



Consumptief-bakken: vakspecifieke informatie centraal examen 2015

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

Veranderingen t.o.v. 2014 zijn geel gemarkeerd.

BB, KB en GL

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2015 NB de syllabus is leidend (niet de educatieve methode)
syllabus 2015 gewijzigd ten opzichte van 2014?	nee
bijzonderheden	<p><i>Status van het correctievoorschrift: regelgeving</i></p> <p>Het CvTE heeft de correctievoorschriften bij regeling vastgesteld. Het correctievoorschrift is een zogeheten algemeen verbindend voorschrift en valt onder wet- en regelgeving die van overheidswege wordt verstrekt. De corrector mag dus niet afwijken van het correctievoorschrift.</p> <p>Als de corrector van mening is dat het correctievoorschrift een onvolkomenheid bevat neemt hij contact op met het Examenloket (examenloket@duo.nl).</p>
richtlijnen:	<p>De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.</p> <p>Bij de afname moeten vanaf 2013 nieuwe richtlijnen voor het omgaan met examentijd in acht genomen worden. Zie hiervoor bij onderdeel III 4.3 het doorklikdocument: Richtlijnen examentijd cspe</p> <p>De instructie voor de examinerator is via doorklikken te downloaden bij onderdeel III.4.3 Richtlijnen bij de praktijkexamens van de Septembermededeling (www.examenblad.nl).</p> <p>Bij de A zending ¹⁾ 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 ²⁾ inzien en zelf de opgaven maken.</p> <p>¹⁾ Zending A van het cspe wordt 11 februari 2015 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>²⁾ Zending B bevat de papieren examendocumenten in kandidaataantallen (zie III.4.2 van de Septembermededeling).</p>
afnameperiode 1 ^e tijdvak:	30 maart t/m 29 mei 2015 (rooster van het College voor Toetsen en 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 en KB

productgroepen:	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde productgroepen. Deze productgroepen zijn hieronder vermeld.
-----------------	---

Productgroepen: cspe BB en cspe KB Bakken

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

Broodbakken:

IIA gevuld kleinbrood, vulling op het deeg	IIIA zoet getoerd gerezen
---	----------------------------------

Banketbakken:

IIB stukwerk boterdeeg	IIIB taarten
-------------------------------	---------------------

In de syllabus Consumptief Bakken 2015 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 2014, 2013 of 2012	zie: www.cito.nl kies: voortgezet onderwijs → centrale examens → schriftelijke en praktische examens vmbo → examens 2014, examens 2013 of 2012 → 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 en 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

Horeca	Groep 1: vis
Bakken	Groep 1: gistdeeg of zetdeeg

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 2015 betreft dit:

Horeca	Groep 1: vis Groep 2: slachtvlees
Bakken	Groep 1: gistdeeg of zetdeeg Groep 2: korstdeeg