

**Tijdsduur: 70 min**

**Samenwerkingsopdracht opdracht**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dit heb je nodig:**   * Aardappelen, 7-8 kg * Emmer(s), (Kisten) * Een weegschaal * Vuilniszakken * Een watervaste stift en papier * Een sorteerplankje * Een schilmesje * Een laptop |  | **Dit leer je:**   1. Je kunt aan de hand van   verschillende eisen aardappelen selecteren.   1. Je kunt aardappelen sorteren naar verschillende maatvoeringen. |
|  | | |
| **Dit ga je doen: (aan de slag)**  Er is een groepsindeling gemaakt waarbij je bent ingedeeld in vier groepen.  Per groep start je op aanwijzing van de docent met één van de onderstaande deelopdrachten. Aan het eind heb je alle onderdelen uitgevoerd.  Afbeelding met voedsel, donut, gevuld, tafel  Automatisch gegenereerde beschrijving  **LET OP**:   * Laat de aardappelen niet van de tafel vallen, de valhoogte is maximaal 30 cm. * Werk lekker door, je hebt nog wel wat huiswerk te maken! | | |

|  |
| --- |
| **Deel 1. Verdiep je in de ras eigenschappen en beoordeel de kwaliteit**   1. De aardappel waarmee je vandaag werkt is de Ivetta. Zoek naar het aardappelras *Ivetta*, en zoek hier een internetbron bij. Beschrijf in 50 woorden hoe de aardappelknol eruit hoort te zien, het gebruik ervan in de keuken, en waar de aardappel gevoelig voor is. 2. Selecteer willekeurig 10 aardappelen en beoordeel deze op ras eigenschappen. Schrijf de ras eigenschappen van die aardappel op.   De raskenmerken van de Ivetta zijn bv:  Ovaal van vorm  Oogdiepte is vlak  Vleeskleur is geel  Schil is lichtgeel en glad   1. Snijd van drie aardappelen de schil af en beoordeel de knollen op stootblauw (grijsblauwe plekken), en plekken in het vlees (de aardappel).   **Schrijf hier je antwoorden:** |

|  |
| --- |
| **Deel 2. Selecteer de aardappelen.**   1. Weeg, in de emmer, het totaalgewicht aan aardappelen (ongeveer 7-8 kg). 2. Verwijder de loofrestanten, de kluiten en de aanklevende grond en weeg dit apart. 3. Selecteer onderstaande afwijkingen eruit, en weeg ook dit deel.    1. Vormafwijkingen    2. Halve aardappelen    3. Rooibeschadigingen    4. Groenverkleuringen    5. Door ziekten en plagen aangetaste aardappelen 4. Weeg de aardappelen na het selecteren. Dit noem je het Nettogewicht. 5. Vul de onderstaande tabel in. 6. Doe alle aardappelen, en de losse grond weer in de emmer voor de volgende groep. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Weging | Deel | Gewicht in g |
|  | Emmer | 500 g |
| 1 | Totaal aan aardappelen |  |
| 2 | Loof en grond |  |
| 3 | Afwijkende aardappelen |  |
| 4 | Nettogewicht |  |

|  |
| --- |
| **Deel 3. Sorteren**   1. Leg de aardappelen, op een vuilniszak, op een hoop en selecteer ze op het oog op grootte. 2. Schrijf op een aantal stroken papier de maatvoering uit en verdeel dit, zodat je de gesorteerde aardappelen hierbij kunt leggen (leg ook hier een zak onder). 3. Sorteer met behulp van een sorteerplankje de aardappelen in de juiste maat. De aardappelen moeten er gemakkelijk doorheen kunnen. Je begint met de kleinste maat. 4. Na sortering van de aardappelen weeg je ieder deel en vul je de onderstaande tabel in.   Afbeelding met voedsel, binnen, grill, rek  Automatisch gegenereerde beschrijvingHiernaast vallen aardappelen door een rooster. Bij deze opdracht moeten de aardappelen losjes door het plankje heen passen. |

|  |  |
| --- | --- |
| Maatvoering | Gewicht in g |
| < 50 mm |  |
| 50 – 60 mm |  |
| 60 – 70 mm |  |
| 70 – 85 mm |  |
| Bovenmaats  (groter dan 85 mm) |  |
| Totaal |  |

|  |
| --- |
| **Deel 4. Onderzoek in de keten**   1. Bedenk als groep welke producten er in een supermarkt zijn te vinden, met daarin aardappelen. 2. Bedenk als groep hoe de reststromen verwerkt kunnen worden, en welke producten hiervan gemaakt kunnen zijn.   **Schrijf hier je antwoorden:** |

|  |
| --- |
| **Dit lever je in:**  Je levert dit ingevulde document in bij: ELO > Opdrachten > Inleverpunt TPV  **Vergeet niet je naam te vermelden in de voettekst.** |