

**versie blauw, onderdeel B**

**profielvak-cspe Groen – KB**

**correctievoorschrift**

---

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 opdrachtnummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

## 1.1 Beoordelingsschema

| opdrachtnr. | omschrijving beoordelingsaspect   | onderdeel B | kandidaatnummer |    | naam van de kandidaat |
|-------------|---|-------------|-----------------|----|-----------------------|
|             |   |             | max. score      | 15 |                       |
| B1          | minitoets maken   |             |                 |    |                       |
| B2a         | <b>professionele vaardigheden</b><br><br>heeft een juiste personlijke hygiëne: schone werkkleding, haren vast, geen kauwgum, wast de handen op de juiste momenten en werkt hygiënisch<br>meet en weegt juiste hoeveelheden grondstoffen af<br>gebruikt hittebronnen vakkundig en veilig<br>gaat zuinig om met grondstoffen, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen<br>gaat efficiënt om met de tijd, werkt in voldoende hoog tempo, werkt systematisch en houdt werkplek overzichtelijk<br>scheidt afval op de juiste wijze (zoals aangeleerd op school)<br>ruimt op eigen initiatief op: maakt schoon, ruimt op en laat werkplek schoon en droog achter<br>alle aspecten volledig juist<br><i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i> |             | 2               | -1 | transport             |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect   | max. | kandidaatnummer |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------|---|------|-----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|      |   |      | transport       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B2b  | <b>deeg bereiden</b>  |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | snijdt boter in stukjes   |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | mengt bloem, suiker, gist en zout in een mengkom tot een homogeen mengsel                 |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | kneed de boterstukjes en het bloemmengsel tot een kruimelig deeg                          |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | breekt het ei, let erop dat er geen schaal in het ei zit en klopt het ei los              |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | voegt ei en karnemelk aan kruimelig deeg toe en kneedt tot een samenhangend homogeen deeg |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | laat het deeg afgedeekt en gecodeerd met naam en tijd op een warme plek 25 minuten rijzen |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | alle aspecten volledig juist<br><i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>       | 2    |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | -1  |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| B2c  | <b>pot en deksel desinfecteren</b>  |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | spoelt pot en deksel grondig met heet water af  |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | gebruikt juiste hoeveelheid soda om sodewater te maken                                    |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | zorgt ervoor dat pot en deksel onder het sodewater liggen                                 |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | spoelt pot en deksel na 10 minuten met koud water   |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | laat pot en deksel zonder afdrogen ondersteboven uitlekken                                |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | gebruikt schone theedoek of schoon keukenpapier voor het uitlekken                        |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | alle aspecten volledig juist<br><i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>       | 2    |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | -1  |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|      | transport   |      |                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect   | max. | kandidaatnummer |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|------|---|------|-----------------|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|      |   |      |                 | transport |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| B2d  | <b>aardbeienvjam bereiden en pot afvullen en coderen</b>                            |      |                 |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | bereidt de jam op juiste manier   |      |                 |           | <input type="checkbox"/> |
|      | de jam heeft de juiste textuur: niet te vloeibaar of ingekookt/aangebrand           |      |                 |           | <input type="checkbox"/> |
|      | houdt één eetlepel jam apart voor de organoleptische keuring                        |      |                 |           | <input type="checkbox"/> |
|      | de pot is op hygiënische wijze afgevuld:  |      |                 |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | – de pot is direct na het afvullen afgesloten                                       |      |                 |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | – de rand van de pot is, indien nodig, op hygiënische wijze schoongemaakt           |      |                 |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | codeert met productnaam, houdbaarheidsdatum (6 maanden na productie) en eigen naam  |      |                 |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | zet de pot op de kop  |      |                 |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | alle aspecten volledig juist<br><i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i> |      |                 |           |                          |                          | <b>2</b>                 |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | transport   |      |                 |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd.       | omschrijving beoordelingsaspect   | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|            |   | max.                     |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | transport   | <input type="checkbox"/> |
| <b>B2e</b> | <b>boter bereiden</b>   | <input type="checkbox"/> |
|            | karnen:   | <input type="checkbox"/> |
|            | – schudt totdat boter is ontstaan   | <input type="checkbox"/> |
|            | – giet het vocht uit pot zonder overmatig te knoeien                                | <input type="checkbox"/> |
|            | wassen:   | <input type="checkbox"/> |
|            | – giet ijswater in pot met boter, schudt de pot 1 minuut en giet het ijswater weg   | <input type="checkbox"/> |
|            | – herhaalt het wassen met ijswater  | <input type="checkbox"/> |
|            | – giet de inhoud van de pot in een vergiet en brengt de boter over in een kaasdoek  | <input type="checkbox"/> |
|            | vormen:   | <input type="checkbox"/> |
