

gedurende 80 minuten

**profielvak Groen – CSPE GL**

**onderdeel A**

Naam kandidaat \_\_\_\_\_ Kandidaatnummer \_\_\_\_\_

Dit onderdeel bestaat uit 6 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 19 punten te behalen.

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

## Overzicht examen

Het cspe bestaat uit drie 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	19	<ul style="list-style-type: none"><li>– aardappels schillen en blancheren</li><li>– berekeningen maken en vragen beantwoorden</li><li>– een gerecht bereiden</li><li>– terugkijken</li></ul>
B	29	
C	48	

## Inleiding

Groothandel Udea levert verse en houdbare producten aan instellingen en bedrijven. Je werkt bij Udea en helpt mee op verschillende afdelingen.



Je schilt en blancheert aardappels en berekent het schilverlies en het rendement. Daarna verwerk je deze gegevens in een diagram. Ook beantwoord je vragen.

extra nodig:

- 100 g aardappel met schil
- 100 g zoete aardappel met schil

- 4p 1 Voer de voorbereidingen voor het berekenen van het schilverlies en het rendement uit.
- Weeg van beide soorten aardappels ongeveer 100 g af en schrijf de gewichten in de tabel hieronder op.
  - Schil beide soorten aardappels en snijd ze in plakken van ongeveer  $\frac{1}{2}$  cm.
  - Weeg beide soorten aardappels en de schillen en schrijf de gewichten in de tabel.

		aardappel	zoete aardappel
(A)	gewicht (g) ongeschild		
(B)	gewicht (g) van de schillen		
(C)	gewicht (g) geschild		
(D)	gewicht (g) geblancheerd		

Wanneer je dik schilt, heb je meer schilverlies dan wanneer je dun schilt. Waardoor kan er nog meer verschil in schilverlies ontstaan? Schrijf één reden op.

.....

In de verwerkende industrie ontstaan restproducten. Restproducten worden zo veel mogelijk hergebruikt. Welke restproducten ontstaan in de aardappelverwerkende industrie? Schrijf er twee op.

.....

.....

Waarom wil de aardappelverwerkende industrie de restproducten zo veel mogelijk hergebruiken? Schrijf twee redenen op.

.....

.....

extra nodig:

- stopwatch/horloge
- jouw twee soorten plakken aardappels

5p **2** Blancheer de aardappels.

- Blancheer de plakken aardappel beetgaar in 6 minuten.
- Blancheer de plakken zoete aardappel beetgaar in 4 minuten.
- Meet de temperatuur van het water tijdens het blancheren en schrijf de meetresultaten op in de tabel. Beantwoord ook de vraag bij meettijdstip 2.

meet-tijdstip	temperatuur van het water	aardappel	zoete aardappel
0	start = blancheertemperatuur	°C	°C
1	direct na het toevoegen van de plakjes	°C	°C
2	Na hoeveel seconden is de blancheertemperatuur weer bereikt?	seconden	seconden
3	4 minuten na het bereiken van de blancheertemperatuur	°C	°C
4	6 minuten na het bereiken van de blancheertemperatuur	°C	

- Weeg de geblancheerde aardappels en schrijf de gewichten in de tabel op de vorige bladzijde.
- Bewaar de aardappels tot verder gebruik.

Je gaat met de gewichten uit de tabel (bij opdracht 1) jouw schilverlies in procenten en jouw rendement (opbrengst in procenten) van het schillen en blancheren berekenen.

schilverlies in %	rendement in %
$\frac{(A) - (C)}{(A)} \times 100\% = \text{schilverlies}$	$\frac{(D)}{(A)} \times 100\% = \text{rendement}$

- 2p 3 Bereken voor de aardappel en de zoete aardappel jouw schilverlies. Schrijf de berekening op.

