

Examen VMBO-GL

2025

versie rood, 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 pot desinfecteren
- 3 product bereiden
- 4 product bereiden en eindproduct verpakken
- 5 terugkijkopdracht maken

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 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

4p **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 op een stuk keukenpapier uitlekken.

Waarom is het belangrijk om vóór het desinfecteren de pot en het deksel te reinigen?

.....
.....

Waarom is het belangrijk om de pot en het deksel 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

9p **3 Product bereiden**

Werkwijze

- Weeg en meet alle grondstoffen af.
- Was de groenten.
- Breng het water met het bouillonpoeder in de 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.

- Breng voor het ontvellen van de tomaten alvast een (steel)pan met water aan de kook. De tomaten moeten straks onder water komen te liggen.

Tijdens het bereiden van de salade is het belangrijk om kruisbesmetting te voorkomen.

Op welke **twee** manieren kun je kruisbesmetting voorkomen?

.....

.....

.....

- Snijd de kipfilet in reepjes.
- Bak de kipfilet gaar, gebruik hierbij een eetlepel olie.
- Laat de kipfilet op een bord afkoelen.

- 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 en laat de tomaten 10 seconden in het kokende water liggen.
- 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 fijn, 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.

- 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.

2p **5 Terugkijkopdracht maken**

Kijk terug op jouw uitvoering van opdracht 3 en opdracht 4.

- 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 3 en opdracht 4?

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

<input type="checkbox"/> ja	<p>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.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<input type="checkbox"/> nee	<p>Schrijf een voorbeeld op van wat goed ging. Schrijf een ander voorbeeld op dan bij de vorige vragen.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

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