

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	tentindeling maken		
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:

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_DP_B_gl.mp4
vr_instructie_DP_B_gl.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vr_plattegrond_gl.pdf	1
vr_filmfragment_DP_gl.mp4	2

bestanden voor de examiner	opdracht
vr_tentindeling_gl.pdf	1
vr_digitaal_correctievoorschrift_DP_gl.xlsm	1-3

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 1

potlood en gum

Opdracht 3

gangbare keukeninventaris inclusief stamper, zeef en keukenpapier

Per kandidaat is voor variant a nodig:

- 1 middelgrote kruimige aardappel
- 1 appel
- ¼ middelgrote rode ui
- 1 theelepel pijnboompitten
- 1 theelepel pompoenpitten
- 20 g blanke rozijnen
- 20 g margarine
- 50 ml melk
- mespuntje peper
- mespuntje nootmuskaat
- zout

Per kandidaat is voor variant b nodig:

- 1 middelgrote kruimige aardappel
- 1 peer
- ¼ middelgrote gele ui
- 1 theelepel pijnboompitten
- 1 theelepel pompoenpitten
- 20 g donkere rozijnen
- 20 g margarine
- 50 ml melk
- mespuntje peper
- mespuntje nootmuskaat
- zout

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

Er is geen verplichte volgorde van opdrachten binnen dit onderdeel.

Opdracht 1

Op de dvd met digitale bestanden staat het bestand vr_tentindeling_gl.pdf.

De tabel in het bestand staat ook in het opdrachtenboekje. Het advies is om een aantal exemplaren van dit bestand af te drukken, zodat de kandidaten de mogelijkheid hebben om de tabel tentindeling in te vullen zonder doorhalingen. U kunt de kandidaten hierover informeren.

Opdracht 3

- De ingeschatte tijd voor de kookopdracht (voorbereiden, bereiden, afwassen en opruimen) is 70 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 en snijden zelf de juiste hoeveelheden. Koop daarom ruimer in en leg producten in hele stuks klaar.
- Het is de kandidaten niet toegestaan om de stampot te maken met een mixer.
- Maak de kandidaten duidelijk op welke plek zij de gerechten moeten presenteren.

5 Bronvermeldingen

SAIF Corporation - Youtube - 5 februari 2018

Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling 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 Cito.