

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 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.
- In het beoordelingsschema zijn bij een opdracht klokjes (⌚ of ⌚) weergegeven. Bij die opdracht wordt het werktempo beoordeeld.
- U vermeldt in het beoordelingsschema achter BF de totaalscore van alle opdrachten die de kandidaat voor dit onderdeel in Facet heeft gemaakt. Dit kunnen zowel automatisch gescoorde als handmatig beoordeelde opdrachten zijn.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer					
		naam van de kandidaat					
		max. score					
	onderdeel B						
BF	vragen en opdrachten in Facet (zie 1.2)						
	opmerking de totaalscore overnemen uit de Facet-corrector						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	gerechten bereiden en doorgeven						
	begintijd van de mise-en-placefase						
	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken						
B1a	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kipfilets zijn in 4 gelijkwaardige delen getrancheerd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de paprika bevat geen zaden, is gewassen en in repen gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de sjalot is gepeld en gesnipperd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de prei is goed gewassen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	basilicum is fijn gesneden en de peterselie is gewassen, het blad is geplukt en fijngehakt*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bloemkool is in gelijkwaardige roosjes opgedeeld van ongeveer 3 cm*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft zich zoveel als mogelijk gehouden aan de volgorde van de werkplanning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zorgt continu voor een overzichtelijke en voldoende opgeruimde werkbank		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gooit nooit bruikbare delen van grondstoffen in de afvalbak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	4					
	<i>opmerking</i> <i>*op een schone (juiste kleur) snijplank met de juiste gereedschappen en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd</i>	-1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B1b	bereidingstechnieken mise-en-placefase							
	de kiptranches zijn volledig met de marinade bedekt en afgedekt in de koeling gezet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de paprika, sjalot, prei en geplette knoflook zijn zonder te verkleuren aangezet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	na het toevoegen van de tijm en ansjovis zijn de ingrediënten 15 minuten gestoofd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de soep is gepureerd en gepasseerd op de juiste wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de bloemkool is beetgaar gekookt en teruggekoeld in koud/ijswater		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de bloemkool is gearomatiseerd en is in de juiste volgorde goed gepaneerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de cherrytomaatjes zijn met peperkorrels, geplette knoflook en tijm in een ovenschaal gedaan en de bodem is bedekt met olijfolie en de cherrytomaatjes gaan een uur in de oven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gaat op duurzame wijze om met water en energiebronnen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft zich zoveel als mogelijk gehouden aan de volgorde van de werkplanning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	5						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B1c	werktempo-opdracht							
⌚	eindtijd van de mise-en-placefase							
	totaal gewerkte tijd							
	stappen 1 tot en met 4 van de werkplanning uitgevoerd binnen 120 minuten tussen 120 en 130 minuten in meer dan 130 minuten	2 1 0						
	<i>opmerking alleen als de kandidaat voor aspect B1a en B1b samen minimaal 6 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo</i>							
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B1d	doorgeeffase voor- en hoofdgerecht						
	soep heeft de juiste consistentie en dikte en is mooi glad (goed gepaseerd)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	soep heeft de juiste smaak en temperatuur (≥ 80 °C)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vier borden van de soep identiek opgemaakt (met crème fraîche, de juiste, door de gast gekozen garnituur en paprikacrullen) volgens foto, schone randen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de orzo is volgens aanwijzing bereid, peterselie en kaas zijn toegevoegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de grillpan is voldoende heet, de kiptranches hebben aan beide zijdes een grillstreep en zijn volledig gaar, daarna is de kip besprenkeld met citroen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de bloemkool wordt netjes op de bakplaat geplaatst en 10 minuten op 180 °C gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vier borden hoofdgerecht identiek opgemaakt volgens foto (met kip, orzo, tomaatjes en bloemkool), schone randen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle onderdelen van het hoofdgerecht kunnen tegelijkertijd worden doorgegeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle onderdelen van het hoofdgerecht zijn voldoende op temperatuur op moment van doorgeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt hygiënisch		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	proeft altijd met schoon bestek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	5					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B1e	zelfstandig werken						
	De kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het bereiden en doorgeven van de gerechten; maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag. <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	2					
	-1						
B2	gesprek voeren met examinerator (zie 1.2)						
	5 vragen goed beantwoord	3					
	4 vragen goed beantwoord	2					
	3 vragen goed beantwoord	1					
	2 of minder vragen goed beantwoord	0					
	totaal onderdeel B	40					

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht BF

Dit onderdeel bevat zowel Facetopdrachten die automatisch gescoord worden als een opdracht die u handmatig dient na te kijken in de Facet-corrector.

