

Examen VMBO-GL

2025

versie blauw, onderdeel A

profielmodule 2 – tussen productie en verkoop

profielvak-cspe Groen – GL

opdrachten

Naam kandidaat _____

Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 130 minuten.
Voor dit onderdeel kun je maximaal 48 punten behalen.
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten je kunt halen.

opdrachten onderdeel A

- 1 vragen en opdrachten maken in Facet
- 2 product bereiden
- 3 pot desinfecteren
- 4 terugkijkopdracht maken
- 5 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.



26p

1

Vragen en opdrachten maken in Facet

Maak de vragen en opdrachten bij onderdeel A in Facet.

Je gaat:

- (theorie)vragen maken
- opdrachten maken over de productie bij een voedselverwerkingsbedrijf

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
- 50 g courgette (is al afgewogen)
- 35 g rode paprika (is al afgewogen)
- ½ schoongemaakte rode ui
- ½ teen knoflook
- 75 g feta (is al afgewogen)
- 1 el olijfolie
- 10 g pijnboompitten
- 4 blaadjes verse basilicum

8p 2 Product bereiden

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

- Snijd de courgette, de ui en de paprika in blokjes.
- Snijd de knoflook fijn.
- Meng de courgette, de paprika, de knoflook, de ui en de olie door elkaar.
- Snijd de feta in blokjes en houd deze apart.

- Verhit een koekenpan en rooster de pijnboompitten op middelhoog vuur tot ze rondom bruin zijn. Schep ze uit de pan op een bord en laat ze afkoelen.

- Verhit de koekenpan opnieuw op middelhoog vuur, zonder extra olie.
- Bak de groenten in de pan op middelhoog vuur beetgaar.
- Schep ze uit de pan op een nieuw bord, verdeel ze over het bord en laat afkoelen.

- Snijd de basilicum fijn, houd de basilicum apart.
- Giet zo nodig overtollig water van de couscous af en roer de couscous los.

Ga in de afkoeltijd verder met de theorievragen en daarna met opdracht 3 en opdracht 4.

Welke voedingsstof levert de couscous het meest?
Kruis het juiste antwoord aan.

- ☐ eiwit
- ☐ koolhydraten
- ☐ suiker
- ☐ vet
- ☐ vitamines

Stel: je bereidt meer couscous dan nodig. Hoe bewaar je deze grondstof op de juiste manier als je de volgende dag verder gaat met verwerken?

.....

.....

.....

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

2p

3 Pot desinfecteren

Werkwijze

- Reinig de pot en het deksel.
- Desinfecteer de pot en het deksel door ze 10 minuten in heet sodawater te leggen.
- Zet in de wachttijd alvast de benodigdheden voor opdracht 5 klaar.
- Spoel de pot en het deksel met koud water af.
- Laat de pot en het deksel op een stuk keukenpapier uitlekken.

2p

4 Terugkijkopdracht maken

Kijk terug op jouw uitvoering van opdracht 2 en opdracht 3.

- Beantwoord de vragen.
- Beoordeel jezelf eerlijk: beschrijf hoe het echt is gegaan, ook als iets minder goed ging.

Heb je steeds hygiënisch gewerkt?

- ☐ ja
- ☐ nee

Leg met een voorbeeld uit waarom je dit antwoord geeft.

.....

.....

.....

Heb je steeds efficiënt gewerkt?

- ☐ ja
- ☐ nee

Leg met een voorbeeld uit waarom je dit antwoord geeft.

.....

.....

.....

Zijn er nog verbeterpunten voor jouw uitvoering van opdracht 2 en opdracht 3?

Kies ja **of** nee en noteer je toelichting.

☐ ja	Schrijf het verbeterpunt op. Schrijf ook op hoe je het de volgende keer anders zou doen, zodat dit beter gaat. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.
☐ nee	Schrijf een voorbeeld op van wat goed ging. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.

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
- 1 el water
- 2 el olijfolie
- 2 tl ras el hanout-kruiden

verder nodig:

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

10p **5 Product bereiden en eindproduct verpakken**

Werkwijze

- Weeg en meet voor de dressing alle grondstoffen af.
- Maak de dressing door de magere yoghurt, het water en de olijfolie te mengen.
- Voeg de kruiden toe en meng deze door het mengsel.

- 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, pijnboompitten, feta en couscous.

- Schep en verdeel de dressing op de bodem van de pot.
- Schep de gemengde groenten op de dressing.
- Leg daarop de rucola, de basilicum en de pijnboompitten.
- Verdeel daarna de feta er overheen.
- 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
- Vul het brutogewicht en het nettogewicht van de pot in:
brutogewicht pot: g
nettogewicht pot: g
- Codeer de gevulde pot met je naam, productnaam, productiedatum en het zelf uitgerekend brutogewicht en nettogewicht.
- Laat je werkplek netjes achter.

Kijk terug op het bereiden van de salade.

Welke kritische controlepunten zijn er tijdens het maken van deze salade?

Noem er **drie**.

.....

.....

.....

.....

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