

Examen VMBO-BB

2025

versie rood, onderdeel B

profielmodule 2 – tussen productie en verkoop

profielvak-cspe Groen – 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	onderdeel B	kandidaatnummer		naam van de kandidaat
			max. score		
B1	vragen en opdrachten in Facet		12		
	opmerkingen				
	– u kijkt een deel van de vragen handmatig na in de Facet-corrector				
	– neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector				
B2a	pot desinfecteren				
	desinfecteert pot en deksel op de juiste wijze:				
	– reinigt pot en deksel met reinigingsmiddel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	– legt pot en deksel 10 minuten in heet sodawater (de pot moet geheel onder water komen te liggen)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– spoelt pot en deksel af met koud water		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– laat pot en deksel ondersteboven op een schoon stuk keukenpapier drogen,		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	– droogt de binnenkant van de pot en het deksel niet af				
	alle aspecten volledig juist				
	per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect		-1		
B2b	theorievraag		2		
	vraag juist beantwoord, voorbeelden van een juist antwoord:				
	– je voorkomt dat het product snel bederft				
	– Je verwijdert micro-organismen uit de pot waardoor er minder kans is dat iemand ziek wordt van het product				
	transport				

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer									
		max.									
	transport										
B3a	grondstoffen bewerken										
	weegt, wast en meet (indien van toepassing) alle grondstoffen juist af										
	bereidt de couscous op de juiste wijze:										
	– brengt een steelpan met water en het bouillonpoeder aan de kook										
	– giet de hete bouillon over de couscous en dekt af										
	– laat de couscous ten minste 5 minuten wellen										
	snoeit de kipfilet in reepjes en bakt de kipfilet gaar, de kipfilet is niet aangebrand en laat deze op een bord afkoelen										
	voorkomt kruisbesmetting door bijvoorbeeld een schone snijplank en mes te gebruiken na het snoeden van de kipfilet										
	heeft water voor het ontvullen van de tomaten tijdig opgezet										
	ontvult de tomaten op de juiste wijze:										
	– kerft een kruisje aan de onderkant van de tomaten										
	– dompelt de tomaten ongeveer 10 seconden onder in kokend water										
	– spoelt de tomaten koud af en verwijderd velleitje										
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect										
	6										
	-1										
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer									
		max.									
	transport										
B3b	grondstoffen snijden										
	snoeit paprika, komkommer en tomaten in blokjes, snijdt de bosui in ringetjes en halveert de olijven		<input type="checkbox"/>								
	mengt paprika, komkommer, tomaten, bosui en olijven		<input type="checkbox"/>								
	verkruimelt feta, snoeit basilicum in reepjes en houdt beide apart		<input type="checkbox"/>								
	giet eventueel overtuigend water van de couscous af en roert de couscous los		<input type="checkbox"/>								
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect		3								
B3c	theorievraag										
	vraag juist beantwoord, voorbeelden van een juist antwoord: kruisbesmetting, micro-biologische besmetting		1								
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
			transport									
B4a	product bereiden en eindproduct verpakken											
	weegt en meet de juiste hoeveelheden af en mengt de magere yoghurt, de pesto en het water			<input type="checkbox"/>								
	- vult pot in de juiste volgorde, zorgvuldig en netjes, van onder naar boven: dressing, gemengde groenten, rucola en basilicum, feta en kip, couscous				<input type="checkbox"/>							
	- salade past goed in de pot en wordt niet geplet				<input type="checkbox"/>							
	- pot is gesloten					<input type="checkbox"/>						
	op juiste wijze nettogewicht berekend:											
	- weegt lege pot met deksel en noteert gewicht					<input type="checkbox"/>						
	- weegt gevulde pot met deksel en noteert gewicht						<input type="checkbox"/>					
	- nettogewicht juist berekend							<input type="checkbox"/>				
	codeert pot juist, met eigen naam, productnaam, productiedatum en door de kandidaat zelf berekend nettogewicht								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
B4b	opruimen en schoonmaken													
	ruimt op: maakt schoon en laat werkplek netjes en droog achter	1												
B4c	professionele vaardigheden (opdracht 2, 3 en 4)													
	werkt hygiënisch: heeft bijvoorbeeld schone werkkleeding aan, haren vast, geen kauwgum, geen sieraden, wast de handen op de juiste momenten		<input type="checkbox"/>											
	werkt veilig: gebruikt hittebronnen en materiaal vakkundig		<input type="checkbox"/>											
	werkt milieubewust:													
	– gaat zuinig om met grondstoffen, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen		<input type="checkbox"/>											
	– scheidt afval op de juiste wijze (zoals geleerd op school)													
	werkt efficiënt, planmatig en georganiseerd:													
	– meet en weegt op de juiste manier													
	– werkt in voldoende hoog tempo													
	– werkt systematisch en houdt de werkplek overzichtelijk													
	– werkt zelfstandig, stelt geen onnodige hulpvragen													
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect	3												
	totaal onderdeel B	-1												
		32												

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Bij dit onderdeel is geen toelichting van toepassing.