

## Consumptief-bakken: vakspecifieke informatie centraal examen 2011

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

### BB en KB

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2011
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 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 van het cspe voor BB en KB 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 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 inzien en zelf de opgaven maken.</p>
afnameperiode 1e tijdvak:	4 april t/m 3 juni 2011 (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
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:

<b><i>IIB gevuld kleinbrood, vulling door het deeg</i></b>	<b><i>IIIA zoet getoerd gerezen</i></b>
--	---

**Banketbakken:**

<b><i>IIB stukwerk boterdeeg</i></b>	<b><i>IIIA gebakjes</i></b>
--------------------------------------	-----------------------------

**GL**

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2011
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 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>
afnameperiode 1e tijdvak:	4 april t/m 3 juni 2011 (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
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 2010, 2009 of 2008	zie: <a href="http://www.cito.nl">www.cito.nl</a> kies: voortgezet onderwijs → centrale examens → schriftelijke examens vmbo → examens 2010, examens 2009 of 2008 → 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 1 vis
<b>Bakken</b>	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 wat meer theoretische karakter van de gemengde leerweg. Zij blijft beperkt tot 2 van de 3 genoemde groepen horeca en 2 van de drie genoemde groepen bakken.

#### In 2011 betreft dit:

<b>Horeca</b>	Groep 1 vis Groep 2 slachtvlees
<b>Bakken</b>	Groep 1 gistdeeg of zetdeeg Groep 2 korstdeeg