

gedurende 115 minuten

profielvak Groen – CSPE KB

onderdeel B

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

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	37	
B	37	<ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een gerecht bereiden– een onderzoek uitvoeren– producten en een doos inpakken
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.

Er is een nieuwe aardappelgratin ontwikkeld. De aardappelgratin wordt verpakt in een aluminium bakje met deksel. De klant bakt de aardappelgratin zelf af.



extra nodig:

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

grondstoffen:

- 100 g ongekookte aardappel
- 100 g ongekookte zoete aardappel met schil
- 10 g geraspte kaas

grondstoffen saus:

- 125 ml slagroom
- 2½ g aardappelzetmeel
- 1 g knoflookpoeder
- 1 g zout
- ½ g zwarte-peperpoeder

12p 2 Bereid de aardappelgratin, voer de metingen uit en beantwoord de vraag.

Zorg ervoor dat je voor de uitvoering van opdracht 3 (pagina 5 van dit boekje) 1 plak rauwe aardappel, 1 plak rauwe zoete aardappel, 1 plak geblancheerde aardappel en 1 plak geblancheerde zoete aardappel apart legt.

voorbereiding

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

- Meng het aardappelzetmeel met ongeveer 25 ml van de slagroom tot een papje.
- Breng in een pannetje de rest van de slagroom, de knoflookpoeder, het zout en de peper aan de kook.
- Roer het papje nog een keer goed door en voeg het toe aan de slagroom in het pannetje.
- 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.

Zetmeel is een verteerbare vorm van koolhydraten in onze voeding. Het lichaam kan deze voedingsstoffen opnemen en gebruiken als energiebron. Welke niet-verteerbare stof in onze voeding zorgt voor een goede darmwerking?

.....

In de volgende opdracht onderzoek je met behulp van jodium of enkele grondstoffen zetmeel bevatten.

extra nodig:

- 1 plak rauwe aardappel
- 1 plak rauwe zoete aardappel
- 1 plak geblancheerde aardappel
- 1 plak geblancheerde zoete aardappel
- 1 theelepel geraspte kaas
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel slagroom
- 1 flesje jodium met pipet

5p **3** Onderzoek of de grondstoffen zetmeel bevatten.

- Bekijk welke kleur jodium heeft door een druppel op een vel keukenpapier te laten vallen. Schrijf op welke kleur het jodium heeft.

kleur jodium:

- Verzamel alle grondstoffen op een bord en druppel een klein beetje jodium op alle grondstoffen.
- Wacht maximaal 1 minuut en kruis in de tabel aan of de grondstoffen wel of geen zetmeel bevatten.

	bevat wel zetmeel	bevat geen zetmeel
rauwe aardappel		
rauwe zoete aardappel		
geblancheerde aardappel		
geblancheerde zoete aardappel		
geraspte kaas		
knoflookpoeder		
slagroom		

Zetmeel wordt in sauzen en soepen als bindmiddel gebruikt.
Kruis **drie** andere bindmiddelen aan die je in sauzen en soepen kunt gebruiken.

- azijn
- bloem
- gelatine
- maïzena
- melk
- suiker
- zout

Een reststroom is een grondstof of afvalstof die kan worden hergebruikt.
Eén van de reststromen bij de verwerking van aardappelen is waswater.
Dit waswater bevat zetmeel.

Welke kleur krijgt het waswater als het in contact komt met jodium?

- A blauw, paars of zwart
- B rood, oranje, bruin of geel
- C wit, helder en doorzichtig
- D wit, troebel en ondoorzichtig

Zetmeel uit waswater is een waardevolle grondstof. Het zetmeel wordt voor toepassingen gebruikt zoals voerzetmeel, biologisch afbreekbaar plastic, textiel, papier en lijm.

Welke voordelen heeft het hergebruik van zetmeel uit waswater voor mens en milieu? Schrijf er drie op.

.....

.....

.....

Udea heeft sinds kort een vegetarische maaltijdbox in het assortiment. Er is een bestelling voor 72 vegetarische maaltijdboxen. Je maakt een voorbeeld-maaltijdbox klaar voor transport. Daarna bereken je de totale kosten voor de bestelling. De prijs van één maaltijdbox is € 9,95 en bevat de volgende gerechten:

voorgerecht

champignonragout

hoofdgerecht

aardappelgratin met eiersalade

nagerecht

yoghurt met frambozenjam en verse peren

leveringskosten Udea

- Bij bestellingen van € 300,00 of meer wordt er € 10,00 per levering in rekening gebracht.
- Bij bestellingen onder de € 300,00 wordt er € 35,00 per levering in rekening gebracht.

extra nodig:

- | | |
|---------------------------------------|----------------------|
| – verpakkingsmaterialen | – 1 zakje sla |
| – transportdoos | – 6 eieren |
| – 1 blik champignonragout | – 1 pak yoghurt |
| – 2 ragoutbakjes | – 1 pot frambozenjam |
| – jouw zelfbereide
aardappelgratin | – 2 peren |

5p 4 Verpak de producten op professionele wijze en pak de transportdoos op de juiste wijze in.

Eisen:

- Kies verpakkingsmaterialen die het meest geschikt zijn voor de producten.
- De producten mogen elkaar niet beschadigen of in de doos verschuiven tijdens het transport.
- De aardappelgratin mag niet lekken op andere producten.

Wat zijn de totale kosten van de bestelling? Schrijf de berekening op.

.....

.....

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