

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 A | | | | | | |
| A1a | professionele vaardigheden | | | | | |
| | heeft een juiste persoonlijke hygiëne: schone werkkleding, haren vast, geen kauwgum, wast de handen op de juiste momenten en werkt hygiënisch | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | meet en weegt juiste hoeveelheden grondstoffen af | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | gebruikt hittebronnen vakkundig en veilig | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | gaat zuinig om met grondstoffen, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | gaat efficiënt om met de tijd, werkt in voldoende hoog tempo, werkt systematisch en houdt werkplek overzichtelijk | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | scheidt afval op de juiste wijze (zoals aangeleerd op school) | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | ruimt op eigen initiatief op: maakt schoon, ruimt op en laat werkplek schoon en droog achter | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i> | 2 | | | | |
| | transport | | | | | |
| | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | |
|------------|---|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | |
| | transport | | | | | | |
| A1b | deeg en knoflookolie bereiden | | | | | | |
| | mengt bloem, water, gist, olijfolie, peper en zout in een beslagkom | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | kneedt grondstoffen tot een soepel elastisch deeg | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | dekt af, codeert met naam en tijd en laat ongeveer 20 minuten op een warme plek rijzen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | pelt de knoflook, perst deze in de olie, roert door en bewaart de knoflookolie op de werktafel voor later | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | alle aspecten volledig juist | 1 | | | | | |
| | transport | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | | | |
|------------|---|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | |
| A1c | pot en deksel desinfecteren en knoflookbroodje bereiden | | | | | | | | | |
| | spoelt pot en deksel grondig met heet water af | | <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 juiste hoeveelheid soda om sodawater te maken | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | zorgt ervoor dat pot en deksel minimaal 10 minuten onder het sodawater liggen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | snippert de bieslook en stort het deeg op een schone werktafel | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | kneedt de bieslook en geraspte kaas door het deeg | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | vormt vier ongeveer gelijke deegbollen en smeert deegbollen met knoflookolie in | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | bakt de broodjes gaar en goudbruin | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | spoelt pot en deksel met koud water af | | <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 pot en deksel zonder afdrogen ondersteboven uitlekken | | <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 schone theedoek of schoon keukenpapier voor het uitlekken | | <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 volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i> | 3 | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|--|----------|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A1d | bereiding paddenstoelensoep, pot afvullen en coderen | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | – maakt paddenstoelen, knoflook en ui op de juiste manier schoon | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | – snijdt paddenstoelen in plakjes | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | – snijdt knoflook, ui, peterselie en bieslook fijn | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | bakt eerst knoflook en ui glazig, voegt boter en bloem toe en roert tot een roux | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | de roux is niet aangebrand | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | voegt voorzichtig ongeveer de helft van het water toe en roert, voegt daarna al roerend voorzichtig de rest van het water in delen toe | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | voegt het bouillonblokje, de paddenstoelen, de peterselie en bieslook toe | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | de soep is gaar en heeft een juiste textuur: goed gebonden, klontvrij, niet te dik of te dun en niet aangebrand | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | de pot is direct na het afvullen afgesloten, de rand van de pot is, indien nodig, op hygiënische wijze schoongemaakt | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | houdt 50 ml soep apart voor organoleptische keuring | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | op het etiket staan productnaam, houdbaarheidsdatum (drie dagen na productie) en de naam van de kandidaat | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | zet de pot op de kop | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i> | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | |
|------------|---|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | |
| | transport | | | | | | |
| A1e | theorievragen | | | | | | |
| | voorbeeld juist antwoord: gist zorgt voor rijzen van het deeg of gist maakt het deeg luchtig | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | twee juiste antwoorden: alcohol en koolstofdioxide/CO ₂ | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | voorbeeld juist antwoord: de gist is gedroogd en moet water/vocht hebben om uit de slaaptoestand te komen en werkzaam/actief te worden | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | voorbeeld juist antwoord: door het zout is de gist uitgedroogd/afgestorven, hierdoor is er minder lucht/zijn er minder gasbellen in het deeg waardoor het deeg niet/minder rijst | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i> | 2 | | | | | |
