

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 minitoets maken	14								
B2	houdbaarheid (zie 1.2) 12 producten juist 11 - 10 producten juist 9 - 8 producten juist 7 - 6 producten juist 5 of minder producten juist	4								
B3	voorraadbeheer grondstof, artikelnummer en besteleenheid juist bloem - 12398 - 5 grondstof, artikelnummer en besteleenheid juist kastanjechampignons - 10230 - 5 grondstof, artikelnummer en besteleenheid juist knoflook - 10134 - 8 grondstof, artikelnummer en besteleenheid juist uien - 10139 - 3 alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4								
	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"/>							
	meet en weegt juiste hoeveelheden grondstoffen af		<input type="checkbox"/>							
	gebruikt hittebronnen vakkundig en veilig		<input type="checkbox"/>							
	gaat zuinig om met grondstoffen, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen		<input type="checkbox"/>							
	werkt in voldoende hoog tempo, werkt systematisch en houdt werkplek overzichtelijk		<input type="checkbox"/>							
	scheidt afval op de juiste wijze (zoals aangeleerd op school)		<input type="checkbox"/>							
	ruimt op eigen initiatief op: maakt schoon, ruimt op en laat werkplek schoon en droog achter		<input type="checkbox"/>							
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
B4b	pot en deksel desinfecteren										
	spoelt pot en deksel grondig met heet water af		<input type="checkbox"/>								
	gebruikt juiste hoeveelheid soda om sodawater te maken		<input type="checkbox"/>								
	zorgt ervoor dat pot en deksel minimaal 10 minuten onder het sodawater liggen		<input type="checkbox"/>								
	spoelt pot en deksel met koud water af		<input type="checkbox"/>								
	laat pot en deksel zonder afdrogen ondersteboven uitlekken		<input type="checkbox"/>								
	gebruikt schone theedoek of schoon keukenpapier voor het uitlekken		<input type="checkbox"/>								
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4									
	B4c										
	bereiding soep										
	maakt paddenstoelen, knoflook en ui op de juiste manier schoon		<input type="checkbox"/>								
	snijtechniek juist: – paddenstoelen in plakjes – knoflook, ui, peterselle en bieslook fijngesneden		<input type="checkbox"/>								
	de soep volgens bereidingswijze bereid: – knoflook en ui zijn glazig – roux is niet aangebrand – grondstoffen op juiste manier en op juiste moment toegevoegd		<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"/>								
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3									
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
B4d	<p>pot afvullen en coderen</p> <p>de pot is op hygiënische wijze afgevuuld:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de pot is direct na het afvullen afgesloten - de rand van de pot is, indien nodig, op hygiënische wijze schoongemaakt - houdt 50 ml apart voor de organoleptische keuring <p>op het etiket staan productnaam, houdbaarheidsdatum (drie dagen na productie) en de naam van de kandidaat</p> <p>zet de pot op de kop</p> <p>alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i></p>		<input type="checkbox"/>						
		2							
B4e	<p>theorievraag</p> <p>voorbeeld juist antwoord: de houdbaarheid van de soep is langer omdat de micro-organismen/bacteriën in de pot en het deksel (door het desinfecteren) zijn gedood</p>								
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B5a	uitvoering organoleptische keuring						
	richt werkplek in met de juiste benodigdheden: 50 ml zelfbereide soep, 50 ml soep uit de winkel, servet, glas water en 2 lepels		<input type="checkbox"/>				
	beoordeelt het uiterlijk en de kleur van beide soepen door ze te bekijken en bijvoorbeeld met de lepel door de soepen te roeren		<input type="checkbox"/>				
	beoordeelt de geur van beide soepen door eraan te ruiken		<input type="checkbox"/>				
	proeft beide soepen en neemt minimaal één slok water tussen het proeven van de twee soorten soepen		<input type="checkbox"/>				
	beoordeelt beide soepen en heeft voor elke soep bij elk beoordelingsaspect een cijfer van 1 tot en met 10 opgeschreven		<input type="checkbox"/>				
	juist antwoord bij beide gemiddelden		<input type="checkbox"/>				
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3					
	antwoorden organoleptische keuring						
	heeft een soep opgeschreven die als beste uit de keuring komt en gebruikt in uitleg een beoordelingsaspect én het gemiddelde cijfer		<input type="checkbox"/>				
	heeft een soep opgeschreven die minder goed uit de keuring komt en gebruikt in uitleg een ander beoordelingsaspect dan in het vorige antwoord		<input type="checkbox"/>				
	alle aspecten volledig juist	1					
	<i>opmerking</i> <i>alleen 1 punt toekennen als beide antwoorden juist zijn</i>						
	totaal onderdeel B	39					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht B2

juiste uitwerking

 <p>bananen</p>	 <p>biefstuk</p>
<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input checked="" type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input checked="" type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid
 <p>bloem</p>	 <p>bouillonblokjes</p>
<input checked="" type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input checked="" type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid
 <p>boter</p>	 <p>lente ui</p>
<input checked="" type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input checked="" type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid
 <p>fruitsalade</p>	 <p>krop sla</p>
<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input checked="" type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input checked="" type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid
 <p>knoflook</p>	 <p>thee</p>
<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input checked="" type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input checked="" type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid
 <p>tomatenpuree</p>	 <p>zout</p>
<input checked="" type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid	<input type="checkbox"/> ten minste houdbaar tot <input type="checkbox"/> te gebruiken tot <input checked="" type="checkbox"/> geen verplichte houdbaarheid