|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Datum** | **Theorie**   | **Praktijk**  | **Andere opdrachten** | **Accent** |
| **Les 1**  | * 1. Kwaliteit

1.2 gebruik en onderhoud apparatuur | Patat (frituur) |  | Duurzaam verpakken |
| **Les 2**  | 2.1 etiket lezen | Pizza | Opdr Verkooptrucjes 2.1 | KostprijsafrondenSchijf van 5 |
| **Les 3**  | 2.2 doelgroepen2.3 Vegetarisch | Vegetarische lunchOnderzoek vleesvervangers  | Opdr Test je gewicht 2.2 | KostprijsafrondenSchijf van 5Objectief keuren |
| **Les 4** | 3.1 veilige grondstoffen | Aardappel salade**Deeltoets Praktijk 30 min** |   |  |
| **Les 5**  | 3.2 HACCP en bewaarcondities | Loempia | *PT: stap 1 recept* | Duurzaam verpakken |
| **Les 6** (combi met les 7) | 4.1 Schaarste en verspilling | Pasta pesto | Opdr Voedsel afdruk 4.1Opdr Milieubelasting 4.1 | keurenGemiddeldeafronden |
| **Les 7** | 4.2 Trends in voeding | Stroopkoek | *PT: stap 2 aanpassen recept* | Duurzaam verpakken |
| **Les 8**(combi met les 9) | 4.3 Technieken in voeding | Kwarktaart | *PT: stap 3 oefenen recept*  | (kostprijs) |
| **Les 9**  | 4.4 De toekomst van voeding | BapaoProeverij | Opdracht PPP biologisch | Objectief keurenGemiddelde, afrondenDuurzaam verpakken |
| **Les 10** |  | **Combi toets (theorie praktijk) 20 + 70 min****gezond lunch product** | *PT: stap 4 recept ingrediënten en bakjes* |  |
| **Les 11**  | Nabespreken toets / inhalen | Vruchtenvlaaitjes |  |  |
| **Les 12** | Extra les | Worstenbroodje |  |  |