

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: 110 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	vergunningscheck uitvoeren	ICT-gebruik: Excel	
2	ontruimingsplattegrond beoordelen en vluchtroutes tekenen		
3	gerecht bereiden	bijlage 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:

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_DP_B_gl.mp4
vr_instructie_DP_B_gl.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vr_vergunningscheck_gl.xlsm	1

bestanden voor de examinator
vr_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 2

- potlood
- gum

#### Opdracht 3

- gangbare keukeninventaris en een liniaal van minimaal 20 cm

Per kandidaat is voor variant a nodig:

- 60 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eetlepels lauwwarm water
- 3 theelepels zonnebloemolie
- mespuntje zout
- 1 eetlepel groene pesto
- 20 g kaas in plakjes (geschaafd in plakjes of ingekochte plakken kaas)
- stuk komkommer van ongeveer 2 cm
- stuk lente-ui van ongeveer 3 cm
- snufje peper
- 2 theelepels ketchup
- 2 theelepels fritessaus
- 2 theelepels natuurazijn
- 2 sprietjes bieslook

Per kandidaat is voor variant b nodig:

- 60 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eetlepels lauwwarm water
- 3 theelepels zonnebloemolie
- mespuntje zout
- 1 eetlepel kruidenroomkaas
- 1 klein blad ijsbergsla (ongeveer 15 g)
- 3 cherrytomaatjes
- 30 g (gerookte) kipfilet in plakjes
- snufje peper
- 2 theelepels volle yoghurt
- 2 theelepels fritessaus
- 2 theelepels natuurazijn
- 1 klein takje peterselie

## 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 1**

Om de opdracht goed en gemakkelijk na te kunnen kijken, is het van belang dat de kandidaat de knop 'verzenden' gebruikt in de applicatie. Door deze knop te gebruiken, worden per stap de gegeven antwoorden en alle ingevulde gegevens geprint.

### **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 A een kookopdracht kan zitten.
- De kandidaten wegen zelf ingrediënten af en snijden zelf de juiste hoeveelheden. Koop daarom ruimer in.
- Maak de kandidaten duidelijk op welke plek zij de gerechten moeten presenteren.

## 5 Bronvermeldingen

---

opdracht	bronvermelding afbeelding en media
2	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.*