschoenen reinigen.....	04

Afwassen

Voorspoelen.....	05
Afwassen.....	06 07 08
Vaatwasmachine gebruiken.....	09 10
Aanrecht schoonmaken.....	11 12 13

Kookplaat

Gaskookplaat schoonmaken.....	14 15
Kookplaat schoonmaken.....	16

Magnetron schoonmaken

Magnetron schoonmaken.....	17 18
----------------------------	---------

Afval

Vuilniszak verwisselen.....	19
Afval sorteren.....	20

Instructieposters

Afval sorteren, PMD.....	21
Afval sorteren, GFT.....	22
Afval sorteren, glas.....	23
Afval sorteren, papier.....	24
Afval sorteren, rest.....	25

Docentenhandleiding.....	26
--------------------------	----

Inhoudsopgave Periodiek onderhoud

Besteklade en keukenkasten

Besteklade schoonmaken	01
Keukenkasten schoonmaken	02 03

Kookplaat, oven en afzuigkap

Gaskookplaat uitgebreid schoonmaken	04 05
Oven schoonmaken	06 07
Afzuigkap schoonmaken	08

Koel- en vrieskast

Koelkast schoonmaken	09 10
Vriezer schoonmaken	11 12

Vloer

Vloer schrobben	13 14
-----------------------	---------

Pannen

Pannen schuren	15
----------------------	----

Koffiezetapparaten

Koffiezetapparaat ontkalken - filterkoffie	16 17
Koffiezetapparaat ontkalken - koffiepads	18 19

Docentenhandleiding	20
---------------------------	----

Gaskookplaat schoonmaken

Nu ga je de gaskookplaat schoonmaken.

Je doet dit meestal één keer per dag na het gebruik. Of meerdere keren als het nodig is.

Veel succes!



Benodigheden

- Theedoeken, 2 stuks
- Keukenpapier
- Afwasbak of kleine emmer
- Schoonmaakmiddel
- Vaatdoek
- Schuurspons

Aandachtspunten

- Controleer voor je begint of de gasbranders uit zijn en of ze afgekoeld zijn.
- Schoonmaakmiddel: gebruik één theelepel afwasmiddel. Gebruik je allesreiniger, lees dan op het etiket hoeveel je moet gebruiken.
- Spoel tussendoor regelmatig de vaatdoek uit.
- Hang doeken na gebruik uit of doe ze in de was.
- Dit is een korte schoonmaakbeurt. Af en toe moet je de gaskookplaat ook uitgebreid schoonmaken.
- Zorg altijd dat de keuken goed schoon is. Voedselresten trekken ongedierte zoals kakkerlakken en muizen aan.



1

Pak een theedoek.
Vouw deze open op het aanrecht.
Neem de pannendragers van de kookplaat.
Leg deze op de theedoek.



2

Pak een vel keukenpapier.
Verwijder hiermee het losse vuil.



3

Maak een sop.
Maak de vaatdoek klamvochtig.
Neem de kookplaat af.



4

Maak de gasbranders schoon.



5

Verwijder aangekoekt vuil met de schuurspons.

Gaskookplaat schoonmaken



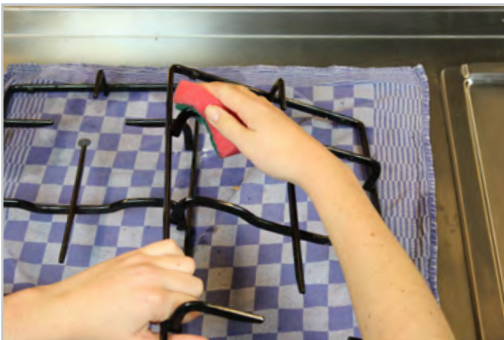
6

Pak de andere theedoek.
Droog hiermee de kookplaat.



7

Pak de klamvochtige vaatdoek.
Maak hiermee de pannendragers schoon.



8

Verwijder zo nodig aangekoekt vuil met de schuurspons.



9

Pak de theedoek.
Droog de pannendragers.



10

Leg de pannendragers terug op de kookplaat.

Giet het sop weg en spoel de afwasbak om.
Droog de afwasbak.
Ruim de gebruikte spullen op.

Er zijn WerkPortfolio methoden voor:

horeca, zelfstandig koken, bakkerij, professionele schoonmaak, zelfzorg, EHBO, babyverzorging, zelfstandig wonen, wasgoed verzorgen, textiel, detailhandel, groenvoorziening, fietstechniek, technische vaardigheden, technische opdrachten en schilderen. U kunt elke methode vrijblijvend bij u op school testen.

Bestellen:

Bestel uw leermiddelen op werkportfolio.nl

Colofon

Tekst	Syl van der Schaaf, Peter Schwank
Foto's	Peter Schwank, Jaap van Duijvenbode
Digitale bewerking	Jaap van Duijvenbode
Eindredactie	Peter Schwank, Jaap van Duijvenbode
Redactie	Elena Stroilescu
Vormgeving	132HB
Met dank aan	Loes Coolen, Praktijkonderwijs Parkstad Limburg

Eerste druk, 2017
ISBN: 978-90-78118-93-0

Copyright © 2017 Uitgeverij Schwank & Van Duijvenbode, Nederland

ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Bij de samenstelling van deze uitgave is de uiterste zorg nagestreefd. Desondanks kan voor eventuele onjuistheden en (zet)fouten niet worden ingestaan; auteur(s), redacteur(en) en/of uitgever aanvaarden deswege geen aansprakelijkheid. Evenmin kan door hen aansprakelijkheid worden aanvaard voor de gevolgen van acties die zijn genomen op basis van deze uitgave.



