

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*

Alle opdrachten in Facet vormen samen opdracht BF. De overige opdrachten zijn genummerd.

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

onderdeel B		richttijd: 225 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
BF	<ul style="list-style-type: none"><li>– minitoetsvragen</li><li>– werkvoorbereidingsopdracht maken**</li></ul>	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.

\*\* 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>
vr_instructiefilm_HBR_B_kb.mp4
vr_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

grondstoffen 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	kleinbroodpoeder	4	volkorenmeel
5	bruine basterdsuiker	6	bruinbroodpoeder
7	gevuldbroodpoeder	8	geleroompoeder
9	geplette tarwe	10	amandelschaafsel
11	zout	12	melissuiker
13	amandelen	14	hazelnoten
15	gist	16	amandelspijs
17	water	18	eiwit
19	notenmix	20	mueslimix
21	eidooier	22	krokantbroodpoeder

## Opdracht 2

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

225 g	amandelspijs
150 g	basterdsuiker
25 g	bruinbroodpoeder
6 g	citroenrasp
30 g	decoreerpoeder
225 g	gele room (klaarzetten)
125 g	gevuldbroodpoeder
85 g	gist
50 g	hazelnoten (gebroken en gebruneerd klaarzetten)
30 g	heelei
1 g	kaneel
525 g	kersenfruffi
3 g	koolzuur
10 g	krokantbroodpoeder
500 g	mueslimix
600 g	patentbloem
165 g	roomboter
250 g	geplette tarwe
250 g	volkorenmeel
600 g	water
270 g	Zeeuwse bloem
14 g	zout

<b>voor de afwerking</b>	
300 g	kruimeldeegkruimels (klaarzetten)

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

Voor de kruimeldeegkruimels is nodig:

130 g Zeeuwse bloem, 70 g basterdsuiker, 80 g roomboter, 15 g ei, 2 g citroen, 1g koolzuur.

### 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:

2 spuitzakken, glad spuitmondje nr.12, 3 pie-plates Ø 17,5 cm, steker Ø 20 cm

## 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 verdient het aanbeveling 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 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 en 2 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 Twee bakkerijproducten maken**

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
  - de 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 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 B2g, 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	Epine / Shutterstock.com
F	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.*