

Examen VMBO-KB

2023

versie rood, 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 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

nodig voor samenstellen en stomen van de broodjes:

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

grondstoffen vulling 1:

- 50 g rundergehakt
- 25 g prei
- 15 ml sojasaus
- 7 ml wokolie
- 1 teen knoflook
- ½ tl paprikapoeder
- ½ tl gemalen zwarte peper
- ½ tl uienpoeder
- ½ tl sambal

grondstoffen vulling 2:

- 50 g vegetarisch gehakt
- 25 g ui
- 15 ml ketjap
- 7 ml wokolie
- 7 g rode peper
- 1 g vijfkruidenpoeder
- 1 g gemalen zwarte peper
- 1 teen knoflook

14p 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.

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 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 paprikapoeder, zwarte peper, uienpoeder en sojasaus 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 fruit de ui, rode peper en knoflook.
- Voeg het gehakt toe en bak op hoog vuur rul en gaar.
- Voeg de zwarte peper, vijfkruidenpoeder en ketjap 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.

De broodjes moeten een minimale kerntemperatuur van 70 °C hebben.
Waarom moeten de broodjes deze kerntemperatuur bereiken?

.....

.....

De kerntemperatuur meten is een voorbeeld van een HACCP-maatregel.
Wat is HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)?

.....

.....

.....

De kerntemperatuur meten is een voorbeeld van een HACCP-maatregel.
Noteer één ander voorbeeld van een HACCP-maatregel tijdens de
productie van de gestoomde broodjes.

.....

.....

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

Wat heb je nodig

- één zelfbereid gestoomd broodje met vulling 1: rundergehakt
- één zelfbereid gestoomd broodje met vulling 2: vegetarisch gehakt
- servet
- glas water

3p **2 Een organoleptische keuring uitvoeren**

Richt je werkplek in en voer de organoleptische keuring uit.

- Er zijn al twee beoordelingsaspecten ingevuld. Bedenk nog twee andere beoordelingsaspecten en schrijf ze in de keuringstabel op.
- Beoordeel de broodjes. Schrijf per beoordelingsaspect een cijfer tussen 1 (laagste) en 10 (hoogste) in de tabel.
- Bereken de gemiddelden voor beide broodjes.

keuringstabel		
beoordelingsaspect	cijfer broodje vulling 1	cijfer broodje vulling 2
vorm		
structuur		
gemiddelde		

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

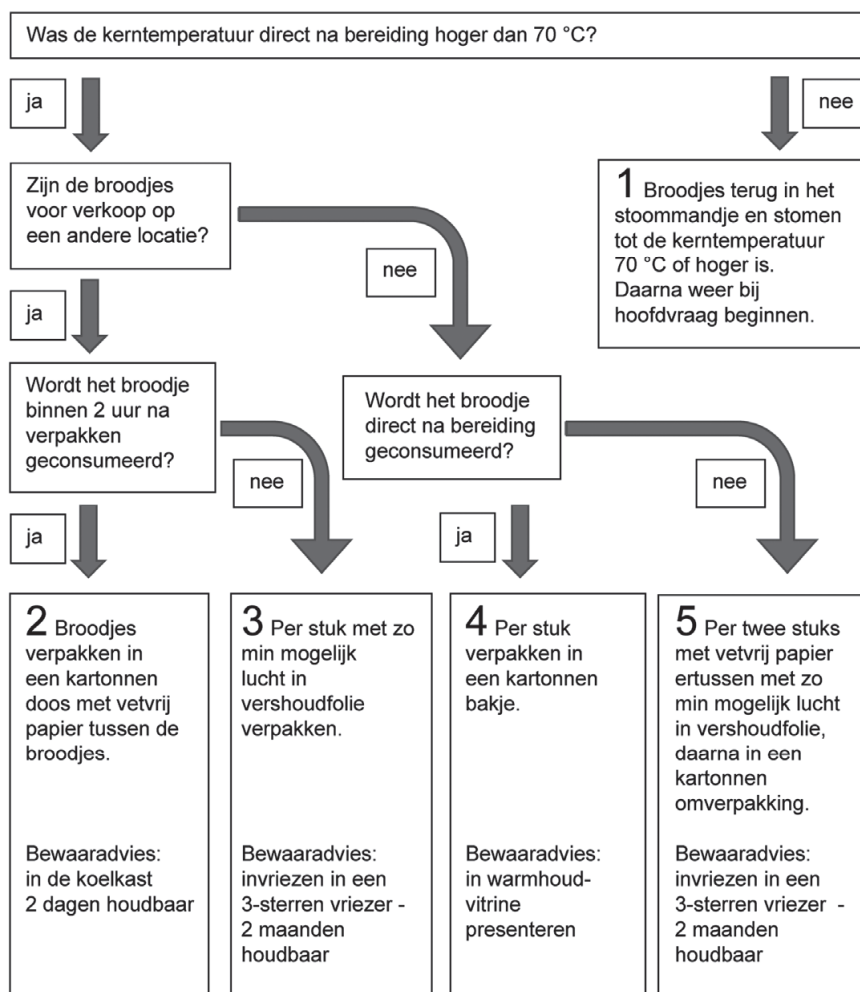
Je bepaalt met behulp van de beslisboom wat het beste verpak- en bewaaradvies is voor de gestoomde broodjes.

- De broodjes zijn voor verkoop op een andere locatie.
- De broodjes worden na twee dagen geconsumeerd.
- Opwarmadvies: ontdooide broodjes 2 minuten in de magnetron of 3 minuten in stoommandje opwarmen.

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 opwarmadvies en het bewaaradvies op het etiket.

Waarom moeten de broodjes bij het invriezen met zo min mogelijk lucht worden verpakt?

.....

.....

Het is vandaag 20-09-2023. Er zijn producten geleverd. Je gaat in een digitaal bestand geleverde producten op de juiste plaats opbergen, 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 minitoetsvragen bij dit onderdeel.**

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