Leerjaar 2: KOK 2023-2024

PERIODE 1			
Blok 5			
Week	**Lesmethode**	**Leerinhoud**	**Bijzonderheden**
34	**Intro Week**		
35 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK BASIS 2 Keukentechniek.** Hoofdstuk 10 **Bereidingstechnieken.**	➢ **Theorieopdracht:** 10.01 t/m 10.05. ➢ **Bladzijde:** 267 t/m 269.	**LessonUp:** Hoofdstuk 6 bereidingstechnieken
36 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK BASIS 2 Keukentechniek.** Hoofdstuk 10 **Bereidingstechnieken.**	➢ **Theorieopdracht:** 10.06 t/m 10.12. ➢ **Bladzijde:** 270 t/m 273.	**LessonUp:** Hoofdstuk 6 bereidingstechnieken
37 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK BASIS 1 Productkennis.** Hoofdstuk 9 **Smaakstoffen.**	➢ **Theorieopdracht:** 9.01 t/m 9.11. ➢ **Bladzijde:** 232 t/m 244.	**Warenkenniskast** Azijn, mosterd, sojasaus, wasabi, worcestersauce en cressen
38 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK BASIS 1 Productkennis.** Hoofdstuk 9 **Smaakstoffen.**	➢ **Theorieopdracht:** 9.12 t/m 9.22. ➢ **Bladzijde:** 245 t/m 263.	**Warenkenniskast** Kruiden en specerijen
39 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK BASIS 2 Keukentechniek.** Hoofdstuk 11 **Bereidingen.**	➢ **Theorieopdracht:** 11.01 t/m 11.13. ➢ **Bladzijde:** 278 t/m 289.	
40 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK BASIS 2 Keukentechniek.** Hoofdstuk 11 **Bereidingen.**	➢ **Theorieopdracht:** 11.14 t/m 11.27. ➢ **Bladzijde:** 290 t/m 305.	
41 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK Basis 1 Productkennis.** Hoofdstuk 10 **Vlees.**	➢ **Theorieopdracht:** 10.01 t/m 10.14. ➢ **Bladzijde:** 267 t/m 278.	**Productherkenning** Sukade, Runderschenkel, Entrecote, Biefstuk, Varkenshaas, Bavette.
42	**Herfstvakantie**	**14 Oktober 2023 t/m 22 Oktober 2023**	
43 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK Basis 1 Productkennis.** Hoofdstuk 10 **Vlees.**	➢ **Theorieopdracht:** 10.16 t/m 10.33. ➢ **Bladzijde:** 280 t/m 301	**Productherkenning** Soepkip, Piepkuiken, Braadkip, Kwartel, Eend, Parelhoen.
44	**Afronden periode 1**		**Voortgangstoets 1**

PERIODE 2			
Blok 6			
Week	**Lesmethode**	**Leerinhoud**	**Bijzonderheden**
45 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 1 **De Horecabranche** **KOK BASIS 2 Keukentechniek.** Hoofdstuk 12 **Nagerechten.**	➢ **Theorieopdracht:** 1.01 t/m 1.14. ➢ **Bladzijde:** 14 t/m 35. ➢ **Theorieopdracht:** 12.01 t/m 12.12. ➢ **Bladzijde:** 309 t/m 320.	**LessonUp:** Hoofdstuk 7 afwerktechnieken
46 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 1 **De Horecabranche** **KOK BASIS 2 Keukentechniek.** Hoofdstuk 12 **Nagerechten.**	➢ **Theorieopdracht:** 1.15 t/m 1.28. ➢ **Bladzijde:** 36 t/m 48. ➢ **Theorieopdracht:** 12.13 t/m 12.26. ➢ **Bladzijde:** 324 t/m 339.	**LessonUp:** Hoofdstuk 7 afwerktechnieken
47 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 2 **Duurzaamheid in de keuken** **KOK Basis 1 Productkennis** Hoofdstuk 11 **Vleeswaren.**	➢ **Theorieopdracht:** 2.01 t/m 2.09. ➢ **Bladzijde:** 54 t/m 65. ➢ **Theorieopdracht:** 11.01 t/m 11.07. ➢ **Bladzijde:** 304 t/m 312.	**Productherkenning** Beenham, Schouderham, Serranoham, Parmaham, Chorizo, Fuet, Ossenworst.
48 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5**	**KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 2 **Duurzaamheid in de keuken** **KOK Basis 1 Productkennis** Hoofdstuk 11 **Vleeswaren.**	➢ **Theorieopdracht:** 2.10 t/m 2.18. ➢ **Bladzijde:** 67 t/m 75. ➢ **Theorieopdracht:** 11.08 t/m 11.16. ➢ **Bladzijde:** 313 t/m 323.	**Productherkenning** Bacon, Gerookte spek, Katenspek, Rosbief, Gerookte kipfilet, Rookvlees.
49	**Check op voortgang/planning.**	➢ **Vaktheorie opdrachten,** ➢ **Meetmomenten,** ➢ **BPV-uren.**	
50 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K2-W1 B1-K2-W2**	**KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 3 **Hygiëne en HACCP** **KOK Basis 2 Keukentechniek** Hoofdstuk 13 **Plannen, rekenen en presenteren.**	➢ **Theorieopdracht:** 3.01 t/m 3.10. ➢ **Bladzijde:** 81 t/m 92. ➢ **Theorieopdracht:** 13.01 t/m 13.06. ➢ **Bladzijde:** 344 t/m 349.	**Bureau de Wit PowerPoint presentatie**

