

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	tijd*	akg**
1	– theorievragen maken (minitoetsvragen) – een opdracht maken over producten bestellen en een ingangscontrole uitvoeren	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten	± 20 min.	
2	pot desinfecteren	zie hoofdstuk 3	± 90 min.	6
3	product bereiden	zie hoofdstuk 3		6
4	product bereiden en eindproduct verpakken	zie hoofdstuk 3		6

* tijd = inschatting benodigde tijd. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat en school verschillen.

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

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-25-1-B-c.pdf
correctievoorschrift: BP-2000-r-25-1-c.xlsx

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- en precisieweegschaal	refractometer
invetkwastje	thermometer
keukenpapier	trechters
maatbekers 0,5 l en 1 l	vergiet
maatcilinders 250 ml en 100 ml	kookwekker/timer
passe-vite (roerzeef)	zeven

Opdracht 1

per kandidaat:

- koptelefoon of oortjes

Opdracht 2

per kandidaat:

- glazen pot met deksel (ongeveer 700 ml inhoud)
- reinigingsmiddel
- 1 el soda
- keukenpapier

Opdracht 3

per kandidaat:

- 50 g couscous
- 50 ml water
- 2 tomaten
- 50 g kipfilet
- 50 g feta
- 40 g komkommer
- 35 g rode paprika
- 1 stengel bosui
- 3 zwarte olijven
- 3 blaadjes basilicum
- 1 el olie
- ½ tl groentebouillonpoeder

Opdracht 4

algemeen:

- de datum van de afnamedag moet ergens af te lezen zijn, bijvoorbeeld op het bord

per kandidaat:

- 3 el magere yoghurt
- 2 el rode pesto
- 1 el water
- gedesinfecteerde pot met deksel van opdracht 2
- (door de kandidaat bewerkte) grondstoffen van opdracht 3
- 15 g rucola
- 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.

Volgorde opdrachten

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

Afname

Opdracht 1

- De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden.
- Voor deze opdracht staat één toetspakket klaar dat door de afnameplanner ingepland moet worden.
- U beoordeelt een deel van de opdrachten in de Facet-corrector.
- Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet. Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050 – 599 9925.

Opdracht 2, 3 en 4

De beoordeling van de professionele vaardigheden van de kandidaat bij de opdrachten 2, 3 en 4 noteert u aan het eind van opdracht 4.

Opdracht 2

Zorg per kandidaat voor een glazen pot met deksel van ongeveer 700 ml inhoud (bijvoorbeeld een lege conservenpot) en zet de soda centraal klaar.

Opdracht 3

- Zorg dat de couscous van de variant is die geweld moet worden. Kijk op de verpakking of de verhouding water en couscous klopt met wat voorgeschreven is in het recept. Breng de kandidaat ervan op de hoogte als de hoeveelheid water anders is, de kandidaat hoeft de hoeveelheid water niet zelf te berekenen. Zet de couscous in de originele verpakking centraal klaar zodat de kandidaat die zelf kan afwegen.
- Zorg dat de kipfilet, de feta, de komkommer en de rode paprika afgewogen voor elke kandidaat klaarstaan. Als de afgesneden producten qua gewicht iets afwijken, is dit geen probleem. De kandidaat hoeft de klaargezette producten niet na te wegen.
- De kipfilet, de paprika en de komkommer moeten door de kandidaat in reepjes/blokjes worden gesneden. Daarvoor dienen deze producten in een zo groot mogelijk stuk klaar te staan, zodat de kandidaat ook daadwerkelijk iets te snijden heeft. Het is echter niet nodig producten te verspillen; u mag bijvoorbeeld ook twee stukjes kipfilet klaarleggen.
- **Let op:** Aangezien de kandidaat werkt met rauwe kip is het van belang dat u er goed op let dat de kandidaat hier op de juiste manier mee omgaat om kruisbesmetting te voorkomen. Mocht de kandidaat niet op de juiste wijze werken dan is het van belang dat u zorgt dat niemand van het eindproduct van deze kandidaat eet.
- Zorg voor feta in gezouten water, **niet** in olie.

Opdracht 4

- Zorg voor een sticker waarop de kandidaat zijn naam, de productnaam, de productiedatum en het nettogewicht kan vermelden.
- Zorg dat de kandidaten kunnen zien welke datum het is op de dag van afname.
- Voor het beoordelen van het ingevulde nettogewicht kunt u de gevulde saladepot (met deksel) eventueel zelf wegen.

5 Bronvermeldingen

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