

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: 115 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	een minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	grondstoffen controleren		
3	een e-mail schrijven	ICT-gebruik: Word	
4	gebakjes bereiden		6

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

Planning afname

Het examen heeft vier onderdelen.

Aangeraden wordt om het examen verspreid over meerdere dagen af te nemen.

De examenonderdelen mogen in willekeurige volgorde worden afgenomen.

2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_GRN_B_bb.mp4
vr_instructie_GRN_B_bb.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vr_email_bb.docm	3

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Macrobeveiliging

Veel Word- en Excel-bestanden voor de praktische opdrachten bevatten macro's.

In zowel Word als Excel moeten daarom alle macro's worden ingeschakeld.

In de Handleiding Applicaties die op de dvd met digitale bestanden te vinden is, staat beschreven hoe u dit kunt (laten) doen.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Algemeen

- Elke kandidaat heeft een werkplek met materialen zoals genoemd in de standaardkeukenuitrusting.
- De materialen die nodig zijn, staan niet steeds vermeld in het opdrachtenboekje, maar moeten wel tijdens de afname in het lokaal aanwezig zijn.
- Voor dit examen zijn **niet** alle materialen uit de standaardkeukenuitrusting nodig.
- Sommige materialen staan in meervoud: de benodigde aantallen per kandidaat bepaalt u zelf.
- Weegschalen en diverse meters kunnen gezamenlijk gebruikt worden. De kandidaat dient te weten hoe dit materiaal gebruikt moet worden en wordt op het juiste gebruik ervan beoordeeld.

standaardkeukenuitrusting

keuken en apparatuur	pannen en snijplanken
kooktoestel	koekenpannen/bakpannen
oven met ovenplaten	kookpannen
wasbak met kraan	steelpannen
werktafel/aanrechtblad	(kleuren)snijplanken
bestek en servies	textiel en schoonmaakmateriaal
bekers	afwasteil en afwasborstel/spons en rek
borden	bezem
(meng)kommen/schaaltjes	desinfectie- en reinigingsmiddelen
lepels	emmer(s)
messen	pannenlappen/ovenwanten en schort
schilmesje	stoffer en blik
theelepels	theedoeken en handdoeken
vorken	werkdoek/vaatdoek

overige materialen	
afdek- en verpakkingsmateriaal (o.a. aluminiumfolie, huishoudfolie)	pollepel
	pH-meter/pH-papier
bakpapier	raspen
codeermateriaal (etiketten, pen/stift)	sauslepel
deegkrabber	soeplepel
deegroller	spatel
garde	schuimspaan
grammen- of precisieweegschaal	refractometer
invetkwastje	thermometer
keukenpapier	trechters
maatbekers 0,5 l en 1 l	vergiet
maatcilinders 250 ml en 100 ml	weegschaal
passe-vite (roerzeef)	zeven

Opdracht 4

grondstoffen deegbakjes per kandidaat

- 175 g bloem
- 105 g boter
- 70 g poedersuiker
- 30 g amandelmeel
- 30 g losgeklopt ei
- 1 g zout

grondstoffen chocoladevulling per kandidaat

- 100 g witte chocolade
- 40 ml slagroom
- 25 g biscuits
- 25 g mini-marshmallows (kleur naar keuze)
- 25 g gedroogde cranberry's
- 10 g chocoladesnoepjes (mini-chocoladedragees met suikerlaag)

voor het bereiden/samenstellen gebakjes per kandidaat

- bord of platte schaal
- bakspray
- metalen/siliconen muffinvorm met minimaal 8 vormpjes Ø ongeveer 6 cm
- uitsteekvorm, Ø ongeveer 9 cm
- zelfbereide chocoladevulling
- zelfbereide deegbakjes
- 25 g muisjes (ter decoratie, kleur naar keuze)

4 Aanwijzingen

Algemeen

Bij het plannen van de examenafnames is het noodzakelijk extra tijd in te plannen voor het voorbereiden, opruimen, schoonmaken en in originele staat terugbrengen van de examenruimtes. Deze werkzaamheden vallen niet binnen de richttijden per onderdeel.

Volgorde opdrachten

De opdrachten dienen in de aangegeven volgorde te worden afgenomen.

Vorbereiding

U bereidt alle opdrachten zorgvuldig voor en zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is. U vertelt de kandidaat waar zij/hij de digitale bestanden kan vinden.

Opdracht 4

U zorgt voor een voorverwarmde oven (200 °C).

5 Bronvermeldingen

Yuriy Vlasenko / Shutterstock.com

maxx777 / Shutterstock.com

Gaby kooijman / Shutterstock.com

Moving Momer / Shutterstock.com

Dionisvera / Shutterstock.com

een-kijkje-bij-de-ruijter-beschuit-met-muisjes-voor-iedereen / rtlnieuws.nl

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.