

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			
	onderdeel B					
B1a	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					
		-1				

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
B1b	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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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								
B1c	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"/>	<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 keijap toe, roert en bakt vulling ongeveer drie minuten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<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								
B1d	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 gelijke 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>	3							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B1e	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 opdraakt – stoomt de broodjes met het deksel op de pan 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) er zijn twee broodjes met vulling 1 en twee broodjes met vulling 2 de broodjes zijn gelijkmatig van kleur, er is geen vulling zichtbaar of uitgelopen, de broodjes zijn gaar en hebben ongeveer dezelfde vorm en grootte alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	transport	2					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B1f	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"/>
	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 gevaaranalyse van kritische beheerpunten.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	antwoord 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									
B2	organoleptische keuring uitvoeren									
	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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft twee juiste beoordelingsaspecten opgeschreven die anders zijn dan vorm en structuur, bijvoorbeeld: kleur, geur, smaak		<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 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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft een broodje opgeschreven dat minder goed uit de keuring komt en gebruikt in uitleg een vooraf ingevuld én een zelfbedacht beoordelingsaspect voorbeeld van een juist antwoord: Het broodje met vulling 1 komt minder goed uit de keuring omdat de vorm niet gelijkmatig is en de vulling van het broodje weinig smaak heeft.		<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 verbeteruggesties opgeschreven die te maken hebben met beoordelingsaspecten die genoemd zijn in vorige antwoord, bijvoorbeeld: Minder vulling aan het deeg en meer kruiden aan de vulling toevoegen.		<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						
B3	een verpak- en bewaaradvies uitvoeren en theorievraag						
	juiste vakje aangekruist: vak 3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– juist verpakkingsmateriaal gekozen – broodjes juist verpakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	broodjes juist gecodeerd met naam, productnaam en productiedatum		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juist opwarmadvies vermeld: ontdooide broodjes 2 minuten in de magnetron of 3 minuten in stoommandje opwarmen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juist bewaaradvies vermeld: invriezen in een 3-sterren vriezer - 2 maanden houdbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voorbeelden van juiste antwoorden: – dan nemen de broodjes minder ruimte in beslag – dan drogen de broodjes minder uit		<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									
B4	producten opbergen en controleren (zie 1.2)									
	deel 1 - opslagplaats vriezer -20 °C - -18 °C: chocolade roomijs		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	deel 1 - opslagplaats koelkast 4 °C - 7 °C: verse melk en sla		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	deel 1 - opslagplaats voorraadkast 18 °C+: bloem, bonen en bouillonblokjes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	deel 2 - houdbaarheidsdatums: – verse melk 10-09-2023 derving – verse melk in juiste fifo-volgorde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	deel 2 - houdbaarheidsdatums: bloem in juiste fifo-volgorde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	deel 2 - houdbaarheidsdatums: – chocolade roomijs 20-08-2023 derving – chocolade roomijs 09-09-2023 derving – chocolade roomijs in juiste fifo-volgorde		<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								
B5	minutoetsvragen maken	15								
	totaal onderdeel B	37								

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Om de uitwerking van de html-applicatie van de kandidaat na te kijken, doet u het volgende.

- Open het bestand CSPE-app.html
- Klik in het inlogscherf op het slotje rechts onderin.
- Voer de nakijksleutel in die u ontvangen hebt.
- Open de uitwerking van de kandidaat in de applicatie.
- Beoordeel de uitwerking van de kandidaat volgens het correctievoorschrift.

Meer informatie hierover vindt u in de Handleiding applicaties CSPE 2023.

Opdracht B4

opmerking

Kijk de opgave bij voorkeur digitaal na. Als de kandidaat producten over elkaar heeft geplaatst, kunnen deze in het opgeslagen bestand van de kandidaat uit elkaar worden geschoven.

juiste uitwerking deel 2 - houdbaarheidsdatums

verse melk	bloem	chocolade roomijs
05-10-2023	10-2024	13-01-2024
02-10-2023	09-2024	13-12-2023
30-09-2023	01-2024	25-11-2023
22-09-2023	12-2023	
	10-2023	
	DERVING	
	10-09-2023	
	20-08-2023	
	09-09-2023	

opmerking

Wanneer de kandidaat de fifo-volgorde juist heeft, maar de oudste datum bovenin en de nieuwste datum onderin heeft gezet, dit ook juist rekenen.

Bij derving mogen de datums in willekeurige volgorde staan.