

Examen VMBO-BB

2023

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe Groen – BB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 115 minuten.

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

- 1 broodjes bereiden
- 2 een organoleptische keuring uitvoeren
- 3 risico bepalen en presentatie-advies uitvoeren
- 4 producten opbergen en controleren
- 5 minitoetsvragen maken

Inleiding

FoodCentrum is een voedselverwerkingsbedrijf dat verse en houdbare halffabricaten en eindproducten levert aan bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie.

Je werkt bij FoodCentrum en helpt mee bij verschillende afdelingen.

fc



FoodCentrum



De afdeling productontwikkeling ontwikkelt gestoomde broodjes.
Je bereidt vier gestoomde broodjes.

grondstoffen deeg:

- 125 g bloem
- 75 ml water
- 3 g gist
- 1 g kristalsuiker

grondstoffen vulling:

- 50 g tempé
- 25 g ui
- 10 ml ketjap
- 7 ml wokolie
- 7 g rode peper
- 1 g gemalen zwarte peper
- 1 g vijfkruidenpoeder
- 1 teen knoflook

nodig voor samenstellen en stomen van de broodjes:

- zelfbereid gerezen deeg
- zelfbereide vulling
- stoommandje
- bakpapier
- klein beetje water
- kerntemperatuur-thermometer

16p 1 **Broodjes bereiden**

Bereid het deeg en de vulling. Stel vier broodjes samen en stoom de broodjes.

Deeg bereiden

- Stort de bloem op je werktafel, maak een kuil in het midden en voeg hier de suiker en de gist en ongeveer 25 ml water aan toe.
- Roer vanuit het midden tot een deeg ontstaat.
- Voeg 50 ml water in delen toe en kneed ongeveer 10 minuten tot een soepel deeg.
- Leg het deeg in een kom en dek de kom af met huishoudfolie.
- Codeer met je naam, productnaam, de datum en het tijdstip.
- Laat het deeg op een warme plaats 20 minuten rijzen.

Vulling bereiden

- Maak de ui en knoflook schoon en snijd de ui en knoflook fijn.
- Snijd de rode peper fijn.
- Verwarm de wokolie en fruit de ui, knoflook en rode peper.
- Voeg de tempé toe en bak op hoog vuur gaar.
- Voeg de ketjap, zwarte peper en het vijfkruidenpoeder toe.
- Roer en bak de vulling ongeveer drie minuten door.
- Bewaar de vulling afgedekt op je werktafel.

Broodjes samenstellen

- Bekleed de bodem van het stoommandje met bakpapier dat op maat is geknipt.
- Verdeel het deeg in vier gelijke bollen.
- Maak met je vingers een kuil in het midden van één deegbol.
- Vul de kuil met een eetlepel vulling.
- Vouw het deeg om de vulling en plak de naad dicht met een beetje water.
- Leg het broodje met de naad naar beneden op het bakpapier.
- Vul de rest van de broodjes op dezelfde manier.

Broodjes stomen en kerntemperatuur meten

- Zet een pan met een laagje water op de warmtebron en zet het stoommandje in of op de pan met water. Let op dat de broodjes het water niet raken.
- Breng het water aan de kook en let op dat het water niet opraakt.
- Stoom de broodjes met het deksel op de pan gaar in ongeveer 10 minuten. De kerntemperatuur moet ten minste 70 °C zijn zodat de broodjes gaar zijn.
- Meet de kerntemperatuur van één broodje door de thermometer in het midden van het broodje te steken. Schrijf de kerntemperatuur op.

Kerntemperatuur broodje:

- Houd het broodje waarvan je de temperatuur hebt gemeten apart voor de organoleptische keuring.
- Bewaar de andere broodjes afgedekt op je werktafel voor opdracht 3.

Je voert een organoleptische keuring uit en vergelijkt jouw gestoomde broodje met een broodje uit de winkel.

Wat heb je nodig

- één zelfbereid gestoomd broodje
- één gestoomd broodje uit de winkel
- servet
- glas water

4p **2 Een organoleptische keuring uitvoeren**

- Richt je werkplek in en voer de organoleptische keuring uit.
- Beoordeel de broodjes en schrijf per beoordelingsaspect een cijfer tussen 1 (laagste) en 10 (hoogste) in de tabel.
- Bereken de gemiddelden en schrijf ze in de tabel op.

keuringstabel		
beoordelingsaspect	cijfer	cijfer
	zelfbereid broodje	broodje uit de winkel
vorm		
kleur		
geur		
smaak		
mondgevoel		
gemiddelde		

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

De gestoomde broodjes worden verkocht aan een foodtruck, die de broodjes op een festival verkoopt. De broodjes worden verwarmd tot een kerntemperatuur van ten minste 70 °C. Ze worden daarna in een glazen vitrinekast warm bewaard tot ze worden verkocht.

Je bepaalt met behulp van het risico-presentatie-schema welk risico het best past bij de broodjes. Ook bepaal je in welke verpakking de broodjes het best kunnen worden gepresenteerd.

