

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	tijd*	akg**
1	– theorievragen maken (minitoetsvragen) – vragen en opdrachten over voeding maken	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten	± 30 min.	n.v.t.
2	soep en boerenomelet bereiden	zie hoofdstuk 3 bijlage	± 90 min.	4

* tijd = inschatting benodigde tijd. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat en school verschillen.

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

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-25-1-A-c.pdf
correctievoorschrift: KP-1600-b-25-1-c.xlsx

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 2

per kandidaat:

ingrediënten mosterdsoep

- 250 ml water
- 3 eetlepels kookroom (percentage vet naar keuze)
- 15 gram boter
- 10 gram bloem
- 2 takjes verse peterselie
- 1 eetlepel grove mosterd
- 1 stukje prei (4 cm)
- 1 sjalot (klein formaat)
- ½ groentebouillontablet (of benodigde hoeveelheid volgens de verpakking)
- zout en peper

ingrediënten boerenomelet

- 30 gram geraspte kaas (rijpheid en percentage vet naar keuze)
 - 2 eetlepels kookroom (percentage vet naar keuze)
 - 2 eieren (maat L)
 - 1 stukje courgette (3 cm)
 - 1 blokje diepvriesspinazie
 - 1 eetlepel vloeibaar bakproduct
 - ½ ui (middelgroot formaat, met schil)
 - ¼ rode paprika (met zaadlijst)
 - zout en peper
-
- koekenpan (diameter 20 cm)
 - soepkom
 - servet
 - dienblad

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.

Afname

Opdracht 1

- De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden.
- Voor deze opdracht staat één toetspakket klaar dat door de afnameplanner ingepland moet worden.
- U beoordeelt een deel van de theorievragen en opdrachten in de Facet-corrector.
- 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).
- Voor de kookopdracht (voorbereiden, bereiden, afwassen en opruimen) kunt u een richttijd aanhouden van 90 minuten.
- U zorgt ervoor dat de kandidaat de juiste kooktijd kan toepassen (kookwekker, ovenklok, klok).
- Bij de kookopdracht horen een boekje met de praktijkopdracht en een bijlage.
- 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.
- De kandidaat weegt en meet de ingrediënten zelf af, tenzij anders vermeld, en maakt groenten/kruiden zelf schoon (indien van toepassing).

5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
inleiding	Pand P Studio / Shutterstock.com Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2025

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.