

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 kinderdrankjes	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
vb_instructiefilm_ZW_A_kb.mp4
vb_instructie_ZW_A_kb.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vb_ontbijt_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">- 75 gram volkoren pannenkoekenmeel- 1 ei (M)- 150 ml halfvolle melk- 50 ml karnemelk- 1 mespunt zout- 3 eetlepels milde olijfolie- ½ prei- ½ rode paprika- 80 gram champignons- 2 takjes peterselie- 4 eetlepels roomkaas met kruiden- peper uit de molen- 4 prikkers- 1 eetlepel vloeibare honing	<ul style="list-style-type: none">- 75 gram volkoren pannenkoekenmeel- 1 ei (M)- 150 ml halfvolle melk- 50 ml karnemelk- 1 mespunt zout- 3 eetlepels milde olijfolie- 1 ui- ½ groene paprika- 80 gram champignons- 2 takjes peterselie- 4 eetlepels zuivelspread met bieslook- peper uit de molen- 4 prikkers- 1 eetlepel schenkstroop
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.

Volgorde opdrachten

- 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.

Afname

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 paprika, prei en ui zijn middelgroot. U biedt hele uien aan. De paprika's zijn doormidden gesneden mét zaadlijsten. De preien zijn over de lengte doormidden gesneden.
- De kandidaat weegt en meet overige ingrediënten en maakt groenten/kruiden schoon.
- Voor het bereiden van het beslag gebruikt de kandidaat een roerlepel/garde. Een mixer gebruiken is niet toegestaan.
- De kandidaat serveert het gerecht 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
Monkey Business Images / Shutterstock.com
SedovaY / Shutterstock.com
PIGAMA / Shutterstock.com
Sylv1rob1 / Shutterstock.com
Malinica / Shutterstock.com
pannenkoeken groente roomkaas / Cito
pannenkoeken groente zuivelspread / Cito
Jiang Hongyan / Shutterstock.com
Vilax / Shutterstock.com
Ovidiu Dugulan / Shutterstock.com
Andrey_Kuzmin / Shutterstock.com
Bigacis / Shutterstock.com
Jiri Hera / Shutterstock.com
GSDesign / Shutterstock.com
Khumthong / Shutterstock.com
Snoeptomaatjes / Lidl
Theeradech Sanin / Shutterstock.com
OxfordSquare / Shutterstock.com
Peter Zijlstra / Shutterstock.com
anitasstudio / Shutterstock.com
Photoongraphy / Shutterstock.com
Nattika / Shutterstock.com
Valentyn Volkov / Shutterstock.com
Kayo / Shutterstock.com
Seregam / Shutterstock.com
Mariyana M / Shutterstock.com
Baibaz / Shutterstock.com
Bestv / Shutterstock.com
Dmitriy Kazitsyn / Shutterstock.com

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.