

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						
	tentindeling maken (zie 1.2)						
B1	de Nederlandse jongens zijn ingedeeld in tenten op staanplaatsnummers 11, 12, 13 en 14		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de Nederlandse meisjes zijn ingedeeld in tenten op staanplaatsnummer 16, 17, 18, 19 en 20		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de Schotse jongens zijn ingedeeld in tenten op staanplaatsnummers 1, 2, 3 en 4		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de Schotse meisjes zijn ingedeeld in tenten op staanplaatsnummer 6, 7, 8, 9 en 10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de Nederlands docenten zijn ingedeeld in een tent op staanplaatsnummer 5 en de Schotse docenten zijn ingedeeld in een tent op staanplaatsnummer 15		<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 -1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	praktijksituatie beoordelen (zie 1.2)						
B2a	de kandidaat heeft bij het onderdeel snijden drie juiste punten genoteerd van wat de medewerker goed deed en drie juiste verbeterpunten genoteerd	1					
B2b	de kandidaat heeft bij het onderdeel bakken drie juiste punten genoteerd van wat de medewerker goed deed en drie juiste verbeterpunten genoteerd	1					
B2c	de kandidaat heeft bij het onderdeel opbergen drie juiste punten genoteerd van wat de medewerker goed deed en drie juiste verbeterpunten 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– wast handen vóór de werkzaamheden / draagt handschoenen		<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"/>
	– neemt van alle ingrediënten de juiste hoeveelheden		<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"/>
	– legt keukengerei na gebruik niet direct op het werkblad		<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"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B3b	bereiding en resultaat stampot									
	de kandidaat heeft:									
	de rozijnen ongeveer 15 minuten geweekt in heet water en daarna gezeefd/gedept		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de pijnboompitten geroosterd en niet laten aanbranden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de aardappel dun geschild en de stukken met een beetje zout gaargekookt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de ui gepeld en gesnipperd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het fruit geschild en het klokhuis verwijderd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¾ deel van het fruit in blokjes van een halve centimeter gesneden en ¼ deel van het fruit in dunne schijfjes gesneden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de ui gefruit in de koekenpan/hapjespan en niet laten aanbranden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het fruit lichtbruin gebakken en niet laten aanbranden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	melk, peper en nootmuskaat aan de afggoten stukken aardappelen toegevoegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de aardappel goed met de melk en de specerijen gestampt met een stamper en de stampot is niet te papperig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de stampot voor en na het op smaak maken geproefd, met een schone lepel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de ui, blokjes fruit en rozijnen goed door de stampot gemengd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de stampot gegarneerd met de schijfjes fruit, pijnboompitten en pompoenpitten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het gerecht warm gepresenteerd op een bord met een schone rand met bijpassend bestek en een gevouwen servet		<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>	9								
	totaal onderdeel B	19								

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht B1

juiste tentindeling

groep	aantal personen	staanplaatsnummer(s)
Nederlandse jongens	10	11, 12, 13, 14
Nederlandse meisjes	12	16, 17, 18, 19, 20
Nederlandse docenten	3	5
Schotse jongens	9	1, 2, 3, 4
Schotse meisjes	9	6, 7, 8, 9, 10
Schotse docenten	2	15

Opdracht B2

voorbeeld van goede punten en verbeterpunten

snijden	
goede punten	verbeterpunten
medewerker heeft vakkleding aan en schort om	de snijplank van de medewerker glijdt weg tijdens het snijden van de ui / snijplank ligt niet stabiel / er moet iets onder de snijplank gelegd worden / snijplank moet vervangen worden
medewerker gebruikt een goede snijtechniek bij het snijden van de ui / heeft zijn vingers gekromd	medewerker draagt een ring en een horloge
medewerker gebruikt de juiste kleur snijplank	medewerker kiest het verkeerde mes voor het snijden van de tomaat
medewerker gebruikt bij het snijden van de tomaat een beschermende handschoen	spoelbak/wasbak is erg vies/niet schoon
	medewerker spoelt gebruikt mes alleen af met water en gebruikt geen afwasmiddel
bakken	
goede punten	verbeterpunten
medewerker heeft dichte schoenen aan	medewerkster heeft slippers aan op de werkvloer
medewerker plaatst een waarschuwbord bij plas op vloer	medewerkster heeft haar haar niet goed genoeg vastgebonden
medewerkster heeft vakkleding aan en schort om	medewerkster heeft vuur te hoog staan / vlammen komen buiten de pan / eten brandt aan
medewerkster gebruikt een doek om pan van het vuur te halen	medewerkster heeft de doek gevaarlijk dicht bij het vuur over de schouder hangen
opbergen	
goede punten	verbeterpunten
medewerker hangt broodmes veilig/netjes op	la met bestek is erg rommelig en vies
medewerkster gebruikt trapje om iets van de plank te pakken	messen in volle lade opbergen is niet veilig / kans op snijden tijdens het pakken van bestek uit de la is groot
medewerkers dragen werkkleding en een schort	medewerker draagt te veel dozen en heeft zo niet goed zicht op waar hij loopt
medewerkers dragen dichte schoenen	snoer met stekker ligt op de vloer in de weg
	medewerker gebruikt een kratje als trapje
	doordat de medewerker een kratje gebruikt in plaats van een trapje, moet hij de doos boven zijn hoofd tillen om hem op te kunnen bergen

opmerking

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