Syl van der Schaaf heeft door de jaren heen op diverse VMBO's en scholen voor Speciaal Onderwijs lesgegeven.

Zij is gecertificeerd op de volgende vakgebieden:

- huishoudkunde
- gezondheidskunde
- koken en serveren
- professionele schoonmaak
- veiligheid

Bij Praktijkonderwijs Parkstad Limburg heeft Syl met veel succes het vak 'zelfstandig wonen' gegeven.

WerkPortfolio is ontwikkeld voor en door de praktijk. De auteurs hebben jarenlange succesvolle expertise binnen het bedrijfsleven én het onderwijs. Dit maakt WerkPortfolio inhoudelijk én didactisch sterk. WerkPortfolio biedt alle leerstof aan in duidelijke stappen met heldere foto's en korte teksten. Deze beproefde methodiek voorkomt leerweerstand en zorgt ervoor dat uw leerlingen zelfstandig leren werken.

WerkPortfolio bevordert de zelfstandigheid



Uitgeverij Schwank & Van Duijvenbode
ISBN: 978-90-78118-93-0



Vrijblijvend kennismaken met WerkPortfolio

Spreekt dit voorbeeld u aan? Klik dan op de link hieronder voor een vrijblijvende kennismaking. Kijk de materialen in, test ze, laat ze aan collega's en leerlingen zien. Besluit pas dan of u ze behoudt en vervolgens betaalt, of dat u ze terugstuurt.

[Klik hier om deze methode te beoordelen](#)

"Geweldig! Hier hebben we lang op gewacht; een uitstekende werkbare methode voor onze leerlingen in het praktijkonderwijs. Leerlingen zijn enthousiast en je ziet ze groeien. Ze krijgen meer vertrouwen in zichzelf omdat ze door de duidelijkheid minder vaak iets hoeven te vragen, en kunnen zelfstandig werken."

Ketty v. Heemstede Obelt, OSG 't Genseler, Hengelo

"Ik en mijn leerlingen zijn er erg blij mee. De kooklessen zijn leuker en beter geworden. Het bevordert zelfstandig werken in de keuken."

Henny Doorn-de Poel, ZML school De Wingerd, Groningen

"Goede methode en goed bruikbaar voor leerlingen/docenten. Minder werkdruk."

Nino Wijs, ROC Zeeland, Middelburg

"Mijn oordeel is zeer positief. Ik werk echter met ZMOK lln. die wel wat kunnen. Bepaalde aspecten v/d portfolio kan ik zeer zeker gebruiken. Het is zeer gebruiksvriendelijk speciaal voor de wat sociaal zwakkere lln."

Clyde Henny, Altra college, VSO ZMO K, Amsterdam

"De werkportfolio werkkaarten vind ik heel goed en zeker duidelijk voor de leerlingen."

Ransley Francisco, VMBO Johan de Witt Scholengroep, Den Haag

"Erg methodisch, alles in kleine stapjes, telkens wordt één zaak benaderd / tijd om in te oefenen en om in je geheugen op te slaan. Positieve instelling."

Hilde Schoerman, J.E.S v.z.w., Vorming van werklozen, België

"Wij zijn al in het bezit van de opdracht kaarten Home-tech 1 en praktijkkaarten pro tech 1. En ben er heel erg blij mee, prima om mee te werken, en het ziet er allemaal perfect uit [TOPPIE]"

Hendrik Loman, Vakleerkracht, Het Dok

"Allereerst wil even opmerken dat ik en mijn leerlingen met veel plezier de methode gebruiken. Inmiddels gaat onze hele school er mee werken. Wij zijn een VSO ZMLK school en het gaat super."

Nathalie Lemmen, VSO Maarlandschool, Brielle

"Fantastisch. Het werkt in de praktijk. Leerlingen kunnen meer zelf."

Arie van Rijssel, Kon. Emmaschool

"Uitstekende gebruiksmogelijkheden. Prima te gebruiken door leerlingen van een Pro school. Heldere taal, duidelijke foto's, hanteerbaar formaat, stevig uitgevoerd qua papier, ring erg handig. Duidelijk voor de leerling en docent. Prettige methode om een leerling voor te bereiden op een vervolgopleiding."

Leonie Nieuwenhuis, Praktijkschool De Vliegenhartschool, Utrecht

"Zeer bruikbaar, duidelijk! Erg tevreden. Bevordert de zelfstandigheid van onze leerlingen."

Marianne Kamphuis, TCC PRO Oldenzaal

"Zeer toepasbaar, ook voor de ZMLK-leerlingen, erg overzichtelijk en compleet. Goed, mooi handzaam boekje, professioneel. Lesmethode goed werkbaar."

Anja Schilder, It Twaluk, Leeuwarden

"Een goed doordachte simpele manier om leerlingen zelfstandig te laten werken."

Rob Groote Schaarsberg, CSO De Boog

"Zie heel veel mogelijkheden om gestructureerd basisvaardigheden te leren. Positief. Goed gestructureerd, voor kinderen ook helder en opbouwend. De uitstraling van professionaliteit en idealisme vormen een sterk product."

J. Noordveld, Gomarus College Groningen

"Ik vind het een prettige en goede lesmethode alleen te visueel voor onze leerlingen. Voor de slechtziende leerlingen is het lastig de plaatjes te zien, vooral slecht contrast enz. maar dan lees ik de tekst voor en gaat het prima."

Charlotte de Haan, VSO Praktijkschool met blinden + slechtziende leerlingen Bartimeus onderwijs

"Goed, we gebruiken het intensief, plaatjes en stap voor stap werkt voor PRO leerl. het beste."

M.J. Verbiest, PRO Da Vinci college