

Examen VMBO-GL
2017

gedurende 80 minuten

profielvak groen – CSPE GL

onderdeel A

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen een bijlage en digitale bestanden.

Dit onderdeel bestaat uit 6 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 19 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 A	19 punten	<ul style="list-style-type: none">– kruidenpuree maken– pastasaus organoleptisch keuren– de hygiëne van een keuken controleren en een e-mail schrijven
onderdeel B	29 punten	
onderdeel C	49 punten	

Inleiding

Je werkt bij een groothandel in groenten. Het bedrijf wil pastapakketten met verse groenten en daarbij een bakje kruidenpuree voor het maken van verse pastasaus nieuw in de markt zetten.



Voor het maken van de kruidenpuree heeft het bedrijf procedures opgesteld. De kruidenpuree is drie tot vijf dagen houdbaar.

Voor opdracht 1 en 2 heb je de bijlage nodig.

benodigdheden:

- ingrediënten: zie procedure kruidenpuree in de bijlage
- hakmolen
- plastic bakje 80 ml met deksel
- grammenweegschaal

- 4p **1** Je gaat kruidenpuree bereiden.
Zijn alle ingrediënten voor de puree van een goede kwaliteit? Leg je antwoord uit.

.....

.....

Bereid en verpak de kruidenpuree volgens de procedure in de bijlage.
Houd één theelepel kruidenpuree achter voor de keuring.

Voor het etiket is productinformatie van de kruidenpuree nodig:

- de productnaam
- de houdbaarheidsdatum (THT)
- het bewaaradvies
- de ingrediënten (let op de volgorde)

- 3p **2** Schrijf de productinformatie voor het etiket op, zoals weergegeven op het etiket. Je mag 1 ml van een grondstof gelijkstellen aan 1 gram.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Op de afdeling productontwikkeling zijn drie verschillende kruidenpurees ontwikkeld. Eén ervan heb je zelf gemaakt. Je gaat drie pastasauzen organoleptisch keuren die met verschillende kruidenpurees zijn gemaakt.

benodigdheden:

- 50 g gezeefde tomaten
- zelfbereide kruidenpuree
- 3 proefbakjes of schoteltjes
- servet
- glas water
- lepeltjes
- watervaste stift

- 3p **3** Voeg één theelepel van de zelfgemaakte kruidenpuree toe aan 50 g gezeefde tomaten en meng dit door elkaar. Noem dit pastasaus 1.

Vraag aan de examinerator met welke pastasauzen 2 en 3 je moet werken.

Bereid de keuring voor.

Vul de onderstaande tabel in met cijfers van 1 tot en met 10:

1 = slecht, 10 = goed. Rond het gemiddelde cijfer af op één decimaal.

	pastasaus 1	pastasaus 2	pastasaus 3
kleur			
viscositeit (dikte van de saus)			
geur			
smaak			
gemiddeld cijfer			

In de volgende drie tabellen staan de resultaten van drie andere testpersonen die de keuring ook hebben uitgevoerd.

testpersoon 1

	pastasaus 1	pastasaus 2	pastasaus 3
kleur	7	7	6
viscositeit (dikte van de saus)	6	6	6
geur	6	4	7
smaak	7	2	6
gemiddeld cijfer	6,5	4,8	6,3

testpersoon 2

	pastasaus 1	pastasaus 2	pastasaus 3
kleur	6	6	6
viscositeit (dikte van de saus)	6	6	7
geur	7	4	7
smaak	6	2	7
gemiddeld cijfer	6,3	4,5	6,8

testpersoon 3

	pastasaus 1	pastasaus 2	pastasaus 3
kleur	7	7	6
viscositeit (dikte van de saus)	6	6	7
geur	8	2	7
smaak	6	2	6
gemiddeld cijfer	6,8	4,3	6,5

- 3p 4 Je gaat van de vier keuringen de eindgemiddelden van de pastasauzen berekenen.
Schrijf de gemiddelden van de vier testpersonen in de tabel.
Bereken het eindgemiddelde voor de drie pastasauzen.

eindgemiddelden van vier testpersonen

	pastasaus 1	pastasaus 2	pastasaus 3

Welke pastasaus bevat volgens de vier testpersonen de beste kruidenpuree? Leg uit waarom.

.....

.....

.....

.....

Je hebt de taak om bij de groothandel in groenten te zorgen voor de hygiëne in de ruimten waarin medewerkers met voedsel werken. Er is een schoonmaakploeg die het werk uitvoert.

Voor de volgende opdracht heb je het bestand start_reiniging_en_desinfectie.htm en een koptelefoon nodig.

