|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | Kostprijs  afronden  Schijf van 5 |
| **Les 3** | 2.2 doelgroepen  2.3 Vegetarisch | Vegetarische lunch  Onderzoek vleesvervangers | Opdr Test je gewicht 2.2 | Kostprijs  afronden  Schijf van 5  Objectief 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 4.1  Opdr Milieubelasting 4.1 | keuren  Gemiddelde  afronden |
| **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 | Bapao  Proeverij | Opdracht PPP biologisch | Objectief keuren  Gemiddelde, afronden  Duurzaam 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 |  |  |