

gedurende 115 minuten

profielvak Groen – CSPE BB

onderdeel B

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Dit onderdeel bestaat uit 8 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 40 punten te behalen.

Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

Overzicht examen

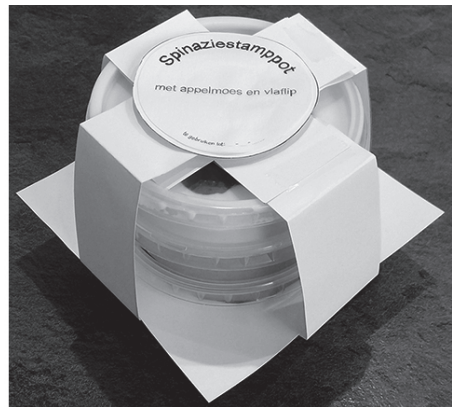
Het cspe bestaat uit vier onderdelen.

In het overzicht staat hoeveel punten je per onderdeel kunt behalen en welke opdrachten je gaat uitvoeren in dit onderdeel.

onderdeel	punten	opdrachten
A	38	
B	40	<ul style="list-style-type: none">– een ingangscntrole uitvoeren– een spinaziestamppot bereiden– appelmoes bereiden– aardbeiensaus bereiden en vlaflip samenstellen– de pH meten– een omverpakking maken– de grondstoffen indelen– een minitoets maken
C	30	
D	40	

Inleiding

Het bedrijf Hartig is een voedselverwerkingsbedrijf dat peutermaaltijden maakt. Je werkt bij Hartig en helpt mee bij het ontwikkelen van een nieuwe peutermaaltijd. De peutermaaltijd bestaat uit een spinaziestamppot, verse appelmoes en een vlaflip. Je maakt ook een omverpakking voor de peutermaaltijd.



Je voert een ingangscontrolle uit bij een geleverde partij aardappelen. Uit de partij aardappelen is een monster van 30 aardappelen gehaald. Jij controleert dit monster op groene aardappelen en je sorteert op grootte.

nodig:

- monster aardappelen (30 stuks)
- sorteerplankje
- weegschaal
- emmer
- 5 bakken

6p 1 Voer de ingangscontrolle uit en beantwoord de vragen.

Hoeveel gram weegt het monster aardappelen in totaal?

.....

- Leg de groene aardappelen in een aparte bak, deze zijn ongeschikt om mee verder te werken.
- Sorteert met behulp van het sorteerplankje de aardappelen op grootte.
- Leg elke grootte in een aparte bak.
- Weeg de aardappelen en schrijf per grootte het aantal en het gewicht in de tabel.

	aantal aardappelen	gewicht in g
25 - 30 mm		
30 - 40 mm		
40 - 60 mm		
≥ 60 mm		

Maximaal 1 op de 8 aardappelen mag groen zijn. Bij meer groene aardappelen moet je een partij afkeuren.
Bereken of je deze partij mag goedkeuren. Schrijf de berekening op.

.....
.....
.....

Wordt de partij goedgekeurd of afgekeurd?

.....

Je gaat voor de nieuwe peutermaaltijd spinaziestamppot en appelmoes bereiden en een vlaflip samenstellen. Je wordt ook beoordeeld op de manier waarop je werkt.

extra nodig:

- stoommandje
- rond bakje met deksel (inhoud 250 ml)

grondstoffen:

- water
- 80 g verse spinazie
- 50 g geschilde aardappel
- 25 g kipfilet
- 10 g kruidenroomkaas
- 5 ml halfvolle melk
- 3 ml zonnebloemolie
- 2 g verse knoflook

11p **2** Bereid de spinaziestamppot.

- Snijd de aardappel in blokjes.
- Snijd de knoflook in plakjes.
- Giet 100 ml water in een kookpan en zet het stoommandje in de pan.
- Vul het stoommandje met de aardappel en de knoflook en leg de spinazie hierop.
- Stoom de grondstoffen totdat ze gaar zijn.
- Kook de kipfilet in een apart pannetje met water.

Tijdens het stomen van de grondstoffen, begin je met de bereiding van de appelmoes (opdracht 3).

- Snijd de kipfilet fijn.
- Breng de gestoomde en gekookte grondstoffen over in een mengkom en voeg de overige grondstoffen hieraan toe.
- Prak met een vork tot een gelijkmatige massa.
- Vul het ronde bakje af met de spinaziestamppot.
- Codeer en bewaar het bakje met spinaziestamppot op de juiste wijze.

extra nodig:

- rond bakje met deksel (inhoud 125 ml)

grondstoffen:

- water
- 150 g appel met schil

3p **3**

Bereid de appelmoes.

- Snijd de appel in stukjes.
- Giet 100 ml water in de kookpan en voeg de appelstukjes toe.
- Kook de appelstukjes met het deksel op de pan tot een moes.
- Zeef de moes door een passe-vite.
- Houd een eetlepel appelmoes apart voor de metingen.
- Vul het bakje af met 100 gram appelmoes.
- Codeer en bewaar het bakje met appelmoes op de juiste wijze.

extra nodig:

- rond bakje met deksel (inhoud 125 ml)

grondstoffen:

- 50 g aardbeien
- 50 g halfvolle yoghurt
- 50 g vanillevla

2p **4**

Stel de vlaflip samen.

- Maak een aardbeiensaus door de aardbeien met een vork door een zeef te prakken.
- Giet in het ronde bakje eerst de vanillevla en daarna de yoghurt en giet daarbovenop de aardbeiensaus.
- Codeer en bewaar het bakje met vlaflip op de juiste wijze.

