

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: 100 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	route maken	ICT-gebruik: Excel	
2	praktijksituatie beoordelen	ICT-gebruik: mediaplayer	
3	gerecht bereiden	bijlage variant a, b	6

\* 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:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_DP_B_gl.mp4
vb_instructie_DP_B_gl.pdf

<b>bestanden voor de kandidaat</b>	<b>opdracht</b>
vb_route_gl.xlsm	1
vb_filmfragment_DP_gl.mp4	2

<b>bestanden voor de examiner</b>
vb_digitaal_correctievoorschrift_DP_gl.xlsm

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 staat beschreven hoe u dit kunt (laten) doen.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

#### Opdracht 3

gangbare keukeninventaris aangevuld met:

- garde
- koekenpan diameter 28 cm
- soeplepel
- zeef

Per kandidaat is nodig:

- 50 g bloem
- 1 ei
- 100 ml volle melk
- 20 g boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 ml water
- 4 eetlepels rozijnen
- 1 theelepel citroensap
- 4 g vanillesuiker (half zakje)
- 2 theelepels kaneel
- mespunt zout
- 1 eetlepel poedersuiker

voor variant a:

- 1 handappel (bijvoorbeeld jonagold)

voor variant b:

- 1 peer (bijvoorbeeld conference)

### 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 u zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is.

#### *Volgorde opdrachten*

Er is geen verplichte volgorde van opdrachten binnen dit onderdeel.

### Opdracht 3

- De ingeschatte tijd voor de kookopdracht (voorbereiden, bereiden, afwassen en opruimen) is 60 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 B een kookopdracht kan zitten.
- De kandidaten wegen zelf ingrediënten af. Koop daarom ruimer in.
- Maak de kandidaten duidelijk op welke plek zij de gerechten moeten presenteren.

## 5 Bronvermeldingen

---

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
1	logo olifant / Paul van Boekhout, A-Tembo Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021
2	Tero Vesalainen, AlpakaVideo / Shutterstock.com
3	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021

*CvTE 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 CvTE.*