Handleidingen bij het gebruik van Facet en de installatie van de pc-app van Facet zijn te vinden op de website van DUO:

<https://www.duo.nl/zakelijk/voortgezet-onderwijs/examens-en-diplomas/facet/>

Corrigeren

Als de afnameplanner de afname vrijgeeft voor correctie, krijgt u als corrector een e-mail. U kunt dan beginnen met corrigeren:

- 1 Log in op de Facet-corrector. U krijgt een overzicht van de afnamegroepen waaraan u bent gekoppeld. Klik op de variant die u wilt corrigeren.
- 2 Selecteer de kandidaten en de vragen die u wilt corrigeren en klik op 'Start correctie'. U kunt instellen of u per kandidaat wilt nakijken of per vraag.
- 3 De te corrigeren vraag verschijnt.
- 4 Beoordeel het antwoord met het correctievoorschrift, onder de knop 'Correctievoorschrift'. Als u alles hebt gecorrigeerd, komt u terug in het correctieoverzicht.

Raadplegen resultaten

De afnameplanner kan de resultaten van de kandidaten inzien.

- 1 Selecteer in het planningsoverzicht de afnamegroep.
- 2 Vraag de resultaten op met de knop 'inzien examen-/toetsresultaten'.
- 3 U ziet de voorlopige eindscores. Deze dienen te worden overgenomen in het beoordelingsschema in paragraaf 1.1 bij opdracht BF.

Opdracht B2

Per kandidaat afwisselend de volgende combinatie van vragen stellen:

kandidaat 1	kandidaat 2	kandidaat 3
1-2-3-4-5	1-2-3-4-6	1-2-3-5-6

1	werktempo-opdracht
vraag	De mise-en-placefase moest je binnen een bepaalde tijd afhebben. Is dit gelukt? Zo ja, noem twee redenen waarom dit is gelukt. Zo niet, noem twee verbeterpunten waardoor je het een volgende keer wel haalt.
<i>opmerking</i>	<ul style="list-style-type: none">– <i>bespreken, eerst de mening van de kandidaat, daarna die van de examinerator.</i>– <i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

2	hygiënisch werken
vraag	Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.
antwoord	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none">– steeds de juiste kleur en schone snijplank (in combinatie met product) gebruikt– producten na bereiding afgedekt in koeling geplaatst– werkbank en materialen regelmatig gereinigd– de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen - bijvoorbeeld telkens de handen gewassen als dat nodig was– afval regelmatig van werkbank verwijderd
<i>opmerking</i>	<ul style="list-style-type: none">– <i>bespreken, eerst de mening van de kandidaat, daarna die van de examinerator.</i>– <i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

3	terugkijken
vraag	Wat zou je een volgende keer anders doen bij het maken van het hoofdgerecht?
antwoord	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none">– dan had ik de ingrediënten beter gesneden zoals in het recept stond aangegeven– dan had ik
<i>opmerking</i>	<ul style="list-style-type: none">– <i>bespreken, eerst de mening van de kandidaat, daarna die van de examinerator.</i>– <i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

4	soep
vraag	Op welke temperatuur moet je de soep minimaal doorgeven? En wat is daar de reden voor?
antwoord	Minimaal 80 °C, een lagere temperatuur is een goede voedingsbron voor micro-organismes.

5	kipfilet
vraag	Wat is de reden dat de kipfilet gemarineerd moest worden?
antwoord	Zodat de smaakstoffen van de kruiden in het vlees trekken/je geeft extra smaak aan het product.

6	menu
vraag	Zit er een vegetarische gang in het menu dat je hebt bereid en doorgegeven?
antwoord	Nee, overal zit vis/vlees in verwerkt.

opmerking

Indien de kandidaat een ander antwoord geeft dan aangegeven en dit is aantoonbaar vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit goed.