**Training Examen VMBO-KB versie blauw**

**2022**

Gedurende 120 minuten

**Profielvak Groen- CSPE KB**

Onderdeel B

Naam kandidaat \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Kandidaatnr \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Dit onderdeel bestaat uit 6 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 30 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 A | 31 punten |  |
| onderdeel B | 30 punten | − een pizza maken  − pizzasaus organoleptisch keuren  − refractie meten van de pizzasaus |
| onderdeel C | 23 punten |  |
| onderdeel D | 32 punten |  |

**Inleiding**

|  |
| --- |
| Je loopt stage bij Alfredo, een producent van Pizza’s.  Alfredo gaat Pizza’s produceren met een bijzondere pizzasaus.  Jij gaat een pizza maken en de pizzasaus keuren ten opzichte van een al bestaande pizzasaus. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7p  5p  5p | **1**  **2**  **3** | |  | | --- | | Je gaat met de nieuwe pizzasaus een pizza bereiden. Tijdens het rijzen van de bodem, begin je met de bereiding van de pizzasaus. Je wordt ook beoordeeld op de manier waarop je werkt. |   *Lees dit onderdeel eerst helemaal door.*  Je gaat een pizza maken. De pizza bestaat uit een bodem een vulling en uit een pizzasaus. Van deze saus ga je de helft op de pizza doen en de andere helft doe je in een potje dat je eerst hebt gedesinfecteerd.  .  Voor dit onderdeel heb je de volgende materialen nodig:   |  |  | | --- | --- | | * glazen pot met deksel | * een klein maatkannetje | | * soda | * een zeef | | * een beslagkom | * een theelepel en eetlepel | | * een weegschaal | * een schone theedoek |   Voor dit onderdeel heb je de volgende grondstoffen nodig:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Pizzabodem:** | **Vulling:** | **Pizzasaus** | | * 200 gram bloem | * ¼ rode paprika | * 200 g tomatensaus | | * 7 gram droge gist | * 4 schijfjes tomaat | * 100 ml water | | * ½ theelepel suiker | * 2 plakjes ham | * 1 ui | | * ½ theelepel zout | * 4 champignons | * 2 teen knoflook | | * 100 ml warm water | * schijf ananas | * 2 tl Italiaanse kruiden. | | * 1 eetlepel olijfolie | * beetje ui |  | |  | * 34 gram kaas |  |   *Controleer of alle materialen en grondstoffen aanwezig zijn en richt je*  *werkplek in.*  Het bereiden van de pizzabodem:   * Meet 100 ml lauwwarm water heel secuur af in het maatkannetje. * Roer 7 gram gist en een ½ theelepel suiker door het warme water in het kannetje. * Zet het gistmengsel even opzij. Als het goed is krijg je na enkele minuten schuimvorming op het water. Dat is ook de bedoeling! * Weeg de bloem af en zeef dit samen met het zout in een kom. * Giet het gistmengsel erbij. * Kneed het deeg door elkaar, zodat het mooi soepel wordt. * Hang de kom in een pan waarin je een laag warm water hebt gedaan. * De kom afdekken met keukenpapier en het papier een beetje nat maken. * Laat het deeg zeker 20 minuten rijzen. * Stel de oven in op de hoogste temperatuur, meestal is dit 240-250°C.   Maak ondertussen alles klaar voor de vulling.  Het bereiden van de pizzasaus:   * Desinfecteer het glazen potje en de deksel * Snij de ui en de knoflook in kleine stukjes * Fruit de ui en de knoflook enkele minuten * voeg hierna de rest van de ingrediënten toe * Laat de saus nog minimaal 5 minuten doorpruttelen * Word de saus te droog, voeg dan water toe * Doe de helft in het gedesinfecteerde potje en zet opzij   De pizza samenstellen:   * Neem een stuk bakpapier en leg dat op een ovenplaat * Vorm hierop met het deeg de pizzabodem. Diameter ongeveer 25 cm * Smeer de pizzabodem in met olijfolie * Verdeel de pizzasaus gelijkmatig over de bodem * Verdeel de vulling gelijkmatig over de pizza * Strooi **34 g** kaas over de pizza. * Bestrooi nog met een theelepel Italiaanse kruiden. * Doe de pizza in de oven * Je pizza is in 10-15 min klaar.   In de pizzabodem heb je gist verwerkt. Leg uit waarom. Wat doet gist?  ............................................................................................................................  ............................................................................................................................ |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 7p  3p  3p | **4**  **5**  **6** | |  | | --- | | Op de afdeling productontwikkeling willen ze de eigen gemaakte pastasaus vergelijken met een al bestaande pastasauzen.  Je gaat twee pastasauzen organoleptisch keuren:: die van jezelf en de andere bestaande variant (die je niet zelf hebt gemaakt).  De niet-zelfgemaakte pastasaus vraag je aan de examinator.  Je vergelijkt de twee soorten pastasaus en beoordeelt ze op enkele punten. |   Voor deze opdracht heb je nodig:   * je eigen pastasaus * 1 pastasaus niet zelf gemaakt * 2 bakjes * 2 eetlepels * servet * glas water * watervaste stift   Keur de twee pastasauzen.   * Codeer 2 bakjes met: * Eigen pastasaus noem dit pastasaus 1 * Pastasaus 2 * Doe in elk bakje 1 eetlepel van juiste pastasaus. * Keur de beide soorten pastasaus en vul de tabel in met cijfers van 1 tot en met 10: 1 = slecht, 10 = goed. * Vul onderstaande tabel in. * Rond de gemiddelde cijfers af op één decimaal.  |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | **pastasaus 1** | **pastasaus 2** | | kleur |  |  | | viscositeit (dikte van de saus) |  |  | | geur |  |  | | smaak |  |  | | **gemiddelde cijfers** |  |  |   Welke pastasaus heeft het hoogste gemiddelde cijfer?  ............................................................................................................................  ............................................................................................................................  Noem een reden waarom deze pastasaus het hoogste gemiddelde cijfer heeft.  ............................................................................................................................  ............................................................................................................................   |  | | --- | | Je gaat de refractie meten van 2 pizzasauzen. De saus die je zelf hebt gemaakt en de al bestaand saus. Aan de hand van de metingen trek je een conclusie |   Voor deze opdracht heb je nodig:   * je eigen pizzasaus. Noem die pizzasaus 1 * 1 pizzasaus niet zelf gemaakt. Noem die pizzasaus 2 * 2 bakjes * 2 eetlepels * refractometer   Meet van beide sauzen de refractie en vul onderstaande tabel in.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Refractie pizzasaus 1** | | **Refractie pizzasaus 2** | | |  | %Brix |  | %Brix |   Beantwoord de volgende vragen:  Welke pastasaus heeft het hoogste refractiegehalte?  ............................................................................................................................  Noem 2 redenen waarom het refractiegehalte hoger kan zijn.  Reden 1  ............................................................................................................................  Reden 2  ............................................................................................................................  -Einde- |