



Naam	
Klas	
Schooljaar	

Handtekening student

Handtekening docent

	Onderwerp	Doel (uitleg van)	Materiaal/huiswerk	Toets/opdracht
	Kruiden en specerijen	1. Proeven 2. Wat is zout en peper 3. Kruiden en specerijen	Spons: zout, peper, kruiden en specerijen Boek: 193 t/m 194, 204 t/m 206 Quiz: zout, peper, kruiden en specerijen	Opdracht: zout, peper, kruiden en specerijen
	Haccp en veiligheid	1. Wat houdt haccp in. 2. Hoe pas je haccp toe in de praktijk. 3. Hoe werk je veilig in de keuken 4. Ergonomie	Spons: haccp en veiligheid Quiz: haccp en veiligheid	
	Vis	1, Ontvangst en opslag van vis. 2. Voedingswaren vis 3. Duurzame en biologische vis. 4, Soorten vis. 5. Vis en seizoen	Spons: Vis Boek: 263 t/m 273 Quiz: vis	Opdracht: vis
	Vlees	1. Wat is vlees 2. Voedingstoffen in vlees 3. Inkoop en opslag vlees 4. Soorten vlees	Spons: vlees Boek: 237 t/m 245 Quiz: vlees	Opdracht: vlees
	Keukentechnieken	stage/praktijk		
	Excursie			