

gedurende 120 minuten

profielvak Groen – CSPE KB

onderdeel B

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel hoort een digitaal bestand.

Dit onderdeel bestaat uit 8 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

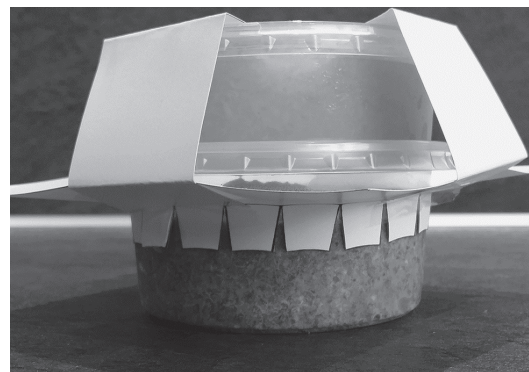
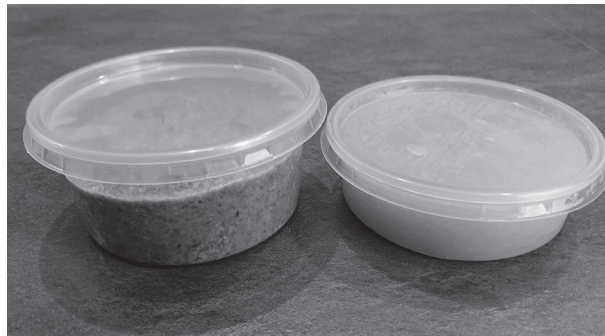
Het cspe bestaat uit vier onderdelen.

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">- de voorraad controleren en een e-mail schrijven- een minitoets maken- een spinaziestamppot bereiden- appelmoes bereiden- °Brix meten- de pH meten- vragen beantwoorden- een omverpakking maken
C	25	
D	31	

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 met verse appelmoes. Je maakt ook een omverpakking voor de peutermaaltijd.



Je werkt op de afdeling inkoop en verkoop. De inkoop bij Hartig is gebaseerd op de huidige voorraad. Dit betekent dat grondstoffen worden besteld wanneer het saldo lager is dan de minimumvoorraad.

Bij de afdeling verkoop is een bestelling voor 150 peutermaaltijden binnengekomen. De peutermaaltijden zijn na levering twee dagen houdbaar.

Bestelgegevens Gigant Supermarkt	
bestelling	150 peutermaaltijden spinaziestamppot met verse appelmoes
bestelnummer	158913
naam contactpersoon	Kees de Ven
e-mailadres	k.deven@gigantsupermarkt.nl
vragen	<ul style="list-style-type: none">– Hoe lang is de peutermaaltijd houdbaar?– Is de peutermaaltijd geschikt voor vegetariërs?

nodig:

- bestand vr_voorraadadministratie_kb

- 4p 1 Vul de voorraad halfvolle melk, kipfilet en spinazie aan tot aan de maximumvoorraad. Beantwoord daarna in een e-mail de vragen van de klant.

Voordat je begint

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

Uitvoering

- Controleer de voorraad van de grondstoffen.
- Vul het intern bestelformulier in voor de grondstoffen die je moet bestellen.
- Schrijf op tabblad 2 een e-mail waarin je antwoord geeft op de vragen van de klant. Vermeld in het onderwerp: bestelnummer 158913.

Als je klaar bent

- Maak een afdruk van het intern bestelformulier en de e-mail.

- 10p 2 Maak de minitoets bij onderdeel B.

Je gaat voor de nieuwe peutermaaltijd spinaziestamppot en appelmoes bereiden. Tijdens het stomen van de grondstoffen voor de stamppot begin je met de bereiding van de appelmoes. 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

9p **3**

Bereid de spinaziestamppot.

- Snijd de aardappel in blokjes 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, knoflook en spinazie.
- Snijd de kipfilet fijn.
- Breng de gestoomde en gekookte grondstoffen over in een mengkom.
- Voeg de overige grondstoffen toe en prak alles 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

2p **4**

Bereid de appelmoes.

- Snijd de appel in stukjes.
- Giet 100 ml water in een pan 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 ronde bakje af met 100 gram appelmoes.
- Codeer en bewaar het bakje met appelmoes op de juiste wijze.

Je gaat metingen bij appelmoes uitvoeren en vragen over de meetresultaten beantwoorden.

nodig:

- refractometer
- zelfbereide appelmoes
- appelmoes uit de winkel

2p 5 Meet de °Brix van jouw zelfbereide appelmoes en van de appelmoes uit de winkel en schrijf deze op.

°Brix zelfbereide appelmoes:

°Brix appelmoes uit de winkel:

Waardoor wijkt de °Brix van de zelfbereide appelmoes af van de °Brix van de appelmoes uit de winkel?

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

nodig:

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

2p 6 Meet de pH van jouw zelfbereide appelmoes en van de appelmoes uit de winkel en schrijf deze op.

pH zelfbereide appelmoes:

pH appelmoes uit de winkel:

Heeft het toevoegen van suiker invloed op de pH van appelmoes?

- Ja, het toevoegen van suiker verhoogt de pH.
- Ja, het toevoegen van suiker verlaagt de pH.
- Nee, het toevoegen van suiker heeft geen invloed op de pH.

Peuters zijn gevoelig voor voedselvergiftiging en voedselinfectie. Daarom is het belangrijk om extra op de voedselveiligheid te letten tijdens de bereiding van de peutermaaltijd.

2p 7 Beantwoord de vragen.

Een voedselvergiftiging heeft niet dezelfde oorzaak als een voedselinfectie. Waardoor wordt een voedselvergiftiging veroorzaakt?

.....
.....

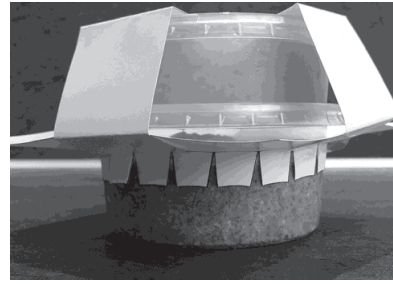
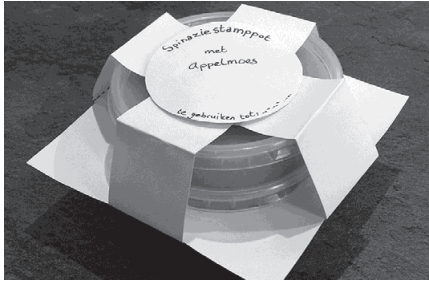
Waardoor wordt een voedselinfectie veroorzaakt?

.....
.....

Je kunt een voedselinfectie en voedselvergiftiging voorkomen door veilig met voedsel om te gaan.

Schrijf **drie** maatregelen en/of handelingen op die tijdens de bereiding van de peutermaaltijd het risico op een voedselinfectie en voedselvergiftiging verkleinen.

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



Je gaat de omverpakking voor de nieuwe peutermaaltijd maken. Je krijgt het sjabloon van de omverpakking van de examinerator. De peutermaaltijd is na productie nog twee dagen houdbaar.

nodig:

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

- 2p **8** Maak de omverpakking voor de peutermaaltijd.
- Knip de onderdelen uit het sjabloon.
 - Verpak de bakjes met gerechten in de omverpakking. 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.

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