

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

In dit onderdeel maakt de kandidaat een aantal opdrachten in Facet. Hiervoor staat één toetspakket klaar dat door de afnameplanner ingepland moet worden.

Het Facet-deel kan de volgende inhoud bevatten:

- informatie-films voor de kandidaat
- vragen die automatisch gescoord worden, bijvoorbeeld minitoetsvragen
- vragen/opdrachten die u handmatig dient te beoordelen in de Facet-corrector.

## Overzicht

Alle opdrachten in Facet vormen samen opdracht F. De overige opdracht is genummerd.

onderdeel A		richttijd: 115 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
AF	opdrachten in Facet: <ul style="list-style-type: none"><li>– zinnen beoordelen over gezondheidsaspecten</li><li>– een recept omrekenen** en rekening houden met de voorraad</li><li>– opdrachten maken over voeding**</li></ul>	ICT-gebruik: Facet	
1	<ul style="list-style-type: none"><li>– een gerecht bereiden</li></ul>	boekje praktijkopdracht bijlage (variant a, b)	4

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

\*\* handmatig beoordelen in de Facet-corrector

## Planning afname

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

## Volgorde opdrachten

De volgorde van de opdrachten in Facet ligt vast. U mag zelf bepalen of u de kandidaat laat starten met de opdrachten in Facet of met de overige opdracht.

## 2 ICT-gebruik

---

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_ZW_A_bb.mp4
vb_instructie_ZW_A_bb.pdf

## 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

### Opdracht AF

- koptelefoon
- rekenmachine (er is een rekenmachine beschikbaar in Facet)

### Opdracht 1

Ingrediënten en benodigdheden per kandidaat

<b>variant a</b>	<b>variant b</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>– 1 ei (M)</li><li>– 1 vastkokende aardappel (± 100 gram)</li><li>– ½ sjalot</li><li>– ¼ rode appel</li><li>– 1 eetlepel citroensap (uit een flesje)</li><li>– ¼ rode paprika (middelgroot)</li><li>– 1 zoetzure augurk</li><li>– 25 gram mais uit blik</li><li>– zout en zwarte peper</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– 1 ei (M)</li><li>– 1 vastkokende aardappel (± 100 gram)</li><li>– ¼ rode ui</li><li>– ¼ groene appel</li><li>– 1 eetlepel citroensap (uit een flesje)</li><li>– ¼ rode paprika (middelgroot)</li><li>– 2 Amsterdamse uien</li><li>– 25 gram doperwten uit blik</li><li>– zout en zwarte peper</li></ul>
<p><i>voor de dressing</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– 1 eetlepel halfvolle yoghurt</li><li>– 1 eetlepel mayonaise</li><li>– 1 theelepel mosterd</li><li>– mespunt kerriepoeder</li><li>– 4 takjes peterselie</li></ul>	<p><i>voor de dressing</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– 1 eetlepel halfvolle yoghurt</li><li>– 1 eetlepel mayonaise</li><li>– 1 theelepel mosterd</li><li>– mespunt paprikapoeder</li><li>– 8 sprietjes bieslook</li></ul>
<p><i>voor de garnering</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– 1 takje peterselie</li><li>– enkele (4 - 6) blaadjes ijsbergsla</li></ul>	<p><i>voor de garnering</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– 2 sprietjes bieslook</li><li>– enkele (4 - 6) blaadjes ijsbergsla</li></ul>
<p><b>overig</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– dienblad</li><li>– servet</li></ul>	

## 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.

### Opdracht AF

#### *Afname*

De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden. Een kandidaat maakt de opdrachten in Facet en de overige opdracht van het onderdeel bij voorkeur op dezelfde dag.

#### *Fallback*

Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet. Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050 – 599 9925.

Mocht de afname daarna alsnog niet lukken, dan kan uw school terugvallen op de fallback-versie van dit onderdeel.

Deze fallback-versie bestaat uit bijvoorbeeld:

- een los toetspakket van de minitoetsvragen (in te plannen in Facet)
- een document met schermafdrukken van de overige opdrachten
- losse ICT-applicaties

Het fallback-materiaal vindt u op de portal waar ook de overige ICT-bestanden staan.

*Meer informatie vindt u in de septembermededeling bij de vakspecifieke mededelingen.*

### Opdracht 1

Deze opdracht voert de kandidaat uit in het praktijklokaal (keuken).

- Bij de kookopdracht horen een boekje met de praktijkopdracht en een bijlage. Er zijn twee varianten (a en b) van deze bijlage. U geeft de kandidaat alleen de variant met het recept dat 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.

#### *Aanwijzingen*

- Voor de kookopdracht (voorbereiden, bereiden, afwassen en opruimen) kunt u een richttijd aanhouden van 75 minuten.
- U zorgt ervoor dat de kandidaat de juiste kooktijd kan toepassen (kookwekker, ovenklok, klok).
- U biedt aan:
  - halve sjalotten;
  - in vieren gesneden:
    - rode uien en paprika mét zaadlijsten;
    - appel mét schil en klokhuis;
    - krop ijsbergsla.
- De kandidaat weegt en meet de ingrediënten en maakt groenten/kruiden schoon.
- 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

---

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
1	Lucky Business / Shutterstock.com Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021

*CvTE 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 CvTE.*