

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					
	hygiënisch: heeft bijvoorbeeld schone werkkleding aan, 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"/>
	veilig: gebruikt hittebronnen en materiaal vakkundig en veilig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	milieubewust: – gaat zuinig om met grondstoffen, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen – scheidt afval op de juiste wijze (zoals aangeleerd op school)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	efficiënt, planmatig en georganiseerd: – meet en weegt juiste hoeveelheden grondstoffen af – werkt in voldoende hoog tempo – werkt systematisch en houdt werkplek overzichtelijk – werkt zelfstandig zonder onnodige hulpvragen te stellen		<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>	3				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A1b	deeg bereiden						
	stort de bloem op de werktafel en maakt een kuil in het midden van de bloem		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voegt in de kuil suiker, gist en 25 ml water toe		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roert vanuit het midden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voegt 50 ml water in delen toe		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kneedt tot een soepel deeg		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	dekt mengkom af en laat het deeg 20 minuten op een warme plaats rijzen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	codeert deeg met naam, productnaam, datum en tijdstip		<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						
A1c	vullingen bereiden						
	vulling 1 – maakt prei, rode peper en knoflook schoon en snijdt ze fijn – fruit prei, rode peper en knoflook in verwarmde wokolie, voegt kipgehakt toe en bakt op hoog vuur gaar – voegt sojasaus, zwarte peper en vijfkruidenpoeder toe, roert en bakt vulling ongeveer drie minuten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vulling 2 – maakt ui, rode peper en knoflook schoon en snijdt ze fijn – fruit ui, rode peper en knoflook in verwarmde wokolie, voegt tempé toe en bakt op hoog vuur gaar – voegt ketjap, zwarte peper en vijfkruidenpoeder toe, roert en bakt vulling ongeveer drie minuten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	grondstoffen en vullingen uit elkaar houden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	beide vullingen gaar, niet aangebrand en afgedekt bewaard		<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						
A1d	broodjes samenstellen						
	bekleedt de bodem van het stoommandje met op maat geknipt bakpapier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verdeelt deeg in vier gelijke bollen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	maakt een kuil in een deegbol en vult de kuil met een eetlepel vulling		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vouwt deeg om vulling en plakt de naad met een beetje water dicht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	legt broodjes met de naad naar beneden op het bakpapier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	schrijft op het bakpapier welke vulling in de broodjes zit		<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						
A1e	broodjes stomen en kerntemperatuur meten						
	broodjes juist gestoomd:						
	– zet een pan met een laagje water op de warmtebron, zet het stoommandje in of op de pan en let erop dat de broodjes het water niet raken						
	– brengt water aan de kook en let erop dat het water niet opraakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– stoomt de broodjes met het deksel op de pan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kerntemperaturen juist gemeten:						
	– in het midden van elk soort broodje						
	– schrijft gemeten kerntemperaturen op						
	– let erop dat de kerntemperatuur van de broodjes ten minste 70 °C is (verwarmd indien nodig door totdat de kerntemperatuur wel ten minste 70 °C is)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er zijn twee broodjes met vulling 1 en twee broodjes met vulling 2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de broodjes zijn gelijkmatig van kleur, er is geen vulling zichtbaar of uitgelopen, de broodjes zijn gaar en hebben ongeveer dezelfde vorm en grootte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	codeert broodjes met naam, productnaam, productiedatum en bewaart de broodjes afgedekt in de koelkast		<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						
A1f	theorievragen						
	voorbeeld van een juist antwoord: Ja, omdat het broodje met vulling 2 geen dierlijke grondstoffen / grondstoffen van dierlijke oorsprong bevat.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voorbeeld van een juist antwoord: microbiologisch gevaar, door het meten van de kerntemperatuur controleer je of het broodje (in het midden) heet genoeg is geweest zodat schadelijke micro-organismen inactief/onschadelijk zijn gemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voorbeelden van juiste antwoorden: – koolstofdioxide/CO ₂ /koolzuurgas – alcohol		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voorbeeld van een juist antwoord en uitleg: de temperatuur van het deeg is te laag, hierdoor werkt de gist te traag (en rijst het deeg niet)		<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 alle aspecten juist zijn</i>						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A2	terugkijken						
	<i>opmerkingen</i> Een uitleg is juist wanneer deze ingaat op de uitvoering of vaardigheid waarnaar wordt gevraagd. Een uitleg zonder specifieke betrekking of met de strekking: 'omdat het goed ging' of 'omdat ik alles goed heb uitgevoerd' fout rekenen.						
	hygiënisch werken: geeft een antwoord dat overeenkomt met de beoordeling van de examinerator en een duidelijke en relevante uitleg bij 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 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						
A3	organoleptische keuring						
	richt werkplek in met de juiste benodigdheden: zelfbereid gestoomd broodje vulling 1 en zelfbereid gestoomd broodje vulling 2, servet, glas water		<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, bijvoorbeeld: kleur, geur, vorm, structuur, mondgevoel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	beoordeelt de broodjes door te ruiken, bekijken en proeven en neemt een slok water tussen het proeven van de twee soorten broodjes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft voor elk broodje bij elk beoordelingsaspect een cijfer tussen 1 en 10 opgeschreven en heeft juiste antwoorden bij beide gemiddelden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft een broodje opgeschreven dat minder goed uit de keuring komt en gebruikt in uitleg het beoordelingsaspect smaak én een zelfbedacht beoordelingsaspect						
	voorbeeld van een juist antwoord, bijvoorbeeld: het broodje met vulling 2 komt minder goed uit de keuring omdat het broodje weinig smaak heeft en de vorm ongelijkmatig is		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	antwoord juist, voorbeeld van een juist antwoord: minder vulling aan het deeg toevoegen en meer kruiden aan de vulling toevoegen						
	<i>opmerking</i> <i>Het antwoord komt overeen met het antwoord van de kandidaat bij de vorige vraag en door de verbetersuggestie zal de smaak een volgende keer inderdaad verbeteren.</i>						
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A4	rekenopdracht						
	energie in kcal tempé juist berekend en juist afgerond voorbeeldberekening 151 : 100 x 25 of 151 : 4 = 37,8 kcal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	g eiwitten tempé juist berekend en juist afgerond voorbeeldberekening 12,2 : 100 x 25 of 12,2 : 4 = 3,1 g		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	totaal energie juist berekend 47,5 + 4,0 + 37,8 + 1,6 + 2,9 + 4,8 + 5,5 + 13,2 + 31,5 = 148,8 kcal		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	totaal g eiwitten juist berekend 3,1 + 0,6 + 0,1 + 0,2 + 0,4 = 4,4 g		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gram ADH eiwitten voorbeeldberekening 0,8 x 58 = 46,4 g		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	percentage ADH eiwitten 4,4 : 46,4 x 100 = 9,5 %		<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					
	<i>opmerking doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen</i>						
	totaal onderdeel A	19					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

opdracht A4

juiste uitwerking

voedingswaarde gestoomd broodje	energie in kcal	eiwitten	koolhydraten	vetten
tarwebloem	47,5	0,0	12,9	0,0
gist	0,0	0,0	0,0	0,0
water	0,0	0,0	0,0	0,0
kristalsuiker	4,0	0,0	1,0	0,0
tempé	37,8	3,1	1,1	1,9
vijfkruidenpoeder	1,6	0,0	0,0	0,0
ketjap	2,9	0,6	8,8	0,0
ui	4,8	0,1	0,7	0,0
knoflook	5,5	0,2	1,0	0,0
rode peper	13,2	0,4	1,2	0,5
wokolie	31,5	0,0	0,0	3,5
totaal	148,8	4,4	26,7	5,9