

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 AF. De andere opdracht heeft nummer 1.

onderdeel A		richttijd: 120 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
AF	<ul style="list-style-type: none">– zinnen beoordelen over gezondheidsaspecten– rekenopdrachten maken**– 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 opdracht 1.

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

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

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">– 70 gram zelfrijzend bakmeel– 50 gram Griekse yoghurt (2% of 5% vet)– 1 mespunt zout– 1 ui– 1 teentje knoflook– 100 gram bloemkool– 100 gram wortel– 75 gram vegetarische kipstukjes– 1 eetlepel olijfolie– ½ theelepel garam masala, kruidenmengsel– 100 ml kokosmelk– ¼ groentebouillontablet– 50 ml water– peper– 3 takjes koriander	<ul style="list-style-type: none">– 70 gram zelfrijzend bakmeel– 50 gram Griekse yoghurt (2% of 5% vet)– 1 mespunt zout– 1 ui– 1 teentje knoflook– 100 gram broccoli– 100 gram (oranje) zoete aardappel– 75 gram vegetarische kipstukjes– 1 eetlepel olijfolie– ½ theelepel Thai green curry, kruidenmengsel– 100 ml kokosmelk– ¼ groentebouillontablet– 50 ml water– peper– 3 takjes peterselie
overig <ul style="list-style-type: none">– koekenpan met antiaanbaklaag Ø 22 - 24 cm– braad- of hapjespan met deksel– serveerkom Ø 15 - 17 cm– (huishoudfolie)– 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 ieder gender 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 andere opdracht van het onderdeel bij voorkeur op dezelfde dag.

Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet.

Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050 – 599 9925.

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.

Overige aanwijzingen

- Voor de kookopdracht (voorbereiden, bereiden, afwassen en opruimen) kunt u een richttijd aanhouden van 75 minuten. Deze richttijd kunt u meedelen aan de kandidaat.
- U zorgt ervoor dat de kandidaat de juiste kooktijd kan toepassen (kookwekker, ovenklok, klok).
- In de recepten wordt garam masala (variant a) of Thai green curry (variant b) zonder zout gebruikt. Deze kruidenmengsels zijn verkrijgbaar in diverse supermarkten of online te bestellen.
- U biedt aan:
 - bloemkool/broccoli in grote en kleine roosjes
 - bouillontabletten voor een halve liter
- De kandidaat weegt en meet de ingrediënten af en maakt groenten/kruiden schoon.
- U zorgt voor voldoende ruimte om de dienbladen met het gerecht neer te zetten.

5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
1	LivDeco / Shutterstock.com onenine19 / Shutterstock.com Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2023

Disclaimer

Dit materiaal is een product van het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap en in beheer bij het College voor Toetsen en Examens (CvTE) te Utrecht. CvTE accepteert geen enkele aansprakelijkheid voor schade ontstaan door het gebruik van dit materiaal op welke manier dan ook. CvTE heeft conform de wettelijke bepalingen en voor zover mogelijk het auteursrecht op in dit materiaal gebruikt (bronnen)materiaal geregeld. Diegene die desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met het CvTE.

Dit materiaal is vrij te gebruiken voor eigen oefening, studie of privégebruik, alsmede schoolgebruik op niet-commerciële basis. Voor alle andere toepassingen geldt dat het gebruik van in dit product verwerkt (bronnen)materiaal niet is toegestaan zonder toestemming van de rechthebbenden. Op eventueel aangepast werk dient duidelijk vermeld te worden dat er sprake is van een aanpassing van een product van CvTE. Elke schijn van bemoeienis of goedkeuring van CvTE met betrekking tot het nieuwe materiaal dient te worden uitgesloten.