

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 A		richttijd: 80 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	broodjes bereiden		6
2	een terugkijkopdracht maken		
3	een organoleptische keuring uitvoeren		6
4	een rekenopdracht maken		

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

## *Planning afname*

Het profielvak groen examen heeft drie onderdelen, onderdeel A, B en C.  
Aangeraden wordt om het examen verspreid over meerdere dagen af te nemen.

# 2 ICT-gebruik

---

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_GRN_A_gl.mp4
vb_instructie_GRN_A_gl.pdf

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 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. De kandidaat dient te weten hoe dit materiaal gebruikt moet worden en wordt op het juiste gebruik ervan beoordeeld.

#### 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 handdoeken
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- 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 1

grondstoffen deeg per kandidaat:

- 125 g bloem
- 75 ml water
- 3 g gist
- 1 g kristalsuiker

grondstoffen vulling 1 per kandidaat:

- 50 g kipgehakt
- 25 g prei
- 10 ml sojasaus
- 7 ml wokolie
- 7 g rode peper
- 1 g gemalen zwarte peper
- 1 g vijfkruidenpoeder
- 1 teen knoflook

nodig voor samenstellen en stomen van de broodjes per kandidaat:

- zelfbereid gerezen deeg
- zelfbereide vullingen
- stoommandje
- bakpapier
- klein beetje water
- kerntemperatuur-thermometer

grondstoffen vulling 2 per kandidaat:

- 50 g tempé
- 25 g ui
- 10 ml ketjap
- 7 ml wokolie
- 7 g rode peper
- 1 g gemalen zwarte peper
- 1 g vijfkruidenpoeder
- 1 teen knoflook

### **Opdracht 3**

per kandidaat:

- één zelfbereid gestoomd broodje vulling 1
- één zelfbereid gestoomd broodje vulling 2
- servet
- glas water

## 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 1, 2 en 3 moeten direct na elkaar en in die volgorde worden afgenomen. Bij de overige opdrachten van dit onderdeel is het toegestaan om af te wijken van de volgorde.

### *Vorbereiding*

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

### **Opdracht 1**

De kandidaat maakt de knoflook en ui zelf schoon en verkleint deze zelf. U zorgt ervoor dat er ongeveer even grote losse tenen knoflook met schil klaarliggen. De kandidaat verkleint zelf de rode peper. U zorgt ervoor dat er ongeveer even grote ontpitte stukken rode peper van ongeveer 7 gram klaarliggen. U zorgt er ook voor dat de tempé, indien nodig, fijngesneden klaar ligt voor de kandidaten.

### **Opdracht 3**

- De kandidaten voeren een organoleptische keuring uit waarbij zij hun zelfbereide gestoomde broodjes met elkaar vergelijken.
- Indien een kandidaat een organoleptische keuring op smaak moet doen met een product dat zij/hij niet kan/mag proeven, dan mag het bevoegd gezag van de school iemand aanwijzen die de keuring op smaak doet. De aangewezen persoon volgt de aanwijzingen van de kandidaat op. De overige onderdelen van de opdracht kan de kandidaat maken met de oorspronkelijke informatie.

## 5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
inleiding	<a href="#">garis lurus</a> / Shutterstock.com SUCCHARUT CHOUNYOO / Shutterstock.com anmbph / Shutterstock.com <a href="#">studiovin</a> / Shutterstock.com Nishihama / 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.*