

**versie blauw, onderdeel A**  
profielmodule 1 – mens en gezondheid

**profielvak-cspe Z&W – KB**

**instructie examinator**

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](https://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	<ul style="list-style-type: none"><li>– zinnen over gezondheidsaspecten beoordelen</li><li>– een rekenopdracht maken</li><li>– opdrachten over voeding maken</li><li>– minitoetsvragen maken</li></ul>	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten	
2	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.

## Opdracht 1

Voor deze opdracht staat één toetspakket klaar dat door de afnameplanner ingepland moet worden. De kandidaat maakt deze opdracht in Facet. De ingeschatte tijd voor de opdracht is 30 minuten. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat verschillen. U beoordeelt (een deel van) de vragen in de Facet-corrector.

### Planning afname

Het examen heeft vier onderdelen. De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden. Wij adviseren om **niet** alle onderdelen op één dag te examineren.

# 2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden. U ontvangt deze bestanden bij zending C.

instructie voor de kandidaat
vb_instructiefilm_ZW_A_kb.mp4
vb_instructie_ZW_A_kb.pdf

bestanden voor de examinerator
correctievoorschrift: KP-1600-b-24-1-A-c.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

#### Opdracht 2

Ingrediënten per kandidaat

variant a	variant b
<b>Ingrediënten saus</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 3 takjes selderij</li><li>– 2 eetlepels mayonaise</li><li>– 1 theelepel mosterd</li><li>– 1 theelepel citroensap</li><li>– zout en peper</li></ul>	<b>Ingrediënten saus</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 3 takjes peterselie</li><li>– 2 eetlepels mayonaise</li><li>– 1 theelepel zure room</li><li>– 1 theelepel citroensap</li><li>– zout en peper</li></ul>
<b>Ingrediënten groente-spekmengsel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 100 gram wortel</li><li>– 100 gram bloemkool</li><li>– 50 gram vegetarische spekjes</li><li>– ½ eetlepel olijfolie</li><li>– ½ ui</li><li>– ¼ rode paprika</li></ul>	<b>Ingrediënten groente-spekmengsel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 100 gram wortel</li><li>– 100 gram broccoli</li><li>– 50 gram spekjes</li><li>– ½ eetlepel olijfolie</li><li>– ¼ rode paprika</li><li>– stuk prei ongeveer 5 cm</li></ul>
<b>Ingrediënten röstipannenkoeken</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 150 gram aardappelen (vastkokend)</li><li>– 50 gram geraspte belegen kaas (30+)</li><li>– 3 takjes selderij</li><li>– 1 eetlepel bloem</li><li>– 1 ei (maat m)</li><li>– ½ eetlepel olijfolie</li></ul>	<b>Ingrediënten röstipannenkoeken</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 150 gram aardappelen (vastkokend)</li><li>– 50 gram geraspte belegen kaas (30+)</li><li>– 3 takjes peterselie</li><li>– 1 eetlepel bloem</li><li>– 1 ei (maat m)</li><li>– ½ eetlepel olijfolie</li></ul>
<b>garnering</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 2 takjes selderij</li></ul>	<b>garnering</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 2 takjes peterselie</li></ul>

## 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.

### *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 andere de opdracht.

### *Vorbereiding*

- Voorafgaand aan onderdeel A kunt u de kandidaten de instructiefilm laten zien.
- U zorgt voor dezelfde startsituatie bij elke kandidaat.
- U vertelt de kandidaat waar zij de bestanden kan vinden.

### *Afname*

#### **Opdracht 1**

De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden. Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet. Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050 – 599 9925.

#### **Opdracht 2**

- 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 85 minuten. Deze richttijd kunt u meedelen aan de kandidaat.
- U zorgt ervoor dat de kandidaat de juiste kooktijd kan toepassen (kookwekker, ovenklok, klok).
- De kandidaat weegt en meet de ingrediënten zelf af, tenzij anders vermeld, en maakt groenten/kruiden zelf schoon (indien van toepassing).
- Indien een kandidaat keuring op smaak moet doen met een gerecht/ingrediënt/product dat zij niet kan/mag proeven, dan mag het bevoegd gezag van de school iemand aanwijzen die de keuring op smaak doet. De aangewezen persoon volgt de aanwijzingen van de kandidaat op. De overige onderdelen van de opdracht kan de kandidaat maken met de oorspronkelijke informatie.
- U biedt per variant aan per kandidaat:
  - 1 theelepel citroensap uit een flesje
  - stuk wortel van 100 gram
  - ½ ui met schil in de lengte doormidden gesneden of stuk prei van ongeveer 5 cm
  - in vieren gesneden paprika mét zaadlijsten
  - hele verse bloemkool/broccoli (niet voorgesneden in een zakje)

## 5 Bronvermeldingen

---

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
inleiding	Desvitlab / Shutterstock.com SNAB / Shutterstock.com

### **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.*