

gedurende 115 minuten

profielvak Groen – CSPE KB

onderdeel B

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Dit onderdeel bestaat uit 7 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 33 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	32	
B	33	<ul style="list-style-type: none">– een ingangscntrole uitvoeren– hutspot bereiden– perenmoes bereiden– organoleptisch keuren– een dagmenu beoordelen– een minitoets maken
C	24	
D	32	

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 nieuwe peutermaaltijd bestaat uit een hutspot en een perenmoes.



Je voert een ingangscontrolle uit bij een geleverde partij van 40.000 kg aardappelen. Uit de partij aardappelen is een monster van 30 aardappelen gehaald.

nodig:

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

5p 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 voor consumptie.
- Sorteert de aardappelen op grootte met het sorteerplankje. Vul de tabel in en schrijf de berekeningen op.

	gewicht (g)	% van totaal gewicht monster
25 - 30 mm		
30 - 40 mm		
40 - 60 mm		
≥ 60 mm		

Het monster geeft een goed beeld van de maatsortering van de geleverde partij aardappelen.

Hoeveel kilo aardappelen van 40 - 60 mm bevat de gehele partij?

Schrijf de berekening op en geef je antwoord in hele kg.

.....

.....

Je gaat voor de nieuwe peutermaaltijd hutspot en perenmoes bereiden. Tijdens het stomen en koken van de grondstoffen voor de hutspot, begin je met de bereiding van de perenmoes. Je wordt ook beoordeeld op de manier waarop je werkt.

extra nodig:

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

grondstoffen:

- water
- 60 g schoongemaakte winterwortel
- 50 g geschilde aardappel
- 25 g kipfilet
- 20 g ui
- 10 g kruidenroomkaas
- 5 ml halfvolle melk
- 3 ml zonnebloemolie
- 2 g verse knoflook

9p **2** Bereid de hutspot.

- Snijd de wortel in dunne plakjes en snijd de aardappel in blokjes.
- Snipper de ui en snijd de knoflook in plakjes.
- Kook de kipfilet in een apart pannetje met water.
- Giet 100 ml water in een pan en zet het stoommandje in de pan.
- Stoom de aardappel, wortel, ui en knoflook.
- Snijd de kipfilet fijn.
- Breng alle grondstoffen over in een mengkom.
- Voeg de overige grondstoffen toe en prak met een vork tot een gelijkmatige massa.
- Houd een eetlepel hutspot apart voor de organoleptische keuring.
- Vul het bakje af met de hutspot.
- Codeer en bewaar het bakje met hutspot op de juiste wijze.

extra nodig:

- rond bakje met deksel (inhoud 125 ml)

grondstoffen:

- water
- 150 g peer met schil

- 2p **3** Bereid de perenmoes.
- Snijd de peer in stukjes.
 - Kook de perenstukjes met het deksel op de pan in 100 ml water tot een moes.
 - Zeef de moes door een passe-vite.
 - Vul het bakje af met 100 gram perenmoes.
 - Codeer en bewaar het bakje met perenmoes op de juiste wijze.

Je vergelijkt in een organoleptische keuring twee gerechten met elkaar. Je vergelijkt jouw zelfbereide hutspot met babyvoeding 'wortel, kip, aardappel' uit een potje.

- 1p **4** Welk gerecht zal volgens jouw smaak waarschijnlijk de beste score (1 tot en met 10) krijgen voor het beoordelingsaspect smaak? Leg ook uit waarom je verwacht dat dit gerecht de beste score zal krijgen.

.....

.....

.....

extra nodig:

- 1 eetlepel zelfbereide hutspot
- 1 eetlepel kant-en-klare babyvoeding 'wortel, kip, aardappel'
- servet
- glas water

3p 5

Voer de keuring uit en vul de keuringstabel in.

- Schrijf in de keuringstabel nog twee andere toepasselijke beoordelingsaspecten.
- Geef per beoordelingsaspect een cijfer van 1 tot en met 10 en bereken de gemiddelden.

keuringstabel		
beoordelingsaspect	zelfbereide hutspot	kant-en-klare babyvoeding 'wortel, kip, aardappel'
homogeniteit		
smaak		
stevigheid		
gemiddelden		

Welk gerecht komt als beste uit de keuring? Leg je keuze uit. Gebruik in je uitleg één zelfbedacht beoordelingsaspect en de gemiddelden.

.....

.....

.....

Komt jouw score voor smaak overeen met jouw verwachting bij opdracht 4? Leg ook uit waarom wel of niet.

.....

.....

De moeder van Luuk (2 jaar) wil weten of de voedingsmiddelen die Luuk krijgt, voldoen aan de gemiddelde aanbevolen dagelijkse hoeveelheden voor peuters. Jij helpt haar hierbij. Ga uit van: 1 g = 1 ml.

dagmenu Luuk (2 jaar)	
ontbijt	1 volkorenbeschuit (25 g) met boter (10 g) en jonge kaas (20 g)
	halve appel (50 g)
	beker water (200 ml)
lunch	1 snee brood (35 g) met boter (10 g) en een gekookt ei (50 g)
	schaaltje vanilleyoghurt (75 g)
	beker thee (200 ml)
tussendoor	2 opgerolde plakjes kipfilet (15 g per stuk)
	bakje kwark (75 g)
	beker thee (200 ml)
avondmaaltijd	peutermaaltijd: zelfbereide hutspot met perenmoes
	beker water (200 ml)

- 3p **6** Voldoen de voedingsmiddelen uit het dagmenu van Luuk aan de gemiddelde aanbevolen dagelijkse hoeveelheden voor peuters? Gebruik de tabel op de volgende bladzijde. Omcirkel per voedingsmiddel het antwoord.

voedingsmiddelen	gemiddelde aanbevolen dagelijkse hoeveelheid voor peuters 1 - 3 jaar	antwoord
	g / ml	
groenten	75 tot 100	ja / nee
fruit	100	ja / nee
graanproducten	60	ja / nee
aardappelen	50 tot 70	ja / nee
vis / peulvruchten / vlees / ei	100 tot 135	ja / nee
ongezouten noten	15	ja / nee
zuivelproducten	150	ja / nee
kaas	30 tot 40	ja / nee
smeer- en bereidingsvetten	40	ja / nee
vocht	1000	ja / nee
informatie		
<ul style="list-style-type: none"> – kruidenroomkaas hoort bij kaas – uien en verse knoflook zijn groenten – water voor de bereiding van de hutspot en perenmoes niet meetellen 		

10p 7 Maak de minitoets bij onderdeel B.

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