

# Onderdelen in Facet

Voorlichtingsbijeenkomst 25 november 2021

Anne Fleuren en José Schonenberg

Deel 2: vakinhoudelijke toelichting



# Onderdelen in FACET - HBR

## BB blauw

- Onderdeel A
- Onderdeel B
- Onderdeel C
- Onderdeel D



## KB blauw

- Onderdeel A
- Onderdeel B
- Onderdeel C
- Onderdeel D



## GL blauw

- Onderdeel A
- Onderdeel B
- Onderdeel C



## BB rood

- Onderdeel A
- Onderdeel B
- Onderdeel C
- Onderdeel D



## KB rood

- Onderdeel A
- Onderdeel B
- Onderdeel C
- Onderdeel D



## GL rood

- Onderdeel A
- Onderdeel B
- Onderdeel C



# Flow van het onderdeel vanuit Facet



instructiefilm\_kandidaat.MP4

Op de afname-dag begint de kandidaat in **Facet**.

- Inhoud Facet:
  - Inleiding: informatie voor de kandidaat
  - Minitoetsvragen
  - Informatieschermen met opdracht voor de kandidaat
  - Automatisch gescoorde opdrachten
  - Handmatig te scoren opdrachten
  - Dan: Uitloggen en dan de praktijkopdracht(en) in praktijkruimte

# onderdeel B: overzicht opdrachten zie examenblad.nl

## Overzicht opdrachten en ICT **2022 CSPE HBR – BB** **versie rood**

onderdeel B		richttijd: 200 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg
<b>BF</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– minitoetsvragen</li><li>– werk voorbereiden</li></ul>	ICT-gebruik: Facet	
<b>1</b>	grondstoffen herkennen	bijlage uitwerkbijlage	1
<b>2</b>	twee bakkerijproducten maken	bijlage	6

# onderdeel B: overzicht opdrachten zie examenblad.nl

## Overzicht opdrachten en ICT 2022 CSPE HBR – GL versie blauw

onderdeel B		richttijd: 230 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg
<b>BF</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– minitoetsvragen</li><li>– werkvoorbereidingsopdrachten</li></ul>	ICT-gebruik: Facet bijlage	
<b>1</b>	gerechten bereiden en doorgeven	bijlage	6
<b>2</b>	gesprek met de examinerator	6 mondelinge vragen	1

# Schermafdrucken voorbeeldtoets

Afname




## Overzicht toets

<b>Toetsjaar:</b>	2022
<b>Schooltypes:</b>	VO-VMBO
<b>Duur:</b>	30 minuten
<b>Maximaal te behalen punten:</b>	16
<b>Naam toets:</b>	HBR blauw BB 2022 onderdeel B
<b>Aantal toetsdelen</b>	2
<b>Toetsdelen</b>	inleiding en minitoets, werkvoorbereiding

De toets bestaat uit 13 vragen.

### Hulpmiddelen

In de balk bovenin het scherm zie je de -knop. Deze knop kun je gebruiken als je meer wilt weten over het gebruik van de hulpmiddelen.

Druk op 'Volgende' om de toets te beginnen.

Tijdens het examen staat hier een filmpje met uitleg over de inhoud van het examen. Nu is het een afbeelding.



In het echte examen bestaat onderdeel B uit een Facetdeel en een praktijkdeel.

In deze oefentoets maak je alleen Facetopdrachten.

## **opdrachten onderdeel B**

in Facet:

- minitoetsvragen
- werkvoorbereidingsopdrachten

In het echte examen heb je bij de Facetopdrachten een papieren bijlage met extra informatie nodig. In deze oefentoets staat de extra informatie in een pop-up.

Klik op Volgend onderdeel om te starten met de minitoetsvragen.



## Naar volgend onderdeel



Weet je zeker dat je naar het volgende onderdeel wilt?

Als je op 'Volgend onderdeel' klikt, kun je niet meer teruggaan naar dit gedeelte van de toets.

Klik op 'Volgend onderdeel' om dit onderdeel nu af te sluiten. Klik op 'Terug' om terug te gaan naar het huidige onderdeel.

