

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

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: 225 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
BF	<ul style="list-style-type: none"><li>– minitoetsvragen</li><li>– werkplanning maken</li><li>– materialen en gereedschappen kiezen**</li></ul>	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:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_HBR_B_kb.mp4
vb_instructie_HBR_B_kb.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

#### Opdracht BF

koptelefoon

#### Opdracht 1

U zorgt ervoor dat elke kandidaat kan beschikken over de volgende grondstoffen:

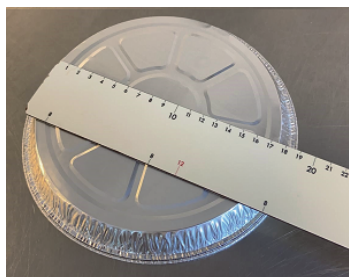
700 g	amandelspijs k.k.
170 g	basterdsuiker
340 g	boter
57 g	citroenrasp
60 g	gist
55 g	heeleei
300 g	gele roompoeder
30 g	kleinbroodpoeder
170 g	melissuiker
1150 g	patentbloem
90 g	vruchtenbroodpoeder
1235 g	water
19 g	zout

voor de afwerking:

	decoreerpoeder
	heeleei
	geklaarde boter
33	halve amandelen
	olie

de gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met:

- kartelspuitje 12
- ronde steker Ø 19 cm
- ronde steker Ø 21 cm
- 3 pie-plates Ø 17,5 cm:



De examiner 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 opdrachten 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 Twee bakkerijproducten maken**

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.
- Bij het broodproduct maakt de kandidaat een deeg voor 30 broodjes. Na het verdelen en opbollen levert de kandidaat 15 deegbolletjes in bij de examinator. De overige 15 deegbolletjes werkt hij af.

### *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 broodjes opgevouwen zijn en de spuitzak klaarligt.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect B1g, 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	Epine / 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.*