

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](http://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: 115 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	een minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	grondstoffen controleren		
3	een e-mail schrijven		
4	gebakjes bereiden		6

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

## *Planning afname*

Het examen heeft vier onderdelen.

Aangeraden wordt om het examen verspreid over meerdere dagen af te nemen.

De examenonderdelen mogen in willekeurige volgorde worden afgenomen.

## 2 ICT-gebruik

---

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_GRN_B_bb.mp4
vb_instructie_GRN_B_bb.pdf

<b>bestanden voor de kandidaat</b>	<b>opdracht</b>
vb_email_bb.docm	3

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

### Macrobeveiliging

Veel Word- en Excel-bestanden voor de praktische opdrachten bevatten macro's.

In zowel Word als Excel moeten daarom alle macro's worden ingeschakeld.

In de Handleiding Applicaties die op de dvd met digitale bestanden te vinden is, staat beschreven hoe u dit kunt (laten) doen.

## 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

- 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 dit examen zijn **niet** alle materialen uit de standaardkeukenuitrusting nodig.
- Sommige materialen staan in meervoud: de benodigde aantallen per kandidaat beoordeelt u zelf.
- Weegschalen en diverse meters kunnen gezamenlijk gebruikt worden. De kandidaat dient te weten hoe dit materiaal gebruikt moet worden en wordt op het juiste gebruik ervan beoordeeld.

standaardkeukenuitrusting

<b>keuken en apparatuur</b>	<b>pannen en snijplanken</b>
kooktoestel	koekenpannen/bakpannen
oven met ovenplaten	kookpannen
wasbak met kraan	steelpannen
werktafel/aanrechtblad	(kleuren)snijplanken
<b>bestek en servies</b>	<b>textiel en schoonmaakmateriaal</b>
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 handdoeken
vorken	werkdoek/vaatdoek
<b>overige materialen</b>	
afdek- en verpakkingsmateriaal (o.a. aluminiumfolie, huishoudfolie)	pollepel
	pH-meter/pH-papier
bakpapier	raspen
codeermateriaal (etiketten, pen/stift)	sauslepel
deegkrabber	soeplepel
deegroller	spatel
garde	schuimspaan
grammen- of precisieweegschaal	refractometer
invetkwastje	thermometer
keukenpapier	trechters
maatbekers 0,5 l en 1 l	vergiet
maatcilinders 250 ml en 100 ml	weegschaal
passe-vite (roerzeef)	zeven

## Opdracht 4

per kandidaat

grondstoffen ongeveer 9 biscuits:

- 30 g boter
- 25 g bloem
- 25 g maïzena
- 15 g poedersuiker
- 8 g losgeklopt ei
- 1 g bakpoeder

extra nodig:

- bakpapier
- bloem voor het bestuiven van de werktafel

grondstoffen chocoladevulling:

- 100 g witte chocolade
- 40 ml slagroom
- 25 g mini-marshmallows (kleur naar keuze)
- 25 g gedroogde cranberry's
- 10 g chocoladesnoepjes (mini chocoladedragees met suikerlaag)
- 4 zelfbereide biscuits in stukjes

samenstellen geboortegebakjes:

- bord of platte schaal
- 8 deegbakjes (kant-en-klaar of door examiner gemaakt van bladerdeeg)
- zelfbereide chocoladevulling
- 25 g muisjes (ter decoratie, kleur naar keuze)

## 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.

### *Vorbereiding*

U bereidt alle opdrachten zorgvuldig voor en zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is.

### *Volgorde opdrachten*

De opdrachten moeten in de aangegeven volgorde worden afgenomen.

### **Opdracht 4**

- U zorgt voor een voorverwarmde oven (180 °C).
- De kandidaten vormen de biscuits met hun vingers.
- U vertelt de kandidaten wat ze met de overgebleven biscuits moeten doen.
- De deegbakjes mogen kant-en-klaar gebakschelpen/deegbakjes zijn gemaakt van korstdeeg of harde wenerdeeg. U kunt de deegbakjes ook zelf maken van bladerdeeg met behulp van een muffinvorm.

## 5 Bronvermeldingen

---

Marco Ossino / Shutterstock.com  
Vladimir Nenezic / Shutterstock.com  
DuxX / Shutterstock.com  
Moving Moment / Shutterstock.com  
igacis / Shutterstock.com  
Davydenko Yuliia / Shutterstock.com  
Zamurovic Photography / Shutterstock.com  
Tiger Images / Shutterstock.com  
Moving Moment / Shutterstock.com  
Gaby Kooijman / Shutterstock.com  
Dionisvera / Shutterstock.com  
arbuz / Shutterstock.com  
Yuriy Vlasenko / Shutterstock.com  
Yana Ermakova / Shutterstock.com  
Alex Gukalov / Shutterstock.com  
Pressmaster / Shutterstock.com  
AnastasiaNess / Shutterstock.com

*Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling heeft ernaar gestreefd de auteursrechten op hier gebruikt materiaal te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Wie desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met Cito.*