

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

onderdeel B		richttijd: 115 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	broodjes bereiden		6
2	een organoleptische keuring uitvoeren		6
3	risico bepalen en presentatieadvies uitvoeren		
4	producten opbergen en controleren	ICT-gebruik: webbrowser (offline beschikbare website)	
5	minitoetsvragen maken	ICT-gebruik: Facet	

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

## Planning afname

Het examen van profielvak groen heeft vier onderdelen, onderdeel A, B, C en D. 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

<b>bestanden voor de kandidaat</b>	<b>opdracht</b>
CSPE-app.html	4

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Bij opdracht 4 zit een html-applicatie. Hiervoor dienen de bestanden uit de zip grn-blauw-2023-bb klaar gezet te worden op een plaats die voor de kandidaat toegankelijk is. Meer informatie hierover vindt u in de Handleiding applicaties CSPE 2023.

Zorg dat er een snelkoppeling op het bureaublad van de kandidaat is naar CSPE-app.html. Als de kandidaat deze opdracht gaat uitvoeren, klikt hij op deze snelkoppeling en vult hij zijn naam en kandidaatnummer in. Als de kandidaat klaar is met de opdracht moet hij zijn uitwerking opslaan. Vertel de kandidaat waar hij dit moet doen.

U kunt er ook voor kiezen om de uitwerking te laten printen, vertel de kandidaat dan dat hij ook op de knop Print moet klikken.

U kunt deze opdrachten op twee manieren nakijken:

- Digitaal: open CSPE-app.html, klik in het inlogscherf op het slotje rechts onderin, vul de nakijksleutel in die u ontvangen hebt, open de uitwerking van de kandidaat.
- Op papier: met de afdruk van de kandidaat.

### 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**

<b>keuken en apparatuur</b>	<b>pannen en snijplanken</b>
kooktoestel	koekenpannen/bakpannen
oven met ovenplaten	kookpannen
wasbak met kraan	steelpannen
werktafel/aanrechtblad	(kleuren)snijplanken
<b>bestek en servies</b>	<b>textiel en schoonmaakmateriaal</b>
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
vetvrij 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 1

grondstoffen deeg per kandidaat:

- 125 g bloem
- 75 ml water
- 3 g gist
- 1 g kristalsuiker

grondstoffen vulling per kandidaat:

- 50 g tempé
- 25 g ui
- 10 ml ketjap
- 7 ml wokolie
- 7 g rode peper
- 1 g gemalen zwarte peper
- 1 g vijfkruidenpoeder
- 1 teen knoflook

nodig voor samenstellen en stomen van de broodjes per kandidaat:

- zelfbereid gerezen deeg
- zelfbereide vulling
- stoommandje
- bakpapier
- klein beetje water
- kerntemperatuur-thermometer

## **Opdracht 2**

per kandidaat:

- één zelfbereid gestoomd broodje
- één gestoomd broodje uit de winkel
- servet
- glas water

## **Opdracht 3**

per kandidaat:

- zelfbereide gestoomde broodjes
- verpakkingsmaterialen/disposables: vetvrij papier/bakpapier, één vershouddoos met deksel, vershoudfolie, één kartonnen bakje (ongeveer 6 x 6 cm), één papieren zakje, één (micro)perforatie-gaatjeszak, één kartonnen omverpakking (ongeveer 12 X 12 cm).
- codeermateriaal

## **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 1, 2 en 3 moeten direct na elkaar en in die volgorde worden afgenomen. Bij de overige opdrachten van dit onderdeel is het toegestaan om af te wijken van de volgorde.

### *Vorbereiding*

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

## **Opdracht 1**

De kandidaat maakt de knoflook en ui zelf schoon en verkleint deze zelf. U zorgt ervoor dat er ongeveer even grote losse tenen knoflook met schil klaarliggen. De kandidaat verkleint zelf de rode peper. U zorgt ervoor dat er ongeveer even grote ontpitte stukken rode peper van ongeveer 7 gram klaarliggen. U zorgt er ook voor dat de tempé, indien nodig, fijngesneden klaar ligt voor de kandidaten.

## Opdracht 2

- De kandidaten voeren een organoleptische keuring uit waarbij ze hun zelfbereid gestoomd broodje vergelijken met een gestoomd broodje uit de winkel.
- Voor het gestoomd broodje uit de winkel kunt u elk soort/elke smaak gestoomd broodje gebruiken.
- U zorgt ervoor dat er voldoende opgewarmde gestoomde broodjes uit de winkel beschikbaar zijn waar elke kandidaat er één van kan gebruiken.
- 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. De aangewezen persoon volgt de aanwijzingen van de kandidaat op. De overige onderdelen van de opdracht kan de kandidaat maken met de oorspronkelijke informatie.

## Opdracht 3

De kandidaten verpakken hun zelfbereide gestoomde broodjes. Hiervoor hebben ze verschillende herbruikbare verpakkingsmaterialen/disposables nodig waar ze de juiste uit kiezen. Deze verpakkingsmaterialen zijn bij diverse (online) winkels en/of de (online) supermarkten verkrijgbaar.

## 5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
inleiding	garis lurus / Shutterstock.com SUCCHARUT CHOUNYOO / Shutterstock.com anmbph / Shutterstock.com studiovin / Shutterstock.com Nishihama / Shutterstock.com

### **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.*