

versie rood, onderdeel B

profielmodule 2 – tussen productie en verkoop

profielvak-cspe Groen – BB

instructie examinator

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: 110 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	<ul style="list-style-type: none">– minitoetsvragen maken– een vraag maken over processtappen en een etiket maken	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten bijlage	
2	vulling bereiden		6
3	opdracht over voorraadbeheer maken		
4	product afwerken en verpakken		6

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

Opdracht 1

Voor deze opdracht staat één toetspakket klaar dat door de afnameplanner ingepland moet worden.

De kandidaat maakt deze opdracht in Facet. De ingeschatte tijd voor deze opdracht is 20 minuten. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat verschillen.

U beoordeelt een deel van de vragen in de Facet-corrector.

Planning afname

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

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden. Wij adviseren om het examen verspreid over meerdere dagen af te nemen.

2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden. U ontvangt deze bestanden bij zending C.

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_GRN_B_bb.mp4
vr_instructie_GRN_B_bb.pdf

bestanden voor de examinerator
correctievoorschrift: BP-2000-r-24-1-B-c.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 het uitvoeren van de opdrachten in 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.

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 keukenhanddoeken
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

algemeen:

- de datum van de afnamedag moet ergens af te lezen zijn

per kandidaat:

- bijlage

Opdracht 2

grondstoffen vulling per kandidaat:

- 100 ml groentebouillon (deze mag koud zijn)
- 25 g boter
- 25 g bloem
- 25 g wortelstukjes
- 25 g paprikastukjes
- 25 g diepvrieserwten
- 1 sjalot
- 1 knoflookteentje
- 1 tl paprikapoeder

Opdracht 4

algemeen:

- de datum van de afnamedag moet ergens af te lezen zijn

grondstoffen voor het vormen en paneren per kandidaat:

- door de kandidaat bereide (afgekoelde) vulling
- circa 6 eetlepels bloem
- circa 8 eetlepels paneermeel
- 1 ei

materialen voor het verpakken per kandidaat:

- vier door de kandidaat bereide groentekroketten
- doorzichtige folie
- één papieren zakje
- één plastic zakje
- één klein kartonnen doosje (passend bij de maat van vier groentekroketten)
- één groot kartonnen doosje
- één (micro)perforatie-gaatjeszak
- vetvrij papier
- sticker

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.

Vorbereiding

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

Volgorde opdrachten

De opdrachten 2, 3 en 4 moeten direct na elkaar en in de aangegeven volgorde gemaakt worden.

Afname

Opdracht 1 vragen maken in Facet

- De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden. Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet. Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050 – 599 9925.
- Zorg dat de kandidaten kunnen zien welke datum het is op de dag van afname.
- De kandidaat heeft de bijlage nodig. Zorg dat u de bijlage weer inneemt aan het einde van deze opdracht.

Opdracht 2 en 4 vulling bereiden en product afwerken en verpakken

De professionele vaardigheden van de kandidaat beoordeelt u voor de opdrachten 2 en 4 aan het eind van opdracht 4.

Opdracht 2 vulling bereiden

- Zorg ervoor dat er voor iedere kandidaat een kleine sjalot met schil en een losse knoflookteen met schil klaarligt.
- Zorg ervoor dat er wortel en paprika in kleingesneden stukjes centraal klaarstaat zodat de kandidaat die zelf kan afwegen.
- Zorg ervoor dat de wortel en paprika vers zijn (geen diepvries of pot).
- Zorg voor diepvrieserwten. Erwten uit blik zijn niet geschikt voor dit recept vanwege het blancheren van de groenten.
- Zorg voor een passende pan voor het blancheren van de groenten.
- Zet voor alle kandidaten die gelijktijdig aan de opdracht werken 100 ml groentebouillon centraal klaar. De groentebouillon mag in een grote pan zitten waar ze die zelf uit kunnen scheppen.
- Indien het in het lokaal erg warm is kunt u een schaal ijswater klaarzetten om het afkoelen van de vulling wat te versnellen.

Opdracht 4 product afwerken en verpakken

- In plaats van de voorgeschreven schaaltes mag de kandidaat ook borden gebruiken.
- De kandidaat klopt zelf het ei los.
- Zorg dat er altijd wat vulling op voorraad is om aan de kandidaat te overhandigen, mocht de zelfbereide vulling te dun zijn.
- Als een kandidaat te weinig ei of paneermeel heeft, mag dit aangevuld worden.
- De kandidaten verpakken hun zelfbereide producten. Kandidaten moeten zelf het juiste verpakkingsmateriaal kiezen. Zorg dat voor alle kandidaten die gelijktijdig aan de opdracht werken de volgende verpakkingsmaterialen klaarliggen: doorzichtige folie, papieren zakjes, plastic zakjes, kleine kartonnen doosjes (waar vier groentekroketten ruim in passen), grote kartonnen doosjes, (micro)perforatie-gaatjeszak en vetvrij papier. Deze verpakkingsmaterialen zijn bij diverse (online) winkels en/of de (online) supermarkten en groothandels verkrijgbaar.
- Zorg voor een sticker waarop de leerling zijn naam, productnaam en datum kan vermelden.
- Zorg dat de kandidaten kunnen zien welke datum het is op de dag van afname.

5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
inleiding	studiovin / Shutterstock.com venimo / 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.