

versie rood, 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](https://www.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	<ul style="list-style-type: none">wensen inventariserenterras inrichtenminitoetsvragen maken	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten	
2	kostenberekening maken	ICT-gebruik: spreadsheetprogramma	
3	personeel inroosteren	ICT-gebruik: spreadsheetprogramma	
4	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 35 minuten. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat verschillen.
- U beoordeelt (een deel van) de vragen in de Facet-corrector.

Opdracht 4

De ingeschatte tijd voor deze opdracht is 50 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.

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_DP_A_gl.mp4
vr_instructie_DP_A_gl.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vr_kostenberekening_gl.xlsx	2
vr_rooster_gl.xlsx	3

bestanden voor de examinerator	opdracht
vr_kladrooster_gl.pdf	3
correctievoorschrift: GP-1900-r-24-1-A-c.pdf	
vr_digitaal_correctievoorschrift_DP_gl.xlsx	

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 3

Extra afdrucken van het bestand vr_kladrooster_gl (zie bestanden voor de examinerator).

Opdracht 4

gangbare keukeninventaris inclusief grillpan, eiersnijder, kookwekker en satéprikkers

per kandidaat is nodig:

- 3 casinoboterhammen bruin of wit
- ½ tomaat
- 1 plak kaas
- 1 ei
- stuk komkommer (variant a) / stuk courgette (variant b) van ongeveer 8 cm dat in de lengte is gehalveerd
- 20 g ijsbergsla
- 2 plakken bacon of ontbijtspek (variant a) / ¼ paprika geel of rood (variant b)
- een stuk sjalotje van 10 g
- een stuk augurk van 10 g
- 1 el mayonaise
- 1 el volle yoghurt
- 1 tl mosterd (variant a) / 1 tl pesto (variant b)
- ± 1 el olie (variant b)
- peper
- zout

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 3

Voor deze opdracht staat in het opdrachtenboekje een rooster dat de kandidaat kan gebruiken als kladversie. Om bij te veel gekras de kandidaat de mogelijkheid te bieden opnieuw een rooster als kladversie in te vullen, zorgt u voor voldoende afdrucken van het bestand vr_kladrooster_gl (zie bestanden voor de examinerator).

Opdracht 4

- 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, kunt u hier rekening mee houden.
- Het is niet toegestaan om direct voorafgaand aan het examen de kandidaat 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.
- Alle groenten zijn gewassen en klaar voor gebruik (kandidaat hoeft **niet** zelf groenten te wassen, binnenste van paprika schoon te maken, steeltje van tomaat te verwijderen en groente af te wegen).
- De volgende ingrediënten legt u in de juiste hoeveelheden voor elke kandidaat klaar: tomaat, komkommer/courgette, ontbijtspek/paprika, ijsbergsla, sjalotje en augurk. De overige ingrediënten moet de kandidaat zelf in de juiste hoeveelheden pakken.
- Maak de kandidaten duidelijk op welke plek zij de gerechten moeten presenteren.

5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
4	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.