

Programma van Inhoud en Toetsing (PIT)

Leerjaar / leerweg		leerjaar 2 Basis/Kader	
Vak CT		Consumptieve technieken (koken)	
Periode	Soort toets	Omschrijving werk	Weging
1		PO Intro/HACCP/ Coderen	1
1		PO Snijtechnieken & meten en wegen	1
1		PRT Praktijk toets: Kooktechnieken deel , leerjaar 2	2
1		PROJ Heerlijk eerlijk (D&P minithema)	3
2		PRES Afval	1
2		PO Bereiden van meervoudige salade met begeleidende saus	1
2		PO Praktijk toets theorie koken	3
2		PROJ Duurzaam (D&P minithema)	2
3		REP Recepten lezen en uitvoeren	2
3		PRES Verschillende eetculturen nav Multi Culti Cooking (menggerechten)	1
3		SO Praktijk toets: kooktechnieken deel 2, leerjaar 2	3
3		PROJ LOB opdracht Horeca en Bakkerij (vervolg studie na Wolfert Lansing)	4
1/2/3		Per gewone Kookles wordt er ook een kookcijfer gegeven	1

Uitleg afkortingen:

SO = schriftelijke overhoring

REP = repetitie

PRES = presentatie

WS = werkstuk

PROJ = project

PO = praktische opdracht

LD = leesdossier