

Blok 1: kennismaken met de horeca












Met de methode wordt bedoeld op welke wijze je de opdracht uit gaat voeren. Je mag kiezen uit het maken van een werkstuk (met Word), het maken van een presentatie (PowerPoint of prezi), Filmpje (movie maker en/of PowerPoint). Soms staat de methode voor de opdracht al vast dat staat dan al vermeld.

Opdrachten

	Opdrachten	Methode
	spons opdrachten	spons
	Inleiding	PDF formulier
	De 6 P's	Word
	De keuken	PDF formulier
	Menuleer	
	On tour	
	Proeverij groenten	Formulier
	Groentekalender	Word
	Proeverij olieën	Formulier
	Proeverij zuivel	Formulier
	Eindopdracht/toets	

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
	Inleiding	1. Waarom warenkennis 2. Waarom vakleer 3. Spons 4. Opdrachten	Spons: inleiding vakleer	Opdracht: warenkennis	
	De 6 P's	1. Wat zijn de 6 P's 2. Bedrijfsformules	Spons: de 6 P's	Opdracht 6 P's	
	Je weg vinden in de keuken	1. Partie's 2. Routing	Spons: de keuken	Opdracht: de keuken	1,2, 1.4 1.6 1.7
	Basis regels menuleer	1. De gerechten 2. Menu opbouw 3. Seizoen 4. Streek	Spons: menuleer	Opdracht: menuleer	1.2 1.4 2.1 2.2 2.3
	Groenten	1. Inkoop 2. Opslag 3. Teelt 4. Indeling	Spons: groenten Lezen: 27 t/m 45 Opdrachten: 2.5 t/m 2.10	Seizoenskalender Proeverij	1.2 1.4 2.1 2.2 2.3
	Vetten/oliën	1. Wat zijn vetten/oliën 2. Opslag 3. Soorten	Spons: olie en vetten Lezen: 213 t/m 220 Opdracht: 14.1 t/m 14.11	Proeverij	1.2 1.4 2.1 2.2 2.3
	Zuivel	1. Wat is zuivel 2. Bewerking 3. Samenstelling 4. Producten	Spons: zuivel Lezen: 143 t/m 145 Opdrachten: 9.1 t/m 9.7	Opdracht: zuivel	1.2 1.4 2.1 2.2 2.3
	On tour	Bezoek horeca bedrijven in Rotterdam			
	Eindopdracht/toets				