

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:

- informatie-films 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 praktijkopdrachten die bij dit onderdeel horen.

onderdeel B		richttijd: 200 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
BF	<ul style="list-style-type: none">– minitoetsvragen– werk voorbereiden	ICT-gebruik: Facet	
1	grondstoffen herkennen	bijlage uitwerkbijlage	1
2	twee bakkerijproducten maken	bijlage	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.

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 of oortjes

Opdracht 1

grondstoffen bakkerij herkennen

Op een (werk)bank in het lokaal stalt u de grondstoffen uit met het aangegeven nummer erbij. De kandidaten mogen aan de grondstoffen ruiken en voelen en zij mogen ervan proeven.

U kunt de grondstoffen bijvoorbeeld bij elkaar op een bakplaat zetten.

1	patentbloem	2	bakpoeder
3	krokantbroodpoeder	4	gevuldbroodpoeder
5	kleinbroodpoeder	6	koud bindmiddel
7	gedroogde rozijnen	8	gewelde rozijnen
9	zout	10	melissuiker
11	gewelde krenten	12	gedroogde krenten
13	citroenrasp	14	gist
15	eiwit	16	water
17	amandelspijs	18	gele room
19	abrikozen (halve, gelekete)	20	perziken (halve, uitgelekete)
21	afdekgelei	22	eistrijksel

Opdracht 2

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

30 stuks	halve, uitgelekte abrikozen
15 stuks	amandelen (gehalveerd klaarzetten)
500 g	amandelspijs (afgeslapt klaarzetten)
150 g	basterdsuiker
15 g	citroenrasp
	eistrijksel (klaarzetten)
300 g	gele room (klaarzetten)
115 g	gevuldbroodpoeder
60 g	gist
20 g	heelei
15 g	kleinbroodpoeder
4 g	koolzuur (natriumbicarbonaat)
225 g	gewelde krenten (geweld klaarzetten)
900 g	patentbloem
200 g	roomboter
450 g	gewelde rozijnen (geweld klaarzetten)
480 g	water
150 g	Zeeuwse bloem
15 g	zout

voor de afwerking	
200 g	afdekgelei (klaarzetten)

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

Koolzuur

In een van de te maken producten wordt koolzuur verwerkt. Indien u op uw school gewend bent een andere werkende stof te gebruiken, dan dient u zelf na te gaan hoe de betreffende receptuur aangepast moet worden.

Bakkerij-inventaris

de gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met per kandidaat:

15 rondoringen Ø 6 cm, 1 gladde steker Ø 6 cm (dit mag ook een rondoring zijn),
gladde spuitmond nr. 12, 2 spuitzakken

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 Facetopdrachten en de praktijkopdrachten 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 2

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).

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.
- Geef de kandidaat voor het gistdeeg een indicatie van de kneedtijd die nodig is zoals op school gebruikelijk is/passend 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 gemaakte producten te kunnen presenteren op de wijze die op school gebruikelijk is.
- Er is uitgegaan van bakplaten van 40 x 60 cm.

Werktempo-opdracht

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

De kandidaat mag pas starten nadat u het uitgerolde deeg beoordeeld hebt (stap 6 van de bereidingswijze) en u ingeschat hebt dat het de kandidaat zal lukken om van dat uitgerolde deeg op een juiste wijze 15 plakjes uit te steken.

De examinator dient tijdens de werktempo-opdracht alle aspecten van het correctievoorschrift bij aspect B2d regelmatig te controleren bij elke kandidaat omdat soms bij een volgende stap niet terug te zien is of de voorgaande goed uitgevoerd is.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect B2h, 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
F	100pk / Shutterstock.com
1	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021
2	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.