

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.
- 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.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer					
			naam van de kandidaat					
	onderdeel A							
A1	maaltijden samenstellen (zie 1.2)							
	voor elke maaltijd zijn 3 verschillende componenten gekozen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle componenten kunnen warm gegeten worden (maaltijden bevatten geen: salade van zoetzure komkommer, tomatensalade, salade van veldsla)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de componenten van elke maaltijd passen menu-technisch bij elkaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	één maaltijd bevat de kippendijjen in romige kerriesaus		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	één maaltijd bevat rundvlees (sukade, chili con carne of hamburger speciaal)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	één maaltijd bevat geen vlees en geen vis (ratatouille of oosterse tofu-schotel)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3						
	transport	-1						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	etiketten maken (zie 1.2)							
A2a	voedingswaarden							
	de voedingswaardentabellen voor drie etiketten volledig juist	1						
A2b	ingrediënten en houdbaarheid							
	alle juiste ingrediënten van de drie etiketten benoemd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	THT-datum: 13 oktober 2021		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	bewaartemperatuur: koelkast 7 °C en vriezer -18 °C (bij koelkast rekent u alles van 4 - 7 °C goed, bij de vriezer alles ≤ -18 °C)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	bereidingswijze op alle drie de etiketten juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2						
	-1							
A2c	allergeneninformatie							
	allergenen etiket 1: gluten, melk, sesamzaad, soja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	allergenen etiket 2: vis, ei, gluten, melk		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	allergenen etiket 3: soja, ei, pinda		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2						
	-1							
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	een presentatie maken (zie 1.2)							
A3a	inhoud presentatie							
	op dia 1 staan de naam van de school, de naam en de looptijd van het project en de openingstijden van het winkeltje		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	dia 2 tot en met 4 gaan elk over één maaltijd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	van alle maaltijden zijn de juiste componenten en prijzen benoemd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	dia 5 bevat een pakkende promotietekst voor het project van maximaal 25 woorden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2						
A3b	opmaak presentatie							
	dia 1 en 5 hebben lettertype Arial, tekengrootte 44 en tekstkleur blauw, alle tekst is goed leesbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	dia 2 tot en met 4 hebben lettertype Arial, tekengrootte 28 en tekstkleur zwart, alle tekst is goed leesbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	dia 2 tot en met 5 bevatten een passende afbeelding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de prijzen komen met een animatie in beeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de presentatie is doorlopend en elke dia is vijf seconden in beeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	een kostenberekening maken (zie 1.2)						
A4a	tabel invullen						
	de tabel kostenberekening is volledig juist ingevuld	1					
A4b	vragen beantwoorden						
	vraag 1a: kostprijs per maaltijd, inclusief berekening juist (17,16/4=4,29)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vraag 1b: minimale verkoopprijs maaltijd, inclusief berekening juist (voorbeeldberekening: 4,29*0,35=1,50 1,50+4,29=5,79)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vraag 1c: psychologische verkoopprijs is hoger dan de minimale verkoopprijs, bijvoorbeeld € 5,95/€ 5,80)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vraag 1d: aantal maaltijden inclusief berekening juist (125/1,50=83,4, dus 84)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vraag 2a: € 671,65 (berekening is totaal omzet-inkoopkosten)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vraag 2b: € 423,00 (berekening is brutowinst-arbeidskosten-bedrijfskosten)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3					
	<i>opmerking</i> <i>correctie voor doorwerkfouten</i>	-1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A5	een planning maken (zie 1.2)	3					
	code K	3					
	code L	2					
	code M	1					
	code N	0					
	<i>opmerking</i>						
	<i>mocht er bij de automatische scoring iets fout gaan, dan geldt bij handmatig</i>						
	<i>nakijken:</i>						
	<i>alle aspecten juist</i>	3					
	<i>1 of 2 fouten</i>	2					
	<i>3 of 4 fouten</i>	1					
	<i>meer dan 4 fouten</i>	0					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	een gesprek voeren							
A6a	inhoud gesprek							
	opent en sluit het gesprek af op gepaste wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geeft een heldere/samenhangende samenvatting van de enquête, benoemt in ieder geval:							
	– Maaltijd 3 is het populairst.							
	– Maaltijd 2 is het minst populair, kandidaat geeft een plausibele verklaring (bijvoorbeeld: de maaltijd is oosters/vegetarisch/rijst)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geeft inhoudelijk juist antwoord op de vragen van de projectleider		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vat het gesprek op heldere wijze samen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3						
	non-verbale communicatie							
	spreekt duidelijk		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	maakt regelmatig oogcontact		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spreekt op heldere en duidelijke toon, in gepast tempo		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2						
	totaal onderdeel A	24						

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht A1

voorbeelduitwerking

maaltijd 1
kippendijen in kerriesaus
basmatirijst
geroerbakte sperzieboontjes

maaltijd 2
gestoofde sukade
aardappelpuree
rode kool

maaltijd 3
oosterse tofu-schotel
pandanrijst
pindasaus

Opdracht A2

maaltijd 1 : kippendijen in kerriesaus met pandanrijst en geroerbakte sperziebonen

Voedingswaarden		
	Per 100 g	Per portie van 440 g
energie	116,8 kcal	514 kcal
vetten	6 g	26,4 g
koolhydraten	4,5 g	19,8 g
eiwitten	5,5 g	24,2 g

Ingrediëntenlijst:
kippendijen, sjalot, gembersiroop, bloem, boter, kokosmelk,
kerrievoeder, pandanrijst, sperziebonen, sesamzaadjes, sojasaus,
peper, zout