51 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K2-W1 B1-K2-W2**	**KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 3 **Hygiëne en HACCP** **KOK Basis 2 Keukentechniek** Hoofdstuk 13 **Plannen rekenen en presenteren.**	➢ **Theorieopdracht:** 3.11 t/m 3.20. ➢ **Bladzijde:** 93 t/m 105. ➢ **Theorieopdracht:** 13.07 t/m 13.14. ➢ **Bladzijde:** 350 t/m 357.	**Warenkenniskast** Schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen en desinfectiemiddelen en dosering hiervan.
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, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K2-W1 B1-K2-W2**	**KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 4 **Bestellen en ontvangen** **KOK Basis 1 Productkennis** Hoofdstuk 12 **Vis, schaal en schelpdieren.**	➢ **Theorieopdracht:** 4.01 t/m 4.15. ➢ **Bladzijde:** 115 t/m 134. ➢ **Theorieopdracht:** 12.01 t/m 12.10. ➢ **Bladzijde:** 327 t/m 338.	**Productherkenning** Dorade, Rode Mul, Makreel, Forel, Paling, Schol, Griet, Sliptong.
3 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K2-W1 B1-K2-W2**	**KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 4 **Bestellen en ontvangen** **KOK Basis 1 Productkennis** Hoofdstuk 12 **Vis, schaal en schelpdieren.**	➢ **Theorieopdracht:** 4.16 t/m 4.30. ➢ **Bladzijde:** 134 t/m 149. ➢ **Theorieopdracht:** 12.11 t/m 12.21. ➢ **Bladzijde:** 339 t/m 351.	**Productherkenning** Mosselen, Oesters, Kokkels, Hollandse garnalen, Gamba, Langoustine, Canadese Kreeft.
4	**Afronden periode 2**		**Voortgangstoets 2**

Periode 3			
Blok 7			
Week	**Lesmethode**	**Leerinhoud**	**Bijzonderheden**
5 **B1-K1-W3, B1-K1-W6, B1-K2-W3, B1-K2-W4**	**KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 5 **Opslag van producten** **Past recepten aan**	➢ **Theorieopdracht:** 5.01 t/m 5.14. ➢ **Bladzijde:** 154 t/m 166. ➢ Past een recept aan voor een kleiner/groter aantal. Neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.	**Receptenkaarten voor menu's uitwerken** **Computerlokaal reserveren**
6 **B1-K1-W3, B1-K1-W6, B1-K2-W3 B1-K2-W4**	**KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 5 **Opslag van producten** **Past recepten aan**	➢ **Theorieopdracht:** 5.15 t/m 5.29. ➢ **Bladzijde:** 167 t/m 183. ➢ Past een recept aan voor een kleiner/groter aantal. Neemt daarbij de standaardhoeveelheid als uitgangspunt.	**Receptenkaarten voor menu's uitwerken** **Computerlokaal reserveren**
7 **B1-K1-W3, B1-K1-W6, B1-K2-W3 B1-K2-W4**	**KOK BASIS 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 6 **Schoon en veilig werken** **Past recepten aan**	➢ **Theorieopdracht:** 6.01 t/m 6.15. ➢ **Bladzijde:** 188 t/m 207. ➢ Voert de berekeningen nauwkeurig uit, ➢ Slaat de aangepaste recepten volgens de procedure op in het receptensysteem.	**Receptenkaarten voor menu's uitwerken** **Computerlokaal reserveren**
8	**Voorjaarsvakantie**	**17 Februari 2024 t/m 25 Februari 2024**	
9 **B1-K1-W3, B1-K1-W6, B1-K2-W3 B1-K2-W4**	**KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 6 **Schoon en veilig werken** **Past recepten aan**	➢ **Theorieopdracht:** 6.16 t/m 6.30. ➢ **Bladzijde:** 208 t/m 225. ➢ Voert de berekeningen nauwkeurig uit, ➢ Slaat de aangepaste recepten volgens de procedure op in het receptensysteem.	**Receptenkaarten voor menu's uitwerken** **Computerlokaal reserveren**
10	**Check op voortgang/planning.**	➢ **Vaktheorie opdrachten,** ➢ **Meetmomenten,** ➢ **BPV-uren.**	
11 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K2-W1**	**KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 7 **Kwaliteit** **Plant zijn werkzaamheden**	➢ **Theorieopdracht:** 7.01 t/m 7.10. ➢ **Bladzijde:** 232 t/m 243. ➢ Plant de werkzaamheden in een logische volgorde, ➢ Maakt een goede inschatting van de tijd die nodig is per taak.	**Werkplan uitwerken en aanpassen aan menu's** **Computerlokaal reserveren**
12 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K2-W1**	**KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.** Hoofdstuk 7 **Kwaliteit** **Plant zijn werkzaamheden**	➢ **Theorieopdracht:** 7.11 t/m 7.22. ➢ **Bladzijde:** 247 t/m 258. ➢ Er is een haalbare planning gemaakt voor de werkzaamheden, voorraden en het onderhoud aan apparaten, ➢ De planning is afgestemd met zijn leidinggevende of manager.	**Werkplan uitwerken en aanpassen aan menu's** **Computerlokaal reserveren**

