

De instructie voor de examinator van een profielvak-cspe bestaat uit:

- per onderdeel dit document met vakspecifieke informatie;
- het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen. Dit document vindt u op de examenpagina van dit profielvak-cspe op Examenblad.nl.

Inhoud van dit onderdeel:

- 1 Overzicht opdrachten
- 2 ICT-gebruik
- 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen
- 4 Aanwijzingen
- 5 Bronvermeldingen

1 Overzicht opdrachten

onderdeel B		richttijd: 230 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	twee bakkerijproducten maken	bijlage	6
3	terugkijken	3 mondelinge vragen** bijlage	1

* akg = aantal kandidaten gelijktijdig. Toetstechnisch advies over het aantal kandidaten dat bij deze praktijkopdracht gelijktijdig beoordeeld kan worden.

** In het correctievoorschrift vindt u de vragen die u mondeling aan de kandidaat stelt en het antwoordmodel.

Planning afname

Het examen heeft vier onderdelen.

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden. Wij adviseren de volgende combinaties van onderdelen **niet** op één dag bij eenzelfde kandidaat af te nemen:

- onderdeel B en C
- onderdeel B en D
- onderdeel C en D

2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_HBR_B_bb.mp4
vr_instructie_HBR_B_bb.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 2

overzicht grondstoffen bakkerij

De examinerator zorgt ervoor dat per kandidaat de volgende grondstoffen beschikbaar zijn:

100 g	amandelschaafsel
210 g	basterdsuiker
30 g	citroenrasp
	decoreerpoeder
10 g	eiwit
225 g	frambozenbessenjam
180 g	heeleei
550 g	kruimeldeeg (staat klaar) *
155 g	melissuiker
375 g	patentbloem
340 g	roomboter
2 g	zout

* recept voor kruimeldeeg dat klaar moet staan	
260 g	Zeeuwse bloem
85 g	basterdsuiker
185 g	roomboter
14 g	heeleei
2 g	zout
3 g	bakpoeder

De examinerator zorgt ervoor dat de grondstoffen zo nodig op bakkerijtemperatuur geconditioneerd zijn.

materialen

de gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met per kandidaat:

3 pie-plates Ø 18 cm, 1 deegsteker Ø 20 cm, spuitmondjes glad nr. 12 en gekarteld nr. 12

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

De volgorde van de opdrachten, met uitzondering van de minitoets, ligt vast.

Vorbereiding

U zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is. Voor een goede voorbereiding verdient het aanbeveling dat u voorafgaand aan het examen de opdrachten zelf maakt.

Het is niet toegestaan om voorafgaand aan het examen de kandidaten te instrueren over de vereiste hygiëne tijdens opdracht 2 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

Afname

Opdracht 2

- De kandidaat maakt twee soorten bakkerijproducten.
- U zorgt ervoor dat de grondstoffen en ingrediënten, materialen, gereedschappen en apparatuur beschikbaar zijn die in paragraaf 3 genoemd worden. Daarnaast dienen alle gebruikelijke gereedschappen, materialen en apparaten beschikbaar te zijn voor elke kandidaat.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat er in de bijlage foto's staan van de te maken producten.
- De kandidaat moet alle grondstoffen zelf afwegen, conditioneren en bewaren. Maar als examinator zorgt u ervoor dat de grondstoffen geconditioneerd zijn op bakkerijtemperatuur waar dat nodig is.
- U zorgt ervoor dat elke kandidaat kan beschikken over een oven met de juiste condities.
- U zorgt ervoor dat de kandidaat kan beschikken over de juiste materialen en ruimte op een werkbank om de vervaardigde producten te kunnen presenteren op de wijze die op school gebruikelijk is.
- U zorgt ervoor dat het kruimeldeeg klaarligt voor de kandidaat.
- Er is uitgegaan van bakplaten van 40 x 60 cm.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect B2f, de score voor zelfstandig werken, geldt: u houdt bij of de kandidaat een hulpvraag stelt of een bijsturing nodig heeft. Als dat het geval is, trekt u per hulpvraag of bijsturing 1 punt af.

Opdracht 3

Voor deze praktijkopdracht zijn er varianten in de vorm van verschillende combinaties van vragen, zie het correctievoorschrift bij 1.2.

U bepaalt welke variant van vragen u aan de kandidaat voorlegt; u wisselt het gebruik van de varianten zo veel mogelijk af. De kandidaten mogen de bijlage tijdens het gesprek erbij houden.

5 Bronvermeldingen

foto's bakkerijproducten / Cito

Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling heeft ernaar gestreefd de auteursrechten op hier gebruikt materiaal te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Wie desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met Cito.