THT: 13-10-2021 (mits gekoeld bewaard)

bewaartemperatuur koelkast 7 °C, vriezer -18 °C

bereidingswijze:

gedurende 6,5 minuten in de magnetron op 700 Watt

Inhoud: 440 g €

Prijs: € 6,95

Allergeneninformatie:
gluten, melk, soja, sesamzaad

maaltijd 2 : zalm in witte wijn met tagliatelle met roomsaus en gestoofde courgette

Voedingswaarden		
	Per 100 g	Per portie van 450 g
energie	150 kcal	675 kcal
vetten	8,5 g	38,3 g
koolhydraten	12 g	54 g
eiwitten	7 g	31,5 g

Ingrediëntenlijst:
zalmfilet, visbouillon, witte wijn, venkel, citroen, aardappelzetmeel,
tagliatelle, bouillon, bloem, boter, room, peper, zout, courgette,
olijfolie, tomaat, basilicum, citroenschil

THT: 13-10-2021 (mits gekoeld bewaard)

bewaartemperatuur koelkast 7 °C, vriezer -18 °C

bereidingswijze:

gedurende 5,5 minuten in de magnetron op 700 Watt

Inhoud: 450 g €

Prijs: € 7,95

Allergeneninformatie:
ei, gluten, melk, vis

maaltijd 3 : oosterse tofu-schotel met zilvervliesrijst en pindasaus

Voedingswaarden		
	Per 100 g	Per portie van 430 g
energie	110 kcal	430 kcal
vetten	6,5 g	28 g
koolhydraten	9 g	38,7 g
eiwitten	5,2 g	22,5 g

Ingrediëntenlijst:
bloemkool, sperziebonen, tofu, wortel, ei, taugé, zilvervliesrijst,
zout, sojasaus, bruine basterdsuiker, sambal, kerrievoeder,
pindakaas

THT: 13-10-2021 (mits gekoeld bewaard)

bewaartemperatuur koelkast 7 °C, vriezer -18 °C

bereidingswijze:

gedurende 6,5 minuten in de magnetron op 700 Watt

Inhoud: 430 g €

Prijs: € 5,95

Allergeneninformatie:
ei, pinda, soja

Opdracht A3

voorbeelduitwerking

Het Stevenscollege

Project Take-away

Looptijd:
01-10-2021 tot en met 31-01-2022

Openingstijden winkel:
10.00 uur tot 16.00 uur



1 00:05

Maaltijd 1

- Kippendijen in kerriesaus
- Pandanrijst
- Geroerbakte sperziebonen

• 6,95





2 00:05

Maaltijd 2

- Zalm in witte wijn
- Tagliatelle met roomsaus
- Gestoofde courgette

• 7,95





3 00:05

Maaltijd 3

- Oosterse tofu-schotel
- Zilvervliesrijst
- Pindasaus

• 5,95



4 00:05

Project Take-away

Kom nu genieten van onze heerlijke maaltijden van project Take-away op het Stevenscollege!



5 00:05

Opdracht A4

kostenberekening: gehaktbal met jus, boerenkoolstampot, stoofpeertjes			
hoeveelheid per recept	ingrediënten	prijs per kg	kostprijs
500 g	gehakt half-om-half	€ 5,98	€ 2,99
100 g	paneermeel	€ 4,50	€ 0,45
75 g	roomboter	€ 11,80	€ 0,89
10 g	zeezout	€ 22,90	€ 0,23
5 g	zwarte peper	€ 45,80	€ 0,23
50 g	ei	€ 3,99	€ 0,20
10 g	sjalot	€ 2,50	€ 0,03
600 g	boerenkool	€ 3,55	€ 2,13
1000 g	kruimige aardappels	€ 1,20	€ 1,20
1000 g	stoofperen	€ 2,79	€ 2,79
75 g	kristalsuiker	€ 0,75	€ 0,06
3 g	kaneelstokje	€ 79,50	€ 0,24
		totaal	€ 11,44
	bedrijfskosten	15%	€ 1,72
	arbeidskosten	35%	€ 4,00
		totaal	€ 17,16

Opdracht A5

rooster		
tijd	taken/werkzaamheden	aantal leerlingen
08.30 – 09.30	kantine leegruimen	7
09.30 – 10.00	kantine versieren met vlaggetjes	8
10.00 – 10.30	vloer vegen	4
10.00 – 10.30	gehuurde materialen ophalen uit magazijn	4
10.30 – 11.00	kramen in elkaar zetten	8
11.00 – 11.30	inrichten van bar voor drankuitgifte	8
11.30 – 11.45	picknicktafels en banken plaatsen	8
11.45 – 12.00	picknicktafels voorzien van kleden	8
12.00 – 12.15	potjes met bestek en servetten op de picknicktafels plaatsen	8
12.15 – 12.45	pauze	9
12.45 – 13.00	eetkramen versieren met vlaggetjes	8
13.00 – 13.30	eetkramen voorzien van stroomkabels	2
13.00 – 13.30	warmhoud-apparatuur in de eetkramen plaatsen	6
13.30 – 13.45	opschepmaterialen verdelen over de eetkramen	7
13.45 – 14.00	warmhoud-apparatuur vullen met water en inschakelen	7
14.00 – 14.15	instructie van projectleider	8
14.15	aanvang festival	8

code: K

opmerkingen

Onderaan de tabel staat op de afdruk van de kandidaat de code waarmee automatische scoring mogelijk is.

Op de afdruk van de leerling staan 2 roosters. In het bovenste rooster staat de volgorde van de werkzaamheden die de kandidaat heeft ingevuld. In het onderste rooster staan de taken in de juiste volgorde ingevuld en heeft de kandidaat het aantal leerlingen ingevuld.