

Examen VMBO-KB

2022

versie rood, onderdeel **B**

profielvak-cspe Groen – KB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 115 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 5 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
- een opdracht over houdbaarheid maken
- een opdracht over voorraadbeheer maken
- een broodje en soep bereiden en pH-meten
- 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



15p 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.

nodig: vr_houdbaarheid_kb

3p 2 Bepaal of het product gekoeld of ongekoeld moet worden bewaard en bepaal welke aanduiding voor de houdbaarheid op elk product moet staan. De producten zijn ongeopend en ongebruikt.

Voordat je begint

- Open het bestand vr_houdbaarheid_kb.
- Vul je naam en kandidaatnummer in.
- Sla het bestand op als vr_houdbaarheid_kb_jouw naam.

Uitvoering

- Klik op een product in de lijst aan de rechterkant: je krijgt dan de foto te zien bij houdbaarheid aan de linkerkant.
- Zet een vinkje bij de juiste aanduiding voor de houdbaarheid voor dat product.
- Werk de hele lijst op deze manier af.
- Bekijk je keuzen door op de knop Overzicht te klikken.

Als je klaar bent

Maak je een afdruk met de knop Print.

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 grondstoffen moet worden besteld.

grondstoffen	artikel nummer	bestel eenheid	minimum voorraad	maximum voorraad	aanwezige voorraad
bloem	12398	10 kg	30 kg	60 kg	14 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	500 g	2 kg	5 kg	1 kg
knoflook	10134	200 g	2 kg	5 kg	1,8 kg
uien	10139	5 kg	10 kg	20 kg	6,5 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

- 3p 3 Schrijf in de tabel de grondstof, het artikelnummer en het aantal besteleenheden van de grondstoffen die moeten worden besteld.

grondstof	artikelnummer	aantal besteleenheden

Zorgboerderij Boseind wil een kaas-knoflookbroodje en een gebonden paddenstoelensoep in het assortiment opnemen. Jij test de nieuwe recepten. Daarna meet je de pH van je soep.

nodig knoflookolie:

- 10 ml olijfolie
- 1 teen knoflook
- knoflookpers

grondstoffen deeg voor het broodje:

- 150 g bloem
- 80 ml handwarm water
- 25 g geraspte kaas
- 3 g gedroogde gist
- 3 sprieten bieslook
- 1 el olijfolie
- 0,2 g gemalen peper
- 0,1 g zout

nodig om pot en deksel te desinfecteren:

- pot met deksel
- 1 eetlepel soda

pH meten:

- pH-strips of pH-meter

extra nodig:

- bakjes/kommetjes/bekertjes

grondstoffen paddenstoelensoep:

- 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 bereidt deeg voor het knoflookbroodje en je bereidt knoflookolie. Je reinigt en desinfecteert een pot en deksel, bakt het knoflookbroodje, bereidt een gebonden paddenstoelensoep, beantwoordt enkele vragen en meet de pH van de soep. Ga efficiënt om met de tijd.

Bereidingswijze deeg

- Meng bloem, water, gist, olijfolie, peper en zout in een beslagkom.
- Kneed de grondstoffen tot een soepel en elastisch deeg.
- Laat het deeg afgedekt en gecodeerd met je naam en de tijd op een warme plaats 20 minuten rijzen.

Bereidingswijze knoflookolie

- Pel de knoflook.
- Pers de knoflook met de pers uit in de olijfolie, roer even door en bewaar de olie op je werktafel voor later.

Pot en deksel desinfecteren en knoflookbroodje bereiden

- Spoel de pot en de deksel met heet water.
- Desinfecteer de pot en de deksel 10 minuten in heet sodawater.
- Snipper de bieslook.
- Stort het deeg op je werktafel en kneed de bieslook en geraspte kaas erdoorheen.
- Vorm vier bolletjes en plaats ze op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Smeer de bolletjes met de knoflookolie in.
- Bak de broodjes in de oven op 200 °C in ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin.
- Spoel de pot en de deksel met koud water af en laat ze ondersteboven op een theedoek of keukenpapier uitlekken.

Bereidingswijze paddenstoelensoep

- Maak de paddenstoelen schoon met een stukje keukenpapier of borsteltje en snijd ze in plakjes.
- Pel en snipper de knoflook en de ui.
- Snipper de peterselie en bieslook.
- Smelt 15 g boter in een kookpan.
- Fruit de ui en de knoflook tot ze glazig zijn.
- Voeg de rest van de boter toe en laat smelten.
- Voeg de bloem toe en roer één minuut tot een roux.
- Voeg voorzichtig ongeveer de helft van de 500 ml water toe en roer tot alle klontjes zijn opgelost.
- Voeg al roerend voorzichtig de rest van het water in delen toe.
- Voeg het bouillonblokje, de paddenstoelen, de peterselie en bieslook toe en laat de soep met deksel op de pan 10 minuten zachtjes koken.
- Vul de gedesinfecteerde pot op de juiste en hygiënische manier af, maar houd 50 ml soep apart voor de pH-meting en 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 het op de pot.
- Zet de pot minimaal 3 minuten op de kop.

Wat is de functie van gist in het deeg?

.....

Soms moet de gist voor gebruik in water worden geactiveerd.
Waarom is dit nodig?

.....

.....

De pH-waarde zegt iets over de houdbaarheid van een product.

- Meet de pH-waarde van jouw soep en schrijf deze op.

