

Examen VMBO-GL

2021

versie blauw, onderdeel **A**

profielvak-cspe Groen – GL

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 80 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 19 punten te behalen.

Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

opdrachten onderdeel A

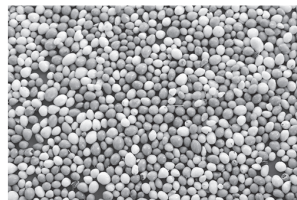
- een processchema maken
- gebakjes bereiden
- een terugkijkopdracht maken
- berekeningen maken en vragen beantwoorden

Inleiding

Delica is een bakkerij die aan supermarkten en andere bakkerijen levert.

Er is steeds meer vraag naar geboortegebakjes. Je helpt mee bij de ontwikkeling van geboortegebakjes met een chocoladevulling.

De chocoladevulling wordt gemaakt van onder andere biscuits, witte chocolade, muisjes en cranberry's.

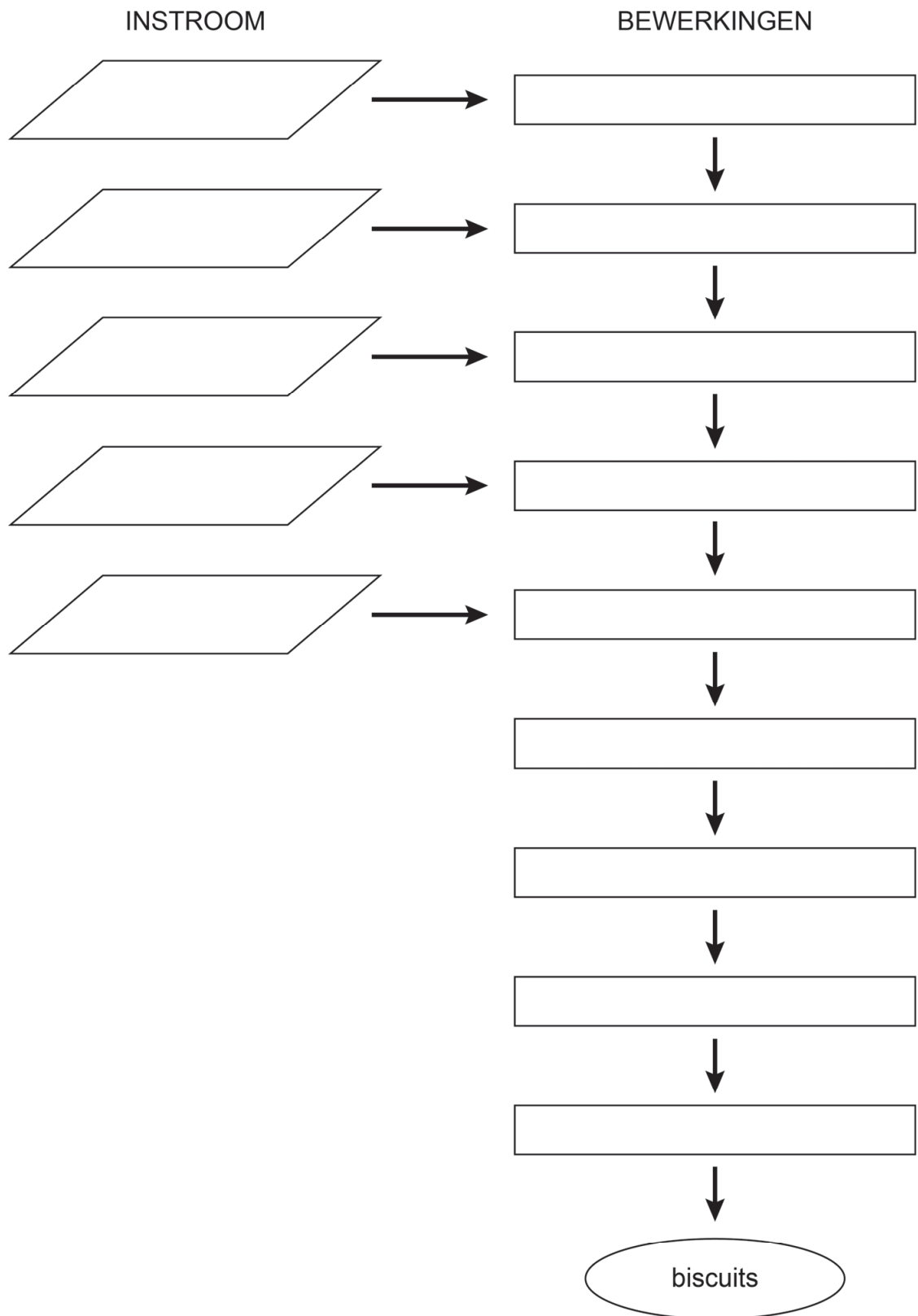


Bij Delica wordt met processchema's gewerkt. Je maakt een processchema voor het bereiden van biscuits en beantwoordt daarna enkele vragen.

- 3p 1 Lees de bereidingswijze van de biscuits op pagina 8 en vul het processchema op volgende pagina in.
- Bij instroom en bij bewerkingen moet één woord twee keer worden ingevuld.
 - Bij bewerkingen staan er meer woorden dan er ingevuld hoeven te worden.
 - Vul in het processchema de juiste woorden in de juiste vakken in.

woorden bij INSTROOM	woorden bij BEWERKINGEN
<ul style="list-style-type: none">• boter• bloem• maïzena / poedersuiker / bakpoeder• losgeklopt ei	<ul style="list-style-type: none">• afkoelen• bakken• bestuiven• blancheren• breken• coderen• kneden• mengen• rijzen• smelten• snijden• rollen• verdelen• vormen

processchema



Maïzena bestaat uit maiszetmeel.

Welke grondstof van de biscuits bevat nog meer zetmeel?

