

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 en knoflook schoon en snijdt ze fijn – fruit prei en knoflook in verwarmde wokolie, voegt gehakt en sambal toe en bakt op hoog vuur rul en gaar – voegt paprikapoeder, zwarte peper, uienpoeder en sojasaus 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 gehakt toe en bakt op hoog vuur rul en gaar – voegt zwarte peper, vijfkruidenpoeder en ketjap 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verdeelt deeg in vier geijkte bollen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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: <ul style="list-style-type: none"> – vult de pan met een laag water en 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 – 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: <ul style="list-style-type: none"> – 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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport						

opd	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A1f	theorievragen						
	antwoord juist, voorbeeld van een juist antwoord: Voor de voedselveiligheid want bij een minimale kerntemperatuur van 70 °C gaan de meeste ziekmakende micro-organismen dood.		<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"/>
	antwoord juist, voorbeelden van juiste antwoorden: – HACCP is een voedselveiligheidssysteem om mogelijke risico's/kritische punten tijdens het productieproces te onderzoeken en/of registreren. – HACCP is een hygiëncode die bedrijven gebruiken om veilig met voedsel en voedingsmiddelen om te gaan. – HACCP is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen. – HACCP is een gevarenanalyse van kritische beheerpunten.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	twee antwoorden juist, voorbeelden van juiste antwoorden: – het coderen van (tussen)producten – het afdekken van (tussen)producten – het koelen van (tussen)producten – een ingangscntrole uitvoeren		<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> <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						
A3	organoleptische keuring uitvoeren						
	richt werkplek in met de juiste benodigheden: 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"/>
	antwoord juist, voorbeeld van een juist antwoord: Het broodje met vulling 1 komt als beste uit de keuring omdat de vorm mooi gelijkmatig is en de vulling een goede structuur heeft.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	antwoord juist, voorbeeld van een juist antwoord: Het broodje kan nog beter scoren op smaak, om de smaak te verbeteren kun je in het deeg of in de vulling meer kruiden gebruiken.						
	<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>		<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						
A4	kostprijsberekeningen maken (zie 1.2)						
	kostprijs 200 broodjes juist € 57,24		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kostprijs 200 verpakte broodjes juist 57,24 + 2,25 = € 59,49						
	<i>opmerking doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	berekening en antwoord maximaal 25% hogere kostprijs juist voorbeeldberekening: € 59,49 : 100 x 25 = € 14,8725 = € 14,87		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	drie groenten juist mais, witte kool, kastanjechampignons (€ 5,75 + € 4,70 + € 4,35 = € 14,80)		<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					
	<i>opmerking doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen</i>						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A5	advies schrijven						
	<p>juist kort en bondig advies met de strekking, bijvoorbeeld: De groenten die het beste aan de broodjes met vegetarisch gehakt kunnen worden toegevoegd zijn mais, witte kool en kastanjechampignons. Deze groenten voldoen aan de voorwaarden omdat ze drie verschillende kleurcodes (geel, wit en rood) en zo veel mogelijk vezels bevatten. De kostprijs voor de 200 verpakte broodjes wordt met maximaal € 14,80 verhoogd.</p> <p><i>opmerking</i> <i>doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen</i></p>	1					
	totaal onderdeel A	19					

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht A4

voorbeeldberekeningen

broodjes : grondstoffen voor 8 broodjes =
200 : 8 = 25

grondstoffen	kosten	berekeningen	per 200 broodjes
bloem	€ 0,45 voor 1 kg	250 x 25 = 6250 6250 : 1000 = 6,25 0,45 x 6,25 = 2,8125	€ 2,81
vegetarisch gehakt	€ 2,79 voor 200 g	100 x 25 = 2500 2500 : 200 = 12,5 2,79 x 12,5 = 34,875	€ 34,88
uien	€ 0,69 voor 1 kg		€ 0,86
ketjap	€ 1,99 voor 200 ml	20 x 25 = 500 500 : 200 = 2,5 1,99 x 2,5 = 4,975	€ 4,98
rode peper	€ 2,50 voor 150 g	14 x 25 = 350 350 : 150 = 2,33 2,50 x 2,33 = 5,83	€ 5,83
wokolie	€ 1,75 voor 750 ml		€ 0,82
gist	€ 0,59 voor 21 g		€ 4,21
knoflook	€ 1,69 voor 250 g		€ 0,68
suiker	€ 0,75 voor 1 kg		€ 0,15
vijfkruidenpoeder	€ 1,90 voor 80 g		€ 1,19
zwarte peper	€ 1,65 voor 100 g		€ 0,83
kostprijs €			57,24