

Examen VMBO-GL

2021

versie rood, 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.

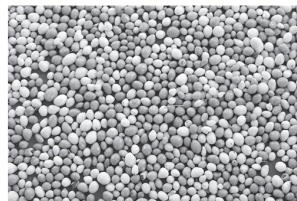
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

opdrachten onderdeel A

- een processchema maken
- gebakjes bereiden
- een terugkijkopdracht maken
- een rekenopdracht maken

Inleiding

Delica is een bakkerij die aan supermarkten en andere bakkerijen levert. Er is steeds meer vraag naar geboortegebakjes en Delica wil inspelen op deze vraag. 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.



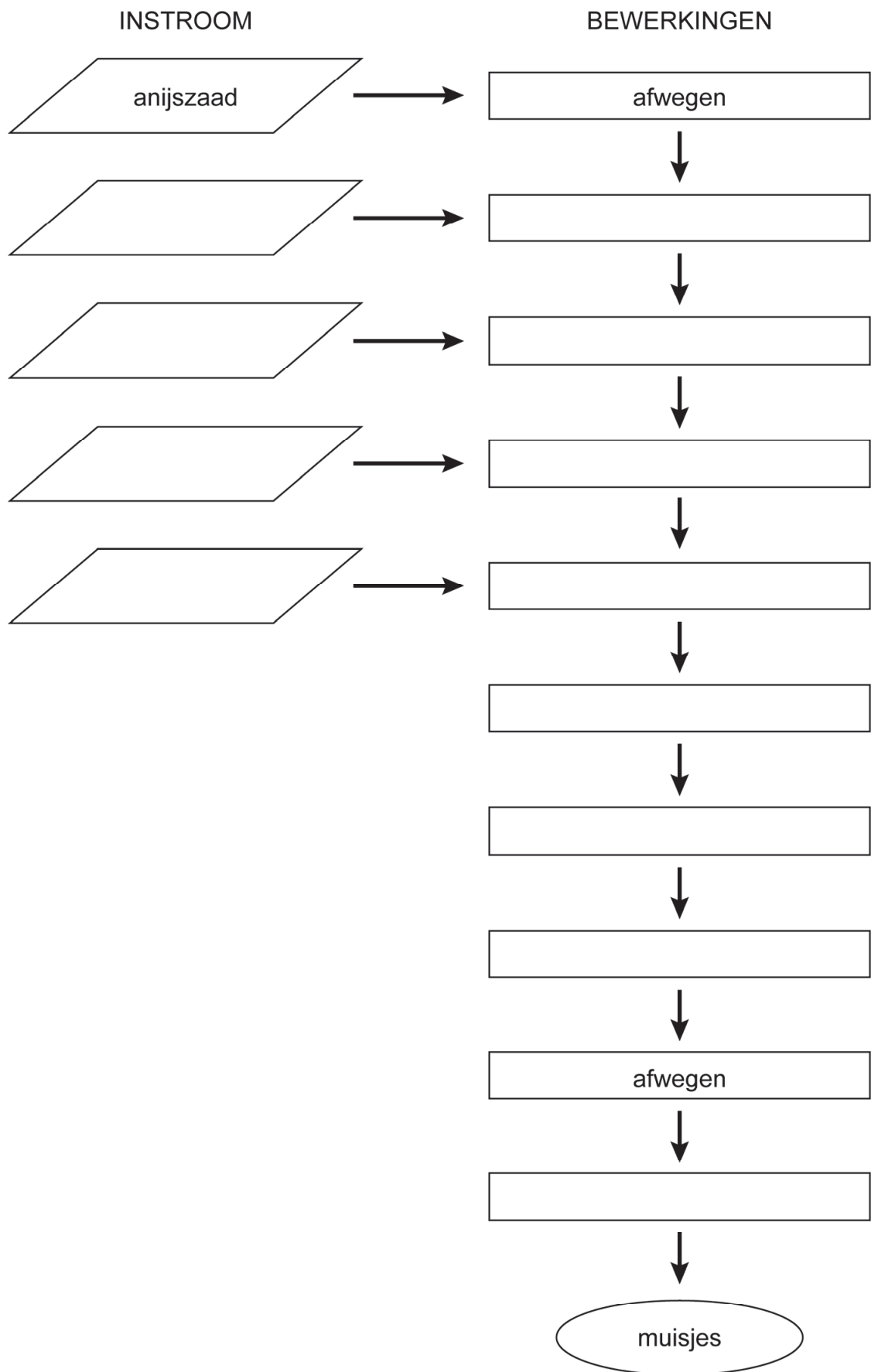
Bij Delica wordt met processchema's gewerkt. Je bekijkt een filmpje over het productieproces van muisjes en maakt hierover een processchema.

nodig: vr_productieproces_muisjes_gl

- 3p 1 Bekijk het filmpje vr_productieproces_muisjes_gl en vul de woorden in het processchema in.
- Je mag aantekeningen maken.
 - Er staan bij bewerkingen meer woorden dan in het processchema moeten worden ingevuld.