Terug

Volgend onderdeel

Van welk soort deeg zijn deze producten gemaakt?

	roerdeeg	wrijfdeeg	kruimeldeeg
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

## Overzicht minitoetsen

Als je het onderdeel wilt beëindigen, klik dan rechtsonder op 'Volgend onderdeel'.

Maximaal aantal punten voor dit onderdeel: 13

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 1p | <input checked="" type="checkbox"/> 9 1p  |
| <input checked="" type="checkbox"/> 2 1p | <input checked="" type="checkbox"/> 10 1p |
| <input checked="" type="checkbox"/> 3 1p | <input checked="" type="checkbox"/> 11 1p |
| <input checked="" type="checkbox"/> 4 1p | <input checked="" type="checkbox"/> 12 1p |
| <input checked="" type="checkbox"/> 5 1p | <input type="checkbox"/> 13 1p            |
| <input checked="" type="checkbox"/> 6 1p |   |
| <input checked="" type="checkbox"/> 7 1p |   |
| <input type="checkbox"/> 8 1p            |   |

## Legenda

- Onbeantwoord
- Beantwoord
- Gemarkeerd

Overzicht


### Overzicht minitoetsen

Als je het onderdeel wilt beëindigen, klik dan rechtsboven op 'Volgend onderdeel'.

Maximaal aantal punten voor dit onderdeel: 13

1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14

#### Naar volgend onderdeel ✕

 Weet je zeker dat je naar het volgende onderdeel wilt? Er zijn nog 2 vragen niet beantwoord.

Als je op 'Volgend onderdeel' klikt, kun je niet meer teruggaan naar dit gedeelte van de toets.

Klik op 'Volgend onderdeel' om dit onderdeel nu af te sluiten. Klik op 'Terug' om terug te gaan naar het huidige onderdeel.

[Terug](#) [Volgend onderdeel](#)

Je ziet hier de eerste helft van de receptuur voor pizzabroodjes.

## Bereidingswijze pizzabroodjes

- 1 Weeg de grondstoffen af.
- 2 Draai een brooddeeg van de grondstoffen.
- 3 Prepareer 4 bakplaten met siliconenpapier.
- 4 Bol het deeg op en geef het een bolrijs van  $\pm 10$  minuten.
- 5 Ontgas het deeg en verdeel het met de verdeel-opbolmachine in 30 stukjes.
- 6 Steek 10 stukjes doormidden.
- 7 Maak in totaal 20 bolletjes van  $1\frac{1}{2}$  deegstukje. Bol deze op.
- 8 Laat de bolletjes 5 minuten loskomen onder een deegkleedje.
- 9 Punt de bolletjes op en rol ze tot 20 cm lengte.
- 10 Verdeel de puntjes over 4 bakplaten.
- 11 Geef een narijs van  $\pm 45$  minuten in de rijskast.

Lees de receptuur door.

Sleep de stappen van het maken van de pizzabroodjes in de juiste volgorde.

1	2	3
4	5	6





## Grondstoffen voor het deeg

patentbloem

gist

krokantbroodpoeder

koud water

zout

Je gaat pizzabroodjes maken.

**Welke grondstoffen voor de pizzabroodjes kun je bij elkaar afwegen?**

	wel bij elkaar	niet bij elkaar
krokantbroodpoeder + water	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
gist + zout	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
patentbloem + krokantbroodpoeder	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



Klik op het symbool om de receptuur van de pizzabroodjes te lezen.

**Welke gereedschappen en materialen heb je nodig voor het bereiden van de pizzabroodjes?**

Klik op de juiste afbeeldingen.



deegkleedje





Je bent klaar met de oefen-Facetopdrachten.  
In het echte examen ga je hierna praktijkopdrachten uitvoeren.

