

## Consumptief-breed: 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:	<p>De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.</p> <p>De instructie voor de examinerator 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. (<a href="http://www.onderwijsinspectie.nl/nl/home/naslag/Alle_publicaties/praktijkberoepsgerichte-examens-vmbo">http://www.onderwijsinspectie.nl/nl/home/naslag/Alle_publicaties/praktijkberoepsgerichte-examens-vmbo</a>)</p> <p>Uit het onderzoek komt naar voren dat niet alle examineratoren zich houden aan alle voorgeschreven richtlijnen. In gevallen waar dat niet zo is, is het belangrijkste knelpunt dat de examineratoren zich vooral als docent gedragen, en niet als examinerator. Inspectie concludeert dat de afname van het cspe moet verbeteren.</p> <p>De aangescherpte instructie voor de examinerator is via doorklikken te downloaden bij onderdeel III.4.3 Richtlijnen bij de praktijkexamens van de Septembermededeling (<a href="http://www.examenblad.nl">www.examenblad.nl</a>).</p>
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
technieken, producten en gerechten:	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde technieken en producten/gerechten. Deze technieken, producten en gerechten zijn aan het eind van dit document vermeld.

GL zie volgende blz

## GL

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2010
richtlijnen bij de afname:	<p>De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.</p> <p>De instructie voor de examinerator 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. (<a href="http://www.onderwijsinspectie.nl/nl/home/naslag/Alle_publicaties/praktijkberoepsgerichte-examens-vmbo">http://www.onderwijsinspectie.nl/nl/home/naslag/Alle_publicaties/praktijkberoepsgerichte-examens-vmbo</a>)</p> <p>Uit het onderzoek komt naar voren dat niet alle examineratoren zich houden aan alle voorgeschreven richtlijnen. In gevallen waar dat niet zo is, is het belangrijkste knelpunt dat de examineratoren zich vooral als docent gedragen, en niet als examinerator. Inspectie concludeert dat de afname van het cspe moet verbeteren.</p> <p>De aangescherpte instructie voor de examinerator is via doorklikken te downloaden bij onderdeel III.4.3 Richtlijnen bij de praktijkexamens van de Septembermededeling (<a href="http://www.examenblad.nl">www.examenblad.nl</a>).</p>
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: <a href="http://www.cito.nl">www.cito.nl</a> kies: voortgezet onderwijs → centrale examens → examens vmbo → examens 2009 of 2008 → vmbo gl/tl → cspe

### **Technieken, producten en gerechten: cspe BB en cspe KB**

zie volgende bladzijde

## Technieken, producten en gerechten: cspe BB en cspe KB

De examinering van de exameneenheden C/K/5 en C/K/6 wordt in het CSPE BB en KB van Consumptief-breed beperkt tot de volgende technieken en producten/gerechten:

De technieken die bij het onderdeel **horeca** getoetst worden zijn:

wassen, afwegen, schillen, samenstellen	K/6	eindterm 1
snijden, verdelen	K/6	eindterm 2
snijden, modelleren, samenvoegen	K/6	eindterm 3
mengen	K/6	eindterm 4
koken, (roer-)bakken, verwarmen, koelen, frituren	K/6	eindterm 5

De toetsing van de technieken in bovenstaande tabel is beperkt tot de volgende gerechten:

Plate van gevogelte <sup>1)</sup> : <ul style="list-style-type: none"><li>▪ kip</li><li>▪ kalkoen</li></ul>	met bijpassend gerecht van: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ aardappels: <i>gekookt, gebakken, gefrituurd</i></li><li>▪ pasta: <i>gekookt en au beurre afgewerkt</i></li></ul>	met bijpassende warme groente: <i>gekookt, gebakken/geroerbakt, geblancheerd</i>
---	---	---

<sup>1)</sup> Eventueel met een bijpassende warme of koude saus, *op basis van convenience food*

Binnen het cspe BB en KB kent het onderdeel horeca twee zittingen.

In één zitting wordt de bereiding getoetst van bovenstaande gerechten.

In de andere zitting worden de exameneenheden C/K/11 ('Ontvangst, verblijf en afscheid in een restaurant') en C/K/12 ('Distributie en presentatie') getoetst.

De technieken die bij het onderdeel **bakken** van Consumptief-breed getoetst worden zijn:

afwegen, afmeten, zeven	K/6	eindterm 1
verdelen, snijden	K/6	eindterm 2
modelleren, spuiten, snijden, uitrollen, uitsteken, vullen, samenvoegen	K/6	eindterm 3
knedem, roeren, mengen	K/6	eindterm 4
bakken, rijzen, koelen	K/6	eindterm 5

De toetsing van de bedoelde technieken is in 2010 beperkt tot de volgende producten:

### Broodproducten:

<i>Gevuld klein brood, vulling op het deeg</i> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> pizzabroodjes</li><li><input type="checkbox"/> roombroodjes</li><li><input type="checkbox"/> Hollandse koffiebroodjes</li><li><input type="checkbox"/> schnecken</li><li><input type="checkbox"/> amandelbroodjes</li><li><input type="checkbox"/> kokosbroodjes</li></ul>
--

### Banketproducten:

<i>Koekjes van wrijf- en roerdegem</i> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> rozetspritsjes</li><li><input type="checkbox"/> s-spritsjes</li><li><input type="checkbox"/> Utrechtse sprits</li><li><input type="checkbox"/> Washingtons</li><li><input type="checkbox"/> hazelnoot- / kokosgallettes</li></ul>	<i>Cakes en soezen met instantmix</i> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> roomsoesjes</li><li><input type="checkbox"/> hartige soesjes</li><li><input type="checkbox"/> slagroomsoesjes</li><li><input type="checkbox"/> marmercake</li><li><input type="checkbox"/> vruchtencake</li><li><input type="checkbox"/> appelcake</li></ul>
---	---

Het cspe BB en KB kent bij het onderdeel bakken één zitting, waarin de bereiding van één van de bovenstaande broodproducten wordt getoetst en twee van de genoemde banketproducten.

## **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:

<b>Praktijkopdracht(en)</b>	<b>Theorieopdracht(en)</b>
<input type="checkbox"/> heldere gevogeltesoep met soepstengel op basis van kant-en-klaar korstdeeg <sup>1)</sup> of	Plate van gevogelte <sup>2)</sup> : <input type="checkbox"/> kip <input type="checkbox"/> kalkoen met bijpassend gerecht van: <input type="checkbox"/> aardappels: <i>gekookt, gebakken, gefrituurd</i> <input type="checkbox"/> pasta: <i>gekookt en au beurre afgewerkt</i> met bijpassend gerecht van warme groente(s): <i>gekookt, gebakken/geroerbakt, geblancheerd</i>
<input type="checkbox"/> croissant op basis van kant-en-klaar deeg gevuld met gevogeltesalade <sup>1)</sup> of	
<input type="checkbox"/> stokbrood gevuld met gevogeltesalade <sup>1)</sup>	
	Getoerd gerezen brood: <input type="checkbox"/> croissant <input type="checkbox"/> soepstengel  Krokant brood: <input type="checkbox"/> stokbrood

<sup>1)</sup> met een bijpassend garnituur

<sup>2)</sup> Eventueel met een bijpassende warme of koude saus, *op basis van convenience food*