

# Jaarvorderingsplan TV + PV voeding 2018 – 2019

Vak : TV + PV Voeding	Klas : 2B	Leerplannummer : 2008/014
Graad : 1 <sup>e</sup> graad	Leerjaar : 2 <sup>e</sup> leerjaar	Leerkracht : Kim Franck Stefanie Laeremans
Lestijden : 4LT PV Voeding 1LT TV Voeding	Onderwijsvorm : B-stroom	
Handboek : eigen cursus voeding		

Week	Theorie					Praktijk				
	Leerinhoud	LPD	Evaluatie	Materiaal	OK?	Leerinhoud	LPD	Evaluatie	Materiaal	OK?
1 3/9 - 9/9	Kennismaking Afspraken Cursus en materiaal Jaarplanning			Cursus		Thema ontbijt : waarom ontbijten + een vlug en klassiek ontbijt  <u>Bereiding</u> : een dagelijks, klassiek ontbijt	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 1  Recepten  Evaluatie- fiche  Cursus blz. 59 – 63	

2 10/9 - 16/9	Klasdag					Klasdag				
3 17/9 - 23/9	De voedingssector	1 - 3		Cursus blz. 8 - 13		Thema ontbijt : een uitgebreid ontbijt + een ontbijtbuffet  <u>Bereiding</u> : een uitgebreid ontbijt	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 2  Recepten  Evaluatie- fiche  Cursus blz. 64 – 67	
4 24/9 - 30/9	De voedingssector	1 - 3	Toets de voedings- sector	Cursus blz. 8 - 13		Thema ontbijt : ontbijten in de wereld  <u>Bereiding</u> : Engels ontbijt	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 3  Recepten  Evaluatie- fiche  Cursus blz. 68 - 69	

5 1/10 - 7/10	Voedingsmiddelen VS voedingsstoffen	5		Cursus blz. 14 - 25		Thema middagmaal : belang van het middagmaal + een correct gedekte tafel  <u>Bereiding</u> : vanilleroom + doorgestoken groentesoep	7	Evaluatie- fiche  Taak servetten plooiën	Bood- schappen- lijstje 7  Recepten  Evaluatie- fiche  Cursus blz. 76 - 79	
6 8/10 - 14/10	Voedingsmiddelen VS voedingsstoffen	5		Cursus blz. 14 - 25		Thema middagmaal  <u>Bereiding</u> : Brusselse room + juliennesoep	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 8  Recepten  Evaluatie- fiche	
7 15/10 - 21/10	Voedingsmiddelen VS voedingsstoffen	5	Toets voedings- middelen VS voedings- stoffen	Cursus blz. 14 - 25		Thema middagmaal  <u>Bereiding</u> : gekookte aardappelen, gestoomde broccoli, gebakken zalm, bechamelsaus	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 9  Recepten  Evaluatie- fiche	

8 22/10 - 28/10	Het spijsverteringsstelsel	5		Cursus blz. 24 - 25		Thema middagmaal  <u>Bereiding</u> : gebakken aardappelen, hamburger, appelmoes	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 10  Recepten  Evaluatie- fiche	
9 29/10 - 4/11	Herfstvakantie					Herfstvakantie				
10 5/11 - 11/11	Het spijsverteringsstelsel	5	Toets het spijsverteri ngsstelsel	Cursus blz. 24 - 25		Thema middagmaal  <u>Bereiding</u> : witloof met hesp- en kaassaus + aardappelpuree	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 11  Recepten  Evaluatie- fiche	
11 12/11 - 18/11	De actieve voedingsdriehoek	5		Cursus blz. 26 - 34		Thema middagmaal  <u>Bereiding</u> : spinaziepuree, fishsticks, verse tartaar	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 12  Recepten  Evaluatie- fiche	

12 19/11 - 25/11	De actieve voedingsdriehoek	5		Cursus blz. 26 - 34		Thema middagmaal  <u>Bereiding:</u> wortelpuree, worst	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 13  Recepten  Evaluatie- fiche	
13 26/11 - 2/12	De actieve voedingsdriehoek	5		Cursus blz. 26 - 34		Thema middagmaal  <u>Bereiding:</u> tomatensoep met balletjes, chocolademousse	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 14  Recepten  Evaluatie- fiche	
14 3/12 - 9/12	De actieve voedingsdriehoek	5	Toets de actieve voedings- driehoek	Cursus blz. 26 - 34		Thema middagmaal  <u>Bereiding:</u> lasagne	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 17  Recepten  Evaluatie- fiche	
15 10/12 - 16/12	Projectweek									

16 17/12 - 23/12	Klassenraad en oudercontact									
17 24/12 - 30/12	Kerstvakantie					Kerstvakantie				
18 31/12 - 6/1	Kerstvakantie					Kerstvakantie				
19 7/1 - 13/1	Het boodschappenlijstje	6		Cursus blz. 35 - 37		Thema middagmaal  <u>Bereiding:</u> lasagne met zalm en spinazie	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 18  Recepten  Evaluatie- fiche	
20 14/1 - 20/1	Het boodschappenlijstje	6	Toets boodschap- penlijst	Cursus blz. 35 - 37		Thema middagmaal  <u>Bereiding:</u> macaroni met hesp en kaassaus + broccolisoup	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 15  Recepten  Evaluatie- fiche	

