

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](https://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: 200 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	een minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	twee bakkerijproducten maken	bijlage	6
3	terugkijken	3 mondelinge vragen**	1

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

\*\* In het correctievoorschrift vindt u de vragen die u mondeling aan de kandidaat stelt en het antwoordmodel.

## *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_bb.mp4
vb_instructie_HBR_B_bb.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

#### Opdracht 2

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

80 g	amandelspijs kant-en-klaar
410 g	boter
10 g	citroenrasp
77 g	heeleei
85 g	gedroogde cranberries
45 g	instant roompoeder
2 g	kaneel
2 g	koolzuur
220 g	melissuiker
250 g	patentbloem
8 g	samengesteld bakpoeder *
4 g	vanillesuiker
80 g	water
180 g	witte basterdsuiker
115 g	witte chocoladedruppels
340 g	Zeeuwse bloem
5 g	zout
300 g	Zwitserse room

Voor de afwerking:

1	kiwi
3	grote aardbeien
2	mandarijnen
6	gehalveerde pitloze rode druiven
6	gehalveerde pitloze groene druiven
3	schijven ananas
220 g	gezoete slagroom
9	chocoladegalettes
	afdekgelei

De gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met per kandidaat:

- 3 sloffenringen: afmeting 24 x 9 x 5 cm
- glad spuitmondje 10
- 2 kartelspuitjes 12
- portioneerlepel 5 cm

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. Zo kunt u onder andere controleren of de aangegeven temperaturen en baktijden overeenstemmen met de werking van de ovens bij u op school.

### *Start van het onderdeel*

Laat de kandidaten het gehele onderdeel doorlezen. Deze tijd valt buiten de examentijd. Hierbij mogen de kandidaten vragen stellen. U bepaalt of een vraag beantwoord kan worden zonder dat dit van invloed is op de beoordeling en geheimhouding.

### **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.
- 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 bakplaten van 40 x 60 cm.
- **Let op:** bij de ontwikkeling van de receptuur is een samengesteld bakpoeder gebruikt. We adviseren u uit te testen of deze hoeveelheid juist is bij het merk bakpoeder dat u op school hanteert. Indien de hoeveelheid afwijkt geeft u dit vooraf door aan de leerlingen.

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.

### Opdracht 3

Voor deze praktijkopdracht zijn er varianten in de vorm van verschillende combinaties van vragen, zie het correctievoorschrift bij 1.2. U bepaalt welke variant van vragen u aan de kandidaat voorlegt; u wisselt het gebruik van de varianten zo veel mogelijk af.

## 5 Bronvermeldingen

---

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
2	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2023

#### **Disclaimer**

*Dit materiaal is een product van het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap en in beheer bij het College voor Toetsen en Examens (CvTE) te Utrecht. CvTE accepteert geen enkele aansprakelijkheid voor schade ontstaan door het gebruik van dit materiaal op welke manier dan ook. CvTE heeft conform de wettelijke bepalingen en voor zover mogelijk het auteursrecht op in dit materiaal gebruikt (bronnen)materiaal geregeld. Diegene die desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met het CvTE.*

*Dit materiaal is vrij te gebruiken voor eigen oefening, studie of privégebruik, alsmede schoolgebruik op niet-commerciële basis. Voor alle andere toepassingen geldt dat het gebruik van in dit product verwerkt (bronnen)materiaal niet is toegestaan zonder toestemming van de rechthebbenden. Op eventueel aangepast werk dient duidelijk vermeld te worden dat er sprake is van een aanpassing van een product van CvTE. Elke schijn van bemoeienis of goedkeuring van CvTE met betrekking tot het nieuwe materiaal dient te worden uitgesloten.*