

Examen VMBO-KB

**2023**

versie blauw, onderdeel **B**

**profielvak-cspe Groen – KB**

**opdrachten**

---

Naam kandidaat \_\_\_\_\_ Kandidaatnummer \_\_\_\_\_

De richttijd voor dit onderdeel is 115 minuten.

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

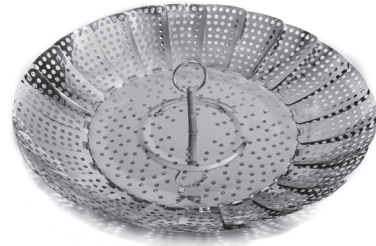
- 1 broodjes bereiden
- 2 een organoleptische keuring uitvoeren
- 3 risico bepalen en presentatie-advies uitvoeren
- 4 producten opbergen en controleren
- 5 minitoetsvragen maken

### 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 twee soorten gestoomde broodjes.

**grondstoffen deeg:**

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

**nodig voor samenstellen en stomen van de broodjes:**

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

**grondstoffen vulling 1:**

- 50 g kipgehakt
- 25 g prei
- 10 ml sojasaus
- 7 ml wokolie
- 7 g rode peper
- 1 g gemalen zwarte peper
- 1 g vijfkruidenpoeder
- 1 teen knoflook

**grondstoffen vulling 2:**

- 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

14p 1 **Broodjes bereiden**

Bereid het deeg en de vullingen. 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.

## Vullingen bereiden

- Verzamel alle grondstoffen voor vulling 1 en vulling 2.
- Zorg ervoor dat je de grondstoffen en vullingen uit elkaar houdt.

### vulling 1

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

### vulling 2

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

## Broodjes samenstellen

- Bekleed de bodem van het stoommandje 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 1. 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.
- Schrijf op het bakpapier welke vulling in de broodjes zit.
- Vul op dezelfde manier nog één deegbol met vulling 1 en twee deegbollen met vulling 2.

## Broodjes stomen en kerntemperatuur meten

- Stoom de broodjes met het deksel op de pan gaar in ongeveer 10 minuten. Beantwoord tijdens het stomen de vragen op pagina 5.
- De kerntemperatuur moet ten minste 70 °C zijn zodat de broodjes gaar zijn. Meet één keer de kerntemperatuur van elk soort broodje en noteer deze.

Kerntemperatuur broodje vulling 1: .....

Kerntemperatuur broodje vulling 2: .....

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

Wat is de functie van gist in het deeg?

.....

.....

.....

Welke twee stoffen vormt gist wanneer het aan deeg wordt toegevoegd en het deeg op een warme plek wordt bewaard?

.....

.....

.....

Het deeg van je collega is niet gerezen, terwijl er wel gist aan het deeg is toegevoegd. Ze komt erachter dat de temperatuur van het deeg 10 °C is. Wat is de reden dat het deeg niet is gerezen? Leg je antwoord uit.

.....

.....

.....

Je voert een organoleptische keuring uit en vergelijkt de gestoomde broodjes met elkaar.

**Wat heb je nodig**

- één zelfbereid gestoomd broodje met vulling 1
- één zelfbereid gestoomd broodje met vulling 2
- servet
- glas water

3p **2 Een organoleptische keuring uitvoeren**

- Richt je werkplek in en voer de organoleptische keuring uit.
- Er zijn al twee beoordelingsaspecten genoemd. Bedenk nog twee andere beoordelingsaspecten en schrijf ze in de keuringstabel op.
- 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.

| beoordelingsaspect | keuringstabel            |                          |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|
|                    | cijfer broodje vulling 1 | cijfer broodje vulling 2 |
| vorm               |                          |                          |
| structuur          |                          |                          |
|                    |                          |                          |
|                    |                          |                          |
| <b>gemiddelde</b>  |                          |                          |

Welk broodje komt minder goed uit de keuring? Leg je antwoord uit. Gebruik in je uitleg een vooraf genoemd en een zelfbedacht beoordelingsaspect.

.....

.....

.....

Op welke manier zou je het broodje dat minder goed uit de keuring komt kunnen verbeteren?

.....

.....

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.

