

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	– een gerecht bereiden	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>
vr_instructiefilm_ZW_A_bb.mp4
vr_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>– 50 gram volkoren-fusilli</li><li>– ½ citroen (middelgroot) (voor rasp en sap)</li><li>– 1 bosui</li><li>– ¼ gele paprika (middelgroot)</li><li>– 4 zwarte olijven zonder pit</li><li>– 4 snoeptomaten</li><li>– 40 gram feta (plak)</li><li>– zwarte peper</li><li>– ½ teentje knoflook</li><li>– 4 takjes platte peterselie</li><li>– 1 eetlepel olijfolie</li><li>– 1 theelepel mosterd</li><li>– ½ eetlepel pijnboompitten</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– 50 gram volkoren-penne</li><li>– ½ citroen (middelgroot) (voor rasp en sap)</li><li>– 1 bosui</li><li>– ¼ rode paprika (middelgroot)</li><li>– 4 groene olijven zonder pit</li><li>– 4 snoeptomaten</li><li>– 40 gram gerookte kipfilet</li><li>– zwarte peper</li><li>– ½ teentje knoflook</li><li>– 4 blaadjes basilicum</li><li>– 1 eetlepel olijfolie</li><li>– 1 theelepel mosterd</li><li>– ½ eetlepel amandelschaafsel</li></ul>
<b>overig</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– koekenpan met anti-aanbakbodem</li><li>– fijne rasp</li><li>– citrushandpers</li><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).
- Om de fusilli of de penne te bereiden, heeft elke kandidaat de bereidingswijze nodig die op de verpakking staat. U kunt hiervoor bijvoorbeeld een kopie maken van de bereidingswijze en die uitreiken aan de kandidaat.
- U biedt feta en gerookte kipfilet in hoeveelheid per kandidaat aan.
- U biedt halve citroenen en in vieren gesneden paprika's mét zaadlijsten aan.
- De kandidaat weegt en meet de overige ingrediënten en maakt groenten/kruiden zelf 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	Photographee.eu / 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.*