

versie blauw, onderdeel **A**

profielmodule 1 – organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever

profielvak-cspe D&P – GL

instructie examinator

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: 160 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	<ul style="list-style-type: none"><li>– wegwijzers maken</li><li>– fietsenstalling inrichten</li><li>– beveiligers inventariseren</li><li>– minitoetsvragen maken</li></ul>	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten	
2	kostenberekening maken	ICT-gebruik: spreadsheetprogramma	
3	evalueren en presentatie maken	ICT-gebruik: spreadsheetprogramma, presentatieprogramma	
4	inschrijvingen verwerken	ICT-gebruik: spreadsheetprogramma	
5	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.

## Planning afname

- Het cspe heeft twee onderdelen.
- De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde worden afgenomen.

## Opdracht 1

- Voor deze opdracht staat één toetspakket klaar in Facet dat door de afnameplanner ingepland moet worden.
- De ingeschatte tijd voor deze opdracht is 30 minuten. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat verschillen.
- De opdracht wordt automatisch nagekeken.

## Opdracht 5

De ingeschatte tijd voor deze opdracht is 60 minuten. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat verschillen.

## 2 ICT-gebruik

---

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden. U ontvangt deze bestanden bij zending C.

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_DP_A_gl.mp4
vb_instructie_DP_A_gl.pdf

<b>bestanden voor de kandidaat</b>	<b>opdracht</b>
vb_kostenformulier_gl.xlsx	2
map vb_presentatie_gl	3
vb_inschrijvingen_gl.xlsx	4

<b>bestanden voor de examinerator</b>
correctievoorschrift: GP-1900-b-24-1-A-c.pdf
vb_digitaal_correctievoorschrift_DP_gl.xlsx

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

## 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

### Opdracht 1

koptelefoon of oortjes

### Opdracht 5

gangbare keukeninventaris aangevuld met:

- oven
- bakpapier
- bolzeef (indien nodig volgens bereidingswijze quinoa)

per kandidaat is nodig:

- 25 g rucola
- 75 g quinoa
- ½ rode ui
- ½ groentebouillonblokje of 5 g groentebouillonpoeder
- ¼ tl dijonmosterd
- 1 el olijfolie
- zout
- peper

variant a:

- 30 g zachte geitenkaas, goed te verkruiden
- 40 g ongebrande ongezouten cashewnoten
- 10 g pompoenpitten
- 1 voorgekookte rode biet
- 1 el ahornsiroop
- 1 tl balsamicoazijn

variant b:

- 30 g witte kaas, goed te verkruiden
- 25 g pompoenpitten
- 10 g zonnebloempitten
- ½ rode paprika
- 1 tl ahornsiroop
- 1 tl ciderazijn

## 4 Aanwijzingen

---

### *Vorbereiding*

- Voorafgaand aan onderdeel A kunt u de kandidaten de instructiefilm laten zien.
- 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**

- De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden.
- Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet. Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050 – 599 9925.

### **Opdracht 2**

De ingevoerde formules van de kandidaat kunt u digitaal beoordelen via Formules → Formules weergeven.

### **Opdracht 5**

- Er zijn twee varianten (variant a en b) van het recept.
- U bepaalt welke variant de kandidaat maakt. Als de kandidaat niet kan of mag werken met een bepaald ingrediënt (bijvoorbeeld vanwege een notenallergie), kunt u hier rekening mee houden.
- Het is niet toegestaan om direct 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.

- Zorg dat de bereidingswijze van de quinoa, zoals beschreven op de verpakking, voor de kandidaat beschikbaar is. Leg de verpakking klaar of kopieer de bereidingswijze van de verpakking en leg deze kopie (geplastificeerd) neer. Indien op de bereidingswijze niet vermeld staat hoeveel water nodig is voor de bereiding van 75 g quinoa, dan noteert u dit voor de kandidaat en legt u dit bij de bereidingswijze.
- 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.
- De kandidaat weegt zelf ingrediënten af en snijdt zelf de juiste hoeveelheden. Ook kan er een keer wat fout gaan. Koop daarom ruimer in.
- De bouillonpoeder of het halve bouillonblokje legt u per kandidaat klaar.
- De rode uien en de rode paprika's verdeelt u vooraf in twee gelijke delen.
- Om de bewerking van de rode biet (variant a) en paprika (variant b) gelijkwaardig te houden, biedt u de halve paprika's gewassen en schoongemaakt aan. Indien de rode bieten donkere stukjes bevatten, verwijdert u deze.
- De kandidaat houdt waarschijnlijk, afhankelijk van het formaat ui, wat gesnipperde ui over. Laat de kandidaat weten waar hij de restjes ui naartoe moet brengen. In verband met de duurzaamheid kunt u vooraf bedenken wat u met de restjes ui kunt doen.
- Maak de kandidaat duidelijk op welke plek hij de gerechten moeten presenteren.

## 5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
3	solomon7 / Shutterstock.com Melinda Nagy / Shutterstock.com Rommel Canlas / Shutterstock.com Vladimir Hodac / Shutterstock.com tanuha2001 / Shutterstock.com vectorfusionart / Shutterstock.com kondr.konst / Shutterstock.com rvlsoft / Shutterstock.com Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2024

### **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.*