| | transport | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | |
|-----------|--|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | |
| | transport | | | | | | |
| A2 | terugkijken <i>opmerkingen</i> <i>Een uitleg is juist wanneer deze ingaat op de uitvoering of vaardigheid waarnaar wordt gevraagd.</i> <i>Een uitleg zonder specifieke betrekking of met de strekking: 'omdat het goed ging' of 'omdat ik alles goed heb uitgevoerd' fout rekenen.</i> | | | | | | |
| | hygiënisch werken: geeft een antwoord dat overeenkomt met de beoordeling van de examinerator en een duidelijke en relevante uitleg bij haar/zijn antwoordkeuze | | | | | | |
| | voorbeeld juiste uitleg bij ja : ik heb voordat ik begon en tussendoor mijn handen gewassen | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | efficiënt werken: geeft een antwoord dat overeenkomt met de beoordeling van de examinerator en een duidelijke en relevante uitleg bij zijn antwoordkeuze | | | | | | |
| | voorbeeld juiste uitleg bij nee : ik heb 20 minuten op het rijden van het deeg gewacht en niet doorgewerkt aan de rest van de opdracht | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | heeft in overeenstemming met haar/zijn uitvoering ja of nee aangekruist indien ja : een juist verbeterpunt opgeschreven indien nee : een juist voorbeeld opgeschreven van wat goed ging | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i> | 2 | | | | | |
| | transport | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | | | |
|------------|--|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | |
| A3a | organoleptische keuring | | | | | | | | | |
| | per soep één of meerdere vakjes aangekruist bij smaak en mondgevoel | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | schrijft de soep op die de beste smaak en het beste mondgevoel heeft en legt antwoord uit, gebruikt in de uitleg de smaak en het mondgevoel van de soep die zij/hij het best vindt | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | heeft drie juiste beoordelingsaspecten opgeschreven die anders zijn dan smaak en mondgevoel, bijvoorbeeld: uiterlijk, kleur, geur, homogeniteit, samenstelling | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | beoordeelt beide soepen, heeft voor elke soep bij elk beoordelingsaspect een cijfer van 1 tot en met 10 opgeschreven en een juist antwoord bij beide gemiddelden | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | heeft voor smaak en mondgevoel juiste verbetersuggesties opgeschreven die te maken hebben met de aangekruiste vakjes | | | | | | | | | |
| | voorbeelden juiste verbetersuggesties: – zout: minder zout of zoutarme bouillon gebruiken – Klonterig: beter roeren – vettig: minder boter in het recept | | | | | | | | | |
| | <i>opmerking</i> <i>door de verbetersuggestie zal de smaak of het mondgevoel een volgende keer inderdaad verbeteren</i> | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | heeft de soep opgeschreven die minder goed uit de keuring komt en gebruikt in de uitleg twee zelfbedachte beoordelingsaspecten | | <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 volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i> | 3 | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | | |
|------------|---|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | |
| A3b | organoleptische keuring - theorievragen | | | | | | | | |
| | juist antwoord percentage testpanel voorbeeldberekening: 100 : 5 = 20 20 x 2 = 40% | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | conserveringsmethode juist: blancheren | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | alle aspecten volledig juist | 1 | | | | | | | |
| | <i>opmerking</i> <i>alleen 1 punt toekennen als beide antwoorden juist zijn</i> | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | |
|-----------|---|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | |
| | transport | | | | | | |
| A4 | rekenopdrachten | | | | | | |
| | <i>opmerking</i> <i>waar van toepassing, doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen</i> | | | | | | |
| | – energie in kcal, juiste berekening en juist antwoord voorbeeldberekening: 40 : 100 = 0,40 0,40 x 735 = 294,0 of 294 | | | | | | |
| | – vetten juiste berekening en juist antwoord voorbeeldberekening: 40 : 100 = 0,40 0,40 x 82,5 = 33,0 of 33 | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | totalen alle antwoorden bij totalen juist | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | ADH eiwitten voorbeeldberekening: 0,8 x 70 = 56 gram | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | procent ADH voorbeeldberekening: 8,7 : 525 = 0,0163809524 0,0163809524 x 250 = 4,14 g 4,14 : 56 x 100 = 7,4% | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i> | 2 | | | | | |
| | totaal onderdeel A | 19 | | | | | |

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht A4

juiste uitwerking

| voedingswaarde soep pot 525 ml | energie in kcal | eiwitten | koolhydraten | suikers | vetten |
|-----------------------------------|--------------------|------------|--------------|------------|-------------|
| shiitakes | 4,8 | 0,8 | 0,1 | 0,0 | 0,0 |
| champignons | 4,8 | 0,8 | 0,1 | 0,0 | 0,0 |
| kastanjechampignons | 4,8 | 0,8 | 0,1 | 0,0 | 0,0 |
| ui | 9,0 | 0,3 | 1,5 | 1,5 | 0,1 |
| knoflook | 7,0 | 0,3 | 1,4 | 0,0 | 0,0 |
| bouillon | 30,0 | 2,5 | 0,5 | 0,0 | 1,5 |
| bloem | 86,5 | 2,9 | 17,5 | 0,4 | 0,4 |
| boter | 294,0 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 33,0 |
| totalen | 440,9 | 8,7 | 21,5 | 2,2 | 35,0 |