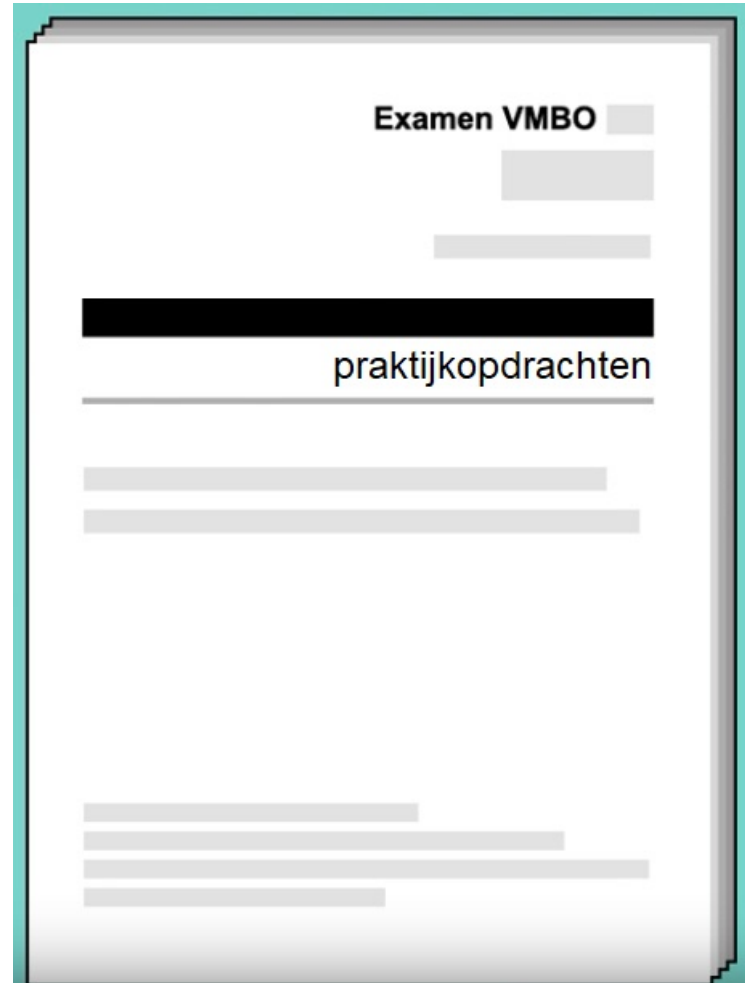
Klik op Inleveren.