|            | – draait het kaasdoek voorzichtig strak zonder knijpen                              | <input type="checkbox"/> |
|            | – draait tot het overtollige vocht eruit loopt                                      | <input type="checkbox"/> |
|            | de boter bevat geen vochtdruppels/waterbellen en heeft voldoende stevigheid         | <input type="checkbox"/> |
|            | vouwt het bakpapier strak en stevig om de boter                                     | <input type="checkbox"/> |
|            | gecodeerd met naam, productiedatum en houdbaarheidsdatum (2 weken na productie)     | <input type="checkbox"/> |
|            | bewaart de zelfbereide boter in de koelkast   | <input type="checkbox"/> |
|            | alle aspecten volledig juist<br><i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i> | <b>4</b>                 | <b>-1</b>                |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | transport   |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect            | transport | kandidaatnummer |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|------|--|-----------|-----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|      |  |           | max.            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| B2f  | <b>scones bereiden</b>                     |           |                 | <input type="checkbox"/> |
|      | rolt deeg uit tot 1½ centimeter            |           |                 |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | steekt minimaal vier rondjes deeg uit      |           |                 | <input type="checkbox"/> |
|      | bestrijkt deeg met losgeklopt ei           |           |                 | <input type="checkbox"/> |
|      | de scones zijn gaar en lichtbruin gebakken |           |                 | <input type="checkbox"/> |
|      | alle aspecten volledig juist               |           | 1               |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| B2g  | <b>theorievraag</b>                        |           |                 |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | voorbeelden juist antwoord:                |           | 1               |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | – glans geven                              |           |                 |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | – bruine kleur geven/bruinkleuring         |           |                 |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | transport                                  |           |                 |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect  | max. | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|------|--|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|      |  |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | transport  |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| B3   | <b>organoleptische keuring</b>   |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | per jam bij smaak en mondgevoel één of meerdere vakjes aangekruist   |      | <input type="checkbox"/> |
|      | een jam opgeschreven die de beste smaak heeft en een jam opgeschreven die het beste mondgevoel heeft, legt antwoorden uit en maakt in uitleggen gebruik van de beoordelingspunten voor smaak en mondgevoel |      | <input type="checkbox"/> |
|      | heeft voor smaak en mondgevoel een juiste verbetersuggestie opgeschreven die te maken heeft met de aangekruiste vakjes   |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | voorbeelden juiste verbetersuggesties:   |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | – harde stukjes: langer koken  |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | – te stevig: minder geleipoeder toevoegen  |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | – niet zoet genoeg: suiker toevoegen   |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | <i>Opmerking</i><br><i>door de verbetersuggestie zullen de smaak of het mondgevoel een volgende keer<br/>inderdaad verbeteren</i>  |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | heeft twee juiste beoordelingsaspecten opgeschreven die anders zijn dan smaak en mondgevoel, bijvoorbeeld: kleur, geur, uiterlijk, structuur, homogeniteit, samenstelling                                  |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | proeft beide jams, neemt een slok water tussendoor en heeft voor elke jam bij elk beoordelingsaspect een cijfer van 1 tot en met 10 opgeschreven en een juist antwoord bij beide gemiddelden               |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | gebruikt in uitleg het beoordelingsaspect met het hoogste cijfer en het gemiddelde cijfer van de jam die als beste uit de keuring komt   |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | alle aspecten volledig juist<br><i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>  | -1   | <b>4</b>                 |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | transport  |      |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect  | transport | kandidaatnummer |   |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|------|--|-----------|-----------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|      |  |           | max.            |   |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| B4a  | <b>producten lunchbox hartig (zie 1.2)</b>   |           | 1               | 1 |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | alle zeven producten juist<br>minder dan zeven producten of onjuiste producten aangekruist |           | 0               |   |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| B4b  | <b>lijst met juiste producten (zie 1.2)</b>  |           |                 |   | <input type="checkbox"/> |
|      | perziksmoothie 150 ml klein: 3 juist   |           |                 |   | <input type="checkbox"/> |
|      | banaansmoothie 250 ml groot: 6 juist   |           |                 |   | <input type="checkbox"/> |
|      | peer: 9 juist  |           |                 |   | <input type="checkbox"/> |
|      | hartige taart met zalm en spinazie: 9 juist  |           |                 |   | <input type="checkbox"/> |
|      | ham plak: 9 juist  |           |                 |   | <input type="checkbox"/> |
|      | kaas plak: 9 juist   |           |                 |   | <input type="checkbox"/> |
|      | kaiserbroodje: 18 juist  |           |                 |   | <input type="checkbox"/> |
|      | boter: 18 juist  |           |                 |   | <input type="checkbox"/> |
|      | alle aspecten volledig juist<br><i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>        |           |                 |   | <input type="checkbox"/> |
|      | <i>Opmerking</i><br><i>oorrekenfouten niet opnieuw aanrekenen</i>                          |           |                 |   | -1                       |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | <b>totaal</b>  |           |                 |   |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |

