

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 B		richttijd: 100 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	praktijksituatie beoordelen	ICT-gebruik: mediaplayer	
2	vergunning aanvragen	ICT-gebruik: spreadsheetprogramma	
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:

instructie voor de kandidaat
vb_instructiefilm_DP_B_gl.mp4
vb_instructie_DP_B_gl.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vb_filmfragment_DP_gl_1.mp4	1
vb_filmfragment_DP_gl_2.mp4	1
vb_vergunning_gl.xlsx	2

bestanden voor de examinerator
vb_digitaal_correctievoorschrift_DP_gl

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 1

koptelefoon of oortjes

Opdracht 3

gangbare keukeninventaris aangevuld met:

- oven
- bakpapier

Per kandidaat is nodig:

- 2 plakjes bladerdeeg
- 1 eetlepel crème fraîche (variant a) / 1 eetlepel tomatenpuree (variant b)
- 50 g tofu
- 2 grote of 3 kleine champignons
- 1 plak courgette (variant a) / 1 plak aubergine (variant b) van ongeveer 2,5 cm dik
- ¼ paprika
- ½ lente-ui (of bosui)
- 2 eetlepels geraspte kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 mespunt zout
- 1 mespunt peper
- 1 mespunt paprikapoeder
- 2 sprietjes bieslook (variant a) / 1 klein takje peterselie (variant b)

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 Ausgangssituatie 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 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.
- 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.
- Er kan een keer wat fout gaan. Koop daarom ruimer in.
- Laat de tofu vooraf uitlekken, zoals volgens de instructie op de verpakking nodig is.
- De kandidaat weegt zelf de tofu af.

- Bij enkele groenten dient u vooraf wel een gepaste hoeveelheid per kandidaat klaar te leggen:
 - U snijdt de paprika in vier gelijke delen.
 - U snijdt de courgette en aubergine in plakken van ongeveer 2,5 cm dik.
 - U snijdt het bruikbare deel van de lente-ui in twee gelijke delen.
- De kandidaat mag de bieslook / peterselie ook knippen in plaats van hakken.
- Maak de kandidaten duidelijk op welke plek zij de gerechten moeten presenteren.

5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
1	vesperstock / Shutterstock.com Blue Planet Studio / Shutterstock.com
2	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2023
3	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2023

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.