

Examen VMBO-GL

2022

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.

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

opdrachten onderdeel A

- scones en jam bereiden
- een terugkijkopdracht maken
- 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, een professionele keuken, een winkel en een webwinkel. Voedselbos Boseind heeft zakelijke klanten zoals hotels, restaurants en cafés maar ook particuliere klanten.

Je werkt bij Voedselbos Boseind.

Voedselbos
Boseind



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

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

- 10p 1 Bereid het deeg voor de scones. Tijdens de rijstijd van het deeg bereid je de aardbeienjam. Daarna maak je de scones af. Tijdens het bakproces 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 de deksel met heet water.
- Desinfecteer de pot en de 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 de 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 één 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.

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 een bakplaat.
- Bestrijk de scones met losgeklopt ei.
- Bak de scones 15 minuten in de oven bij 200 °C.
- Beantwoord tijdens het bakken van de scones de vragen en voer de organoleptische keuring uit (opdracht 3).

Wat is de functie van scones bestrijken met losgeklopt ei?

.....

Welke conserveringsmethode wordt gebruikt tijdens het bereiden van de jam?

.....

- 2p 2 Kijk terug op jouw uitvoering van opdracht 1.
- 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 1?
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>

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

- 3p 3 Richt je werkplek in en voer de organoleptische keuring uit.
- Beoordeel de smaak en het mondgevoel van de jams. Kruis één of meerdere vakjes aan.

beoordelingspunten smaak zelfbereide jam	beoordelingspunten smaak jam uit de winkel
<input type="checkbox"/> zoet <input type="checkbox"/> zout <input type="checkbox"/> zuur <input type="checkbox"/> bitter	<input type="checkbox"/> zoet <input type="checkbox"/> zout <input type="checkbox"/> zuur <input type="checkbox"/> bitter
beoordelingspunten mondgevoel zelfbereide jam	beoordelingspunten mondgevoel jam uit de winkel
<input type="checkbox"/> waterig <input type="checkbox"/> pitjes/zaadjes <input type="checkbox"/> glad <input type="checkbox"/> stukjes <input type="checkbox"/> stevig <input type="checkbox"/> klonterig	<input type="checkbox"/> waterig <input type="checkbox"/> pitjes/zaadjes <input type="checkbox"/> glad <input type="checkbox"/> stukjes <input type="checkbox"/> stevig <input type="checkbox"/> klonterig

Welke jam heeft volgens jou de beste smaak? Leg je antwoord uit. Maak in je uitleg gebruik van de beoordelingspunten voor smaak.

.....

.....

Welke jam heeft volgens jou het beste mondgevoel? Leg je antwoord uit. Maak in je uitleg gebruik van de beoordelingspunten voor mondgevoel.

.....

.....

Schrijf een verbetersuggestie op voor de jam die volgens jou **niet** de beste smaak heeft.

verbetersuggestie smaak:

.....

Schrijf een verbetersuggestie voor de jam die volgens jou **niet** het beste mondgevoel heeft.

verbetersuggestie mondgevoel:

.....

- Bedenk twee andere beoordelingsaspecten dan smaak en mondgevoel. Schrijf deze in de tabel op.
- Beoordeel beide jams. Schrijf in de tabel per beoordelingsaspect voor beide jams een cijfer van 1 (laagste) tot en met 10 (hoogste).
- Bereken voor beide jams het gemiddelde.

keuringstabel		
beoordelingsaspect	cijfer zelfbereide jam	cijfer jam uit de winkel
smaak		
mondgevoel		
gemiddelde		

Welke jam komt als beste uit de keuring? Leg je antwoord uit. Gebruik in je uitleg twee zelfbedachte beoordelingsaspecten en het gemiddelde cijfer van de jam die als beste uit de keuring komt.

.....

.....

.....

De lunchboxen hebben standaard een inhoud voor twee personen.
Voedselbos Boseind biedt klanten de mogelijkheid om de producten en de inhoud van de lunchbox aan te passen.

