|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Theorie** | **Praktijk** | **Andere opdrachten** |  |
| **Les 1** | 1.1 Kwaliteit | Patat en mayonaise (frituur) | tafelmanieren |  |
| **Les 2** | 1.2 gebruik en onderhoud apparatuur  2.1 veilige grondstoffen | Pizza |  | **competentiewaardering** |
| **Les 3** | 2.2 HACCP en bewaarcondities | Loempia | Voorbereiding PT recepten  *PT: actie 1* | **competentiewaardering** |
| **Les 4** | 3.1 etiket lezen  3.2 doelgroepen | Huzarensalade | Verkooptrucjes  Welvaartziekten: Test je gewicht  *PT: actie 2* | **competentiewaardering** |
| **Les 5** | 3.3 Vegetarisch | Vegetarische recepten | Quorn en Valess proeven | **competentiewaardering** |
| **Les 6** | 4.1 Schaarste en overproductie  4.2 Trends in voeding | kwarktaart | Voedsel afdruk  Groenten/fruit kalender  *PT: actie 3 +4* | **competentiewaardering** |
| **Les 7** | 4.3 Technieken in voeding  4.4 De toekomst van voeding | stroopkoek | Proeverij: vlees van de toekomst  *PT: actie 5 + proefverslag 6* |  |
| **Les 8** | Theorie toets in SE-week | PT gezond kantine product | Verslag inleveren |  |
| **Les 9** | Nabespreken toets / inhalen | Vruchtenvlaaitjes |  |  |
| **Les 10** | Extra les | Gevuld brood |  |  |