

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

Inleiding

In dit onderdeel maakt de kandidaat een aantal opdrachten in Facet. Hiervoor staat één toetspakket klaar dat door de afnameplanner ingepland moet worden.

Het Facet-deel kan de volgende inhoud bevatten:

- informatiefilms voor de kandidaat
- vragen die automatisch gescoord worden, bijvoorbeeld minitoetsvragen
- vragen/opdrachten die u handmatig dient te beoordelen in de Facet-corrector.

Overzicht

In onderstaande tabel bij opdracht BF staat omschreven waar de toets in Facet uit bestaat voor dit onderdeel.

De kandidaat doet na afloop van het Facet-deel de praktijkopdracht die bij dit onderdeel hoort.

onderdeel B		richttijd: 200 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
BF	<ul style="list-style-type: none">– minitoetsvragen– werkplanningen maken– gereedschappen en materialen kiezen**	ICT-gebruik: Facet bijlage 1	
1	twee bakkerijproducten maken	bijlage 1 bijlage 2	6

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

** handmatig beoordelen in de Facet-corrector

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
vb_instructiefilm_HBR_B_bb.mp4
vb_instructie_HBR_B_bb.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht BF

koptelefoon

Opdracht 1

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

300 g	amandelspijs k.k.
175 g	basterdsuiker
210 g	boter
35 g	citroensap
80 g	gist
35 g	heeleei
350 g	patentbloem
700 g	gewelde rozijnen
30 g	samengesteld bakpoeder (zie aandachtspunten voor specificaties)
350 g	volkorenmeel
140 g	vruchtenbroodverbeteraar
450 g	water
350 g	Zeeuwse bloem
16 g	zout

voor de afwerking:

36	halve amandelen
	heeleei

de gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met:

- kartelsteker Ø 9,5 cm
- glad spuitje 12

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

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

Binnen dit onderdeel ligt de volgorde van de opdrachten vast.

Vorbereiding

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

Onderdeel B De bakkerij

Dit onderdeel bestaat uit een gedeelte in Facet en een praktijkgedeelte. De kandidaat voert eerst opdrachten uit in Facet. Daarna logt de kandidaat uit en maakt hij de praktijkopdrachten aan de hand van het praktijkopdrachtenboekje.

Opdracht BF

Afname

De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden. Een kandidaat maakt de opdrachten in Facet en de overige opdrachten van het onderdeel op dezelfde dag.

U deelt de bijlage met recepturen (bijlage 1) pas uit als de kandidaat klaar is met het toetsdeel van de minitoets en gaat beginnen aan de opdrachten in Facet.

Let op: de kandidaat gebruikt de bijlage ook bij opdracht 1 van het praktijkopdrachtenboekje. In verband met de geheimhouding is het niet de bedoeling dat de kandidaat met de bijlage door de school loopt. Als een kandidaat zich door de school moet verplaatsen tussen de Facetopdracht en de praktijkopdracht dan neemt u de bijlage eerst in. Deze reikt u dan opnieuw uit in het praktijklokaal.

Fallback

Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet. Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050 – 599 9925.

Mocht de afname daarna alsnog niet lukken, dan kan uw school terugvallen op de fallback-versie van dit onderdeel. Deze fallback-versie bestaat uit bijvoorbeeld:

- een los toetspakket van de minitoetsvragen (in te plannen in Facet)
- een document met schermafdrucken van de overige opdrachten
- losse ICT-applicaties

Het fallback-materiaal vindt u op de portal waar ook de overige ICT-bestanden staan.

Meer informatie vindt u in de Septembermededeling bij de vakspecifieke mededelingen.

Opdracht 1

Het is niet toegestaan om voorafgaand aan het examen de kandidaten te instrueren over de vereiste hygiëne tijdens opdracht 1 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

U zorgt ervoor dat de juiste ingrediënten en grondstoffen voor de kandidaten beschikbaar zijn.

- De kandidaat maakt twee soorten bakkerijproducten.
- U zorgt ervoor dat de ingrediënten, materialen, gereedschappen en apparatuur die in paragraaf 3 genoemd worden, beschikbaar zijn. 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 zijn opgenomen van de te bereiden 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;
 - elke 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.
- Er is uitgegaan van een bakplaat van 40 x 60 cm.
- **Let op:** in de receptuur is samengesteld bakpoeder Romella van Zeelandia gebruikt. Indien u op school ander bakpoeder of een andere werkende stof gebruikt moet u nagaan of u de receptuur mogelijk moet aanpassen.

Werktempo-opdracht

De werktempo-opdracht wordt tijdens de uitvoering van de praktijkopdracht bakken afgenomen. Bij deze opdracht beoordeelt u de kandidaat op nauwkeurig werken en werktempo.

De kandidaat mag pas starten nadat de deegplakjes klaarliggen op de bakplaat en de spuitzak klaarligt.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect B1i, de score voor zelfstandig werken geldt: u houdt bij of de kandidaat een hulpvraag stelt of bijsturing nodig heeft. Als dat het geval is, trekt u per hulpvraag of bijsturing 1 punt af.

5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
F	Shebeko / Shutterstock.com
F	Minii Ho / Shutterstock.com
F	Piyawat Nandeenopparit / Shutterstock.com
F	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021
1	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021

CvTE 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 CvTE.