

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 | draaiboek maken | ICT-gebruik: Excel | |
| 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 |
|-------------------------------------|
| vr_instructiefilm_DP_A_bb.mp4 |
| vr_instructie_DP_A_bb.pdf |

| bestanden voor de kandidaat | opdracht |
|------------------------------------|-----------------|
| vr_draaiboek_bb.xlsm | 1 |
| vr_kostenberekening_bb.xlsx | 2 |
| vr_filmfragment_DP_bb.mp4 | 3 |

| bestanden voor de examinerator | opdracht |
|---|-----------------|
| vr_digitaal_correctievoorschrift_DP_bb.xlsm | 1-5 |

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

Opdracht 4

gangbare keukeninventaris inclusief stamper, zeef of keukenrol

Per kandidaat is voor variant a nodig:

- 1 middelgrote kruimige aardappel
- 1 appel
- ¼ middelgrote rode ui
- 1 theelepel pijnboompitten
- 1 theelepel pompoenpitten
- 20 g blanke rozijnen
- 20 g margarine
- 50 ml melk
- mespuntje peper
- mespuntje nootmuskaat
- zout

Per kandidaat is voor variant b nodig:

- 1 middelgrote kruimige aardappel
- 1 peer
- ¼ middelgrote gele ui
- 1 theelepel pijnboompitten
- 1 theelepel pompoenpitten
- 20 g donkere rozijnen
- 20 g margarine
- 50 ml melk
- mespuntje peper
- mespuntje nootmuskaat
- zout

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

Er is geen verplichte volgorde van opdrachten binnen dit onderdeel.

Opdracht 1

De uitwerking van deze opdracht kunt u het best door de kandidaat laten afdrukken met de knop Print. Er verschijnt namelijk een code op de print die het nakijken vergemakkelijkt.

Opdracht 2

De uitwerking van deze opdracht beoordeelt u digitaal. Via Formules → Formules weergeven kunt u de ingevoerde formules van de kandidaat beoordelen.

Opdracht 4

- De ingeschatte tijd voor de kookopdracht (voorbereiden, bereiden, afwassen en opruimen) is 70 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 en snijden zelf de juiste hoeveelheden. Koop daarom ruimer in en leg producten in hele stuks klaar.
- Het is de kandidaten niet toegestaan om de stampot te maken met een mixer.
- Maak de kandidaten duidelijk op welke plek zij de gerechten moeten presenteren.

5 Bronvermeldingen

SAIF Corporation - Youtube - 5 februari 2018

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.