

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: 150 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	planning maken	ICT-gebruik: spreadsheetprogramma	
2	kostenberekening maken	ICT-gebruik: spreadsheetprogramma	
3	praktijksituatie beoordelen	ICT-gebruik: mediaplayer	
4	gerecht bereiden	bijlage (variant a, b)	6
5	minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	

* 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:

instructie voor de kandidaat
vb_instructiefilm_DP_A_bb.mp4
vb_instructie_DP_A_bb.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vb_planning_bb.xlsx	1
vb_kostenformulier_bb.xlsx	2
vb_filmfragment_DP_bb_1.mp4	3
vb_filmfragment_DP_bb_2.mp4	3
vb_filmfragment_DP_bb_3.mp4	3

bestanden voor de examiner	opdracht
vb_digitaal_correctievoorschrift_DP_bb.xlsm	1-5

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 3

een koptelefoon of oortjes

Opdracht 4

gangbare keukeninventaris aangevuld met:

- bakpapier
- deegroller
- zeef
- liniaal
- 2 verschillende uitsteekvormpjes (bijvoorbeeld ster, hartje of bloem) van minimaal 3,5 cm en maximaal 4,5 cm (**niet** rond)

Per kandidaat is voor variant a nodig:

- 100 g bloem
- bloem voor bestuiven werkblad en deegroller
- 75 g boter
- 50 g witte basterdsuiker
- 1 gedroogde dadel
- 2 theelepels citroenrasp
- 50 g poedersuiker

Per kandidaat is voor variant b nodig:

- 100 g bloem
- bloem voor bestuiven werkblad en deegroller
- 75 g boter
- 50 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 gedroogde vijg
- 2 theelepels geraspte kokos
- 50 g poedersuiker

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

Er is geen verplichte volgorde van opdrachten binnen dit onderdeel.

Opdracht 1

U kunt de opdracht digitaal beoordelen.

De kandidaat mag in het bestand duidelijk maken welke vrijwilligers 1 keer en welke vrijwilligers 2 keer mogen worden ingepland. Dit kan bijvoorbeeld door de cellen met een verschillende kleur te arceren of achter de naam een 1 of 2 te plaatsen.

Opdracht 2

U kunt de opdracht digitaal beoordelen. De ingevoerde formules van de kandidaat kunt u beoordelen via Formules → Formules weergeven. U kunt ook een afdruk van het bestand (laten) maken.

In elke cel waarin de kandidaat een formule of een celverwijzing plaatst, verschijnt een klein groen driehoekje.

Opdracht 4

- De ingeschatte tijd voor de kookopdracht (voorbereiden, bereiden, afwassen en opruimen) is 90 minuten. Let op: dit is wel schoolafhankelijk.
- varianten:
 - Er zijn twee varianten (variant a en b) van het recept.
 - U bepaalt welke variant de kandidaat maakt. U geeft de kandidaten die dicht bij elkaar in dezelfde ruimte werken verschillende varianten.
- Het is niet toegestaan om voorafgaand aan het examen de kandidaten te instrueren over de vereiste hygiëne tijdens deze opdracht (schone werkkleding, geen sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort). Wel dient u de kandidaten voorafgaand aan het examen ervan op de hoogte te brengen dat bij onderdeel A een kookopdracht kan zitten.
- De kandidaten wegen zelf ingrediënten af. Koop daarom ruimer in.
- Probeer vooraf uit of de voorgeschreven temperatuur van de oven ook van toepassing is op de oven die de kandidaat gebruikt. Indien een hogere of lagere temperatuur nodig is, stelt u de kandidaat hiervan op de hoogte.
- Maak de kandidaten duidelijk op welke plek zij de gerechten moeten presenteren.
- Zorg voor trommels of papieren/plastic zakjes om de koekjes die over zijn na afloop in te bewaren.
- Vertel de kandidaat wat hij met de restjes deeg moet doen. De restjes deeg (die kwalitatief goed zijn) kunt u invriezen.

5 Bronvermeldingen

MexChriss / 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.