

Examen VMBO-BB

2023

versie rood, 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 een verpak- en bewaaradvies 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 rundergehakt
- 25 g prei
- 15 ml sojasaus
- 1 teen knoflook
- ½ el wokolie
- ½ tl paprikapoeder
- ½ tl gemalen zwarte peper
- ½ tl uienpoeder
- ½ tl sambal

nodig voor samenstellen en stomen van de broodjes:

- zelfbereid gerezen deeg
- zelfbereide vulling
- stoommandje/stoominzet
- vetvrij papier/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

- Snijd de prei en knoflook fijn.
- Verwarm de wokolie en fruit de knoflook en de prei.
- Voeg het gehakt en de sambal toe en bak op hoog vuur rul en gaar.
- Voeg de uienpoeder, de paprikapoeder, de zwarte peper en de sojasaus toe.
- Roer en bak de vulling ongeveer drie minuten.
- Bewaar de vulling afgedekt op je werktafel.

Broodjes samenstellen

- Bekleed de bodem van het stoommandje/de stoominzet met op maat geknipt bakpapier.
- 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 de broodjes 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 zelfbereid broodje	cijfer 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.

.....

.....

.....

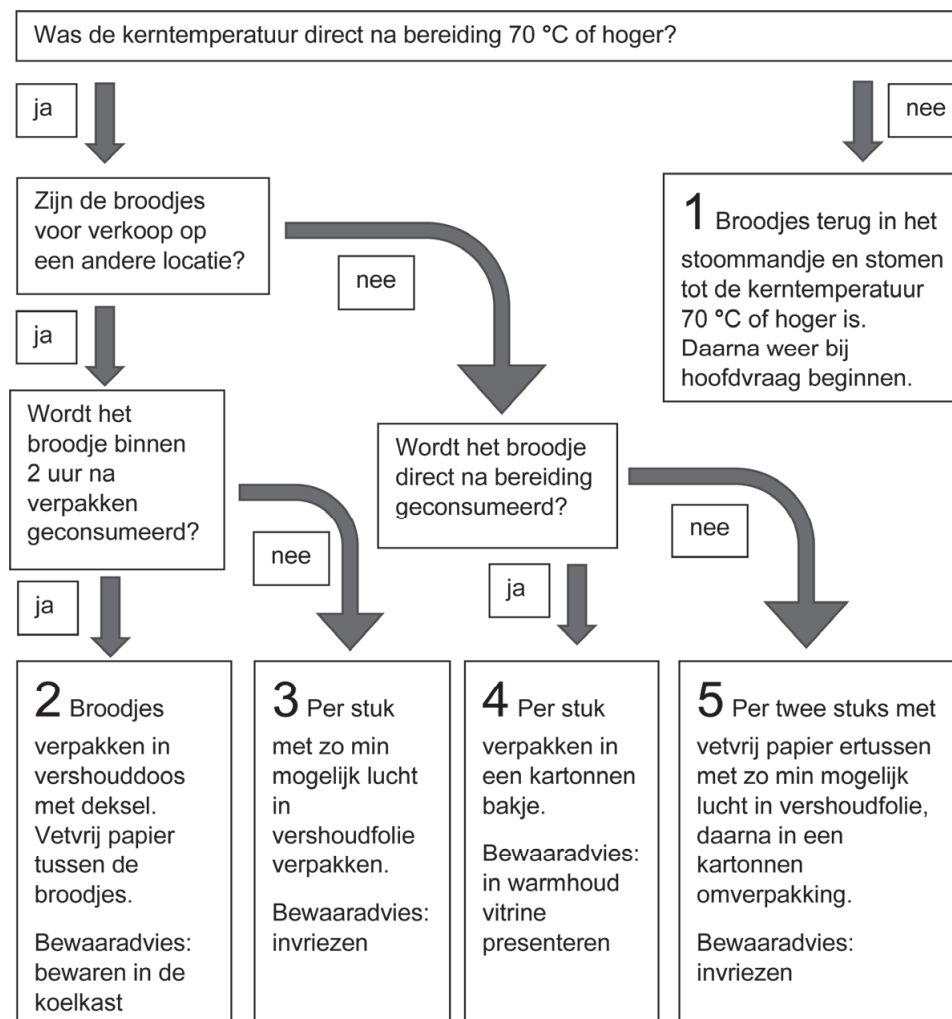
Je bepaalt met behulp van de beslisboom wat het beste verpak- en bewaaradvies is voor de gestoomde broodjes.

- De broodjes zijn voor verkoop op een andere locatie.
- De broodjes worden na twee dagen geconsumeerd.

Wat heb je nodig

- zelfbereide gestoomde broodjes
- verpakkingsmaterialen
- codeermateriaal

Beslisboom voor bepalen verpak- en bewaaradvies



2p **3 Een verpak- en bewaaradvies uitvoeren**

Welk verpak- en bewaaradvies is juist? Kruis één vakje aan.

2 3 4 5

- Verpak je broodjes volgens jouw verpak- en bewaaradvies.
- Codeer de broodjes met jouw naam, productnaam en productiedatum.
- Vermeld het juiste bewaaradvies.

Het is vandaag 20-09-2023. Er zijn producten geleverd. Je gaat in een digitaal bestand geleverde producten op de juiste plaats opslaan, 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.