

PERIODE 1			
Blok 1			
Week	Lesmethode	Leerinhoud	Bijzonderheden
34	Intro Week		
35 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W6	<u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 1 De messenset.	➤ Theorieopdracht: 1.1 t/m 1.11. ➤ Bladzijde: 18 t/m 29.	Materiaalkennis: Messenset demonstratie LessonUp: H.A.C.C.P. hoofdstuk 1 Reinigingsmiddelen en Desinfectiemiddelen demonstratie
36 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W6	<u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 1 De koude keuken.	➤ Theorieopdracht: 2.01 t/m 2.18. ➤ Bladzijde: 33 t/m 53.	Materialenkennis: Inventaris, Apparatuur, gastronormsysteem, gereedschappen koude keuken. LessonUp: Hoofdstuk 2 H.A.C.C.P. T.H.T. stickers, thermometer, lijsten.
37 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W6	<u>KOK BASIS 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 1 Aardappelen.	➤ Theorieopdracht: 1.01 t/m 1.07. ➤ Bladzijde: 18 t/m 23.	Productherkenning: Aardappelsoorten
38 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W6	<u>KOK BASIS 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 1 Aardappelen.	➤ Theorieopdracht: 1.08 t/m 1.14. ➤ Bladzijde: 24 t/m 28	Productherkenning: Aardappelsoorten
39 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W6	<u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 3 Schoonmaaktechnieken.	➤ Theorieopdracht: 3.1 t/m 1.05. ➤ Bladzijde: 63 t/m 64.	LessonUp Hoofdstuk 2 schoonmaaktechnieken
40 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W6	<u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 3 Schoonmaaktechnieken.	➤ Theorieopdracht: 3.6 t/m 3.11. ➤ Bladzijde: 65 t/m 67.	LessonUp Hoofdstuk 2 schoonmaaktechnieken
41 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 2 Groenten.	➤ Theorieopdracht: 2.01 t/m 2.16. ➤ Bladzijde: 33 t/m 51.	Productherkenning Bladgroenten, wortel en knolgewassen, koolsoorten, stengelgroenten, ui-gewassen, vruchtgroenten/peulgroenten
42	Herfstvakantie	14 oktober 2023 t/m 22 oktober 2023	
43 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 2 Groenten.	➤ Theorieopdracht: 2.17 t/m 2.32. ➤ Bladzijde: 52 t/m 73.	Productherkenning Paddestoelen en cressen
44	Afronden periode 1		Voortgangstoets 1

PERIODE 2			
Blok 2			
Week	Lesmethode	Leerinhoud	Bijzonderheden
45 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	<u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 4 Opdeeltechnieken.	➤ Theorieopdracht: 4.01 t/m 4.08. ➤ Bladzijde: 84 t/m 86.	LessonUp Hoofdstuk 3 opdeeltechnieken
46 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	<u>KOK BASIS 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 4 Opdeeltechnieken.	➤ Theorieopdracht: 4.09 t/m 1.14. ➤ Bladzijde: 87 t/m 89.	LessonUp Hoofdstuk 3 opdeeltechnieken
47 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 3 Fruit.	➤ Theorieopdracht: 3.01 t/m 3.17. ➤ Bladzijde: 76 t/m 92.	Productherkenning Hardfruit, Steenfruit, Zachtfruit,
48 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 3 Fruit.	➤ Theorieopdracht: 3.18 t/m 3.33. ➤ Bladzijde: 93 t/m 113.	Productherkenning Citrusfruit, Gedroogd fruit, Tropisch fruit
49 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	Check op voortgang/planning.	➤ Vaktheorie opdrachten, ➤ Meetmomenten, ➤ BPV-uren.	
50 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	<u>KOK Basis 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 5 Koud voorbereiden.	➤ Theorieopdracht: 5.01 t/m 5.09. ➤ Bladzijde: 115 t/m 118.	LessonUp: Hoofdstuk 4 koud voorbereiden
51 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	<u>KOK Basis 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 5 Koud voorbereiden.	➤ Theorieopdracht: 5.10 t/m 5.16. ➤ Bladzijde: 119 t/m 121.	LessonUp: Hoofdstuk 4 koud voorbereiden
52	Kerstvakantie	23 December 2023 t/m 7 Januari 2024	
1	Kerstvakantie	23 December 2023 t/m 7 Januari 2024	
2 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 4 Eieren.	➤ Theorieopdracht: 4.01 t/m 4.08. ➤ Bladzijde: 116 t/m 122.	Productherkenning Scharrel ei, Label Rouge ei, Kwartel ei
3 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 4 Eieren.	➤ Theorieopdracht: 4.09 t/m 4.17. ➤ Bladzijde: 123 t/m 131.	Productherkenning Gepasteuriseerd eidooier, eiwit, heel ei
4	Afronden periode 2		Voortgangstoets 2

