

## Consumptief-breed: vakspecifieke informatie centraal examen 2012

Deze informatie maakt deel uit van de Septembermededeling van het College voor Examens (CvE) (zie Examenblad.nl).

### BB, KB en GL

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2012
richtlijnen:	<p>De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.</p> <p>De instructie voor de examinerator is in het schooljaar 2009-2010 aanmerkelijk aangescherpt. De reden schuilt in een onderzoek dat in opdracht van de Inspectie van het Onderwijs is verricht.</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.</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> <p>Bij de A zending <sup>1)</sup> van het cspe wordt een 'grijze vlekken exemplaar' van het examenboekje naar scholen toegestuurd. In een grijze vlekken exemplaar is alleen de informatie zichtbaar die noodzakelijk is voor de voorbereiding op de afname van het cspe. De informatie die bij de voorbereiding niet nodig is, is onleesbaar gemaakt door deze met een grijze vlek te bedekken.</p> <p>Het is van belang dat de examinerator alle opgaven uit het leerlingenboekje zelf maakt voordat hij start met de afname van het cspe. Daarom mag de examinerator maximaal vijf werkdagen voorafgaand aan de daadwerkelijke start van de afname van het cspe een leerlingenboekje uit zending B <sup>2)</sup> inzien en zelf de opgaven maken.</p> <p><sup>1)</sup> Zending A van het cspe wordt medio februari op de school bezorgd. Aan de hand van zending A (zie III.4.2 van de Septembermededeling) kunnen examineratoren en examensecretaris de organisatie van het cspe tot in detail afstemmen.</p> <p><sup>2)</sup> Zending B bevat de papieren examendocumenten in kandidaataantallen (zie III.4.2 van de Septembermededeling).</p>
afnameperiode 1e tijdvak:	2 april t/m 1 juni 2012 (rooster van het College voor Examens)
examenduur:	zie III.4.5 van de Septembermededeling 'Overzicht onderdelen en ICT in de praktijkexamens'
minitoetsen:	zie III.4.6 van de Septembermededeling

### Specifiek BB, KB en GL

zie volgende blz.

## Specifiek BB en KB

productgroepen	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde groepen van producten en gerechten. Deze productgroepen zijn hieronder vermeld.
----------------	---

### **Productgroepen cspe BB en cspe KB**

De examinering van de exameneenheden wordt beperkt tot de volgende productgroepen:

#### **Horeca**

▪ Groep 3	Slachtvlees: het pocheren, sauteren (bakken) frituren of grillen van een stukje geportioneerd slachtvlees met een bijpassende saus of samengestelde boter en warm en koud garnituur
-----------	---

#### **Bakken**

broodproducten	Groep 4: krokant brood
banketproducten	Groep 2: koekjes wrijf- en roerdegen / cakes en soezen

In de syllabus Consumptief Breed 2012 zijn de productgroepen omschreven.

## Specifiek GL

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. Deze technieken en productgroepen zijn aan het eind van dit document vermeld.
voorbeeld cspe GL 2011, 2010 of 2009	zie: <a href="http://www.cito.nl">www.cito.nl</a> kies: voortgezet onderwijs → centrale examens → schriftelijke examens vmbo → examens 2011, 2010 of 2009 → vmbo gl/tl → cspe

### **Technieken, en productgroepen cspe GL**

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

#### **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 productgroepen

### Productgroepen cspe GL consumptief

<b>Horeca</b>	Groep 2: slachtvlees
<b>Bakken</b>	Groep 3: krokant brood of getoerd gerezen

De examinering van de **theorie** van de exameneenheden COG/K5 en COG/K6 is breder dan de examinering van de praktijk in verband met het meer theoretische karakter van de gemengde leerweg. De theorie blijft beperkt tot 2 van de 3 genoemde groepen horeca en 2 van de drie genoemde groepen bakken.

#### In 2012 betreft dit:

<b>Horeca</b>	Groep 2: slachtvlees Groep 3: (tam) gevogelte
<b>Bakken</b>	Groep 2: korstdeeg Groep 3: krokant brood of getoerd gerezen