woorden bij INSTROOM:	Kies bij BEWERKINGEN uit de woorden:
<ul style="list-style-type: none">• glanswas• kleurstof• suiker• zetmeel	<ul style="list-style-type: none">• afkoelen• bakken• blancheren• breken• drogen• gekleurde zaden mengen• glans geven• kleur geven• rijzen• smelten• suikerlaag aanbrenge• uitharden• uitrollen• uitsteken• verpakken• vormen• zetmeellaag aanbrenge

processchema

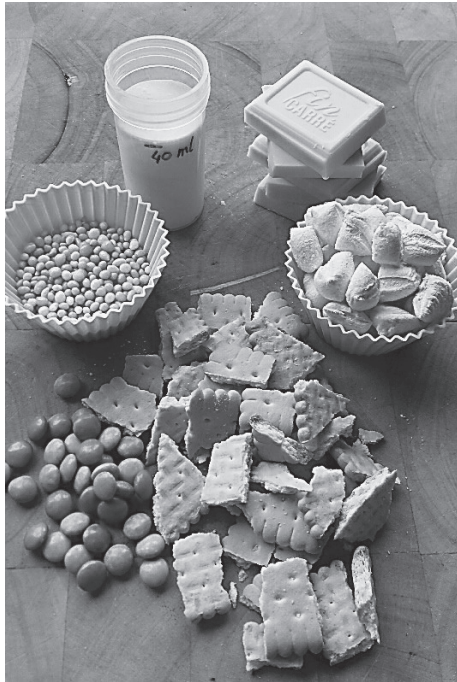


Er wordt een zetmeellaag om de muisjes aangebracht.
Door de zetmeellaag blijft de suikerlaag om de anijszaadjes beter zitten
en hebben de muisjes een mooiere vorm.

Hoe heten stoffen die worden toegevoegd om de eigenschappen van
grondstoffen te verbeteren?

.....

Je gaat de nieuwe geboortegebakjes bereiden. De geboortegebakjes bestaan uit een deegbakje met een chocoladevulling. Eerst maak je het bakje en de chocoladevulling, daarna stel je het gebakje samen.



grondstoffen 8 deegbakjes:

- 175 g bloem
- 105 g boter
- 70 g poedersuiker
- 30 g amandelmeel
- 30 g losgeklopt ei
- 1 g zout

extra nodig:

- bakspray
- muffinvorm
- uitsteekvorm

grondstoffen chocoladevulling:

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

samenstellen geboortegebakjes:

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

10p 2 Bereid de geboortegebakjes.

- Gebruik de rusttijd van het deeg zo efficiënt mogelijk.

Bereidingswijze deeg voor deegbakjes

- Weeg de grondstoffen voor de deegbakjes af.
- Meng de bloem en de amandelmeel tot een mengsel.
- Voeg in stukken gesneden boter aan de bloem en de amandelmeel toe en kneed samen met de overige grondstoffen tot een homogeen soepel deeg.
- Verpak het deeg in huishoudfolie, druk het deeg plat en codeer met je naam, de datum en de tijd.
- Laat het ingepakte deeg minimaal 15 minuten rusten in de koelkast.

Bereidingswijze deegbakjes

- Vet met bakspray acht vormpjes van de muffinvorm in.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 0,5 cm.
- Steek deeggrondjes uit, leg ze in de muffinvorm en vorm deegbakjes.
- Prik met een vork enkele gaatjes in de bodems van de deegbakjes.
- Bak de deegbakjes in de oven ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin.
- Haal de deegbakjes direct uit de vormpjes.

Bereidingswijze chocoladevulling

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

Samenstellen geboortegebakjes

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

- 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>

- 4p 4 Bereken de kilocalorieën van acht geboortegebakjes. Bereken de kilocalorieën van 100 gram geboortegebakjes en bereken de kilocalorieën per geboortegebakje.
- Tel alle grammen van de grondstoffen voor acht geboortegebakjes bij elkaar op, zie pagina 7.

Totale hoeveelheid gram acht geboortegebakjes: g

grondstoffen per 100 gram	energie in kcal	eiwitten	koolhydraten	suikers	vetten
bloem	346	11,4	69,8	1,5	1,5
poedersuiker	406	0,0	100	100	0,0
amandelmeel	632	21,5	15,5	4,5	51,5
boter	735	0,7	0,7	0,7	82,5
ei	144	12,5	1,1	0,2	10,0
chocolade wit	560	7,6	58,0	57,0	33,3
slagroom	337	2,0	2,8	2,8	36,0
chocoladesnoepjes	472	4,9	68,1	63,9	19,4
biscuits	521	8,0	65,0	10,5	25,0
cranberry's	353	1,2	83,5	75,0	0,0
muisjes	397	2,0	92,0	79,0	2,4

- Bereken in de tabel voor bloem en boter de ontbrekende kilocalorieën. Schrijf de berekeningen op. Rond af op één cijfer achter de komma.
- Bereken het totaal aantal kilocalorieën voor acht geboortegebakjes.

grondstoffen	berekening	kcal voor acht geboortegebakjes
bloem		
poedersuiker		284,2
amandelmeel		189,6
boter		
ei		43,2
chocolade wit		560
slagroom		134,8
chocoladesnoepjes		47,2
biscuits		130,3
cranberry's		55,3
muisjes		99,3
totaal aantal kcal voor acht geboortegebakjes		

- Bereken de kilocalorieën voor 100 gram geboortegebakjes. Schrijf de berekening op. Rond af op één cijfer achter de komma.

.....

.....

- Bereken de kilocalorieën per geboortegebakje. Schrijf de berekening op. Rond af op één cijfer achter de komma.

.....

.....

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