# Papieren boekjes

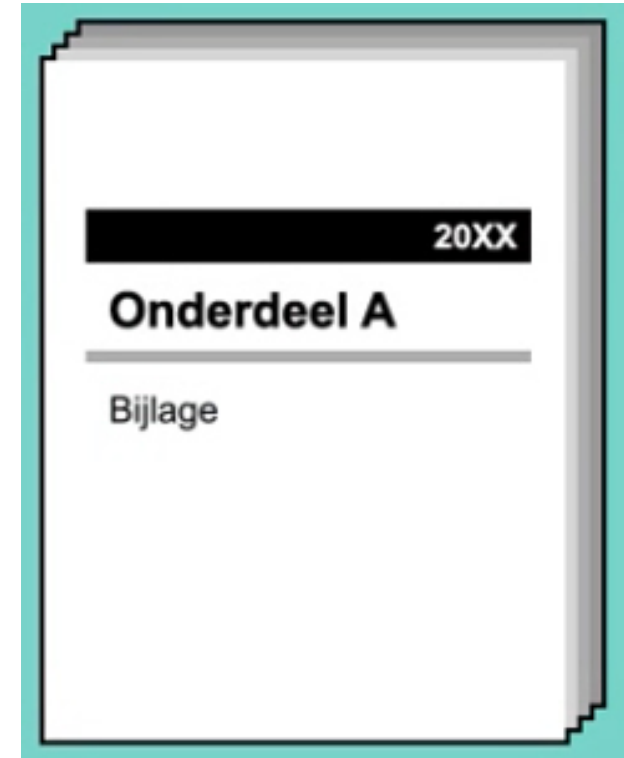
# Papieren boekjes

- Boekje Praktijkopdracht



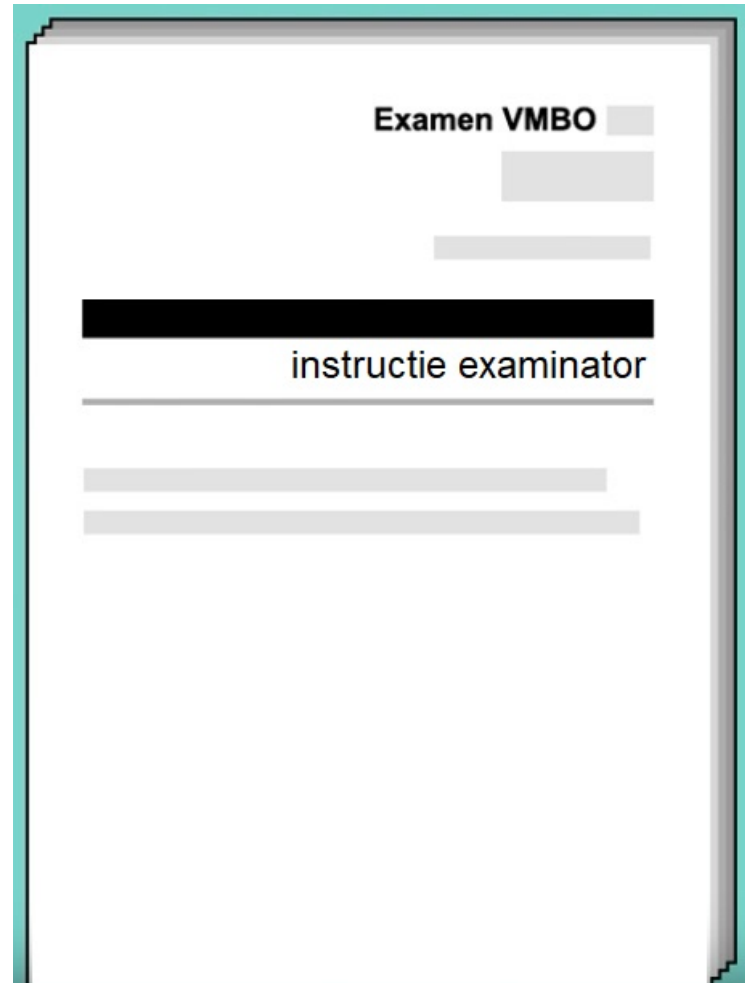
# Papieren boekjes

- papieren bijlage(n) met extra informatie bij de Facetopdracht



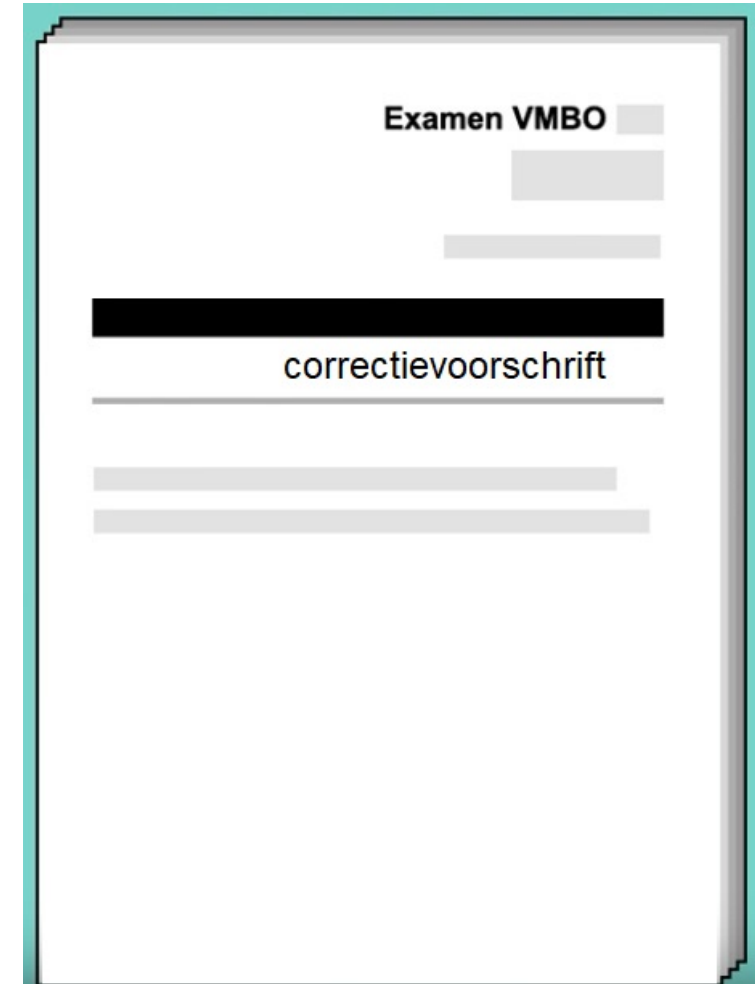
# Papieren boekjes

- Instructie examiner
  - Gebruikelijke informatie:
- ✓ Overzicht opdrachten
- ✓ Materialen
- ✓ Aanwijzingen per opdracht
  - Eén zitting
  - Facet – Praktijk: dezelfde dag
  - Helpdesk Facet (050-5999925)
  - Fallback



# Papieren boekjes

- Correctievoorschrift
  - Totaalscore Facet invullen



CF	vragen en opdrachten in Facet (zie 1.2)	19
	<i>opmerking de totaalscore overnemen uit de Facet-corrector</i>	

# Vorbereitung

# Vorbereiding leerlingen

- Inhoudelijk
  - Oude papieren examens (Examenblad) + minitoetsen (oefenen.facet.onl)
- Afnamevorm
  - Vanaf 15 januari 2022 **inplanbare** oefentoets per vak en dezelfde oefentoets per vak op oefenen.facet.onl

# Vorbereiding docent

- met collega-docenten & examensecretaris: wat betekent dit voor onze examenplanning?
  - aantal computers
  - inplannen groepen
  - wanneer nakijken
- Oefenen met Inplannen en Correctie
  - Vanaf 15 januari 2022 **inplanbare** oefentoets.
- Afname inplannen en vrijgeven/starten



# Na afname

- Klaarzetten voor correctie
- Nakijken en score geven met Facet-corrector
- Totaalscore opvragen
