

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: 120 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	een opdracht maken over gezonde leefstijl		
2	een rekenopdracht maken		
3	een opdracht maken over voedingsmiddelen en tussendoortjes	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
vr_instructiefilm_ZW_A_kb.mp4
vr_instructie_ZW_A_kb.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vr_lunch_kb.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">- 40 gram havermout (fijne vlokken)- 40 gram bloem- 1 ei (M)- 1 mespunt zout- 200 ml halfvolle melk- 2 eetlepels milde olijfolie- 1 zoetzure appel- ½ rijpe banaan- 1 eetlepel citroensap (flesje)- 25 gram walnoten (gepeld)- 1 eetlepel vloeibare margarine- 1 eetlepel ahornsiroop- ½ theelepel kaneel- 4 prikkers met vlaggetje- 1 theelepel poedersuiker- 1 takje munt	<ul style="list-style-type: none">- 40 gram havermout (fijne vlokken)- 40 gram bloem- 1 ei (M)- 1 mespunt zout- 200 ml halfvolle melk- 2 eetlepels milde olijfolie- 1 stevige peer (niet te rijp)- ½ rijpe banaan- 1 eetlepel citroensap (flesje)- 25 gram pecannoten (gepeld)- 1 eetlepel vloeibare margarine- 1 eetlepel vloeibare honing- ½ theelepel kaneel- 4 prikkers met vlaggetje- 1 theelepel poedersuiker- 1 takje munt
overig <ul style="list-style-type: none">- koekenpan met anti-aanbakbodem Ø 24 cm- 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.

Afname

- Er is geen verplichte volgorde van opdrachten binnen dit onderdeel.
- 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 80 minuten.
- 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 de gerechten 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
Jacob Lund / Shutterstock.com
Monkey Business Images / Shutterstock.com
pannenkoeken / Cito
Elena Stepanova / Shutterstock.com
Alinute Silzeviciute / Shutterstock.com
karnemelk / plus.nl
MaraZe / Shutterstock.com
pindakaas / jumbo.com
halfvolle chocolademelk / spar.nl
De Ruijter vruchtenhagel / jumbo.com
volle kwark / ekoplaza.nl
biologische roomboter / ah.nl
Abramova Elena / Shutterstock.com
Fotofermer / Shutterstock.com
Arla volle melk / jumbo.com
biologisch appelsap / ah.nl
boterhamworst / ekoplaza.nl
loflo69 / Shutterstock.com
Arla halfvolle melk / jumbo.com
jong beleggen 48+ kaas / aldi.nl
Eivaisla / Shutterstock.com
zuivelspread light / aldi.nl
biologische halvarine / ah.nl
Seregam / Shutterstock.com
rijstwafels / ah.nl
biologische groentechips / ah.nl
havermoutreep / coop.nl
boerderijkoekjes / ah.nl

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.