## 1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

### Opdracht B4a

juiste uitwerking

|   |   |   |
|---|---|---|
|    |    |    |
| hartige taart<br>zalm en broccoli   | paddenstoelensoep   | hartige taart<br>zalm en spinazie   |
| <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>   |
|    |    |    |
| sesambroodje  | kaiserbroodje   | kaasstengel   |
| <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>  |
|    |    |    |
| kaas blok   | courgette plak  | kaas plak   |
| <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>   |
|  |  |  |
| ham plak  | salami plak   | paprika plak  |
| <input checked="" type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  |
|  |  |  |
| dressing  | boter   | margarine   |
| <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>  |
|  |  |  |
| peer  | appel   | sinaasappel   |
| <input checked="" type="checkbox"/>   | <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  |
|  |  |  |
| aardbeiensmoothie   | perziksmoothie  | banaansmoothie  |
| <input type="checkbox"/>  | <input type="checkbox"/>  | <input checked="" type="checkbox"/>   |

**Opdracht B4b**  
juiste uitwerking

| lijst met producten            | aantal | lijst met producten                      | aantal |
|--------------------------------|--------|--|--------|
| aardbeiensmoothie 150 ml klein |        | gebonden paprikasoep 200 ml              |        |
| aardbeiensmoothie 250 ml groot |        | gebonden paddenstoelensoep 200 ml        |        |
| perziksmoothie 150 ml klein    | 3      | heldere groentebouillon 200 ml           |        |
| perziksmoothie 250 ml groot    |        | hartige taart met zalm en broccoli 150 g |        |
| banaansmoothie 150 ml klein    |        | hartige taart met zalm en spinazie 150 g | 9      |
| banaansmoothie 250 ml groot    | 6      | salami plak                              |        |
| appel                          |        | ham plak                                 | 9      |
| banaan                         |        | kaas blok                                |        |
| peer                           | 9      | kaas plak                                | 9      |
| sinaasappel                    |        | kaasstengel                              |        |
| courgette plak                 |        | sesambroodje                             |        |
| paprika plak                   |        | kaiserbroodje                            | 18     |
| dressing 10 ml                 |        | margarine 10 g                           |        |
| gebonden pindasoep 200 ml      |        | boter 10 g                               | 18     |