

gedurende 115 minuten

profielvak Groen – CSPE KB

onderdeel B

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen digitale bestanden.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 37 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	37	<ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een processchema maken– een etiket maken– een gerecht bereiden
C	23	
D	23	

Inleiding

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



15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

Udea werkt met processchema's.
Er is een nieuwe aardappelgratin ontwikkeld. Udea levert de aardappelgratin als een halffabricaat dat de klant zelf afbakt. Jij maakt een processchema voor de aardappelgratin.

nodig:

- bestand vb_processschema_kb

3p 2 Maak het processchema.

Voordat je begint

- Open het bestand vb_processschema_kb.
- Vul je naam en kandidaatnummer in.
- Sla het bestand op als vb_processschema_kb_[jouw naam].

Uitvoering

- Gebruik de grondstoffen en de bereidingswijze van de aardappelgratin van opdracht 4 (pagina 5 en 6 van dit boekje).
- In het processchema zijn bij de instroom de vakken 'ongekookte zoete aardappel', 'water' en 'omverpakking' al ingevuld.
- De vakken van de bewerking 'wegen' zijn ook al ingevuld.
- Bij de uitstroom is het vak 'schilafval' al ingevuld.
- Vul het processchema verder in door op de lege vakken te klikken en de juiste keuzes te maken.

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

Door het werken met processchema's zijn kritische punten in het proces makkelijker te herkennen.

Schrijf twee kritische punten op.

.....

.....

Je maakt een etiket voor de nieuwe aardappelgratin.

nodig:

- bestand vb_etiket_kb

8p 3 Maak het etiket.

Voordat je begint

- Open het bestand vb_etiket_kb.
- Vul je naam en kandidaatnummer in.
- Sla het bestand op als vb_etiket_kb_[jouw naam].

Uitvoering

- Gebruik de grondstoffen van de aardappelgratin van opdracht 4 (pagina 5 van dit boekje).
- Klik in het bestand op de vakken en typ of kies de juiste informatie.
- Houd rekening met:
 - Het etiket moet voldoen aan de wet- en regelgeving.
 - Allergenen moeten in hoofdletters worden getypt.
 - De uiterste houdbaarheid van de aardappelgratin is twee dagen na bereiding.
 - De aardappelgratin is een ovengerecht dat in een voorverwarmde oven gedurende 15 - 20 minuten op 160 °C wordt afgebakken.
- Bereken de ontbrekende hoeveelheid kcal bij de voedingswaarden per 100 g. Rond af op een heel getal.
- Bereken de ontbrekende hoeveelheid eiwitten bij de voedingswaarden per portie van 335 g. Rond af op één cijfer achter de komma.

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

Waarom worden allergenen in de ingrediëntenlijst op een etiket opvallend weergegeven? Noem één reden.

.....

.....



De bereidingswijze van de nieuwe aardappelgratin moet worden getest.

extra nodig:

- aluminium bakje met deksel (inhoud 250 ml)
- stopwatch/horloge

grondstoffen:

- 100 g ongekookte plakken aardappel
- 100 g ongekookte zoete aardappel met schil
- 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

11p 4 Bereid de aardappelgratin, voer de metingen uit en beantwoord de vraag.

voorbereiding

- Schil ongeveer 100 g zoete aardappel en snijd in plakken van ongeveer ½ cm.
- Weeg ongeveer 100 g plakken aardappel af.
- Blancheer de aardappel beetgaar in 6 minuten.
- Blancheer de 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	

saus bereiden

- Smelt boter in een pannetje.
- Voeg de bloem toe, roer goed door elkaar en laat dit garen.
- Voeg ongeveer $\frac{1}{3}$ van de melk toe en roer tot een saus.
- Voeg nogmaals ongeveer $\frac{1}{3}$ 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 aardappel en een laag 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.

In de verwerkende industrie ontstaan restproducten. Restproducten worden zo veel mogelijk hergebruikt. In de aardappelverwerkende industrie zijn de restproducten bijvoorbeeld het waswater en de schillen. Waarom wil de aardappelverwerkende industrie de restproducten zo veel mogelijk hergebruiken? Schrijf twee redenen op.

.....

.....

.....

.....

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