

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: 115 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	een opdracht maken over gezonde leefstijl		
2	een rekenopdracht maken		
3	een opdracht maken over voedingsmiddelen en kinderdrankjes	ICT-gebruik: Excel	
4	een gerecht bereiden	bijlage (variant a, b)	4

* akg = aantal kandidaten gelijktijdig. Toetstechnisch advies over het aantal kandidaten dat bij deze praktijkopdracht gelijktijdig beoordeeld kan worden.

Planning afname

Het is **niet** aan te bevelen om alle onderdelen van het profielvak-cs-pe Z&W op één dag te examineren.

2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

instructie voor de kandidaat
vb_instructiefilm_ZW_A_bb.mp4
vb_instructie_ZW_A_bb.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vb_ontbijt_bb.xlsm	3

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Macrobeveiliging

Veel Word- en Excel-bestanden voor de praktische opdrachten bevatten macro's. In zowel Word als Excel moeten daarom alle macro's worden ingeschakeld. In de Handleiding Applicaties die op de dvd met digitale bestanden te vinden is, staat beschreven hoe u dit kunt (laten) doen.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 4

Ingrediënten en benodigdheden per kandidaat:

variant a	variant b
<ul style="list-style-type: none">- 25 gram fijne haverhout- 25 gram zelfrijzend bakmeel- 1 ei (M)- 50 ml melk- 1 eetlepel kwark- 1 mespunt kaneel- 1 stevige appel- 1½ eetlepel zonnebloemolie- 2 eetlepels rozijnen- 1 dessertlepel appelstroop- 1 walnoot (gepeld)	<ul style="list-style-type: none">- 25 gram fijne haverhout- 25 gram zelfrijzend bakmeel- 1 ei (M)- 50 ml melk- 1 eetlepel kwark- 1 mespunt vanillesuiker- 1 stevige peer- 1½ eetlepel zonnebloemolie- 2 eetlepels krenten- 1 theelepel honing- 1 pecannoot (gepeld)
overig <ul style="list-style-type: none">- koekenpan met anti-aanbakbodem Ø 24 cm- kleine (steel)pan- keukenrasp- kleine maatbeker 100 ml- keukenpapier- dienblad- servet	

4 Aanwijzingen

Omwille van de leesbaarheid is steeds (waar het gaat om de kandidaat) 'zij' gebruikt in de tekst. Waar 'zij' staat, wordt ook 'hij' bedoeld.

Volgorde opdrachten

Er is geen verplichte volgorde van opdrachten binnen dit onderdeel.

Afname

- varianten
 - Bij opdracht 4 van dit onderdeel hoort een bijlage met recepten. Er zijn twee varianten (a en b) van deze bijlage. U geeft de kandidaat alleen de variant die zij gaat bereiden.
 - U geeft kandidaten die in dezelfde ruimte werken verschillende varianten.
 - Wij raden u aan om vooraf een lijst met kandidaten te maken, waarop u voor elke kandidaat de gekozen variant noteert.

Opdracht 2

De kandidaat mag een rekenmachine gebruiken.

Opdracht 3

U ziet erop toe dat de kandidaat de knop 'Print alles' in het bestand gebruikt om een afdruk te maken. De macro achter deze printknop zorgt ervoor dat het bestand op de juiste wijze geprint wordt.

Opdracht 4

- Voor de kookopdracht (voorbereiden, bereiden, afwassen en opruimen) houdt u een richttijd aan van 75 minuten.
- De appel en de peer zijn middelgroot en stevig.
- De kandidaat weegt en meet de ingrediënten zelf.
- Voor het bereiden van het beslag gebruikt de kandidaat een roerlepel/garde. Een mixer gebruiken is niet toegestaan.
- De kandidaat serveert het gerecht met bestek en servet op een dienblad. U zorgt ervoor dat er voldoende ruimte is om het dienblad neer te zetten.

5 Bronvermeldingen

Rawpixel.com / Shutterstock.com
Monkey Business Images / Shutterstock.com
Kiiian Oksana / Shutterstock.com
pancakes met appel / Cito
pancakes met peer / Cito
Superheang168 / Shutterstock.com
Vilax / Shutterstock.com
Theeradech Sanin / Shutterstock.com
Natykach Nataliia / Shutterstock.com
Andrey_Kuzmin / Shutterstock.com
Bigacis / Shutterstock.com
Mr. Anuwat / Shutterstock.com
Sripfoto / Shutterstock.com
Goffkein.pro / Shutterstock.com
Eivaisla / Shutterstock.com
Kayo / Shutterstock.com
Mylisa / Shutterstock.com
Ivoha / Shutterstock.com
OxfordSquare / Shutterstock.com
Anitasstudio / Shutterstock.com
Rodrigobark / Shutterstock.com
Azure1 / Shutterstock.com
Nattika / Shutterstock.com
Seregam / Shutterstock.com
Africa Studio / Shutterstock.com
JeniFoto / Shutterstock.com
Mariyana M / Shutterstock.com

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.