

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.
- De computerscoorbare opdrachten die in Facet zijn uitgevoerd worden automatisch beoordeeld. De opdrachten die niet automatisch kunnen worden beoordeeld, dient u handmatig te beoordelen in de Facet-corrector.
U vermeldt in het beoordelingsschema achter AF de totaalscore van alle opdrachten die de kandidaat voor dit onderdeel in Facet heeft gemaakt.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
AF	onderdeel A					
	vragen en opdrachten in Facet (zie 1.2)	13				
	<i>opmerking</i> <i>de totaalscore overnemen uit de Facet-corrector</i>					
A1a	kookopdracht - persoonlijke hygiëne heeft gezorgd voor een goede persoonlijke hygiëne, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> - draagt schone (werk)kleding en platte schoenen - wast handen vooraf en tussendoor (of draagt handschoenen) - draagt geen sieraden aan hand en/of pols - heeft geen kauwgom in de mond 	1				
A1b	bereiding - algemeen					
	neemt van alle ingrediënten de juiste hoeveelheden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	loopt niet onnodig heen en weer om de ingrediënten op te halen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	maakt citroen, groenten en kruiden schoon vóór gebruik; pelt sjalot en knoflook		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gebruikt een snijplank voor het snijden van de ingrediënten		<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	bereiding						
	bereidt de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roert na het wellen de couscous los met olijfolie en kaneel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gebruikt een vergiet (of zeef) voor het afspoelen en uitlekken van de kikkererwten/linzen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roostert in een droge koekenpan de cashewnoten en pijnboompitten/de walnoten en het amandelschaafsel lichtbruin		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> – snijdt abrikozen in smalle reepjes – snijdt vier olijven doormidden – snijdt rucola in grove stukken – snijdt peterselie/koriander fijn 		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	snijdt het schijffe citroen af vóór het raspen van de schil		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	6 aspecten volledig juist	2					
	5 of 4 aspecten volledig juist	1					
	3 of minder aspecten volledig juist	0					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A1d	vervolg bereiding						
	– snijdt de sjalot en knoflook zeer fijn						
	– snijdt de aubergine/courgette mét schil in kleine blokjes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	fruit de sjalot, knoflook, tomatenpuree en aubergine/courgette in een koekenpan op middelhoge temperatuur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verwarmt abrikozen en kikkererwten/linzen kort mee		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vermengt het warme mengsel met alle koude ingrediënten in de kom		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	proeft de salade, gebruikt daarbij schoon bestek en brengt de salade zo nodig op smaak met zout en peper		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	5 aspecten volledig juist	2					
	4 of 3 aspecten volledig juist	1					
	2 of minder aspecten volledig juist	0					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
A1e	hygiënisch en milieubewust werken									
	zet warmtebronnen op tijd laag en uit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	houdt de werkplek tussendoor opgeruimd		<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 vaat-, hand-, en theedoek juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gooit afval in de juiste afvalbak, verspilt niet, gooit geen bruikbare ingrediënten weg		<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 heet/warm afwaswater en de juiste hoeveelheid afwasmiddel		<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"/>
	6 aspecten volledig juist	2								
	5 of 4 aspecten volledig juist	1								
	3 of minder aspecten volledig juist	0								
A1f	resultaat									
	de couscoussalade ligt op een bord met schone randen		<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 couscoussalade is geserveerd op een dienblad met het juiste bestek en een 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"/>
	de couscoussalade is gegarneerd met 2 halve schijfjes citroen en een hele olijf		<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 couscous is niet te nat of droog en bevat geen klonten		<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	1								
	totaal onderdeel A	22								

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht AF

Dit onderdeel bevat zowel Facetopdrachten die automatisch gescoord worden als opdrachten die u handmatig dient na te kijken in de Facet-corrector.

Handleidingen bij het gebruik van Facet en de installatie van de pc-app van Facet zijn te vinden op de website van DUO:

<https://www.duo.nl/zakelijk/voortgezet-onderwijs/examens-en-diplomas/facet/>

Corrigeren

Als de afnameplanner de afname vrijgeeft voor correctie, krijgt u als corrector een e-mail. U kunt dan beginnen met corrigeren:

- 1 Log in op de Facet-corrector. U krijgt een overzicht van de afnamegroepen waaraan u bent gekoppeld. Klik op de variant die u wilt corrigeren.
- 2 Selecteer de kandidaten en de vragen die u wilt corrigeren en klik op 'Start correctie'. U kunt instellen of u per kandidaat wilt nakijken of per vraag.
- 3 De te corrigeren vraag verschijnt.
- 4 Beoordeel het antwoord met het correctievoorschrift, onder de knop 'Correctievoorschrift'. Als u alles hebt gecorrigeerd, komt u terug in het correctieoverzicht.

Raadplegen resultaten

De afnameplanner kan de resultaten van de kandidaten inzien.

- 1 Selecteer in het planningsoverzicht de afnamegroep.
- 2 Vraag de resultaten op met de knop 'inzien examen-/toetsresultaten'.
- 3 U ziet de voorlopige eindscores. Deze dienen te worden overgenomen in het beoordelingsschema in paragraaf 1.1 bij opdracht AF.