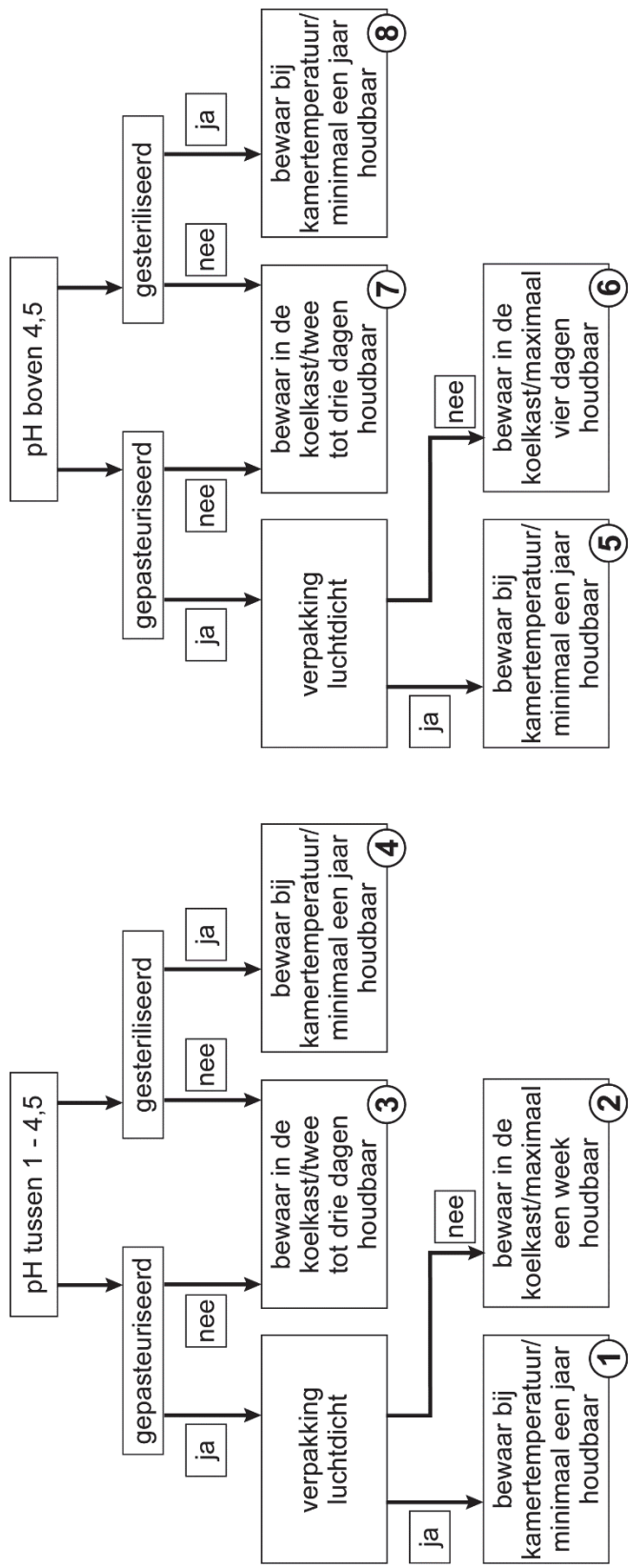
pH-waarde van jouw soep:

- Bekijk de beslisboom op de volgende pagina en bepaal welk bewaaradvies het beste bij jouw soep past.

Welk bewaaradvies is het best voor jouw soep. Kruis één vakje aan.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

Beslisboom voor bepalen houdbaarheidsadvies



Je voert een organoleptische keuring uit waarbij je jouw soep vergelijkt met een kant-en-klare paddenstoelensoep uit de winkel. Daarna beantwoord je enkele vragen.

nodig:

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

- 3p 5 Richt je werkplek in en voer de organoleptische keuring uit. Beoordeel de smaak en het mondgevoel van de soepen. Kruis per soep één of meerdere vakjes aan.

smaak zelfbereide soep	smaak soep uit de winkel
<input type="checkbox"/> zout	<input type="checkbox"/> zout
<input type="checkbox"/> zuur	<input type="checkbox"/> zuur
<input type="checkbox"/> bitter	<input type="checkbox"/> bitter
<input type="checkbox"/> hartig/kruidig (umami)	<input type="checkbox"/> hartig/kruidig (umami)
<input type="checkbox"/> flauw	<input type="checkbox"/> flauw
<input type="checkbox"/> gebalanceerd	<input type="checkbox"/> gebalanceerd
<input type="checkbox"/> smaakvol	<input type="checkbox"/> smaakvol
mondgevoel zelfbereide soep	mondgevoel soep uit de winkel
<input type="checkbox"/> waterig	<input type="checkbox"/> waterig
<input type="checkbox"/> romig	<input type="checkbox"/> romig
<input type="checkbox"/> glad	<input type="checkbox"/> glad
<input type="checkbox"/> stevig	<input type="checkbox"/> stevig
<input type="checkbox"/> klonterig	<input type="checkbox"/> klonterig
<input type="checkbox"/> vetzig	<input type="checkbox"/> vetzig
<input type="checkbox"/> luchtig	<input type="checkbox"/> luchtig
<input type="checkbox"/> zacht	<input type="checkbox"/> zacht

Welke soep heeft volgens jouw keuring de beste smaak en het beste mondgevoel? Leg je antwoord uit en gebruik in je uitleg de smaak en het mondgevoel van de soep die je het beste vindt.

.....

.....

.....

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

verbetersuggestie smaak:

.....

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

verbetersuggestie mondgevoel:.....

.....

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

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

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

.....

.....

.....

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