

Examen VMBO-BB

2025

versie rood, onderdeel A

profielmodule 1 – organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever

profielvak-cspe D&P – BB

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 opdrachten en eventuele mondelinge vragen.
- Bij een beoordelingsaspect waarbij de kandidaat aan meerdere criteria moet voldoen om scorepunten te kunnen krijgen, alleen de te behalen scorepunten 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.
- Als in het beoordelingsschema vakjes zijn opgenomen, dan geeft u hierin aan of de kandidaat wel of niet aan het criterium / de criteria heeft voldaan.
- Als in het beoordelingsschema bij een opdracht klokjes (\oplus of \ominus) zijn weergegeven, dan wordt bij deze opdracht het werktempo beoordeeld.
- Als er vragen in Facet zijn beantwoord, noteert u voor iedere kandidaat de totaalscore van deze vragen achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema. Dit kunnen zowel automatisch gescoorde als handmatig beoordeelde vragen zijn. Uitleg over de correctie in Facet vindt u op de website van Duo.
- Raadpleeg voor meer informatie het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen van het correctievoorschrift op de website van het Examenblad.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer					
			naam van de kandidaat					
	onderdeel A							
A1	vragen in Facet opmerkingen – alle vragen worden automatisch nagekeken – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector	9						
	bestellijst invullen (zie 1.2)							
A2a	in de bestellijst zijn de juiste ingrediënten gekozen: – biologische kristalsuiker – biologische roomboter – tarwebloem – gedroogde gist – champignons wit – courgette – ananasschijven – biologische feta 40+ – zwarte bonen – knoflook – biologische eieren maat S	1						
A2b	de te bestellen aantallen zijn juist afgerond naar boven (er hoeven geen formules te zijn gebruikt)	1						
A2c	cellen met bedragen hebben een euroteken (€) en 2 decimalen	1						
A2d	formulegebruik juist formulegebruik met juiste celverwijzingen bij aantal nodig		<input type="checkbox"/>					
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen bij bedragen per product		<input type="checkbox"/>					
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen bij het totaal te betalen bedrag		<input type="checkbox"/>					
	alle formules juist per onjuist of ontbrekend aspect	3						
	transport	-1						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	gerecht bereiden							
A3a	hygiënisch, veilig en milieubewust werken							
	kandidaat werkt hygiënisch voorbeelden:							
	<ul style="list-style-type: none"> - juiste persoonlijke hygiëne (zoals schone (werk)kleding, veilige schoenen, schone handen/handschoenen) - juiste kleur snijplank/schone snijplanken - schone theedoek gebruikt voor het afdekken van het deeg - juist gebruik vaat-, hand- en theedoek - werkplek is schoon, droog en opgeruimd achtergelaten 		<input type="checkbox"/>					
	kandidaat werkt veilig voorbeelden:							
	<ul style="list-style-type: none"> - veilig omgaan met messen - veilig omgaan met hete pannen en oven 		<input type="checkbox"/>					
	kandidaat werkt milieubewust voorbeelden:							
	<ul style="list-style-type: none"> - afval scheiden zoals aangeleerd op school - zuinig omgaan met ingrediënten, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen 		<input type="checkbox"/>					
	van alle ingrediënten is de juiste hoeveelheid gepakt en alle ingrediënten zijn gebruikt (kandidaat houdt niets over)		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	4						
		-1						
A3b	bereiding							
	het deeg heeft op twee momenten in totaal ongeveer 20 minuten gerust onder een theedoek		<input type="checkbox"/>					
	groenten en ananas zijn klein gesneden		<input type="checkbox"/>					
	groenten zijn gebakken voordat ze in het broodje gaan		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	3						
		-1						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A3c	resultaat en presentatie							
	broodjes zijn in de oven op bakpapier gebakken		<input type="checkbox"/>					
	broodjes zijn ongeveer even groot en hebben een langwerpige vorm		<input type="checkbox"/>					
	broodjes hebben een mooie kleur/glans		<input type="checkbox"/>					
	broodjes zijn eetbaar (niet aangebrand en niet rauw)		<input type="checkbox"/>					
	broodjes zijn gepresenteerd op een bord met twee servetten		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	5 -1						
	totaal onderdeel A	27						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht A2 juiste uitwerking

