

versie blauw, onderdeel A

profielmodule 1 – organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever

profielvak-cspe D&P – KB

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://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: 130 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	tijd*	akg**
1	– plattegrond indelen – theorievragen maken (minitoetsvragen)	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten	± 25 min.	n.v.t.
2	kostenberekening maken	ICT-gebruik: spread- sheetprogramma	± 30 min.	n.v.t.
3	gerecht bereiden	bijlage	± 75 min.	6

* tijd = inschatting benodigde tijd. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat en school verschillen.

** 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. U ontvangt deze bestanden bij zending C.

instructie voor de kandidaat	
vb_instructiefilm_DP_A_kb.mp4	
vb_instructie_DP_A_kb.pdf	

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vb_kosten_kb.xlsx	2

bestanden voor de examinerator	
correctievoorschrift: KP-1900-b-25-1-A-c.pdf	
correctievoorschrift: KP-1900-b-25-1-A-c.xlsx	

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 3

gangbare keukeninventaris inclusief:

- oven
- kleine tot middelgrote koekenpan
- bakpapier
- bakkwast
- servet

per kandidaat is nodig:

- 1 tortillawrap van ongeveer 20 cm doorsnede
- 1 el geraspte kaas
- 30 g winterpeen
- ½ kleine rode ui
- 1 knoflookteen
- ⅛ rode paprika
- 1½ el rode kidneybonen
- 6 cherrytomaten
- 100 g tomatenblokjes
- 1 tl tomatenpuree
- 1 el maiskorrels
- 2½ tl olijfolie
- ½ tl korianderpoeder
- ½ tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- peper
- zout

4 Aanwijzingen

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.
- Voor deze opdracht staat één toetspakket klaar in Facet dat door de afnameplanner ingepland moet worden.
- Alle theorievragen en opdrachten worden automatisch gescoord.
- Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet. Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050 – 599 9925.
- Wijs de kandidaten vooraf op de functie van de markeerstift. Door in Facet tekst te selecteren en daarna op de markeerstift te klikken, wordt de geselecteerde tekst gearceerd.

Opdracht 2

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

Opdracht 3

- 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.
- Probeer vooraf uit of de voorgeschreven temperatuur van de oven ook geschikt is voor de oven die de kandidaat gebruikt. Indien een hogere of lagere temperatuur nodig is, stelt u de kandidaat hiervan op de hoogte.
- U zet de oven tijdens het examen op de juiste temperatuur aan.
- De kandidaat weegt zelf ingrediënten af en snijdt zelf een stuk wortel van 30 g af.
- Er kan een keer wat fout gaan. Koop daarom ruimer in.
- Zet de mais en de bonen afgespoeld en uitgelekt klaar.
- De rode uien verdeelt u vooraf in twee gelijke delen, maar laat u ongepeld.
- De paprika's wast u vooraf en maakt u schoon. U snijdt elke paprika in acht gelijke delen.
- Maak de kandidaten duidelijk op welke plek ze het gerecht moeten presenteren.
- De gerechten die niet opgegeten worden, kunt u verwerken in een gerecht dat niet direct herkenbaar is als examenwerk. U kunt hierbij denken aan de vulling voor een wrap, burrito, pitabroodje, macaronischotel of chili sin carne.

5 Bronvermeldingen

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.