

Examen VMBO-BB

2022

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe Groen – BB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 115 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 39 punten te behalen.

Bij elke vraag of opdracht staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

opdrachten onderdeel B

- een minitoets maken
- scones en jam bereiden
- een organoleptische keuring uitvoeren
- producten kiezen en hoeveelheden berekenen

Inleiding

Voedselbos Boseind verwerkt bedrijfsmatig grondstoffen tot jam, fruitmoes, notenpasta, broodjes, soepen, salades en ontbijt- en lunchboxen. Voedselbos Boseind heeft een tarweveld met molen en een professionele keuken. Voedselbos Boseind heeft zakelijke klanten zoals hotels, restaurants en cafés maar ook particuliere klanten.

Je werkt bij Voedselbos Boseind.

Voedselbos Boseind



14p 1 Maak de minitoets bij dit onderdeel.

Voedselbos Boseind wil een ontbijtbox met scones en aardbeienjam in het assortiment opnemen. Je test de bereidingswijzen.

extra nodig:

- ronde steker
- kwast
- losgeklopt ei
- pot met deksel
- 1 eetlepel soda
- refractometer

grondstoffen deeg voor scones:

- 250 g tarwebloem
- 75 ml karnemelk
- 45 g suiker
- 40 g boter
- 3 g gist
- 1 mespunt zout
- 1 ei

grondstoffen aardbeienjam:

- 240 g suiker
- 160 g aardbeien
- 8 g geleipoeder
- 2 eetlepels water

17p 2 Bereid het deeg voor de scones. Tijdens de rijstijd van het deeg bereid je de aardbeienjam en voer je een refractiemeting uit. Daarna maak je de scones af. Tijdens het bakken van de scones voer je de organoleptische keuring uit (opdracht 3). Ga efficiënt om met de tijd.

Bereidingswijze deeg

- Snijd de boter in stukjes.
- Meng de bloem, suiker, gist en het zout in een mengkom.
- Verdeel de boterstukjes over het bloemmengsel.
- Kneed de boterstukjes en het bloemmengsel door elkaar tot het een kruimelig mengsel is geworden.
- Klop het ei los en voeg dit samen met de karnemelk aan het mengsel toe en kneed door elkaar.
- Sluit de mengkom af met huishoudfolie.
- Laat het deeg afgedekt en gecodeerd met je naam en de tijd op een warme plaats 25 minuten rijzen.

Pot en deksel desinfecteren en aardbeienjam bereiden

- Spoel de pot en het deksel met heet water.
- Desinfecteer de pot en het deksel 10 minuten in heet sodawater.
- Weeg de aardbeien af en leg ze in de pan.
- Voeg twee eetlepels water, de geleipoeder en de suiker toe.
- Spoel de pot en het deksel met koud water af en laat ze ondersteboven op een theedoek of keukenpapier uitlekken.
- Breng het aardbeienmengsel op laag vuur al roerende aan de kook.
- Laat het mengsel zachtjes koken tot een jam.
- Bewaar een eetlepel zelfbereide jam voor de refractiemeting en een eetlepel zelfbereide jam voor de organoleptische keuring.
- Vul de gedesinfecteerde pot op de juiste manier af.
- Codeer de pot met de productnaam, houdbaarheidsdatum (6 maanden na productie) en je eigen naam.
- Zet de pot minimaal 3 minuten op de kop.

Refractie bepalen

- Bepaal de refractie van jouw zelfbereide jam en beantwoord de vragen.

	zelfbereide aardbeienjam	wettelijke waarde
refractie °Brix	minimaal 60 °Brix

Voldoet jouw jam aan de wettelijke waarde?

- ja
- nee

Voedingsmiddelen worden op verschillende manieren lang houdbaar gemaakt, dit noemen we conserveren.

Noem twee manieren waarop je voedingsmiddelen kunt conserveren.

.....
.....

Bereidingswijze scones

- Rol het deeg uit tot een dikte van 1½ centimeter.
- Steek met de steker minimaal vier rondjes deeg uit en leg ze op de bakplaat.
- Bestrijk de scones met losgeklopt ei.
- Bak de scones 15 minuten in de oven bij 200 °C.
- Voer tijdens het bakken van de scones de organoleptische keuring van de jam uit (opdracht 3).

Je voert een organoleptische keuring uit waarbij je jouw zelfbereide jam vergelijkt met een jam uit de winkel.

nodig:

- 1 eetlepel zelfbereide jam
- 1 eetlepel jam uit de winkel
- servet
- glas water

- 4p 3 Richt je werkplek in en voer de organoleptische keuring uit.
- Beoordeel beide jams. Schrijf per beoordelingsaspect een cijfer van 1 (laagste) tot en met 10 (hoogste) in de tabel.
 - Bereken voor beide jams het gemiddelde.

keuringstabel		
beoordelingsaspect	cijfer zelfbereide jam	cijfer jam uit de winkel
uiterlijk		
viscositeit (dikte)		
geur		
smaak		
mondgevoel		
gemiddelde		

Welke jam komt als beste uit de keuring? Leg je antwoord uit. Gebruik in je uitleg het beoordelingsaspect met het hoogste cijfer en het gemiddelde cijfer van de jam die als beste uit de keuring komt.

.....

.....

.....

Welke jam komt minder goed uit de keuring? Leg je antwoord uit. Gebruik in je uitleg het beoordelingsaspect met de laagste score.

.....

.....










.....

De ontbijtbox heeft een inhoud voor twee personen. Voedselbos Boseind wil klanten de mogelijkheid bieden om de inhoud van de ontbijtbox aan te passen voor maximaal 12 personen.







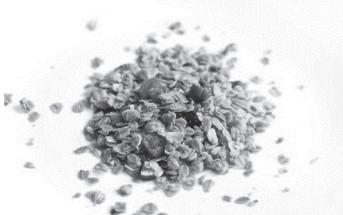


Inhoud ontbijtbox 2 personen:

- 4x scones
- 4x kuipje boter 10 g
- 2x 85 ml banaansmoothie
- 2x kuipje aardbeienjam 25 g
- 1x yoghurt 150 ml
- 1x muesli 90 g

4p 4 Selecteer de juiste producten en hoeveelheden voor de ontbijtbox voor twee personen. Kruis de juiste vakjes aan. *De afbeeldingen zijn ter illustratie.*

		
scones 4 stuks	krentenbrood 4 stuks	croissants 4 stuks
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		
kuipje boter 4x 10 g	kuipje boter 4x 20 g	kuipje boter 4x 40 g
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		
aardbeensmoothie 2x 85 ml	perziksmoothie 2x 85 ml	banaansmoothie 2x 85 ml
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

De rest van de opdracht staat op de volgende pagina.

		
kuipje appelmoes 2x 25 g	kuipje aardbeienjam 2x 25 g	kuipje perzikjam 2x 25 g
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		
yoghurt 75 ml	yoghurt 150 ml	yoghurt 300 ml
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		
muesli 45 g	muesli 90 g	muesli 180 g
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Reken de hoeveelheden van 2 personen om naar 12 personen. Schrijf de berekening op.

	inhoud ontbijtbox 2 personen	berekeningen en antwoorden ontbijtbox 12 personen
bereken het aantal scones	4x scones	scones
bereken het aantal kuipjes	4x kuipje boter 10 g	kuipjes
bereken de hoeveelheid in ml	2x ontbijtdrank banaan 85 ml	ml
bereken het aantal kuipjes	2x kuipje aardbeienjam 25 g	kuipjes
bereken de hoeveelheid in ml	1x yoghurt 150 ml	ml
bereken de hoeveelheid in g	1x muesli 90 g	g

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