.....

Biscuits zijn langer houdbaar dan het deeg waar ze van zijn gemaakt.

Welke bewerking zorgt ervoor dat de biscuits langer houdbaar zijn dan het deeg? Leg je antwoord uit.

.....

.....

Je bereidt de geboortegebakjes. De geboortegebakjes bestaan uit een deegbakje met een chocoladevulling waarin biscuits zijn verwerkt. Eerst maak je de biscuits voor in de chocoladevulling, daarna stel je het gebakje samen.



grondstoffen ongeveer 9 biscuits:

- 30 g boter
- 25 g bloem
- 25 g maïzena
- 15 g poedersuiker
- 8 g losgeklopt ei
- 1 g bakpoeder

extra nodig:

- bakpapier
- bloem voor het bestuiven van de werktafel

grondstoffen chocoladevulling:

- 100 g witte chocolade
- 40 ml slagroom
- 25 g mini-marshmallows
- 25 g gedroogde cranberry's
- 10 g chocoladesnoepjes
- 4 zelfbereide biscuits in stukjes

samenstellen geboortegebakjes:

- bord of platte schaal
- 8 deegbakjes
- zelfbereide chocoladevulling
- 25 g muisjes (decoratie)

10p **2** Bereid de biscuits. Bereid de chocoladevulling, stel de gebakjes samen en beantwoord de vragen.

Bereidingswijze biscuits

- Weeg de grondstoffen af.
- Snijd de boter in stukjes.
- Meng de bloem door de boter.
- Meng de maïzena, poedersuiker en bakpoeder door het bloem-botermengsel.
- Voeg het losgeklopte ei toe en kneed goed door elkaar.
- Bestuif de werktafel met bloem en verdeel het deeg in 9 ongeveer even grote deegbolletjes.
- Vorm met je vingers biscuits (Ø ongeveer 4 cm) en plaats ze op een met bakpapier beklede bakplaat
- Bak de biscuits in de oven ongeveer 10 minuten op 180 °C.
- Laat de biscuits op een bord op je werktafel afkoelen tot je ze nodig hebt voor de chocoladevulling.

