

versie rood, onderdeel A

profielmodule 1 – mens en gezondheid

profielvak-cspe Z&W – KB

correctievoorschrift

Het correctievoorschrift van een profielvak-cspe bestaat uit:

- per onderdeel dit document met het beoordelingsmodel;
- het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen. Dit document vindt u op de examenpagina van dit profielvak-cspe op Examenblad.nl.

Inhoud beoordelingsmodel van dit onderdeel:

- 1 Beoordelingsmodel
 - 1.1 Beoordelingsschema
 - 1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

1 Beoordelingsmodel

Het beoordelingsmodel bestaat uit twee delen: het beoordelingsschema (paragraaf 1.1) en de toelichting bij het beoordelingsschema (paragraaf 1.2).

- In de toelichting bij het beoordelingsschema staan zo nodig de richtlijnen voor de beoordeling van de opdrachten.
- Bij een beoordelingsaspect waarbij de kandidaat aan meerdere criteria moet voldoen om scorepunten te kunnen krijgen, alleen de te behalen punten toekennen indien de kandidaat aan ALLE criteria heeft voldaan.
- De nummers van de opdrachten die direct tijdens de afname van het examen beoordeeld moeten worden, zijn onderstreept. De overige opdrachten kunnen na de afname beoordeeld worden.
- In het beoordelingsschema zijn vakjes opgenomen, waarin aangegeven kan worden of de kandidaat wel (vinkje ✓) of niet (streepje -) aan het criterium / de criteria heeft voldaan.
- De totaalscore van de vragen in Facet noteert u achter het bijbehorende opdracht nummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat. Dit kunnen zowel automatisch gescoorde als handmatig beoordeelde vragen zijn.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer						
			naam van de kandidaat						
	onderdeel A								
A1	vragen in Facet opmerkingen – u kijkt een deel van de vragen na in de Facet-corrector – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector	15							
A2a	hygiënisch, veilig, milieubewust en efficiënt werken								
	persoonlijke hygiëne: – draagt schone (werk)kleding en platte schoenen – wast handen op de juiste momenten of draagt handschoenen – draagt geen sieraden aan hand en/of pols – heeft geen kauwgom in de mond		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hygiënisch: – gebruikt vaat-, hand-, en theedoek juist – gebruikt heet/warm afwaswater		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	veilig: gebruikt hittebronnen en materialen vakkundig en veilig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	milieubewust: – gaat zuinig om met grondstoffen, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen – scheidt afval op de juiste wijze (zoals aangeleerd op school)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	efficiënt, planmatig en georganiseerd: – werkt in voldoende hoog tempo – werkt systematisch en houdt werkplek overzichtelijk – werkt zelfstandig zonder onnodige hulpvragen te stellen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ruimt op eigen initiatief op: maakt schoon en laat de werkplek schoon en droog achter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect	3 -1							
	transport								

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2b	algemeen							
	neemt van alle ingrediënten de juiste hoeveelheden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	loopt niet onnodig heen en weer om de ingrediënten op te halen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	maakt groenten en kruiden schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gebruikt champignonborsteltje of keukenpapier indien het nodig is om de champignons schoon te maken (geen water)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gebruikt een snijplank voor het snijden van de ingrediënten (zoals aangeleerd op school)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1						
A2c	voorbereiding en bereiding rijst en avocadosaus							
	algemeen snijwerk juist – geschilde zoete aardappel in stukjes – champignons in plakjes – paprika in stukjes – cherrytomaatjes in vier partjes – avocado zonder schil en in stukjes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	variant a: courgette in stukjes, komkommer met schil in plakjes, ui in halve ringen en selderij fijn variant b: aubergine in stukjes, radijsjes in plakjes, prei in dunne ringen en peterselie fijn		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bereidt de rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt verder terwijl de rijst kookt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bereidt de saus op juiste manier – prakt avocado fijn – mengt zure room door de avocado		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	proeft de saus (of laat de saus proeven) met een schone lepel en brengt saus op smaak met zout en peper		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect	2 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2d	bereiding groentemengsel en vegetarisch mengsel/kipreepjes							
	variant a: verhit de olijfolie in een pan, voegt de zoete aardappel, courgette, champignons en paprika toe en bakt het groentemengsel tot het gaar is variant b: verhit de olijfolie in een pan, voegt de zoete aardappel, aubergine, champignons en paprika toe en bakt het groentemengsel tot het gaar is		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	variant a: verhit de olijfolie in een koekenpan, perst de knoflook in de pan, fruit de ui en de knoflook, voegt de vegetarische reepjes en Mexicaanse kruidenmix toe en bakt het geheel variant b: verhit de olijfolie in een koekenpan, perst de knoflook in de pan, fruit de knoflook, voegt de kipreepjes, prei en Mexicaanse kruidenmix toe en bakt het geheel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2e	resultaat en serveren rijstbowl, groentemengsel en avocadosaus							
	de rijstbowls bevatten evenveel rijst		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	variant a: rijst gegarneerd met vegetarisch reepjesmengsel, groentemengsel, ijsbergsla, cherrytomaatjes, komkommer, drie tortillachips en selderij variant b: rijst gegarneerd met kipreepjesmengsel, groentemengsel, ijsbergsla, cherrytomaatjes, radijsjes, drie tortillachips en peterselie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de rijst is warm, gaar en niet aangebrand: niet te hard, niet te zacht of papperig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het vegetarische reepjes-mengsel/kipreepjesmengsel is warm, gaar en niet aangebrand		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het groentemengsel is warm, gaar en niet aangebrand		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de avocadosaus – de saus is goed gemengd, niet te dik of te dun – is geserveerd in een schaalte met een schone theelepel erin		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de randen en de buitenkant van de kommen met rijst en het schaalte met saus zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect	3 -1						
	totaal onderdeel A	25						

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Bij dit onderdeel is geen toelichting van toepassing.