





Naam	
Klas	
Schooljaar	

 WK	Onderwerp	Boek	opdrachten
	Olie en vetten	wb: blz 213 t/m 220 Opdrachten: 14.1 t/m 14.11	Spons opdracht
	Vis	wb: blz 263 t/m 273 Opdrachten: 18.1 t/m 18.8	Spons opdracht
	vlees	wb: blz 237 t/m 245 Opdracht: 16.1 t/m 16.8	Spons opdracht

 VK	Onderwerp	Boek	Opdrachten
	Koude voorbereidingen	tb: blz 89 t/m 121 Opdrachten: per Bereidingstechniek	Spons opdracht
	Keukenapparatuur	Lesbrief	

Opmerkingen

klaar voor toets