13 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K2-W1**	**KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.** **Bestelt benodigde producten**	➢ Vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in, ➢ Plaatst bestellingen bij leveranciers volgens de bestelmethode van het bedrijf.	**Bestellijsten voor menu's uitwerken** **Computerlokaal reserveren**
14 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K2-W1**	**KOK Basis 3 Kok als vakman/-vrouw.** **Bestelt benodigde producten**	➢ Vult bestellijsten volledig en nauwkeurig in, ➢ Plaatst bestellingen bij leveranciers volgens de bestelmethode van het bedrijf.	**Bestellijsten voor menu's uitwerken** **Computerlokaal reserveren**
15	**Afronden periode 3**	**Deadline inleveren Examen documenten**	**Voortgangstoets 2**

PERIODE 4			
Blok 8			
Week	**Lesmethode**	**Leerinhoud**	**Bijzonderheden**
16 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W3, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K1-W7, B1-K2-W1, B1-K2-W2, B1-K2-W3, B1-K2-W4.**	**Voorbereiden examens** **B1-K1 Bereidt gerechten, B1-K2 Beheert keukenvoorraad**		
17 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W3, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K1-W7, B1-K2-W1, B1-K2-W2, B1-K2-W3, B1-K2-W4.**	**Praktijkexamen: Proeve van bekwaamheid** **B1-K1 Bereidt gerechten, B1-K2 Beheert keukenvoorraad**	**Uitnodiging per mail**	**Instructielokaal**
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-W3, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K1-W7, B1-K2-W1, B1-K2-W2, B1-K2-W3, B1-K2-W4.**	**Praktijkexamen: Proeve van bekwaamheid** **B1-K1 Bereidt gerechten, B1-K2 Beheert keukenvoorraad**	**Uitnodiging per mail**	**Instructielokaal**
21 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W3, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K1-W7, B1-K2-W1, B1-K2-W2, B1-K2-W3, B1-K2-W4.**	**Praktijkexamen: Proeve van bekwaamheid** **B1-K1 Bereidt gerechten, B1-K2 Beheert keukenvoorraad**	**Uitnodiging per mail**	**Instructielokaal**
22 **B1-K1-W1, B1-K1-W2, B1-K1-W3, B1-K1-W4, B1-K1-W5, B1-K1-W6, B1-K1-W7, B1-K2-W1, B1-K2-W2, B1-K2-W3, B1-K2-W4.**	**Praktijkexamen: Proeve van bekwaamheid** **B1-K1 Bereidt gerechten, B1-K2 Beheert keukenvoorraad**	**Uitnodiging per mail**	**Instructielokaal**
23	**Herkansing Proeve van bekwaamheid**	**Aanmelden bij Examencommissie**	
24	**Vaststelling examens**	**Examencommissie**	

25	**Diplomering examenklassen**	**Uitnodiging per mail**	
26	**Afsluiting schooljaar**	Evalueren schooljaar/doorstroom Afsluiting	
27	**Afsluiting schooljaar**	Evalueren schooljaar/doorstroom Afsluiting	
28	**Afsluiting schooljaar**	Evalueren schooljaar/doorstroom Afsluiting	
29	**Zomervakantie**	**13 juli 2024 t/m 25 augustus 2024**	