

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 totaalscore van de minitoets noteert u achter het bijbehorende opdracht nummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
B1	onderdeel B minifoets	15				
B2	houdbaarheid (zie 1.2) 15 producten juist 14 - 13 producten juist 12 - 11 producten juist 10 of minder producten juist	3				
B3	voorraadbeheer grondstof, artikelnummer en besteleenheid juist bloem - 12398 - 4 grondstof, artikelnummer en besteleenheid juist kastanjechampignons - 10230 - 8 grondstof, artikelnummer en besteleenheid juist knoflook - 10134 - 16 grondstof, artikelnummer en besteleenheid juist uien - 10139 - 2 alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B4a	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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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						
B4b	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													
B4c	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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4												
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
B4d	bereiding paddenstoelensoep, pot afvullen en coderen										
	– maakt paddenstoelen, knoflook en ui op de juiste manier schoon:										
	– snijdt paddenstoelen in plakjes		<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"/>
	– snijdt knoflook, ui, peterselie en bieslook fijn		<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"/>
	bakt eerst knoflook en ui glazig, voegt boter en bloem toe en roert tot een roux		<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"/>
	de roux is niet aangebrand		<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"/>
	voegt voorzichtig ongeveer de helft van het water toe en roert, voegt daarna al roerend voorzichtig de rest van het water in delen toe		<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"/>
	voegt het bouillonblokje, de paddenstoelen, de peterselie en bieslook toe		<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"/>
	de soep is gaar en heeft een juiste textuur: goed gebonden, klontvrij, niet te dik of te dun en niet aangebrand		<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"/>
	de pot is direct na het afvullen afgesloten, de rand van de pot is, indien nodig, op hygiënische wijze schoongemaakt		<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"/>
	houdt 50 ml soep apart voor organoleptische keuring en 50 ml soep apart voor de pH-meting		<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"/>
	op het etiket staan productnaam, houdbaarheidsdatum (drie dagen na productie) en de naam van de kandidaat		<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"/>
	zet de pot op de kop		<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 volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4									
	transport										
















opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
B4e	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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1							
	<i>opmerking alleen 1 punt toekennen als beide antwoorden juist zijn</i>								
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B4f	pH-waarde en houdbaarheid						
	voert meting op juiste manier uit en schrijft de pH-meting op gebruikt de pH-meter/pH-strips op de juiste manier en wacht met het aflezen en opschrijven van de pH-waarde totdat de getallen/kleuren niet meer veranderen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	komt op basis van de opgeschreven pH-waarde op een juist cijfer in de beslisboom uit, vak 4 of vak 8		<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						

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
B5	organoleptische keuring								
	per soep één of meerdere vakjes aangekruist bij smaak en bij mondgevoel		<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"/>
	heeft voor smaak en mondgevoel een juiste verbetersuggestie opgeschreven die te maken heeft 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"/>
	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"/>
	beoordeelt beide soepen en heeft voor elke soep bij elk beoordelingsaspect een cijfer van 1 tot en met 10 opgeschreven en 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"/>
	heeft de soep opgeschreven die als beste uit de keuring komt en gebruikt in uitleg een zelfbedacht beoordelingsaspect én het gemiddelde cijfer		<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							
	totaal onderdeel B	37							

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht B2 juiste uitwerking

gekoeld, te gebruiken tot	gekoeld, ten minste houdbaar tot	gekoeld, geen verplichte houdbaarheid	ongekoeld, ten minste houdbaar tot	ongekoeld, geen verplichte houdbaarheid
 biefstuk	 boter	 lente-ui	 bloem	 bananen
 fruitsalade	 yoghurt	 krop sla	 bouillonblokjes	 knoflook
 gesneden verpakte groenten			 thee	 zout
 verse zalmfilet			 tomatenpuree	