

Examen VMBO-GL

**2024**

**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 maken in Facet
- 2 processchema maken
- 3 vulling bereiden
- 4 terugkijkopdracht maken
- 5 product afwerken en verpakken

### **Inleiding**

Groenteverwerkingsbedrijf Veggies heeft resten groente over. Om voedselverspilling te voorkomen brengt het bedrijf een nieuw product op de markt waarin zoveel mogelijk van deze resten worden gebruikt. Jij gaat bij dit bedrijf meehelpen.



## **Wat heb je nodig**

bijlage

### 26p 1 **Vragen maken in Facet**

Maak de vragen bij onderdeel A in het computerprogramma Facet.

Je gaat in dit computerprogramma:

- theorievragen maken (minitoetsvragen)
- vragen maken over de ontwikkeling van een nieuw product bij een voedselverwerkingsbedrijf

Bij Veggies wordt met processchema's gewerkt. Jij maakt een processchema voor het nieuwe product.

4p **2 Processchema maken**

- De groenteresten worden verwerkt in een roux en afgewerkt tot gekoelde groentebitterballen.
- Lees de bereidingswijze van het product hieronder.
- Vul het processchema op de volgende pagina in door de juiste woorden in de lege vakken te schrijven.

Bereidingswijze groentebitterballen:

- Verdeel de roux in zes gelijke porties.
- Vorm een bal.
- Paneer de bal door deze door de bloem, het ei en het paneermeel te rollen.
- Vorm de groentebitterbal bij.
- Verpak de groentebitterballen in folie of vetvrij papier en doe ze in samen in één verpakking.
- Codeer het product op de juiste manier.
- Bewaar de groentebitterballen in de koeling.



Bij Veggies gebruiken ze groenteresten voor de vulling van groentebitterballen. Jij gaat de vulling maken.

### **Wat heb je nodig**

- 100 ml lauw water
- groentebouillonpoeder
- 25 g boter
- 25 g bloem
- 25 g wortelstukjes
- 25 g paprikastukjes
- 25 g mais
- 1 sjalot
- 1 knoflookteentje
- 1 tl kerriepoeder

### 10p 3 **Vulling bereiden**

#### **Werkwijze**

- Lees de instructies op de verpakking van de bouillonpoeder.
- Bereken hoeveel bouillonpoeder je nodig hebt voor 100 ml bouillon.
  - Nodig voor 100 ml bouillon: \_\_\_\_\_ g bouillonpoeder.
- Meng de juiste hoeveelheid bouillonpoeder met lauw water en zet apart.
- Weeg de rest van de grondstoffen af.
- Vul een pan voor de helft met water en breng het water aan de kook.
- Maak de sjalot en knoflook schoon en snijd ze fijn.
- Blancheer de wortel 1 minuut.
  
- Smelt de boter.
- Fruit de sjalot en de knoflook.
- Voeg de bloem toe aan het sjalot-knoflookmengsel.
- Gaar de bloem.
- Voeg de kerriepoeder toe.
- Voeg de groentebouillon in delen toe.
- Voeg de paprika, wortel en mais toe aan de roux.
- Roer alles goed door elkaar.
  
- Schep of giet de vulling op een groot bord en strijk het mengsel uit.
- Laat de vulling afkoelen totdat die handwarm is.
- Was tijdens de afkoeltijd alle gebruikte spullen af.

*Laat de examinerer je werk beoordelen.*

Maak tijdens de afkoeltijd de volgende vragen en opdracht 4.

Waarom giet je de bouillon niet in één keer bij de bloem maar in delen?

.....  
.....

Welke grondstof zorgt voor de binding van de roux?

.....

Is dit product veganistisch? Motiveer je antwoord.

.....  
.....

2p **4 Terugkijkopdracht maken**

Kijk terug op jouw uitvoering van opdracht 3.

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

Heb je hygiënisch gewerkt?

- ja
- nee

Leg met een voorbeeld uit waarom je dit antwoord geeft.

.....

.....

.....

Heb je efficiënt gewerkt?

- ja
- nee

Leg met een voorbeeld uit waarom je dit antwoord geeft.

.....

.....

.....



Zijn er nog verbeterpunten voor jouw uitvoering van opdracht 3?  
Kies ja **of** nee en beantwoord de vraag.

<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>

De vulling wordt gebruikt voor het maken van groentebitterballen.  
Jij gaat groentebitterballen maken en verpakken.

### **Wat heb je nodig**

vormen en paneren:

- afgekoelde vulling
- circa 6 eetlepels bloem
- circa 8 eetlepels paneermeel
- 1 ei

verpakken:

- zelfbereid product
- verpakkingsmaterialen
- sticker

## 6p 5 **Product afwerken en verpakken**

Vorm zes groentebitterballen en paneer ze.

### **Werkwijze**

- Zet drie schaaltes en een bord klaar.
- Vul het eerste schaalte met bloem.
- Vul het tweede schaalte met een losgeklopt ei.
- Vul het derde schaalte met paneermeel.
- Verdeel de vulling in zes gelijke porties.
- Vorm van een portie een bal door deze met je handen te rollen.
- Rol de bal door de bloem.
- Rol de bal door het losgeklopte ei.
- Rol de bal door het paneermeel.
- Vorm de bal zo nodig een beetje bij.
- Rol de bal nog een keer door het losgeklopte ei en het paneermeel.
- Doe dit met alle porties zodat je in totaal zes groentebitterballen hebt.

Verpak de zelfbereide groentebitterballen zodat ze geschikt zijn om te bewaren in de koelkast.

### **Werkwijze**

- Verpak de zes groentebitterballen samen in folie of vetvrij papier.
- Verpak de zes groentebitterballen samen in één verpakking die zo min mogelijk ruimte inneemt in de koelkast, maar de groentebitterballen wel beschermt tegen stoten.
- Codeer het product op de juiste manier en schrijf ook je naam erbij.

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