

Examen VMBO-BB

**2022**

versie rood, onderdeel **B**

**profielvak-cspe Groen – BB**

**opdrachten**

---

Naam kandidaat \_\_\_\_\_ Kandidaatnummer \_\_\_\_\_

De richttijd voor dit onderdeel is 115 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 5 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
- een opdracht over houdbaarheid maken
- een opdracht over voorraadbeheer maken
- een gebonden soep bereiden
- een organoleptische keuring uitvoeren

### **Inleiding**

Zorgboerderij Boseind verwerkt grondstoffen tot producten zoals jam, fruitmoes, notenpasta, broodjes, soepen, salades en maaltijdboxen.

Zorgboerderij Boseind heeft een professionele keuken en verwerkt bedrijfsmatig grondstoffen tot producten. Zorgboerderij Boseind heeft zakelijke klanten zoals hotels, restaurants en cafés maar ook particuliere klanten.

Je werkt bij Zorgboerderij Boseind.

# Zorgboerderij Boseind



14p 1 Maak de minitoets bij dit onderdeel.





Er zijn verschillende aanduidingen voor de houdbaarheid op producten.





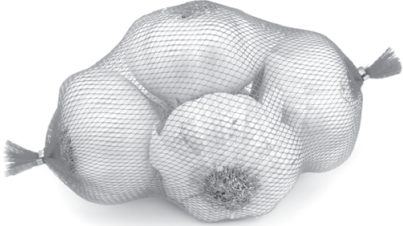
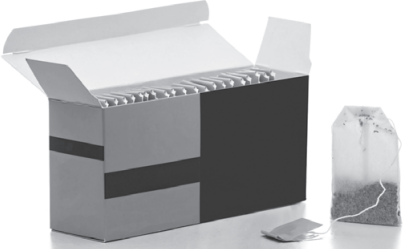


Ten minste houdbaar tot: staat op producten die niet snel bederven. Na deze datum kan de kwaliteit van het product achteruit gaan, maar smaakt het meestal nog goed. Je kunt het dan nog wel veilig eten.

Te gebruiken tot: staat op zeer bederfelijke producten. Deze datum is de laatste dag waarop het nog veilig is om het product te eten.

Er zijn ook producten die volgens de warenwet geen verplichte houdbaarheid hoeven te hebben.

4p 2 Bepaal welke aanduiding voor de houdbaarheid op elk product moet staan. Zet een kruisje bij de juiste aanduiding voor de houdbaarheid voor dat product. De producten zijn ongeopend en ongebruikt.

	
bananen	biefstuk
<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid
	
bloem	bouillonblokjes
<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid

 <p style="text-align: center;">boter</p>	 <p style="text-align: center;">lente-ui</p>
<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid
 <p style="text-align: center;">fruitsalade</p>	 <p style="text-align: center;">krop sla</p>
<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid
 <p style="text-align: center;">knoflook</p>	 <p style="text-align: center;">thee</p>
<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid
 <p style="text-align: center;">tomatenpuree</p>	 <p style="text-align: center;">zout</p>
<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid

In de tabel staat een deel van het voorraadbeheersysteem van Zorgboerderij Boseind. Aan het einde van een dag is dit de aanwezige voorraad. Een aantal producten moet worden besteld.

grondstoffen	artikel-nummer	bestel-eenheid	minimum-voorraad	maximum-voorraad	aanwezige voorraad
bloem	12398	10 kg	30 kg	60 kg	10 kg
gist	12376	500 g	3 kg	10 kg	7 kg
zout	16781	1 kg	5 kg	10 kg	9,5 kg
peper	16785	500 g	3 kg	8 kg	7 kg
olijfolie	11976	1 l	10 l	50 l	11 l
geraspte kaas	10347	1 kg	5 kg	10 kg	5,5 kg
boter	12867	500 g	5 kg	15 kg	10 kg
runderbouillonpoeder	13455	1 kg	5 kg	10 kg	9 kg
kastanjechampignons	10230	1 kg	3 kg	6 kg	1 kg
knoflook	10134	500 g	2 kg	5 kg	1 kg
uien	10139	5 kg	10 kg	20 kg	5 kg
runderbouillonblokjes	13465	200 g	5 kg	10 kg	9 kg
champignons	10229	1 kg	2 kg	5 kg	3 kg
shiitake	10234	500 g	2 kg	5 kg	2,5 kg