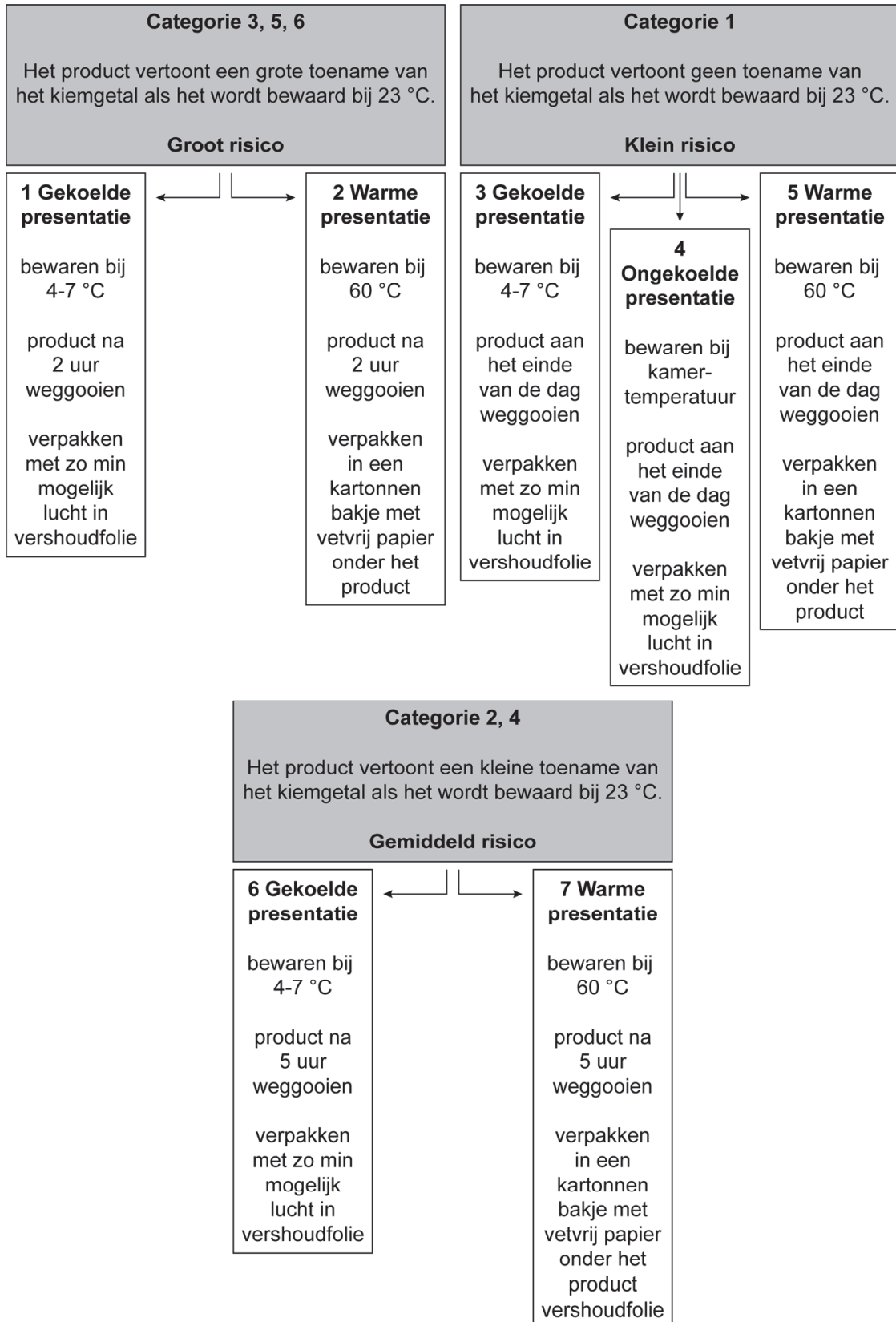
In de tabel staan voorbeelden van zes categorieën deegproducten die een bepaalde tijd gekoeld, ongekoeld, of warm kunnen worden gepresenteerd.

| <b>categorie</b> | <b>voorbeelden deegproducten</b>  |
|------------------|---|
| 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

Op welke manier, uit het schema, moeten de gestoomde broodjes worden verpakt tijdens de warme presentatie. Kruis één vakje aan.

1  2  3  4  5  6  7

Wanneer moeten de gestoomde broodjes volgens het schema tijdens de warme presentatie worden weggegooid? Kruis één vakje aan.

- na 2 uur
- na 5 uur
- aan het einde van de dag

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

Bij het verpakken van de broodjes in vershoudfolie moet er zo min mogelijk lucht in de verpakking zitten.  
Waarom moeten de broodjes in vershoudfolie met zo min mogelijk lucht worden verpakt?

.....  
.....

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 examiner vertelt je waar je jouw uitwerking moet opslaan.

## 15p 5 **Maak de minitoets bij onderdeel B.**

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