

gedurende 90 minuten

profielvak Groen – CSPE GL

onderdeel A

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Dit onderdeel bestaat uit 6 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 20 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	20	<ul style="list-style-type: none">– hutspot bereiden– custardpudding bereiden– aardbeisous bereiden en vlaflip samenstellen– terugkijken– organoleptisch keuren– vragen beantwoorden
B	29	
C	49	

Inleiding

Het bedrijf Hartig is een voedselverwerkingsbedrijf dat peutermaaltijden maakt. Je werkt bij Hartig en helpt mee bij het ontwikkelen van een peutermaaltijd die bestaat uit een hutspot en een vlaflip.



Je gaat hutspot bereiden en een vlaflip samenstellen. Tijdens het stomen van de grondstoffen voor de hutspot, begin je alvast met de bereiding van de custardpudding. 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

8p 1

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.
- Stoom de aardappel, wortel, ui en knoflook in 100 ml water.
- Snijd de kipfilet fijn.
- Doe de gestoomde en gekookte grondstoffen samen met de rest van de grondstoffen in een mengkom.
- Prak alles met een vork tot een gelijkmatige massa.
- Vul het bakje af met de hutspot.
- Codeer en bewaar het bakje met hutspot op de juiste wijze.

Om de vlaflip samen te kunnen stellen, ga je eerst pudding op basis van custardpoeder en een aardbeiensaus maken. Wanneer de vlaflip klaar is, kijk je terug op de bereiding van de hutspot en de vlaflip. Daarna ga je een organoleptische keuring uitvoeren bij de zelfbereide vlaflip en een vlaflip uit de winkel.

extra nodig:

- verpakking custardpoeder

grondstoffen:

- custardpoeder
- suiker
- 120 ml halfvolle melk

- 3p 2 Bereken de hoeveelheid custardpoeder en suiker die nodig is. Je gebruikt 120 ml melk voor de custardpudding. Gebruik de informatie op de verpakking van de custardpoeder. Schrijf de berekeningen op. Geef je antwoord in één decimaal.

berekening custardpoeder:

..... gram

berekening suiker:

..... gram

Laat je antwoorden beoordelen.

Bereid de custardpudding.

- Meng 20 ml melk met de custardpoeder.
- Meng 100 ml melk met de suiker en breng dit mengsel aan de kook.
- Voeg al roerend het custardpoedermengsel toe.
- Laat het geheel al roerend zachtjes koken.
- Giet de pudding op een bord. Dek de pudding zó af dat de vershoudfolie de pudding overal raakt.
- Codeer en bewaar de pudding op de juiste wijze tot verder gebruik.

Welke kwaliteitsafwijking kan pudding krijgen als je hem niet luchtdicht afdekt?

.....
.....

extra nodig:

- rond bakje met deksel (inhoud 125 ml)

grondstoffen:

- 50 g aardbeien
- 50 g zelfbereide custardpudding
- 50 g halfvolle yoghurt

- 2p **3** Bereid de aardbeiensaus en stel de vlaflip samen.
- Maak van de aardbeien met een zeef en een vork een saus.
 - Giet in het bakje eerst de custardpudding, dan de yoghurt en giet daarbovenop de aardbeiensaus.
 - Houd een beetje vlaflip (custardpudding, yoghurt en aardbeiensaus) apart voor de organoleptische keuring.
 - Codeer en bewaar de vlaflip op de juiste wijze.

- 2p **4** Kijk terug op de bereiding van de hutspot en de vlaflip. Beantwoord de vragen. Beoordeel jezelf zo eerlijk mogelijk: beschrijf hoe het echt is gegaan, ook als iets minder goed ging. Je haalt punten als jouw beoordeling hetzelfde is als die van de examinator.

Heb je tijdens de bereiding van de hutspot en vlaflip hygiënisch gewerkt?

- ja
- nee

Leg met een voorbeeld uit waarom wel of niet.

.....

.....

Heb je bij het bereiden van de hutspot en vlaflip efficiënt gewerkt?

- ja
- nee

Leg met een voorbeeld uit waarom wel of niet.

.....

.....

