

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 en mondelinge vragen.
- 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.		max. score	kandidaatnummer					
			naam van de kandidaat					
	omschrijving beoordelingsaspect							
	onderdeel B							
BF	vragen en opdrachten in Facet (zie 1.2)	19						
	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						
B1a	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken mise-en-placefase						
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de makreel goed fijngehakt*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de tomatenconcassée in correcte brunoise gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de granny smith in correcte brunoise gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	olijven fijngehakt en zongedroogde tomaten in kleine stukjes gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de ui op de juiste wijze gelijkmatig gesnipperd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	(voor de salade) cherrytomaten gehalveerd en bosui in dunne ringen gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist per onjuist of onvolledig aspect	3					
	opmerking * op een schone (juiste kleur) snijplank met het juiste mes en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd	-1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B1b	bereidingstechnieken toepassen in de mise-en-placefase						
	slagroom op de juiste wijze door het makreelmengsel gespateld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	makreelmengsel goed op smaak gemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bekkens met makreelmousse en ricotta-mengsel goed gelegegd / geen onnodig afval		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de spuitzak op de juiste wijze gevuld met makreelmousse en in de koeling gelegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ui, knoflook en spinazie op de juiste wijze aangefruit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spinazie goed uitgedrukt, verkleind en vermengd met alle ingrediënten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de cannelloni op correcte wijze goed gevuld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roux voor kaassaus: eerst ui in boter gefruit en pas daarna bloem toegevoegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roux correct bereid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kaassaus klontvrij en op de juiste dikte bereid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de cannelloni volledig genappeerd met kaassaus		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft zich zo veel als mogelijk gehouden aan de volgorde van de werkplanning		<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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	7 -1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
🕒	eindtijd van de mise-en-placefase						
	totaal gewerkte tijd						
B1c	werktempo-opdracht						
	stappen 1 tot en met 5 van de werkplanning uitgevoerd binnen 120 minuten tussen 120 en 130 minuten in meer dan 130 minuten <i>opmerking</i> <i>alleen als de kandidaat voor aspecten B1a en B1b samen minimaal 7 punten haalt,</i> <i>kan hij punten scoren voor het werktempo</i>	2 1 0					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B1d	gerechten doorgeven						
	de salsa voldoende uitgelekt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het brood op de juiste manier gelijkmatig getoast		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de tompouces op de juiste manier gelijkwaardig opgebouwd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de voorgerechten op de juiste manier gegaardeerd (citroenplakje, dille, veldsla) en de borden zijn in voldoende mate identiek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	cannelloni goudbruin en gaar en op de juiste temperatuur doorgegeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	cannelloni goed op de borden gedresseerd en de borden zijn in voldoende mate identiek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	salade goed gemengd en in een légumier doorgegeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle componenten hoofdgerecht tegelijk klaar om door te geven		<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"/>
	alle randen van doorgegeven servies zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3					
	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>	3						
	-1							
B2	gesprek met de examiner							
	alle vragen volledig en juist beantwoord <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend antwoord</i>	3						
	-1							
	totaal onderdeel B	40						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht BF

De Facetopdrachten van dit onderdeel worden automatisch gescoord.

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 een van de volgende combinaties van vragen stellen:

combinatie 1	combinatie 2	combinatie 3	combinatie 4
1 - 2 - 4	1 - 2 - 5	1 - 3 - 4	1 - 3 - 6

1	werktempo-opdracht
vraag	De mise-en-placefase moest je binnen 120 minuten afhebben. Is dit gelukt? Zo ja, noem 2 redenen waarom dit is gelukt. Zo niet, noem 2 verbeterpunten voor een volgende keer.
antwoord	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator
<i>opmerking</i>	<i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

2	voorgerecht
vraag	In de makreelmousse verwerk je opgeklopte slagroom. Wat is de functie van deze slagroom in de mousse? Noem 2 functies.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– maakt de mousse luchtig– geeft de mousse een volle, romige smaak– zorgt voor meer volume / geeft meer mousse voor een lagere kostprijs (dan wanneer er meer makreel in verwerkt zou worden)

3	voorgerecht
vraag	De tompouce wordt pas in de doorgeeffase en niet al in de mise-en-place fase opgebouwd. Wat is hier de reden voor? Geef 2 redenen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– dan blijft de toast krokant– dan drogen de ingrediënten niet uit– dan ziet het gerecht er mooi vers uit– dan trekt het vocht van de granny-smithsalsa niet in de toast

4	gele-tomatensalade
vraag	Waarom worden de ingrediënten van de gele-tomatensalade pas in de doorgeeffase gemengd?
antwoord	omdat de ingrediënten slap en minder mooi worden wanneer de dressing er te lang doorheen gemengd is

5	basilicumolie
vraag	Er wordt koude basilicumolie bij de cannelloni geserveerd. Waarom is deze olie niet tijdens het bakken van de cannelloni al toegevoegd?
antwoord	basilicum raakt zijn smaak kwijt wanneer je deze verwarmt

6	basilicumolie
vraag	Er wordt koude basilicumolie bij de cannelloni geserveerd. Waarom geen warme basilicumolie?
antwoord	basilicum raakt zijn smaak kwijt wanneer je deze verwarmt

opmerking

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