Bestellijst						
keuze	ingrediënten	verkoopeenheid	aantal nodig	aantal te bestellen	prijs	bedrag
<input type="checkbox"/>	kristalsuiker	750 g			€ 1,04	
<input checked="" type="checkbox"/>	biologische kristalsuiker	750 g	0,10	1	€ 1,99	€ 1,99
<input type="checkbox"/>	witte basterdsuiker	600 g			€ 1,35	
<input type="checkbox"/>	margarine	200 g			€ 1,19	
<input type="checkbox"/>	roomboter	200 g			€ 2,25	
<input checked="" type="checkbox"/>	biologische roomboter	250 g	3,00	3	€ 3,29	€ 9,87
<input type="checkbox"/>	volkorenbloem	1000 g			€ 1,25	
<input type="checkbox"/>	speltbloem	500 g			€ 2,15	
<input checked="" type="checkbox"/>	tarwebloem	1000 g	6,75	7	€ 1,19	€ 8,33
<input checked="" type="checkbox"/>	gedroogde gist	3 zakjes	10,00	10	€ 0,85	€ 8,50
<input type="checkbox"/>	kastanjechampignons	250 g			€ 1,95	
<input checked="" type="checkbox"/>	champignons wit	500 g	6,00	6	€ 2,25	€ 13,50
<input checked="" type="checkbox"/>	courgette	1 per stuk	7,50	8	€ 1,59	€ 12,72
<input checked="" type="checkbox"/>	ananaschijven	10 per blik	3,75	4	€ 2,19	€ 8,76
<input type="checkbox"/>	ananasstukjes	125 g			€ 1,99	
<input type="checkbox"/>	biologische feta 20+	150 g			€ 2,99	
<input checked="" type="checkbox"/>	biologische feta 40+	150 g	10,00	10	€ 2,89	€ 28,90
<input type="checkbox"/>	feta 20+	200 g			€ 2,79	
<input type="checkbox"/>	feta 40+	200 g			€ 2,59	
<input type="checkbox"/>	gedroogde bonen	500 g			€ 1,39	
<input type="checkbox"/>	witte bonen	250 g			€ 1,65	€ -
<input checked="" type="checkbox"/>	zwarte bonen	300 g	12,50	13	€ 2,59	€ 33,67
<input checked="" type="checkbox"/>	knoflook	10 tenen	7,50	8	€ 1,09	€ 8,72
<input type="checkbox"/>	scharreleieren maat S	6 stuks			€ 1,99	
<input checked="" type="checkbox"/>	biologische eieren maat S	10 stuks	3,00	3	€ 4,79	€ 14,37
TOTAAL TE BETALEN						€ 149,33

voorbeeld van een juiste uitwerking inclusief formules

opmerkingen

- Waar mogelijk is gebruikgemaakt van celverwijzingen. Reken celverwijzingen ook goed als er andere producten zijn gekozen of correct naar de prijs hiervan is verwezen.
- Er zijn meerdere correcte mogelijkheden om formules in te voeren in een spreadsheetprogramma. Hier staat een van deze mogelijkheden. Elke correcte formule met juiste celverwijzingen rekent u goed.

Bestellijst							
keuze	ingrediënten	verkoopeenheid		aantal nodig	aantal te bestellen	prijs	bedrag
<input type="checkbox"/>	kristalsuiker	750	g			1,04	
<input checked="" type="checkbox"/>	biologische kristalsuiker	750	g	=D11/D28	1	1,99	=G28*H28
<input type="checkbox"/>	witte basterdsuiker	600	g			1,35	
<input type="checkbox"/>	margarine	200	g			1,19	
<input type="checkbox"/>	roomboter	200	g			2,25	
<input checked="" type="checkbox"/>	biologische roomboter	250	g	=D12/D32	3	3,29	=G32*H32
<input type="checkbox"/>	volkorenbloem	1000	g			1,25	
<input type="checkbox"/>	speltbloem	500	g			2,15	
<input checked="" type="checkbox"/>	tarwebloem	1000	g	=D13/D35	7	1,19	=G35*H35
<input checked="" type="checkbox"/>	gedroogde gist	3	zakjes	=D14/D36	10	0,85	=G36*H36
<input type="checkbox"/>	kastanjechampignons	250	g			1,95	
<input checked="" type="checkbox"/>	champignons wit	500	g	=D15/D38	6	2,25	=G38*H38
<input checked="" type="checkbox"/>	courgette	1	per stuk	=D16/D39	8	1,59	=G39*H39
<input checked="" type="checkbox"/>	ananaschijven	10	per blik	=D17/D40	4	2,19	=G40*H40
<input type="checkbox"/>	ananasstukjes	125	g			1,99	
<input type="checkbox"/>	biologische feta 20+	150	g			2,99	
<input checked="" type="checkbox"/>	biologische feta 40+	150	g	=D18/D43	10	2,89	=G43*H43
<input type="checkbox"/>	feta 20+	200	g			2,79	
<input type="checkbox"/>	feta 40+	200	g			2,59	
<input type="checkbox"/>	gedroogde bonen	500	g			1,39	
<input type="checkbox"/>	witte bonen	250	g			1,65	=G47*H47
<input checked="" type="checkbox"/>	zwarte bonen	300	g	=D19/D48	13	2,59	=G48*H48
<input checked="" type="checkbox"/>	knoflook	10	tenen	=D20/D49	8	1,09	=G49*H49
<input type="checkbox"/>	scharreleieren maat S	6	stuks			1,99	
<input checked="" type="checkbox"/>	biologische eieren maat S	10	stuks	=D21/D51	3	4,79	=G51*H51
TOTAAL TE BETALEN =SOM(I28:I51)							