

versie rood, onderdeel A

profielmodule 1 – mens en gezondheid

profielvak-cspe Z&W – BB

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 opdrachten en eventuele mondelinge vragen.
- Bij een beoordelingsaspect waarbij de kandidaat aan meerdere criteria moet voldoen om scorepunten te kunnen krijgen, alleen de te behalen scorepunten 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.
- Als in het beoordelingsschema vakjes zijn opgenomen, dan geeft u hierin aan of de kandidaat wel of niet aan het criterium / de criteria heeft voldaan.
- Als in het beoordelingsschema bij een opdracht klokjes (⊕ of ⊖) zijn weergegeven, dan wordt bij deze opdracht het werktempo beoordeeld.
- Als er vragen in Facet zijn beantwoord, noteert u voor iedere kandidaat de totaalscore van deze vragen achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema. Dit kunnen zowel automatisch gescoorde als handmatig beoordeelde vragen zijn. Uitleg over de correctie in Facet vindt u op de website van Duo.
- Raadpleeg voor meer informatie het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen van het correctievoorschrift op de website van het Examenblad.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer					
			naam van de kandidaat					
	onderdeel A							
A1	vragen en opdrachten in Facet opmerkingen – u kijkt een deel van de vragen en opdrachten na in de Facet-corrector – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector	14						
A2a	hygiëne							
	persoonlijke hygiëne: – draagt geen sieraden aan hand en/of pols – draagt schone (werk)kleding/schort – nagels verzorgd (zoals aangeleerd op school) – indien nodig haren vast – reinigt handen op de juiste momenten		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	algemene hygiëne: – gebruikt vaat-, hand-, en theedoek juist – gebruikt warm afwaswater – ruimt op eigen initiatief op: maakt schoon en laat de werkplek schoon en droog achter – gebruikt een snijplank voor het snijden van de ingrediënten (zoals aangeleerd op school)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect	2 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2b	veilig, milieubewust en efficiënt							
	gebruikt hittebronnen en materialen vakkundig en veilig		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	milieubewust: – gebruikt van alle ingrediënten de juiste hoeveelheden – gaat zuinig om met grondstoffen, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen – scheidt afval op de juiste wijze (zoals aangeleerd op school)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	efficiënt: – werkt in voldoende tempo – werkt systematisch en houdt werkplek overzichtelijk – werkt zelfstandig zonder onnodige hulpvragen te stellen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect -1	2						
A2c	voorbereiding							
	groenten en kruiden juist schoongemaakt en gesneden – champignons schoongemaakt met borsteltje of keukenpapier (geen water) – champignons in plakken gesneden – sjalot gepeld en gesnipperd – peterselie fijngesneden	1						
A2d	bereiding soepstengels							
	verwarmt de oven voor op 200 °C boven- en onderwarmte		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bestrijkt de soepstengels met ei		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bestrooit de soepstengels gelijkmatig met maanzaad en kaas		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bakt de soepstengels op een met bakpapier beklede bakplaat in het midden van de oven		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect -1	2						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2e	bereiding champignonsoep							
	maakt de roux: – smelt boter in een pan en fruit de sjalot – voegt bloem toe, roert en laat de bloem garen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	voegt het water in delen toe, roert en brengt aan de kook		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	voegt de groentebouillontablet en de champignons toe en kookt soep met deksel op de pan ongeveer 10 minuten op lage stand		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	voegt de kookroom toe en verwarmt de soep ongeveer 1 minuut		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	proeft de soep (of laat proeven) met een schone lepel en brengt eventueel op smaak		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect -1	2						
A2f	resultaat en serveren							
	de soepstengels zijn: – ongeveer even groot – gedraaid – gaar, goudbruin en de kaas gesmolten		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de soep is: – warm, gebonden en klontvrij – gegarneerd met de peterselie		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de rand van de soepkom is schoon		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de soep en de vier soepstengels worden samen met bestek en een servet op een dienblad geserveerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect -1	2						
	totaal onderdeel A	25						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Bij dit onderdeel is geen toelichting van toepassing.