Standaard-inhoud lunchbox


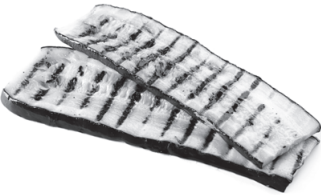













De inhoud van de lunchbox kan worden aangepast.
De lunchbox is leverbaar voor twee personen of meer.

lunchbox hartig (2 personen)			lunchbox soep (2 personen)		
product	aantal	gewicht	product	aantal	gewicht
hartige taart zalm, ei, spinazie	2	150 g	gebonden paddenstoelensoep	2	200 ml
kaiserbroodje	4		kaasstengel	4	
kaas plak	2		courgette plak	4	
ham plak	2		paprika plak	4	
boter	4	10 g	dressing	2	10 ml
peer	2		appel	2	
banaansmoothie	2	250 ml	aardbeissmoothie	2	250 ml

4p 4 Selecteer voor beide lunchboxen de juiste producten. Kruis de juiste vakjes aan.

		
hartige taart zalm, ei, broccoli	paddenstoelensoep	hartige taart zalm, ei, spinazie
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		
sesambroodje	kaiserbroodje	kaasstengel
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

De rest van de opdracht staat op de volgende pagina.

 <p>kaas blok</p> <p><input type="checkbox"/></p>	 <p>courgette plak</p> <p><input type="checkbox"/></p>	 <p>kaas plak</p> <p><input type="checkbox"/></p>
 <p>ham plak</p> <p><input type="checkbox"/></p>	 <p>salami plak</p> <p><input type="checkbox"/></p>	 <p>paprika plak</p> <p><input type="checkbox"/></p>
 <p>dressing</p> <p><input type="checkbox"/></p>	 <p>boter</p> <p><input type="checkbox"/></p>	 <p>margarine</p> <p><input type="checkbox"/></p>
 <p>peer</p> <p><input type="checkbox"/></p>	 <p>appel</p> <p><input type="checkbox"/></p>	 <p>sinaasappel</p> <p><input type="checkbox"/></p>
 <p>aardbeensmoothie</p> <p><input type="checkbox"/></p>	 <p>perziksmoothie</p> <p><input type="checkbox"/></p>	 <p>banaansmoothie</p> <p><input type="checkbox"/></p>

bestelformulier lunchbox			
naam	dhr. Piersma	klantnummer	9456
bezorgdatum	12 mei 2022	ordernummer	2022-46571
aantal personen	artikel	opmerkingen	
9	lunchbox hartig	6x banaansmoothie 250 ml groot en 3x perziksmoothie 150 ml klein in plaats van banaansmoothie 250 ml groot	
5	lunchbox soep	3x aardbeisoothie 250 ml groot en 2x aardbeisoothie 150 ml klein in plaats van aardbeisoothie 250 ml groot	

- Bekijk het bestelformulier. Vul in de lijst met producten de juiste aantallen in die nodig zijn voor deze bestelling.

lijst met producten	aantal	lijst met producten	aantal
aardbeisoothie 150 ml klein		margarine 10 g	
aardbeisoothie 250 ml groot		gebonden paddenstoelensoep 200 ml	
perziksmoothie 150 ml klein		gebonden pindasoep 200 ml	
perziksmoothie 250 ml groot		heldere paddenstoelensoep 200 ml	
banaansmoothie 150 ml klein		hartige taart zalm, ei, broccoli 150 g	
banaansmoothie 250 ml groot		hartige taart zalm, ei, spinazie 150 g	
appel		kaas blok	
peer		kaas plak	
sinaasappel		ham plak	
courgette plak		salami plak	
paprika plak		kaasstengel	
dressing 10 ml		sesambroodje	
boter 10 g		kaiserbroodje	

lunchbox hartig	
product	grondstoffen/ingrediënten
hartige taart zalm, ei, spinazie	boter, bloem, kaas, zout, peper, spinazie, eieren, zalm, tijm
kaiserbroodje	tarwebloem, water, bakkersgist, zout, roggezuurdesem
kaas plak	kaas
ham plak	ham
boter	boter
peer	peer
banaansmoothie	yoghurt, banaan, honing, munt

– Kruis aan welke allergenen de lunchbox hartig bevat.

 ei	 gluten	 pinda	 melk/ lactose	 sesam- zaad
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 vis	 schaal- dieren	 selderij	 noten	 mosterd
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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