Je gaat de pH van appelmoes meten.

nodig:

- pH-meter/pH-strips
- zelfbereide appelmoes
- appelmoes uit de winkel

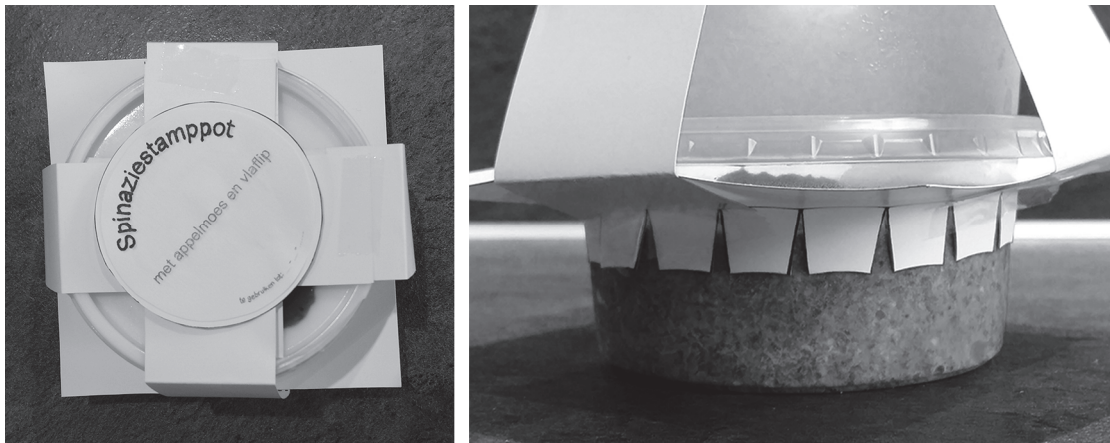
- 3p **5** Meet de pH van jouw zelfbereide appelmoes en de pH van de appelmoes uit de winkel en schrijf deze op.

pH zelfbereide appelmoes:.....

pH appelmoes uit de winkel:.....

Aan appelmoes uit de winkel wordt vaak suiker toegevoegd.
Welke invloed heeft het toevoegen van suiker op de pH van appelmoes?
Kruis één antwoord aan.

- Het toevoegen van suiker verhoogt de pH.
- Het toevoegen van suiker verlaagt de pH.
- Het toevoegen van suiker heeft geen invloed op de pH.



Je gaat de omverpakking voor de nieuwe peutermaaltijd maken. Je krijgt het sjabloon van de omverpakking van de examinerator.

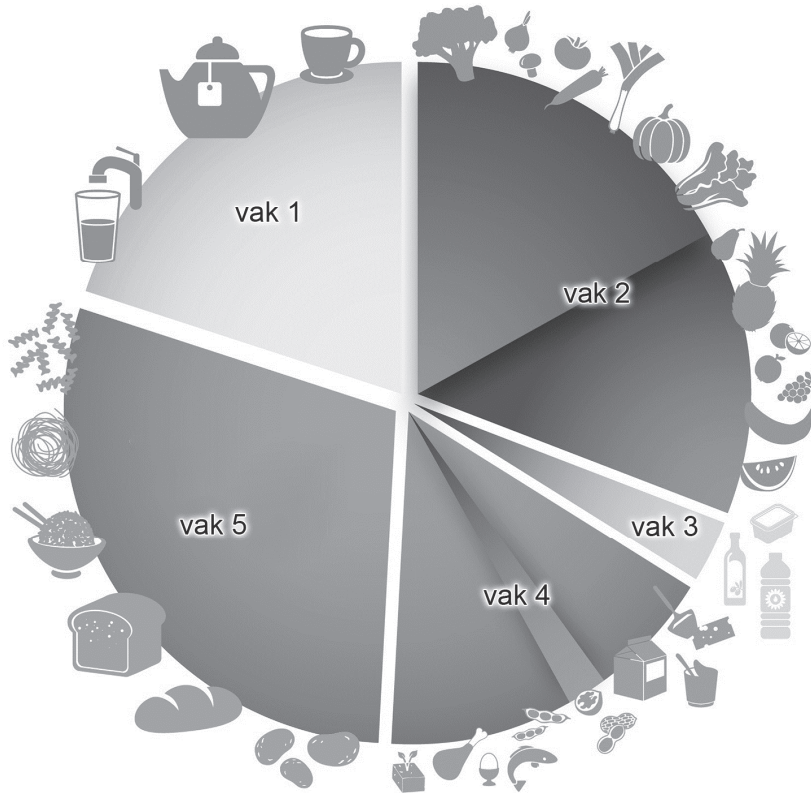
nodig:

- sjabloon omverpakking
- lijm
- schaar
- bakjes met spinaziestamppot, appelmoes en vlaflip

- 2p **6** Maak de omverpakking voor de peutermaaltijd.
- Knip de onderdelen uit het sjabloon.
 - Verpak de bakjes met gerechten op de juiste manier in de onderdelen. Het bakje met de meeste inhoud moet onderop.
 - Plak de onderdelen op de juiste manier vast.
 - Codeer de omverpakking met de naam van de gerechten, je naam, de productiedatum en de houdbaarheidsdatum. De peutermaaltijd is na productie nog twee dagen houdbaar.

Je hebt bij de bereiding van de peutermaaltijd verschillende grondstoffen gebruikt. Je gaat deze grondstoffen indelen in de Schijf van Vijf.

- 3p 7 Schrijf op in welk vak van de Schijf van Vijf de grondstoffen van de spinaziestamppot, de appelmoes en de vlaflip horen. Grondstoffen die meerdere keren voorkomen, schrijf je maar één keer op.



- vak 1
- vak 2
- vak 3
- vak 4
- vak 5

- 10p 8 Maak de minitoets bij onderdeel B.

Als je klaar bent met dit onderdeel lever je alle documenten in.