

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 opdrachten zijn genummerd.

onderdeel A		richttijd: 155 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
AF	opdrachten in Facet: <ul style="list-style-type: none"><li>– praktijksituatie beoordelen**</li><li>– rooster maken</li><li>– minitoets maken</li></ul>	ICT-gebruik: Facet boekje praktijkopdrachten	
1	kostenberekening maken	ICT-gebruik: spreadsheetprogramma boekje praktijkopdrachten	
2	gerecht bereiden	bijlage variant a, b	6

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

\*\* handmatig beoordelen in de Facet-corrector

## Volgorde opdrachten

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

# 2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

instructie voor de kandidaat	
vb_instructiefilm_DP_A_kb.mp4	
vb_instructie_DP_A_kb.pdf	

  

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vb_kostenformulier_kb.xlsx	1

<b>bestanden voor de examinator</b>
vb_digitaal_correctievoorschrift_DP_kb.xlsm

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

#### Opdracht AF

- koptelefoon of oortjes (voor instructiefilm)

#### Opdracht 2

gangbare keukeninventaris aangevuld met:

- garde
- koekenpan diameter 28 cm
- soeplepel
- zeef

Per kandidaat is nodig:

- 50 g bloem
- 1 ei
- 100 ml volle melk
- 20 g boter
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 ml water
- 4 eetlepels rozijnen
- 1 theelepel citroensap
- 4 g vanillesuiker (half zakje)
- 2 theelepels kaneel
- mespunt zout
- 1 eetlepel poedersuiker

voor variant a:

- 1 handappel (bijvoorbeeld jonagold)

voor variant b:

- 1 peer (bijvoorbeeld conference)

## 4 Aanwijzingen

---

### *Algemeen*

Bij het plannen van de examenafnames is het noodzakelijk extra tijd in te plannen voor het voorbereiden, opruimen, schoonmaken en in originele staat terugbrengen van de examenruimtes. Deze werkzaamheden vallen niet binnen de richtijden per onderdeel.

### *Vorbereiding*

U bereidt alle opdrachten zorgvuldig voor en u zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is.

Voorafgaand aan onderdeel A laat u de kandidaten de instructiefilm zien. Indien u de kandidaten laat starten met het Facetonderdeel, kunt u overwegen om dit niet te doen. De instructiefilm is namelijk in het Facetgedeelte opgenomen. Het bekijken van de instructiefilm valt niet binnen de richttijd.

### **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 opdrachten van het onderdeel bij voorkeur op dezelfde dag.

- De kandidaat moet het boekje praktijkopdrachten gebruiken.
- Deel aan het begin van deze opdracht het boekje praktijkopdrachten uit.

#### *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**

U kunt de opdracht digitaal beoordelen. De ingevoerde formules van de kandidaat kunt u beoordelen via Formules → Formules weergeven. U kunt ook een afdruk van het bestand (laten) maken.

## Opdracht 2

- De ingeschatte tijd voor de kookopdracht (voorbereiden, bereiden, afwassen en opruimen) is 60 minuten. Let op: dit is wel schoolafhankelijk.
- varianten:
  - Er zijn twee varianten (variant a en b) van het recept.
  - U bepaalt welke variant de kandidaat maakt. U geeft de kandidaten die dicht bij elkaar in dezelfde ruimte werken verschillende varianten.
- Het is niet toegestaan om voorafgaand aan het examen de kandidaten te instrueren over de vereiste hygiëne tijdens deze opdracht (schone werkkleding, geen sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort). Wel dient u de kandidaten voorafgaand aan het examen ervan op de hoogte te brengen dat bij onderdeel A een kookopdracht kan zitten.
- De kandidaten wegen zelf ingrediënten af. Koop daarom ruimer in.
- Maak de kandidaten duidelijk op welke plek zij de gerechten moeten presenteren.

## 5 Bronvermeldingen

---

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
2	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.*