- Correctievoorschrift invullen
- Scores overnemen in Wolf

# Belangrijke data voor de cspe's

10 januari	Bekendmaking te gebruiken versie
11 januari	Zending A beschikbaar op de portal.
11 januari	Bekendmaking wachtwoorden versie eerste afname
15 januari	Voorbeeldminitoetsen en oefentoets Facet beschikbaar
7 februari	Ontvangst zending B
Begin februari	Minitoetsen en opdrachten Facet-deel beschikbaar voor inplannen
8/9 februari	Voorlichting totale cspe's
15 februari	Zending C beschikbaar op de portal
16 februari	Start afnameperiode cspe's
15 maart	Bekendmaking wachtwoorden versie herkansing
25 mei	Deadline inzenden afnamegegevens cspe's (voor normering)
8 juni	Bekendmaking normering cspe's

# Waar vind ik wat?

## **Informatieblad cspe-onderdeel in Facet**

[https://www.examenblad.nl/document/cspe-onderdeel-in-facet-2022/2022/f=/CSPE\\_onderdeel\\_in\\_Facet - 2022\\_def\\_toeg2.pdf](https://www.examenblad.nl/document/cspe-onderdeel-in-facet-2022/2022/f=/CSPE_onderdeel_in_Facet_-_2022_def_toeg2.pdf)

## **Belangrijke informatie voor examensecretarissen: brochure “ BB en KB Flex’**

[BROCHURE BB EN KB FLEX \(examenblad.nl\)](#)

- hoofdstuk 4.5, Proef op de Som, over het inplannen van voorbeeldexamens
- hoofdstuk 5, de afname
- hoofdstuk 6, de correctie

## **Informatie over Facet**

<https://www.duo.nl/zakelijk/voortgezet-onderwijs/examens-en-diplomas/facet/index.jsp>



# Vragen?

