

Examen VMBO-KB

2025

versie blauw, onderdeel B

profielmodule 2 – tussen productie en verkoop

profielvak-cspe Groen – KB

opdrachten

Naam kandidaat _____

Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 110 minuten.
Voor dit onderdeel kun je maximaal 34 punten behalen.
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten je kunt halen.

opdrachten onderdeel B

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



16p 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 voorraadbeheer en een ingangscontrole uitvoeren

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

7p **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 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 theorievraag en daarna met opdracht 3 en opdracht 4.

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

3p **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 4 klaar.
- Spoel de pot en het deksel met koud water af.
- Laat de pot en het deksel ondersteboven op een stuk keukenpapier uitlekken.

Waarom is het belangrijk om de pot met het deksel eerst te reinigen, voordat je gaat desinfecteren?

.....

.....

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

8p

4 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
- Noteer het nettogewicht van de pot:
nettogewicht pot: g
- Codeer de gevulde pot met je naam, productnaam, productiedatum en het zelf uitgerekende nettogewicht.
- Laat je werkplek netjes achter.

Hygiëne is belangrijk bij het bereiden van een salade. Noem één kritisch controlepunt bij het maken van deze salade.

.....

.....

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