

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](http://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	scones en jam bereiden		6
3	een organoleptische keuring uitvoeren		6
4	producten kiezen en hoeveelheden berekenen		

\* 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.

# 2 ICT-gebruik

---

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_GRN_B_bb.mp4
vb_instructie_GRN_B_bb.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

### 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

## vervolg standaardkeukenuitrusting

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 2

per kandidaat

grondstoffen deeg voor scones:

- 250 g tarwebloem
- 75 ml karnemelk
- 45 g suiker
- 40 g boter
- 3 g gist
- 1 mespunt zout
- 1 ei

grondstoffen aardbeienjam:

- 240 g suiker
- 160 g aardbeien (ingevroren of vers)
- 8 g geleipoeder
- 2 eetlepels water

extra nodig:

- ronde steker (Ø 5 à 6 cm)
- kwast
- losgeklopt ei om scones mee te bestrijken
- pot met deksel (inhoud ongeveer 360 ml)
- soda
- refractometer

### **Opdracht 3**

per kandidaat:

- 1 eetlepel zelfbereide jam
- 1 eetlepel aardbeienjam uit de winkel
- servet
- glas water

## **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 2 en 3 horen bij elkaar en moeten direct na elkaar en in die volgorde worden afgenomen. Tijdens het bakken van de scones (opdracht 2) voeren de kandidaten de organoleptische keuring uit (opdracht 3).

### *Vorbereiding*

U bereidt alle opdrachten zorgvuldig voor en zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is.

### **Opdracht 2**

- U zorgt voor een voorverwarmde oven (200 °C).
- Indien u ervoor kiest om de kandidaten met ingevroren aardbeien te laten werken, zorgt u ervoor dat deze aardbeien ontdooid zijn.
- U zorgt voor losgeklopt ei waarmee kandidaten hun scones kunnen bestrijken.
- Het is de bedoeling dat kandidaten doorwerken tijdens de rijstijd van het deeg.
- Als u beschikt over een rijskast waar meerdere kandidaten gebruik van kunnen maken, kunt u die gebruiken.

### **Opdracht 3**

- De kandidaten voeren een organoleptische keuring uit waarbij ze hun zelfbereide aardbeienjam vergelijken met aardbeienjam uit de winkel.
- Indien een kandidaat een organoleptische keuring op smaak moet doen met een product dat zij/hij niet kan/mag proeven, dan mag het bevoegd gezag van de school iemand aanwijzen die de keuring op smaak doet. Het is de bedoeling dat de aangewezen persoon de aanwijzingen van de kandidaat opvolgt. De overige onderdelen van de opdracht kan de kandidaat maken met de oorspronkelijke informatie.

## 5 Bronvermeldingen

---

<b>opdracht</b>	<b>bronvermelding afbeeldingen en media</b>
inleiding	arbuz / Shutterstock.com
inleiding	Tyler Olson / Shutterstock.com
inleiding	urbanbuzz / Shutterstock.com
4	Robyn Mackenzie / Shutterstock.com
4	Tiger Images / Shutterstock.com
4	goffkein.pro / Shutterstock.com
4	Rutina / Shutterstock.com
4	JeniFoto / Shutterstock.com
4	photokin / Shutterstock.com
4	Anna Kucherova / Shutterstock.com
4	aquariagirl1970 / Shutterstock.com
4	margouillat photo / Shutterstock.com
4	P Maxwell Photography / Shutterstock.com
4	Anton Starikov / Shutterstock.com
4	NAPAPORN NONTN / Shutterstock.com

*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.*