Voordat je aan de opdracht begint

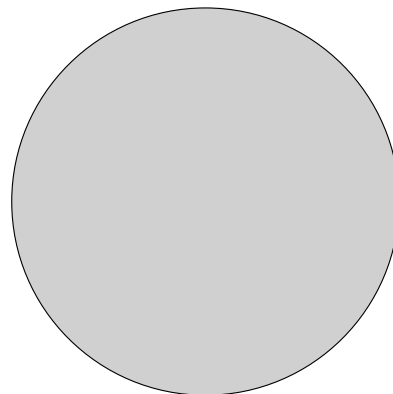
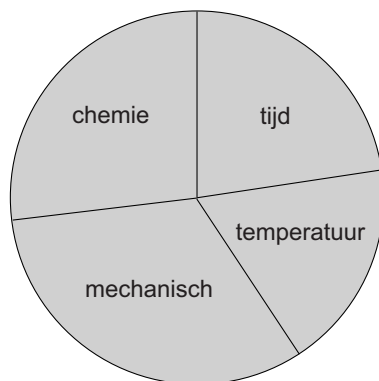
- De examiner vertelt je waar je het benodigde bestand kunt vinden.
- Open het bestand start_reiniging_en_desinfectie.htm.

- 2p 5 De cirkel van Sinner toont het verband tussen de handelingen die je moet uitvoeren bij de reiniging van keukenmaterialen. Welke factor in deze cirkel verandert direct in grootte als je bij de afwas te weinig of te veel afwasmiddel gebruikt?

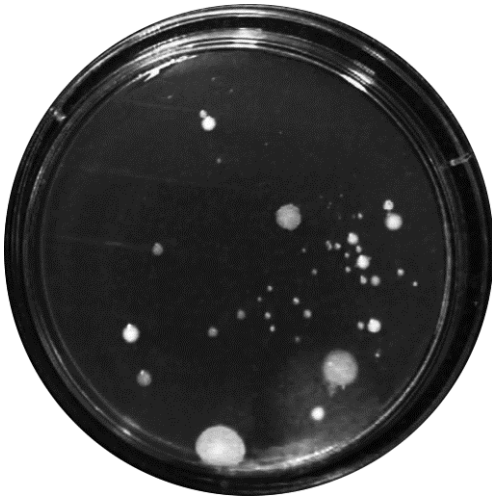
.....

De linkerafbeelding is een cirkel van Sinner die past bij een wasbeurt van een vaatwasmachine in de niet-ecostand. Veel vaatwassers hebben een eco-stand, waardoor een wasbeurt het milieu minder belast. Het wasprogramma duurt langer en de machine wast op een lagere temperatuur.

Teken voor een wasbeurt met de vaatwasser in eco-stand een cirkel van Sinner in de lege rechtercirkel.



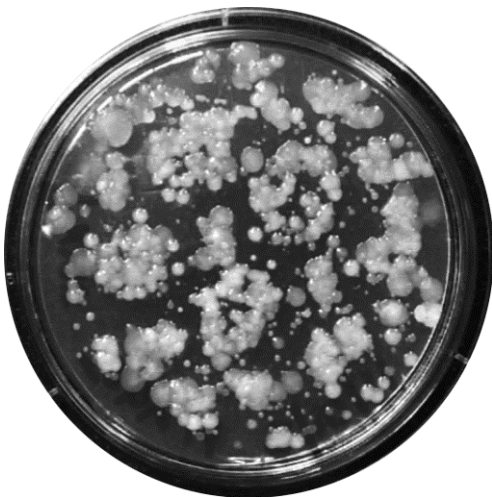
Bij de controle van de ruimten waarin medewerkers met voedsel werken, heb je rodac-afdrucken gemaakt. Op de foto's staan de resultaten hiervan.



afdruk van werkbank



afdruk van binnenkant koelkast



afdruk van muur

Je gaat een e-mailbericht schrijven naar de schoonmaakploeg over de resultaten van de rodac-afdrukken (schoonmaakploeg@cspe.nl). De schoonmaakploeg werkt volgens een reinigingsplan voor ruimten en apparatuur:

	na gebruik	dagelijks	wekelijks	eens per kwartaal
ruimte				
vloeren		X		
muren				X
kasten				X
werkbank/tafel	X			
apparatuur				
fornuis	X			
friteuse				X
magnetron				X
koelkast			X	
vriezer				X

Voor de volgende opdracht heb je het bestand e-mail.doc(m) nodig.

Voordat je aan de opdracht begint

- De examiner vertelt je waar je het benodigde bestand kunt vinden.
- Open het bestand e-mail.doc(m).
- Sla het bestand niet op.

Uitvoering van de opdracht

- 4p **6** Schrijf het e-mailbericht. Behandel daarin de frequentie en de kwaliteit van de reiniging van de werkbank, de koelkast en de muur. Maak een afspraak over een volgende controle.

Als je klaar bent met de opdracht

Maak met de printknop een afdruk van de e-mail.

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

Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift, dat na afloop van het examen wordt gepubliceerd.