

Examen VMBO-KB

2022

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe Groen – KB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 115 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 37 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, jam en boter 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.

The logo for Voedselbos Boseind features a stylized leaf icon to the left of the word 'Voedselbos' in a bold, sans-serif font. Below it, the word 'Boseind' is written in a larger, bold, sans-serif font, also accompanied by a stylized leaf icon to its left.



15p 1 Maak de minitoets bij dit onderdeel.

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

extra nodig:

- ronde steker
- kwast
- losgeklopt ei
- 1 kleine pot met deksel
- 1 grote pot met deksel
- 1 eetlepel soda
- kaasdoek
- bakpapier

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

grondstoffen boter:

- 2 x 250 ml ijswater
- 250 ml volle slagroom

14p 2 Bereid het deeg voor de scones. Tijdens de rijstijd van het deeg bereid je de aardbeienjam en de boter. 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 kleine pot en de deksel met heet water.
- Desinfecteer de kleine 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 kleine 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 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.

Bereidingswijze boter

karnen

- Giet de slagroom in de grote pot.
- Schud de grote pot langdurig totdat je ziet dat er brokjes boter ontstaan.
- Giet het vocht uit de pot.

wassen

- Giet 250 ml ijswater in de pot met zelfbereide boter.
- Schud de pot 1 minuut en giet het ijswater weg.
- Herhaal het wassen met ijswater.
- Giet de inhoud van de pot in een vergiet en breng de zelfbereide boter over in het kaasdoek.

vormen en verpakken

- Draai het kaasdoek voorzichtig strak aan (niet knijpen) zodat het overtollige water uit de zelfbereide boter loopt en de boter in het doek wordt samengeknepen en gevormd.
- Verpak de zelfbereide boter in bakpapier en codeer met je naam, productiedatum en houdbaarheidsdatum (2 weken na productie).
- Bewaar de zelfbereide boter op de juiste wijze.

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 vraag en voer de organoleptische keuring uit (opdracht 3).

Wat is de functie van scones bestrijken met losgeklopt ei?

.....

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 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"/> pitten <input type="checkbox"/> glad <input type="checkbox"/> stukjes <input type="checkbox"/> stevig <input type="checkbox"/> klonterig	<input type="checkbox"/> waterig <input type="checkbox"/> pitten <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 het beoordelingsaspect met het hoogste cijfer 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


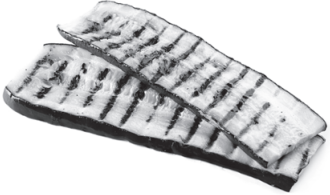













De inhoud van de lunchbox kan worden aangepast.
De lunchbox is leverbaar voor twee personen of meer.

lunchbox hartig (2 personen)			lunchbox soep (2 personen)		
product	aantal	gewicht	product	aantal	gewicht
hartige taart zalm en 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 de juiste producten die standaard in de lunchbox hartig zitten.
Kruis de juiste vakjes aan.

		
hartige taart zalm en broccoli	paddenstoelensoep	hartige taart zalm en 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 hartig			
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	

- 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
aardbeissmoothie 150 ml klein		gebonden paprikasoep 200 ml	
aardbeissmoothie 250 ml groot		gebonden paddenstoelensoep 200 ml	
perziksmoothie 150 ml klein		heldere groentebouillon 200 ml	
perziksmoothie 250 ml groot		hartige taart met zalm en broccoli 150 g	
banaansmoothie 150 ml klein		hartige taart met zalm en spinazie 150 g	
banaansmoothie 250 ml groot		salami plak	
appel		ham plak	
banaan		kaas blok	
peer		kaas plak	
sinaasappel		kaasstengel	
courgette plak		sesambroodje	
paprika plak		kaiserbroodje	
dressing 10 ml		margarine 10 g	
gebonden pindasoep 200 ml		boter 10 g	

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