De examiner vertelt je wat je met de overgebleven biscuits moet doen.

Bereidingswijze chocoladevulling

- Smelt de chocolade au bain-marie.
- Haal de gesmolten chocolade van de warmtebron af en roer de slagroom door de chocolade.
- Voeg in stukjes gebroken biscuits en de rest van de grondstoffen toe en meng door de chocolade.

Bereidingswijze samenstellen geboortegebakjes

- Vul de deegbakjes met chocoladevulling.
- Decoreer met de muisjes.
- Dek het bord of de schaal af met huishoudfolie en codeer met je naam en de productiedatum.

Welke grondstof van de biscuits levert het grootste risico op kruisbesmetting?

.....

Welke conserveringstechniek is bij de chocoladesnoepjes toegepast waardoor ze lang houdbaar zijn?

.....

.....

- 2p 3 Kijk terug op jouw uitvoering van opdracht 2.
- Beantwoord de vragen.
 - Beoordeel jezelf eerlijk: beschrijf hoe het echt is gegaan, ook als iets minder goed ging.

Heb je hygiënisch gewerkt?

- ja
- nee

Leg met een voorbeeld uit waarom je dit antwoord geeft.

.....

.....

.....

Heb je efficiënt gewerkt?

- ja
- nee

Leg met een voorbeeld uit waarom je dit antwoord geeft.

.....

.....

.....

Zijn er nog verbeterpunten voor jouw uitvoering van opdracht 2?
Kies ja **of** nee en beantwoord de vraag.

<input type="checkbox"/> ja	<p>Schrijf het verbeterpunt op. Schrijf ook op hoe je het de volgende keer anders zou doen, zodat dit beter gaat. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<input type="checkbox"/> nee	<p>Schrijf een voorbeeld op van wat goed ging. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Delica besluit twee soorten geboortegebakjes te verkopen. Eén soort met een witte chocoladevulling en één soort met een melkchocoladevulling met noten. Je maakt enkele berekeningen en beantwoordt twee vragen.

witte chocoladevulling voor 8 stuks			melkchocoladevulling voor 8 stuks		
hoeveelheid	grondstoffen	kcal	hoeveelheid	grondstoffen	kcal
100 g	witte chocolade	560	100 g	melkchocolade	563
40 ml	slagroom	135	40 g	boter	289
25 g	biscuits	130	25 g	biscuits	130
25 g	marshmallows	88	25 g	cranberry's	77
25 g	cranberry's	77	25 g	cashewnoten	?
10 g	chocoladesnoepjes	58	25 g	walnoten	?

	kcal/100g
cashewnoten	591
walnoten	675

- 4p 4 Bereken het aantal kilocalorieën van 25 g cashewnoten en bereken het aantal kilocalorieën van 25 g walnoten. Schrijf de berekeningen op. Rond af op een heel getal.

25 g cashewnoten

.....

25 g walnoten

.....

Bereken het aantal kilocalorieën van de witte chocoladevulling **per gebakje**. Schrijf de berekening op.

.....

.....

Bereken het aantal kilocalorieën van de melkchocoladevulling **per gebakje**.

.....

.....

De energiewaarden moeten op etiketten ook in kilojoules staan. Bereken van beide soorten vulling het aantal kilojoules. Schrijf de berekeningen op. Rond af op één decimaal.

1 kilocalorie = 4,2 kilojoule

kJ witte chocoladevulling.....

.....

kJ melkchocoladevulling.....

.....

Eén van de verplichte vermeldingen op een etiket is een voedingswaardetabel. Schrijf vier andere verplichte vermeldingen op.

.....

.....

.....

.....

Op etiketten van voedingsmiddelen moet in voedingswaardetabel de energetische waarde vermeld staan. Naast de energetische waarde zijn er andere verplichte vermeldingen in de voedingswaardetabel. Schrijf vier van deze verplichte vermeldingen op.

.....

.....

.....

.....

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