Leerjaar 2: ZWK cohort 2024

PERIODE 5			
Leseek	**Lesmethode**	**Leerinhoud (pag. nr)**	**Instructie / Bijzonderheden**
01	**Intro Week**		
02	**ZWK Basis 3** **H1 Zelfstandig werkend kok** **H2 Keukenorganisatie** **Herhalen : Bestellen en ontvangen (uit n2)**		
03	HST 1 aardappelen en groenten 1.1 Inleiding 1.2 Doelstellingen 1.3 Aardappelen 1.4 Groenten 1.5 Peulvruchten 1.6 Bijzondere vruchten 1.7 Wieren en zeegroenten 1.8 Begrippen	➢ 14 t/m 40	
04	HST 2 Paddenstoelen 2.1 Inleiding 2.2 Doelstellingen 2.3 Wild of geteeld 2.4 Inkoop en opslag 2.5 Voedingswaarde 2.6 Gekweekte paddenstoelen 2.7 Wilde paddenstoelen 2.8 Begrippen	➢ 44 t/m 61	**Productherkenning**
05	HST 3 Smaakmakers 3.1 Inleiding 3.2 Doelstellingen 3.3 Eetbare bloemen 3.4 Cressen 3.5 Anijsachtige smaakmakers	➢ 64 t/m 72	**Cress proeverij**
06	3.6 Specerijen 3.7 Kerrie en curry 3.8 Andere smaakmakers 3.9 Begrippen	➢ 75 t/m 92	**Geur doos aroma herkenning**

07	HST 4 Noten en zaden 4.1 Inleiding 4.2 Doelstellingen 4.3 Wat zijn noten 4.4 Voedingswaarde 4.5 Pinda- en notenallergie 4.6 Soorten noten 4.7 Pitten en zaden 4.8 Begrippen	➢ 96 t/m 104	**Product herkenning**
08	HST 5 Chocolade 5.1 Inleiding 5.2 Doelstellingen 5.3 De cacaoboon 5.4 Cacaomassa, cacaoboter 5.5 Chocolade maken 5.6 Begrippen	➢ 118 t/m 130	**Chocolade proeverij**
09	HST 6 Brood 6.1 Inleiding 6.2 Doelstellingen 6.3 Ingredienten 6.4 Technieken bij de broodbereiding 6.5 Soorten brood 6.6 Glutenvrij 6.7 Zuurdesem 6.8 Begrippen	➢ 134 t/m 158 ➢ **Vaktheorie opdrachten,** ➢ **Meetmomenten,** ➢ **BPV-uren.**	**Proeven:** **Verschil zuurdesem en gistbrood.** **Voelen & zien:** **Vers gist en instant gist**
10	HST 7 Kaas 7.1 Inleiding 7.2 Doelstellingen 7.3 Affineren 7.4 Keurmerken voor kaas 7.5 Soorten kaas 7.6 Kaas op de plank 7.7 Begrippen	➢ .162 t/m 185	**Kaas proeverij** **Voortgangstoets 1**

PERIODE 6			
Lesweek	**Lesmethode**	**Leerinhoud**	**Instrucite / Bijzonderheden**
11	Hst 3 Opdelen en koud voorbewerken 3.1 Nat pekelen 3.2 Droog pekelen 3.3 Drogen 3.4 Fermenteren 3.5 Geleren	➢ 190 t/m 202	**Anatomie Koe laten zien a.d.h.v model**
12	3.6 Chemiseren 3.7 Trancheren 3.8 Quenelles maken **Check op voortgang/planning.**	➢ **81 t/m 91** ➢ ➢ ➢ ➢ **Vaktheorie opdrachten,** ➢ **Techniekenkaarten uitwerken,** ➢ **Meetmomenten,** ➢ **BPV-uren.**	**Recepturenkaarten**
13	Hst 5 Warm voorbewerken en bereiden 5.1 Liëren 5.2 Monteren 5.3 Cook and Hold 5.4 Konfijten in vet 5.5 Konfijten in suiker 5.6 Koud roken	➢ 128 t/m 133	
14	Hst 5 warm voorbewerken en bereiden 5.7 Warm roken 5.8 Stilstaand au bain-marie pocheren 5.9 Blancheren 5.10 Braden aan het spit 5.11 Glaceren	➢ 133 t/m 138	
15	5.12 Garen bij lage temperatuur 5.13 Pocheren 5.14 Sous-vide garen 5.15 Stomen onder druk 5.16 En papilotte 5.17 Garen in zoutkorst 5.18 Gratineren en croute 5.19 Flamberen	➢ 138 t/m 148	
16	HST 6 Bereidingen	➢ 160 t/m 172	