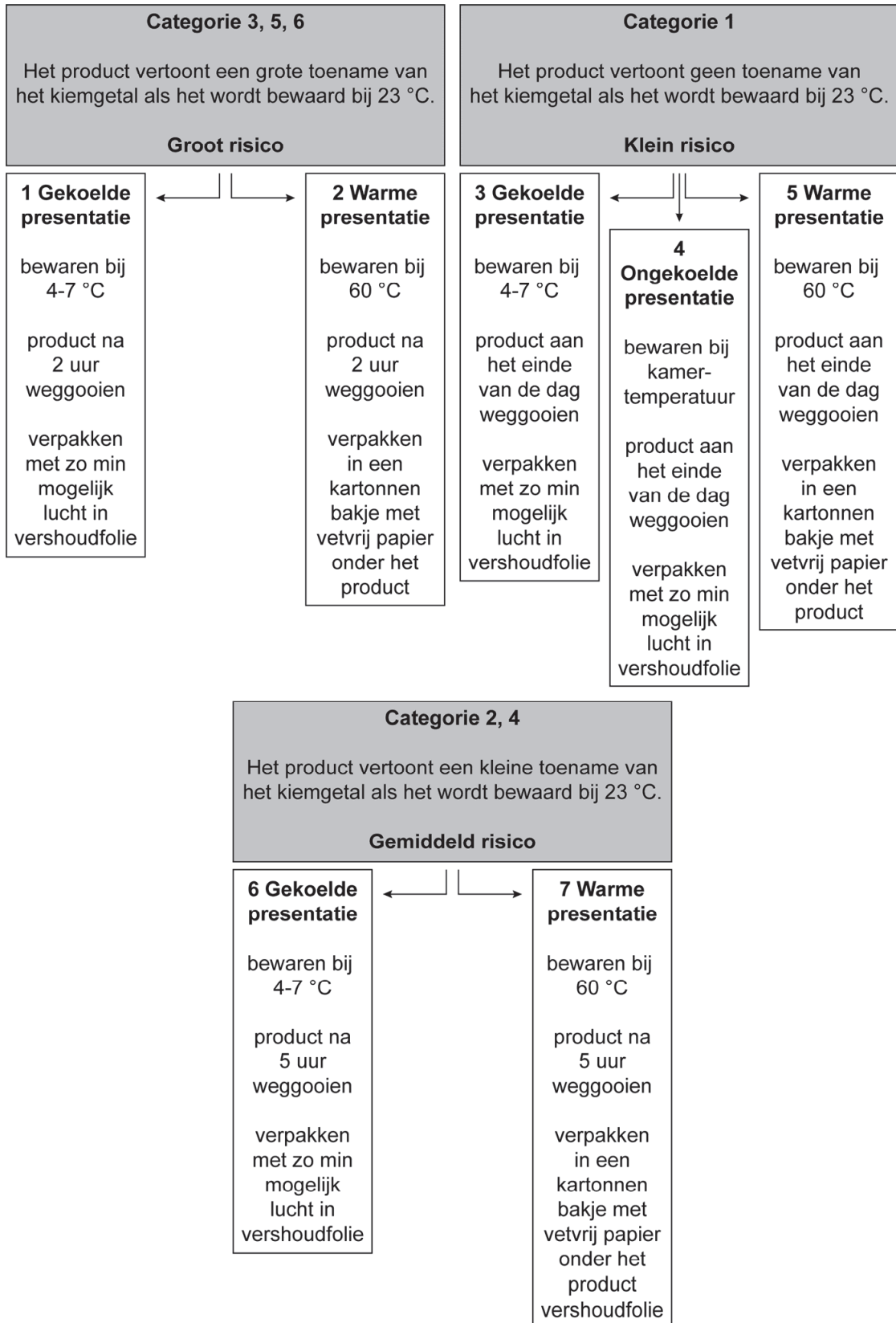
In de tabel staan voorbeelden van zes categorieën deegproducten die een bepaalde tijd gekoeld, ongekoeld, of warm kunnen worden gepresenteerd.

categorie	voorbeelden deegproducten
1	droge broodsnacks zoals: ham/kaas-croissant, kaas-uien-stokbrood, kaasbol
2	korst- of boterdeegproducten met meegebakken bederfelijke vruchtenvulling zoals: koffiebroodjes, roombroodjes en vruchtengebak
3	producten met droge (vlees)-vulling zoals: (vegetarische) saucijzenbroodjes, worstenbroodjes, frikandelbroodjes, gehaktbroodjes, gestoomde broodjes
4	producten met ragoutachtige vulling zoals: ragoutbroodjes, satébroodjes, kipkerrie-broodjes, kaasragoutbroodjes
5	rijstevlaai
6	ingekochte diepvriessnacks die ontdooid en afgebakken zijn zoals frikandel, kroket, kaassoufflé

Wat heb je nodig

- zelfbereide gestoomde broodjes
- verpakkingsmaterialen
- codeermateriaal

Risico-presentatie-schema



2p **3 Risico bepalen en presentatie-advies uitvoeren**

Welk risico uit het schema hoort bij de gestoomde broodjes?
Kruis één vakje aan.

Groot risico Gemiddeld risico Klein risico

De gestoomde broodjes worden warm gepresenteerd.
Welk presentatie-advies uit het schema hoort hierbij?
Kruis één vakje aan.

1 2 3 4 5 6 7

- Verpak jouw gestoomde broodjes volgens jouw presentatie-advies.
- Codeer de verpakking met jouw naam, de productnaam, de productiedatum en het tijdstip.

Het is vandaag 20-09-2023. Er zijn producten geleverd. Je gaat geleverde producten op de juiste plaats opbergen in een digitaal bestand. Daarna controleer je de houdbaarheidsdatums volgens de fifo-methode.

Wat heb je nodig
CSPE-app.html

3p **4 Producten opbergen en controleren**

Voordat je begint

- Open CSPE-app.html.
- Vul je naam en kandidaatnummer in en klik op 'verder'.
- Kies opslag en maak de opdracht.

Uitvoering

- Deel 1: kies de juiste opslagplaats voor de producten.
- Deel 2: controleer de houdbaarheidsdatums volgens de fifo-methode.

Als je klaar bent

- Klik op 'opslaan'. De examinator vertelt je waar je jouw uitwerking moet opslaan.

14p **5 Maak de minitoets bij onderdeel B.**

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