

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.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer										
			naam van de kandidaat										
	onderdeel B												
	rooster maken (zie 1.2)												
B1a	de kandidaat heeft een tabel gemaakt met: <ul style="list-style-type: none"> – 4 kolommen en 8 rijen – de dagen van de week en de dagdelen op de juiste plaats – boven de tabel de tekst: rooster#deverbinding 	1											
B1b	de kandidaat heeft 18 dagdelen correct ingevuld met: <ul style="list-style-type: none"> – 15 bestaande activiteiten – 3 keer gesloten 	1											
B1c	de kandidaat heeft:												
	gamen (voor jongeren) ingevuld op een avond		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	computercursus (voor ouderen) ingevuld op een beschikbare plek in het rooster (of dansen voor ouderen op een avond)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zingen en dansen (voor kinderen in basisschoolleeftijd) ingepland overdag in het weekend (of op een doordeweekse middag)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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											
	transport	-1											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	praktijksituatie beoordelen (zie 1.2)						
B2a	de kandidaat heeft bij het eerste filmfragment 1 juist punt genoteerd van wat de kok(s) goed deed/deden en 1 juist verbeterpunt genoteerd	1					
B2b	de kandidaat heeft bij het tweede filmfragment 1 juist punt genoteerd van wat de kok(s) goed deed/deden en 1 juist verbeterpunt genoteerd	1					
B2c	de kandidaat heeft bij het derde filmfragment 1 juist punt genoteerd van wat de kok(s) goed deed/deden en 1 juist verbeterpunt genoteerd	1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	gerecht bereiden									
B3a	hygiënisch, efficiënt, veilig en milieubewust werken									
	de kandidaat:									
	– draagt schone (werk)kleding en veilige schoenen									
	– draagt geen sieraden aan handen en heeft schone nagels / draagt handschoenen									
	– wast handen vóór de werkzaamheden / draagt handschoenen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– kiest alle juiste ingrediënten bij de variant		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– neemt van alle ingrediënten de juiste hoeveelheden									
	gebruikt ovenwanten, gaat veilig om met hete oven en bakplaat, examinator hoeft niet in te grijpen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gebruikt bakpapier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– kiest de juiste kleur snijplank / zorgt voor een schone snijplank		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– legt het bestek niet direct op het werkblad		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	laat de werkplek schoon en netjes achter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B3b	bereiding deeg						
	de kandidaat:						
	zeeft de bloem		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	snijdt de boter in kleine stukjes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kneedt het deeg tot een gladde deegbal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	laat het deeg 10 minuten rusten in de koelkast		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	snijdt of hakt de dadel (variant a) / de vijg (variant b) in kleine stukjes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bestuift het werkblad met een passende hoeveelheid bloem		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verdeelt het deeg in twee gelijke helften		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> – maakt één deel van het deeg plat – verdeelt de stukjes dadel (variant a) / vijg (variant b) over het deeg – kneedt dit geheel zodat de stukjes goed verspreid zijn – rolt het deeg uit tot een lap van een halve cm dik 		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> – kneedt door het andere deel van het deeg de citroenrasp (variant a) / geraspte kokos (variant b) – zorgt ervoor dat de geraspte deeltjes goed verspreid zijn – maakt van het deeg een rol 		<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>	5					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B3c	resultaat						
	alle koekjes zijn: – gaar – niet aangebrand – knapperig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er zijn 6 koekjes: – met een vorm naar keuze – met dezelfde dikte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er zijn 6 koekjes: – met een ronde vorm – met ongeveer dezelfde grootte en dikte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	6 koekjes zijn versierd met egaal glazuur van poedersuiker (geen dikke klodders)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de koekjes zijn geserveerd op 2 borden met schone randen		<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>	4					
	totaal onderdeel B	19					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht B1

voorbeeld van een juiste uitwerking

rooster#deverbinding

	ochtend	middag	avond
maandag	spreekuur wijkverpleegkundige	gesloten	spreekuur wijkagent
dinsdag	computercursus* (ouderen)	kidsclub	fotografiecursus
woensdag	peutergym	zaalverhuur kinderfeestjes	huiswerkbegeleiding
donderdag	repaircafé	kleutergym	bridgeclub
vrijdag	koor 75-plus	kookcafé	zaalverhuur feesten
zaterdag	yogales	zingen en dansen* (kinderen)	gamen* (jongeren)
zondag	gesloten	inloopcafé	gesloten

* Activiteiten ingevuld op basis van interviews, afspraken wijkhuis, eisen en resultaten enquête.

opmerking

De kandidaat benoemt de activiteiten op bovenstaande wijze of gebruikt woorden van gelijke strekking.

Opdracht B2

voorbeelden van goede punten en verbeterpunten

vraag 1

goede punten*
de kok(s) in het eerste filmfragment:
zien er verzorgd uit
werken netjes: het werkblad is schoon
hebben alle ingrediënten op een snijplank of in bakjes gelegd
gebruikt de juiste snijtechniek

vraag 2

verbeterpunten*
de kok in het eerste filmfragment:
houdt zijn telefoon vast en gaat zonder zijn handen te wassen door met zijn werkzaamheden
pakt zijn telefoon onder werktijd, is snel afgeleid
gebruikt geen groene snijplank; de verkeerde kleur snijplank

vraag 3

goede punten*
de kok(s) in het tweede filmfragment:
zien er verzorgd uit
werken netjes: het werkblad is schoon
hebben de ingrediënten netjes in bakken of in een schaal gelegd
proeft het gerecht

vraag 4

verbeterpunten*
de kok in het tweede filmfragment:
proeft en giet daarna rest van de inhoud van de lepel terug in de pan
legt de gebruikte lepel op de snijplank

vraag 5

goede punten*
de koks in het derde filmfragment:
zien er verzorgd uit
hebben alle ingrediënten op een snijplank of in kommen gelegd
zorgen voor een positieve werksfeer

vraag 6

verbeterpunten*
de kok in het derde filmfragment:
gaat niet veilig met het mes om
gebruikt geen groene snijplank; de verkeerde kleur snijplank

* of in woorden van gelijke strekking

opmerking

Indien de kandidaat een ander punt heeft genoteerd dan aangegeven en dit is aantoonbaar vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit goed.