Consumptief-bakken: vakspecifieke informatie centraal examen 2010

Deze informatie maakt deel uit van de Septembermededeling (zie Examenblad.nl).

BB en KB

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2010
richtlijnen bij de afname:	De instructie voor de examinator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling. De instructie voor de examinator is ten opzichte van vorig jaar aanmerkelijk aangescherpt. De reden schuilt in een onderzoek dat in opdracht van de Inspectie van het Onderwijs is verricht. (http://www.onderwijsinspectie.nl/nl/home/naslag/Alle_publicaties/praktijk-beroepsgerichte-examens-vmbo) Uit het onderzoek komt naar voren dat niet alle examinatoren zich houden aan alle voorgeschreven richtlijnen. In gevallen waar dat niet zo is, is het belangrijkste knelpunt dat de examinatoren zich vooral als docent gedragen, en niet als examinator. Inspectie concludeert dat de afname van het cspe moet verbeteren. De aangescherpte instructie voor de examinator is via doorklikken te downloaden bij onderdeel III.4.3 Richtlijnen bij de praktijkexamens van de Septembermededeling (www.examenblad.nl).
afnameperiode 1e tijdvak:	5 april t/m 2 juni 2010 (rooster voor de centrale examens)
examenduur:	zie III.4.4 van de Septembermededeling 'Overzicht onderdelen en ICT in de praktijkexamens'
minitoetsen:	zie III.4.5 van de Septembermededeling
productgroepen:	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde productgroepen. Deze productgroepen zijn aan het eind van dit document vermeld.

GL zie volgende blz

GL

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2010
richtlijnen bij de afname:	De instructie voor de examinator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling. De instructie voor de examinator is ten opzichte van vorig jaar aanmerkelijk aangescherpt. De reden schuilt in een onderzoek dat in opdracht van de Inspectie van het Onderwijs is verricht. (http://www.onderwijsinspectie.nl/nl/home/naslag/Alle_publicaties/praktijk-beroepsgerichte-examens-vmbo) Uit het onderzoek komt naar voren dat niet alle examinatoren zich houden aan alle voorgeschreven richtlijnen. In gevallen waar dat niet zo is, is het belangrijkste knelpunt dat de examinatoren zich vooral als docent gedragen, en niet als examinator. Inspectie concludeert dat de afname van het cspe moet verbeteren. De aangescherpte instructie voor de examinator is via doorklikken te downloaden bij onderdeel III.4.3 Richtlijnen bij de praktijkexamens van de Septembermededeling (www.examenblad.nl).
afnameperiode 1e tijdvak:	5 april t/m 2 juni 2010 (rooster voor de centrale examens)
examenduur:	zie III.4.4 van de Septembermededeling 'Overzicht onderdelen en ICT in de praktijkexamens'
minitoetsen:	zie III.4.5 van de Septembermededeling
NB	Er is één identiek cspe GL voor de vakken horeca, bakken en consumptief-breed.
technieken, producten en gerechten:	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde technieken en groepen van producten en gerechten. Deze technieken, producten en gerechten zijn aan het eind van dit document vermeld.
voorbeeld cspe GL 2009 of 2008	zie: www.cito.nl kies: voortgezet onderwijs → centrale examens → examens vmbo → examens 2009 of 2008 → vmbo gl/tl → cspe

Productgroepen: cspe BB en cspe KB

Producten en gerechten CSPE BB en KB 2010

De examinering van de exameneenheden CO/K/18, CO/K/19 en CO/K/20 wordt beperkt tot de volgende productgroepen en producten:

Broodbakken:

IIA Gevuld kleinbrood, vulling op het deeg	***III B Hartig getoerd gerezen***
❑ pizzabroodjes	❑ hamkaasbroodjes
❑ puddingbroodjes	❑ hartige schnecken
❑ koffiebroodjes	❑ kaasstengels
❑ worstenbroodjes	❑ gehaktbroodjes

Banketbakken:

IB Korstdeegproducten zonder amandel	***IIIB Gebak***
❑ appelcarré's	❑ harde wenergebakjes
❑ saucijzenbroodjes	❑ bavaroisgebak
❑ appelflappen	❑ gebakstukken
❑ zoute kaasvlinders	❑ kapselgebakjes

Technieken, producten en gerechten: cspe GL

zie volgende bladzijde

Technieken, producten en gerechten: cspe GL

De examinering van de exameneenheden COG/K/5 en COG/K/6 wordt beperkt tot de volgende technieken en groepen van producten/gerechten:

Technieken bakken én horeca:

wassen, afwegen, afmeten, schillen, samenstellen, zeven	K/6	eindterm 1
snijden, verdelen	K/6	eindterm 2
snijden, spuiten, modelleren, uitrollen, uitsteken, vullen, samenvoegen	K/6	eindterm 3
mengen, kneden, roeren	K/6	eindterm 4
koken, (roer-)bakken, rijzen, verwarmen, koelen, frituren	K/6	eindterm 5

De toetsing van de technieken in bovenstaande tabel is beperkt tot de aangewezen producten/gerechten (zie overzicht hieronder):

Producten/gerechten bakken én horeca

Voor de keuze van producten/gerechten voor de *praktijkopdracht* is uitgegaan van producten/gerechten waarin de onderdelen horeca en bakkerij geïntegreerd getoetst kunnen worden.

De examinering van de *theorie* van de exameneenheden COG/K/5 en COG/K/6 is breder dan examinering van de praktijk in verband met het theoretische karakter van de gemengde leerweg, maar wel beperkt tot de volgende aangewezen producten/gerechten:

Praktijkopdracht(en)	Theorieopdracht(en)
❑ heldere gevogeltesoep met soepstengel op basis van kant-en-klaar korstdeeg[1)] of ❑ croissant op basis van kant-en-klaar deeg gevuld met gevogelte-salade[1)] of ❑ stokbrood gevuld met gevogeltesalade[1)]	Plate van gevogelte[2)]: ❑ kip ❑ kalkoen met bijpassend gerecht van: ❑ aardappels: *gekookt, gebakken, gefrituurd* ❑ pasta: *gekookt en au beurre afgewerkt* met bijpassend gerecht van warme groente(s): *gekookt, gebakken/geroerbakt, geblancheerd* Getoerd gerezen brood: ❑ croissant ❑ soepstengel Krokant brood: ❑ stokbrood

[1)] met een bijpassend garnituur
[2)] Eventueel met een bijpassende warme of koude saus, *op basis van convenience food*