Periode 3			
Blok 4			
Week	Lesmethode	Leerinhoud	Bijzonderheden
5 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1K1-W5, B1-K1-W6	<u>KOK Basis 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 6 Ontbijt, lunch en koude voorgerechten.	➤ Theorieopdracht: 6.01 t/m 6.18. ➤ Bladzijde: 125 t/m 144.	Techniekenkaarten uitwerken
6 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1K1-W5, B1-K1-W6	<u>KOK Basis 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 6 Ontbijt, lunch en koude voorgerechten.	➤ Theorieopdracht: 6.19 t/m 6.28. ➤ Bladzijde: 145 t/m 155.	Techniekenkaarten uitwerken
7 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1K1-W5, B1-K1-W6	<u>KOK BASIS 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 5 Melk en zuivelproducten.	➤ Theorieopdracht: 5.01 t/m 5.06. ➤ Bladzijde: 135 t/m 139.	Productherkenning Proeverij verse melk, lang houdbare melk, koffie melk en gecondenseerde melk Techniekenkaarten uitwerken
8	Voorjaarsvakantie	17 Februari 2024 t/m 25 Februari 2024	
9 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1K1-W5, B1-K1-W6	<u>KOK BASIS 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 5 Melk en zuivelproducten.	➤ Theorieopdracht: 142 t/m 151. ➤ Bladzijde: 5.08 t/m 5.13.	Productherkenning Slagroom, Kookroom, Zure room en crème fraîche
10 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1K1-W5, B1-K1-W6	Check op voortgang/planning.	➤ Vaktheorie opdrachten, ➤ Techniekenkaarten uitwerken, ➤ Meetmomenten, ➤ BPV-uren.	Techniekenkaarten uitwerken
11 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1K1-W5, B1-K1-W6	<u>KOK Basis 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 7 Warme keuken.	➤ Theorieopdracht: 7.01 t/m 7.11. ➤ Bladzijde: 159 t/m 173.	Materialenkennis: Inventaris, Apparatuur, gastronormsysteem, gereedschappen warme keuken Techniekenkaarten uitwerken
12 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1K1-W5, B1-K1-W6	<u>KOK Basis 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 7 Warme keuken.	➤ Theorieopdracht: 7.12 t/m 7.21. ➤ Bladzijde: 174 t/m 186.	Materialenkennis: Inventaris, Apparatuur, gastronormsysteem, gereedschappen warme keuken Techniekenkaarten uitwerken
13 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1K1-W5, B1-K1-W6	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 6 Kaas.	➤ Theorieopdracht: 6.01 t/m 6.10. ➤ Bladzijde: 155 t/m 164.	Productherkenning Harde kazen, zachte kazen, jonge kazen, belegen kazen oude kazen, schimmel kazen Techniekenkaarten uitwerken
14 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1K1-W5, B1-K1-W6	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 6 Kaas.	➤ Theorieopdracht: 6.11 t/m 6.20. ➤ Bladzijde: 165 t/m 175.	Productherkenning Harde kazen, zachte kazen, jonge kazen, belegen kazen oude kazen, schimmel kazen Techniekenkaarten uitwerken
15	Afronden periode 3		Voortgangstoets 3

PERIODE 4			
Blok 4			
Week	Lesmethode	Leerinhoud	Bijzonderheden
16 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK Basis 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 8 Warm voorbereken.	➤ Theorieopdracht: 8.01 t/m 8.04. ➤ Bladzijde: 209 t/m 210.	LessonUp: Hoofdstuk 5 warm voorbereken Techniekenkaarten uitwerken
17 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK Basis 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 8 Warm voorbereken.	➤ Theorieopdracht: 8.05 t/m 8.10. ➤ Bladzijde: 211 t/m 213.	LessonUp: Hoofdstuk 5 warm voorbereken Techniekenkaarten uitwerken
18	Meivakantie	27 April 2024 t/m 12 Mei 2024	
19	Meivakantie	27 April 2024 t/m 12 Mei 2024	
20 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 7 Graan en graanproducten.	➤ Theorieopdracht: 7.01 t/m 7.11. ➤ Bladzijde: 179 t/m 191.	Warenkenniskast: Graan/meel soorten en rijstsoorten Techniekenkaarten uitwerken
21 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 7 Graan en graanproducten.	➤ Theorieopdracht: 7.12 t/m 7.22. ➤ Bladzijde: 193 t/m 206.	Warenkenniskast: Pastasoorten Techniekenkaarten uitwerken
22 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK Basis 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 9 Menuleer en warme voorgerechten.	➤ Theorieopdracht: 9.01 t/m 9.12. ➤ Bladzijde: 218 t/m 231.	Techniekenkaarten uitwerken
23 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK Basis 2 Keukentechniek.</u> Hoofdstuk 9 Menuleer en warme voorgerechten.	➤ Theorieopdracht: 9.13 t/m 9.25. ➤ Bladzijde: 232 t/m 249.	Techniekenkaarten uitwerken
24 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 8 Vetten en Oliën.	➤ Theorieopdracht: 8.01 t/m 8.06. ➤ Bladzijde: 212 t/m 218.	Warenkenniskast: Zonnebloem olie, extra virgin olijfolie Techniekenkaarten uitwerken
25 B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5	<u>KOK Basis 1 Productkennis.</u> Hoofdstuk 8 Vetten en Oliën.	➤ Theorieopdracht: 8.07 t/m 8.16. ➤ Bladzijde: 219 t/m 229.	Warenkenniskast: Kokos vet, palm olie, archide olie Techniekenkaarten uitwerken
26	Afronden periode 4	Inhalen toetsen / herkansen	Voortgangstoets 4
27	Afronding schooljaar		
28	Afronding schooljaar		
29	Zomervakantie	13 juli 2024 t/m 25 augustus 2024	