21 21/1 - 27/1	De tafel dekken + etiquette	6		Cursus blz. 38 - 40		Thema middagmaal  <u>Bereiding:</u> spaghetti bolognaise + gele paprikasoep	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 16  Recepten	
22 28/1 - 3/2	De tafel dekken + etiquette	6	Taak moodboard tafel voor Valentijn	Cursus blz. 38 - 40		Thema middagmaal  <u>Bereiding:</u> courgettesoep + pizza	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 19  Recepten  Evaluatie- fiche	
23 4/2 - 10/2	De tafel dekken + etiquette	6	Taak moodboard tafel voor Valentijn	Cursus blz. 38 - 40		Thema middagmaal  <u>Bereiding:</u> nasi goreng met kip + rijstpap	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 20  Recepten  Evaluatie- fiche	
24 11/2 - 17/2	Kennismaken met de keuken : keukenmaterieel	4		Cursus blz. 41 - 45		Thema middagmaal  <u>Bereiding:</u> risotto met groenten + appelflappen	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 21  Recepten  Evaluatie- fiche	

25 18/2 - 24/2	Kennismaken met de keuken : keukenmaterieel	4	Toets keuken- materieel	Cursus blz. 41 - 45		Thema het avondmaal  <u>Bereiding</u> : kervelsoep + pikante hesp- en kaasrolletjes	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 22  Recepten  Evaluatie- fiche	
26 25/2 - 3/3	Kennismaken met de keuken : veiligheid	4		Cursus blz. 46 + 50		Thema het avondmaal  <u>Bereiding</u> : jagerschotel + chocolade- moelleux	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 23  Recepten  Evaluatie- fiche	
27 4/3 - 10/3	Krokusvakantie					Krokusvakantie				
28 11/3 - 17/3	Kennismaken met de keuken : hygiëne	4		Cursus blz. 47 - 49 + 51		Thema het avondmaal  <u>Bereiding</u> : vispannetje + aardappelpuree	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 24  Recepten  Evaluatie- fiche	



29 18/3 - 24/3	Kennismaken met de keuken : hygiëne en veiligheid	4	Toets hygiëne en veiligheid	Cursus blz. 46 - 51		Thema het avondmaal  <u>Bereiding</u> : gehaktbrood, krieken, bruin brood	7	Evaluatiefiche	Boodschappenlijstje 25 Recepten Evaluatiefiche	
30 25/3 - 31/3	Kennismaken met de keuken : de vaat doen en afval sorteren	4		Cursus blz. 51 - 53		Thema het avondmaal  <u>Bereiding</u> : balletjes in tomatensaus, aardappelpuree	7	Evaluatiefiche	Boodschappenlijstje 26 Recepten Evaluatiefiche	
31 1/4 - 7/4	Kennismaken met de keuken : de vaat doen en afval sorteren	4	Toets de vaat doen en afval sorteren	Cursus blz. 51 - 53		Thema het avondmaal  <u>Bereiding</u> : kipsatés, frietjes, rauwkostsalade	7	Evaluatiefiche	Boodschappenlijstje 27 Recepten Evaluatiefiche	
32 8/4 - 14/4	Paasvakantie					Paasvakantie				

33 15/4 - 21/4	Paasvakantie					Paasvakantie				
34 22/4 - 28/4	GWP					GWP				
35 29/4 - 5/5	Wegen en meten : de weegschaal	4		Cursus blz. 54 - 58		Thema tussendoortjes : belang van tussendoortjes  <u>Bereiding</u> : kippensoep + kokosrotsjes	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 28  Recepten  Evaluatie- fiche  Cursus blz. 94 - 95	
36 6/5 - 12/5	Wegen en meten : de weegschaal	4		Cursus blz. 54 - 58		Thema tussendoortjes : collage  <u>Bereiding</u> : worsten- en zalmbroodjes + alcoholvrije cocktail	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 29  Recepten  Evaluatie- fiche	

37 13/5 - 19/5	Wegen en meten : de weegschaal	4	Toets de weeg- schaal	Cursus blz. 54 - 58		Thema tussendoortjes : collage  <u>Bereiding</u> : Hollandse mokken + smoothies	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 30  Recepten  Evaluatie- fiche
38 20/5 - 26/5	Wegen en meten : de maatbeker	4		Cursus blz. 54 - 58		Thema tussendoortjes  <u>Bereiding</u> : kleine cakejes + marsepein	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 31  Recepten  Evaluatie- fiche
39 27/5 - 2/6	Wegen en meten : de maatbeker	4	Toets de maatbeker	Cursus blz. 54 - 58		Thema lunchpakket : belang van een lunch, verpakkings- mogelijkheden, boodschappenlijst  <u>Bereiding</u> : smos tonijnsla + fruitsalade	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 4  Recepten  Evaluatie- fiche  Cursus blz. 70 - 73

40 3/6 - 9/6	Wegen en meten : recepten omzetten	4		Cursus blz. 54 - 58		Thema lunchpakket : de actieve voedingsdriehoek  <u>Bereiding</u> : croque madame + rauwkostsalade	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 5  Recepten  Evaluatie- fiche Cursus blz. 74	
41 10/6 - 16/6	Wegen en meten : recepten omzetten	4	Toets recepten omzetten	Cursus blz. 54 - 58		Thema lunchpakket : vergelijkende studie  <u>Bereiding</u> : koude pastasalade +yoghurtshake	7	Evaluatie- fiche	Bood- schappen- lijstje 6  Recepten  Evaluatie- fiche Cursus blz. 75	
42 17/6 - 23/6	Projectweek					Projectweek				
43 24/6 - 30/6	Deliberaties, ...					Deliberaties, ...				