	6.1 Inleiding 6.2 Doelstellingen 6.3 Voorgerechten 6.4 Speciale soepen 6.5 Bereidingen met groenten		
17	HST 7 Patisserie 7.1 Inleiding 7.2 Doelstellingen 7.3 Chocolade verwerken 7.4 IJs 7.5 Pudding en bavarois	➢ 188 t/m 199	
18	7.6 Bladerdeeg 7.7 Beslagen 7.8 Boterdeeg 7.9 Schuim 7.10 Zoete sauzen 7.11 Begrippen	➢ 206 t/m 234	
19	HST 8 Technieken in patisserie 8.1 Tremperen 8.2 Vullen 8.3 Maskeren 8.4 Afgeleren 8.5 Glaceren	➢ 238 t/m 242	
20	8.6 Souffleren 8.7 Tempereren 8.8 Couvreren 8.9 Vormwerk 8.10 Spuiten met een cornetje 8.11 Zetten van een zetdeeg 8.12 Zetten van een wrijfdeeg 8.13 Zetten van een roerdeeg	➢ 243 t/m 250	**Voortgangstoets 2**

Periode 7			
Week	**Lesmethode**	**Leerinhoud**	**Bijzonderheden**
21 **22** **23**	**ZWK basis 3** **H 7 Begeleiden van medewerkers** 7.1 Inleiding 7.2 Doelstellingen	➢ 188 t/m 137	

	7.3 Chocolade verwerken 7.4 IJs 7.5 Pudding en bavarois 7.6 Bladerdeeg 7.7 Beslagen 7.8 Boterdeeg 7.9 Schuim 7.70 Zoete sauzen 7.11 Begrippen		
24 **25** **26**	**ZWK basis 3** **H8 Ondersteunende taken** 8.1 Tremperen 8.2 Vullen 8.3 Maskeren 8.4 Afgeleren 8.5 Glaceren 8.6 Souffleren 8.7 Tempereren 8.8 Couvreren 8.9 Vormwerk 8.10 Spuiten met een cornetje 8.11 Zetten van een zetdeeg 8.12 Zetten van een wrijfdeeg 8.13 Zetten van een roerdeeg	➢ 238 t/m 250	
27 **B1-K2-W1** **B1-K2-W2** **B1-K2-W3** **B1-K2-W4**	**Kok Basis 3 Kok als vakman /-vrouw** **H 4 Bestellen en ontvangen** 4.1 Inleiding 4.2 Doelstellingen 4.3 Voorraadbeheer 4.4 Bestellen van producten 4.5 Online bestellen 4.6 Ontvangen van de bestelling 4.7 Controle van producten 4.8 Weekformule hygiëne 4.9 Begrippen 4.10 Eindopdracht	➢ Blz 113 - 151	
28		➢	
29		➢	

30	**Afronden periode 3**	➢ **Inhalen toetsen / herkansen**	**Voortgangstoets 3**

PERIODE 8			
Week	**Lesmethode**	**Leerinhoud**	**Bijzonderheden**
31		➢	
32		➢	
33		➢	
34		➢	
35		➢	
36		➢	
37		➢	
38			
39	**Afronden periode 4**	**Inhalen toetsen / herkansen**	**Voortgangstoets 4**
40	Afronding schooljaar		
	Zomervakantie		