Zijn er nog andere verbeterpunten voor de bereiding van de hutspot en vlaflip?

- ja
- nee

Als je **ja** hebt aangekruist, schrijf je het verbeterpunt op. Schrijf ook op hoe je het de volgende keer anders doet, zodat dit beter gaat. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.

.....

.....

.....

Als je **nee** hebt aangekruist, schrijf je een voorbeeld op van wat goed ging. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.

.....

.....

.....

Je vergelijkt in een organoleptische keuring twee soorten vlaflip met elkaar: jouw zelfbereide vlaflip en een vlaflip uit de winkel.

- extra nodig:
- zelfbereide vlaflip
 - vlaflip uit de winkel
 - servet
 - glas water

3p **5** Voer de keuring uit en beantwoord de vragen.

Welke vlaflip zal volgens jou het beste cijfer (1 tot en met 10) krijgen voor het beoordelingspunt smaak? Leg uit waarom.

.....

.....

.....

Er is al één beoordelingspunt in de keuringstabel ingevuld.
 Bedenk nog vier andere beoordelingspunten en schrijf die op.
 Keur de twee soorten vlaflip. Schrijf je cijfers in de keuringstabel (een
 cijfer van 1 tot en met 10). Bereken de gemiddelden.

keuringstabel		
beoordelingspunt	zelfbereide vlaflip	vlaflip uit de winkel
smaak		
gemiddelden		

Welke vlaflip komt als beste uit de keuring? Leg je keuze uit.
 Vermeld in je uitleg één zelfbedacht beoordelingspunt en de gemiddelden.

.....

.....

.....

.....

Klopt jouw score voor 'smaak' met wat je vooraf verwachtte? Leg uit
 waarom wel of niet.

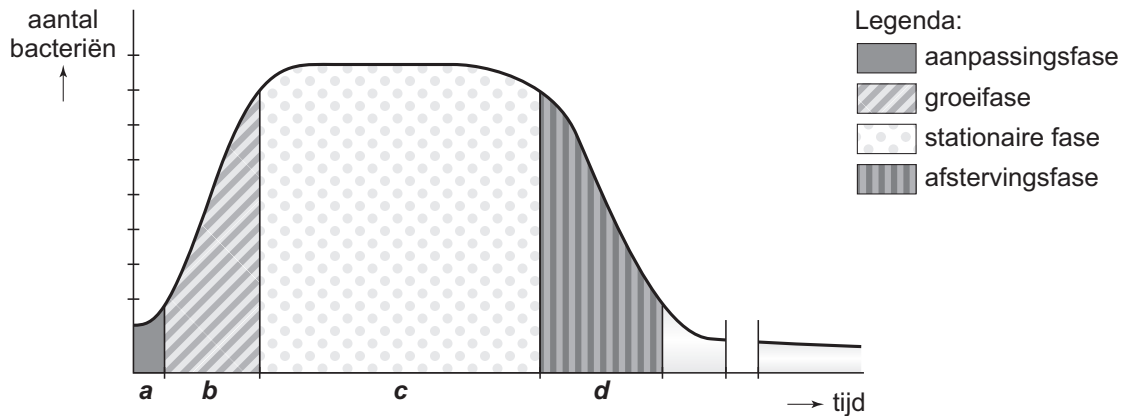
.....

.....

.....

Jonge kinderen zijn gevoelig voor voedselinfecties. Een voedselinfectie kan ontstaan door het eten van voedsel met ziekmakende bacteriën. Maar er zijn er ook nuttige bacteriën, bijvoorbeeld die waarmee je yoghurt kunt maken.

2p 6 Beantwoord de vragen.



In de grafiek staan vier levensfasen van nuttige bacteriën in yoghurt. In welke levensfase zijn de bacteriën in de yoghurt als het pak in de supermarkt staat?

.....

In welke levensfase zijn de bacteriën in de yoghurt als het pak twee weken over de houdbaarheidsdatum is?

.....

Jij hebt een hutspot en vlaflip bereid. Je wilt dat er na de bereiding zo min mogelijk bacteriegroei komt. Hoe kun je daarvoor zorgen? Schrijf **drie** maatregelen op.

.....

.....

.....

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