

Examen VMBO-BB

2025

versie rood, onderdeel B

profielmodule 2 – tussen productie en verkoop

profielvak-cspe Groen – BB

opdrachten

Naam kandidaat _____

Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 110 minuten.
Voor dit onderdeel kun je maximaal 32 punten behalen.
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten je kunt halen.

opdrachten onderdeel B

- 1 vragen en opdrachten maken in Facet
- 2 pot desinfecteren
- 3 product bereiden
- 4 product bereiden en eindproduct verpakken

Inleiding

GO-GREEN is een bedrijf dat resten groenten opkoopt van telers. Het bedrijf verwerkt deze groenten in producten zoals soepen en salades. GO-GREEN verpakt de producten duurzaam.

Vandaag werk je bij de ontwikkelafdeling van GO-GREEN. Je gaat meewerken aan een recept voor couscoussalade die in een glazen pot verkocht gaat worden.



12p

1 Vragen en opdrachten maken in Facet

Maak de vragen en opdrachten bij onderdeel B in Facet.

Je gaat:

- (theorie)vragen maken
- een opdracht maken over producten bestellen en een ingangscontrole uitvoeren

GO-GREEN verpakt de salades in glazen potten. Jij gaat de pot voor de salade reinigen en desinfecteren.

Wat heb je nodig

- pot met deksel
- reinigingsmiddel
- 1 el soda
- keukenpapier

3p **2 Pot desinfecteren**

Werkwijze

- Reinig de pot en het deksel.
- Desinfecteer de pot en het deksel door ze 10 minuten in heet sodawater te leggen.
- Weeg en meet in de wachttijd alvast de grondstoffen af voor opdracht 3.
- Spoel de pot en het deksel met koud water af.
- Laat de pot en het deksel ondersteboven op een stuk keukenpapier uitlekken.

Je hebt net de pot gereinigd en gedesinfecteerd.

Wat voorkom je door de pot te desinfecteren?

.....

.....

GO-GREEN gebruikt groenten voor in de salade. Jij gaat de grondstoffen voor de salade bewerken.

Wat heb je nodig

- 50 g couscous
- 50 ml water
- 2 tomaten
- 50 g kipfilet (is al afgewogen)
- 50 g feta (is al afgewogen)
- 40 g komkommer (is al afgewogen)
- 35 g rode paprika (is al afgewogen)
- 1 stengel bosui
- 3 zwarte olijven
- 3 blaadjes basilicum
- 1 el olie
- ½ tl groentebouillonpoeder

10p **3 Product bereiden**

Werkwijze

- Weeg en meet alle grondstoffen af.
- Was de groenten.
- Breng het water met het bouillonpoeder in een steelpan aan de kook.
- Schep de couscous in een mengkom.
- Giet de hete bouillon over de couscous.
- Dek de mengkom af.
- Laat de couscous ten minste 5 minuten wellen.

- Vul een (steel)pan voor ongeveer de helft met water. Breng het water aan de kook. Hierin ga je straks de tomaten onderdompelen. Let op dat de tomaten onder water moeten komen te liggen.

- Snijd de kipfilet in reepjes.
- Bak de kipfilet gaar, gebruik hierbij een eetlepel olie.
- Laat de kipfilet op een bord afkoelen.
- Maak direct het mes en de snijplank schoon.

Na het snijden van de kip is het belangrijk om de snijplank goed te reinigen.

Welke soort besmetting kun je krijgen als je de snijplank niet reinigt?

.....

.....

- Kerf met een mes aan de onderkant een kruisje in het velletje van de tomaten.
- Laat met een schuimspaan de tomaten in het kokende water glijden.
- Laat de tomaten 10 seconden in het kokende water liggen.
- Haal de tomaten uit het water met de schuimspaan.
- Spoel de tomaten onder de kraan koud of leg ze in een bak met koud water.
- Verwijder het velletje van de tomaten.

- Snijd de paprika en de komkommer in kleine blokjes.
- Snijd de ontvelde tomaten in kleine blokjes.
- Snijd de bosui in ringetjes.
- Halveer de olijven.
- Meng de paprika, de komkommer, de tomaten, de bosui en de olijven door elkaar.
- Verkruiemel de feta, houd de feta apart.
- Snijd de basilicum in reepjes, houd de basilicum apart.
- Giet zo nodig overtollig water van de couscous af en roer de couscous los.

GO-GREEN levert een dressing bij de salade. Jij maakt de dressing en verpakt de dressing en de salade in de glazen pot.

Wat heb je nodig

grondstoffen voor de dressing:

- 3 el magere yoghurt
- 2 el rode pesto
- 1 el water

verder nodig:

- gedesinfecteerde pot met deksel van opdracht 2
- (bewerkte) grondstoffen van opdracht 3
- 15 g rucola
- sticker

7p **4 Product bereiden en eindproduct verpakken**

Werkwijze

- Weeg en meet voor de dressing alle grondstoffen af.
- Maak de dressing door de magere yoghurt, de pesto en het water te mengen.
- Pak de gedesinfecteerde pot en het deksel.
- Weeg de lege pot met deksel en vul het gewicht in:

gewicht lege pot: g

Zet alle onderdelen voor de salade klaar: pot met deksel, dressing, gemengde groenten, rucola, basilicum, feta, kip en couscous.

- Schep en verdeel de dressing op de bodem van de pot.
- Schep de gemengde groenten op de dressing.
- Leg daarop de rucola en de basilicum.
- Verdeel de feta en de kip over de laag rucola en basilicum.
- Schep als laatste de couscous in de pot. Vul de pot tot maximaal 2 centimeter onder de rand, zodat je de pot nog goed kunt sluiten. Als je couscous overhoudt, zet je die apart.
- Sluit de pot.

Let op: de laatste opdrachten van dit examen staan op de volgende pagina.

- Weeg de gevulde pot en vul het gewicht in:
gewicht gevulde pot: g
- Bereken het nettogewicht van de gevulde pot:
gewicht gevulde pot – gewicht lege pot = nettogewicht
..... – = g nettogewicht
- Codeer de gevulde pot met je naam, productnaam, productiedatum en het zelf uitgerekende nettogewicht.
- Laat je werkplek netjes achter.

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