

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: 120 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
AF	opdrachten in Facet: <ul style="list-style-type: none">– zinnen beoordelen over gezondheidsaspecten– een recept omrekenen** en rekening houden met de voorraad– opdrachten maken over voeding**	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:

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_ZW_A_kb.mp4
vr_instructie_ZW_A_kb.pdf

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht AF

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

Opdracht 1

Ingrediënten en benodigdheden per kandidaat:

variant a	variant b
<ul style="list-style-type: none">– 50 gram couscous– 2 eetlepels olijfolie– 30 gram kikkererwten uit blik– ½ citroen (middelgroot)– 1 eetlepel cashewnoten– ½ eetlepel pijnboompitten– 4 gedroogde abrikozen– 5 zwarte olijven zonder pit– 10 gram rucola– ½ sjalot– 1 teentje knoflook– 50 gram aubergine– 1 theelepel tomatenpuree– 3 takjes platte peterselie– mespunt kaneel– zout en zwarte peper	<ul style="list-style-type: none">– 50 gram couscous– 2 eetlepels olijfolie– 30 gram linzen uit blik– ½ citroen (middelgroot)– 1 eetlepel gepelde walnoten– ½ eetlepel amandelschaafsel– 4 gedroogde abrikozen– 5 groene olijven zonder pit– 10 gram rucola– ½ sjalot– 1 teentje knoflook– 50 gram courgette– 1 theelepel tomatenpuree– 3 takjes koriander– mespunt kaneel– zout en zwarte peper
overig <ul style="list-style-type: none">– koekenpan met anti-aanbakbodem– fijne rasp– citrushandpers– 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.

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 couscous te bereiden, heeft elke kandidaat de bereidingswijze nodig die op de verpakking staat. U kunt hiervoor een kopie maken van de bereidingswijze en die uitreiken aan de kandidaat. Hierop vermeldt u hoeveel water de kandidaat moet gebruiken voor de bereiding van 50 gram couscous.
- U biedt halve citroenen aan.
- De kandidaat weegt en meet de 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.