- 4p 3 Schrijf in de tabel de grondstof, het artikelnummer en het aantal besteleenheden van vier producten die moeten worden besteld.
- Grondstoffen worden bij het bestellen aangevuld tot de maximumvoorraad en je mag niet over de maximumvoorraad heen gaan.

grondstof	artikelnummer	aantal besteleenheden

Zorgboerderij Boseind wil een paddenstoelensoep in het assortiment opnemen. Jij test een nieuw recept voor een gebonden paddenstoelensoep.

nodig om pot en deksel te desinfecteren:

- pot met deksel
- 1 eetlepel soda

grondstoffen:

- 500 ml water
- 40 g boter
- 25 g bloem
- 30 g shiitakes
- 30 g champignons
- 30 g kastanjechampignons
- 1 bouillonblokje
- 1 teen knoflook
- 1 tak verse peterselie
- 3 sprieten verse bieslook
- ½ ui

- 13p 4 Je reinigt en desinfecteert een pot en deksel en bereidt de gebonden paddenstoelensoep. Ga efficiënt om met de tijd.

### **Bereidingswijze**

- Spoel de pot en de deksel met heet water.
- Desinfecteer de pot en de deksel door ze 10 minuten in heet sodawater te leggen.
- Maak de paddenstoelen met een stukje keukenpapier of borsteltje schoon en snijd in plakjes.
- Pel en snipper de knoflook en ui.
- Snipper de peterselie en bieslook.
- Spoel de pot en de deksel met koud water af en laat ze ondersteboven op een theedoek of keukenpapier uitlekken.
- Smelt 15 g boter in een kookpan.
- Fruit de knoflook en ui glazig, schep ze uit de pan in een schaalje en bewaar op je werktafel.
- Smelt de rest van de boter. Voeg de bloem toe en laat deze één minuut garen tot een roux. Voeg voorzichtig in delen of in kleine beetjes 250 ml water toe en roer tot alle klontjes zijn opgelost.
- Voeg de rest van het water, het bouillonblokje en de gefruite knoflook/ui toe en roer door.
- Voeg de paddenstoelen, peterselie en bieslook toe.
- Laat de soep met deksel op de pan ongeveer 10 minuten zachtjes koken.
- Vul de pot op de juiste en hygiënische manier af, maar houd 50 ml soep apart voor de organoleptische keuring.
- Schrijf de productnaam, houdbaarheidsdatum (drie dagen na productie) en je eigen naam op een etiket en plak dit op de pot.
- Zet de pot minimaal 3 minuten op de kop.

Waardoor is de houdbaarheid van de soep langer als de soep in een gedesinfecteerde pot en deksel wordt bewaard? Schrijf een reden op.

.....  
.....

Je voert een organoleptische keuring uit en vergelijkt jouw soep met een kant-en-klare paddenstoelensoep uit de winkel.

nodig:

- 50 ml zelfbereide paddenstoelensoep
- 50 ml paddenstoelensoep uit de winkel
- servet
- glas water
- 2 lepels

- 4p 5 Richt je werkplek in en voer de organoleptische keuring uit.
- Schrijf per beoordelingsaspect een cijfer van 1 (laagste) tot en met 10 (hoogste) in de tabel.
  - Bereken voor beide soepen de gemiddelden.

keuringstabel		
beoordelingsaspect	cijfer zelfbereide paddenstoelensoep	cijfer paddenstoelensoep uit de winkel
uiterlijk		
kleur		
geur		
smaak		
mondgevoel		
<b>gemiddelde</b>		

Welke soep komt als beste uit de keuring? Leg je antwoord uit. Gebruik in je uitleg een beoordelingsaspect en het gemiddelde cijfer.

.....

.....

.....

Welke soep komt minder goed uit de keuring? Leg je antwoord uit. Gebruik in je uitleg een ander beoordelingsaspect dan bij de vorige vraag.

.....

.....

.....

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