

Blok 1: Praktijk












In deze leerlijn vind je de opdrachten die je gaat uitvoeren in de instructie lessen koken. De lessen moet je zelf voorbereiden met behulp van het programma spons. Je moet de lessen in volgorde aflopen. Dus heb je een les gemist, dan maak je eerst die, voordat je verder kunt. Het blok wordt afgesloten met een praktijktoets. Als praktijkopdracht maak je een streetfood gerecht. Dit gerecht moet een salade of voorgerecht bestaan die je als klein gerechtje kan serveren.

Opdrachten

	Opdrachten	Methode
	Opdracht Streetfood	Word
	Eindtoets	Spons, Word

De 21 century skills

	X		
			
	X		
	X		X
	X		



Naam	
Klas	
Schooljaar	

Handtekening student

Handtekening docent

	Onderwerp	Doel (uitleg van)	Materiaal/huiswerk	Toets/opdracht	Kd
	Instructie koken	1. Uitleg keukenregels 2. HACCP in de praktijk 3. Basis keukentechnieken 4. Hygiëne			
	Salade niçoise	1. HACCP 2. Hygiëne 3. Schoonmaaktechnieken	Leerlijn	Uitleg opdracht streetfood	
	Gevogelte salade	1. HACCP 2. Hygiëne 3. Schoonmaaktechnieken	Leerlijn	Werken aan streetfood opdracht	1,2, 1.4 1.6 1.7
	Aardappel-salade met pastrami	1. HACCP 2. Hygiëne 3. Schoonmaaktechnieken	Leerlijn	Werken aan streetfood opdracht	1.2 1.4 2.1 2.2 2.3
	Risolles met chilisaus	1. HACCP 2. Hygiëne 3. Schoonmaaktechnieken	Leerlijn	Werken aan streetfood opdracht	1.2 1.4 2.1 2.2 2.3
	Springroll met zalm	1. HACCP 2. Hygiëne 3. Schoonmaaktechnieken	Leerlijn	Werken aan streetfood opdracht	1.2 1.4 2.1 2.2 2.3
	Broodje hamburger	1. HACCP 2. Hygiëne 3. Schoonmaaktechnieken	Leerlijn	Werken aan streetfood opdracht	1.2 1.4 2.1 2.2 2.3
	Streetfood opdracht	1. Creativiteit 2. Smaak 3. Originaliteit		Uitwerken toets	
	Toets	1. HACCP 2. Hygiëne 3. Schoonmaaktechnieken	Leerlijn		