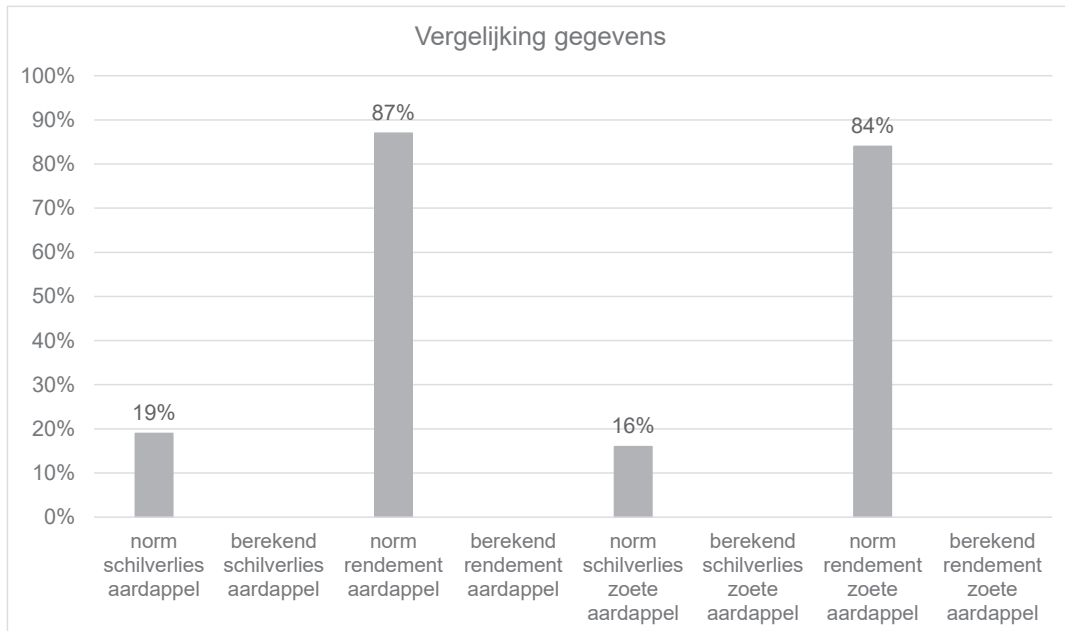
.....  
.....

Bereken voor de aardappel en de zoete aardappel jouw rendement. Schrijf de berekening op.

.....  
.....

nodig:  
– liniaal/geodriehoek

3p 4 In het diagram is de norm voor schilverlies en rendement voor de aardappel en zoete aardappel te zien. Verwerk in het diagram jouw berekend **schilverlies** en berekend **rendement** voor de **aardappel** en de **zoete aardappel**.



Is jouw rendement voor de aardappel kleiner of groter dan de 'norm rendement aardappel'?

- kleiner
- groter

Is jouw rendement voordelig? Leg uit waarom wel of niet.

.....

.....

De 'norm schilverlies zoete aardappel' is 16%.  
Jouw schilverlies mag maximaal  $16\% + 10\% = 26\%$  zijn.  
Is jouw schilverlies acceptabel? Leg uit waarom wel of niet.

.....

.....



Je test de bereidingswijze van de aardappelgratin. De aardappelgratin is een ovengerecht dat als halffabricaat wordt geleverd en door de klant zelf wordt afgebakken.

extra nodig:

- aluminium bakje met deksel (inhoud 250 ml)

grondstoffen:

- eigen geblancheerde aardappel
- eigen geblancheerde zoete aardappel
- 10 g geraspte kaas

grondstoffen saus:

- 100 ml melk
- 15 g boter
- 7½ g bloem
- 1 g knoflookpoeder
- 1 g zout
- ½ g zwarte-peperpoeder

3p 5 Bereid de aardappelgratin.

#### **saus bereiden**

- Smelt boter in een pannetje.
- Voeg de bloem toe, roer goed door elkaar en laat dit garen.
- Voeg ongeveer ⅓ van de melk toe en roer tot een saus.
- Voeg nogmaals ongeveer ⅓ van de melk toe en roer door de saus.
- Meng dan de rest van de melk goed door de saus.
- Voeg de knoflookpoeder, zout en peper toe en roer goed door.
- Laat de saus al roerend maximaal 1 minuut inkoken tot deze goed gebonden is. Haal het pannetje van de warmtebron af.

#### **aardappelgratin samenstellen**

- Leg in het bakje steeds een laag aardappelschijfjes en een laag plakjes zoete aardappel, totdat het bakje vol is.
- Giet de saus eroverheen, verdeel de geraspte kaas erover en maak het bakje dicht.
- Codeer met de productnaam en de datum en bewaar op de juiste wijze.

- 2p 6 Kijk terug op de bereiding van de aardappelgratin.
- Beantwoord de vragen.
  - Beoordeel jezelf eerlijk: beschrijf hoe het echt is gegaan, ook als iets minder goed ging.

Heb je hygiënisch gewerkt?

- ja
- nee

Leg met een voorbeeld uit waarom je dit antwoord geeft.

.....

.....

.....

Heb je efficiënt gewerkt?

- ja
- nee

Leg met een voorbeeld uit waarom je dit antwoord geeft.

.....

.....

.....

*De laatste vraag van dit onderdeel staat op de volgende bladzijde.*



Zijn er nog verbeterpunten voor de bereiding van de aardappelgratin?  
Kies ja **of** nee en beantwoord de vraag.

<input type="checkbox"/> ja	<p>Schrijf het verbeterpunt op. Schrijf ook op hoe je het de volgende keer anders zou doen, zodat dit beter gaat. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<input type="checkbox"/> nee	<p>Schrijf een voorbeeld op van wat goed ging. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

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