

versie rood, onderdeel A

profielmodule 1 – organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever

profielvak-cspe D&P – GL

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 (⊕ of ⊖) 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 opdracht nummer 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								
	gerecht bereiden								
A1a	hygiënisch, veilig en milieubewust werken								
	kandidaat werkt hygiënisch voorbeelden: – 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: – veilig omgaan met messen – veilig omgaan met hete pannen en oven		<input type="checkbox"/>						
	kandidaat werkt milieubewust voorbeelden: – 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							
A1b	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								

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A1c	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"/>					
	aan de buitenkant is geen groentevulling zichtbaar		<input type="checkbox"/>					
	broodjes zijn gepresenteerd op een bord met twee servetten		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	4 -1						
	transport							

opdo	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	bestellijst invullen en verkoopprijs bepalen (zie 1.2)							
A2a	in het werkblad 'bestellijst' is de hoeveelheid bij de benodigde ingrediënten voor 150 broodjes juist (alles x 15)		<input type="checkbox"/>					
	in het werkblad 'bestellijst' zijn de juiste producten gekozen: – biologische kristalsuiker – biologische roomboter – tarwebloem – gedroogde gist – champignons wit – courgette – ananasschijven – biologische feta 40+ – zwarte bonen – knoflook – biologische eieren maat S		<input type="checkbox"/>					
	in het werkblad 'verkoopprijs' zijn de juiste gegevens ingevuld: – aantal uren (3) – prijs per uur (€ 35,00) – winstpercentage (30) – aantal broodjes (150)		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	3 -1						
A2b	in het werkblad 'bestellijst' zijn van alle gekozen producten de te bestellen aantallen juist afgerond naar boven (er hoeven geen formules te zijn gebruikt)	1						
A2c	in beide werkbladen hebben cellen met bedragen een euroteken (€) en 2 decimalen	1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2d	formulegebruik							
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen bij hoeveelheid bij benodigde ingrediënten voor 150 broodjes (werkblad 'bestellijst')		<input type="checkbox"/>					
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen bij aantal nodig (werkblad 'bestellijst')		<input type="checkbox"/>					
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen bij bedragen per product (werkblad 'bestellijst')		<input type="checkbox"/>					
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen voor het berekenen van de totalen in beide werkbladen: – het totaal (exclusief btw) – het totaal te betalen bedrag (inclusief btw) – de totale kosten – het totaalbedrag inclusief winstbedrag		<input type="checkbox"/>					
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen voor het berekenen van de bedragen en de verkoopprijs in beide werkbladen: – het btw-bedrag – het winstbedrag – verkoopprijs per broodje		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	4 -1						
A3	grafieken maken (zie 1.2)							
	alleen de omzet van 2024 staat in een lijngrafiek met op de x-as de maanden en op de y-as de bedragen		<input type="checkbox"/>					
	de bezoekersaantallen van 2022, 2023 en 2024 staan in 1 gegroepeerde 3D-kolomdiagram met op de x-as de kwartalen en op de y-as de aantallen		<input type="checkbox"/>					
	bij de grafiek met de bezoekersaantallen staat onder de x-as een legenda van de jaartallen		<input type="checkbox"/>					
	beide grafieken hebben een passende titel (bijvoorbeeld omzet 2024 en bezoekersaantallen per kwartaal)		<input type="checkbox"/>					
	beide grafieken hebben passende astitels (bijvoorbeeld omzet in euro's en maanden en aantal bezoekers en kwartalen)		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	5 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A4	rooster maken (zie 1.2)							
	juiste locaties zijn gekozen		<input type="checkbox"/>					
	Bas, Gretha en Mo zijn niet ingedeeld als workshopleider		<input type="checkbox"/>					
	Goran is 1x ingedeeld als workshopleider		<input type="checkbox"/>					
	Shania is op 12 juli niet ingedeeld als workshopleider		<input type="checkbox"/>					
	Gretha is niet ingedeeld bij de catering op 19 juli		<input type="checkbox"/>					
	Bas is niet ingedeeld bij de catering op 5 juli		<input type="checkbox"/>					
	Bas is niet ingedeeld bij de catering koffie		<input type="checkbox"/>					
	Mo is niet ingedeeld bij de catering op 12 juli		<input type="checkbox"/>					
	als Mo is ingedeeld, is hij ingedeeld bij zowel catering koffie als catering lunch		<input type="checkbox"/>					
	Jos is ingedeeld bij de catering koffie op 12 en 19 juli		<input type="checkbox"/>					
	Wouter is niet ingedeeld bij het schoonmaken		<input type="checkbox"/>					
	Irith is niet ingedeeld bij het schoonmaken op 5 en 12 juli		<input type="checkbox"/>					
	Fred is niet ingedeeld bij het schoonmaken op 19 juli		<input type="checkbox"/>					
	alle 13 aspecten juist	6						
	12 of 11 aspecten juist	5						
	10 of 9 aspecten juist	4						
	8 of 7 aspecten juist	3						
	6 of 5 aspecten juist	2						
	4 of 3 aspecten juist	1						
	2 of minder aspecten juist	0						
A5	vragen maken in Facet	15						
	opmerkingen – alle vragen worden automatisch nagekeken – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector							
	totaal onderdeel A	46						

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht A2

juiste uitwerking werkblad 'bestellijst'

Berekening benodigdheden voor 150 Mexicaanse broodjes

lijst met ingrediënten voor 10 broodjes			benodigde ingrediënten voor 150 broodjes	
ingrediënten	hoeveelheid	eenheid	hoeveelheid	eenheid
kristalsuiker	5	g	75	g
roomboter	50	g	750	g
tarwebloem	450	g	6750	g
gedroogde gist	2,5	zakjes	37,5	zakjes
champignons wit	200	g	3000	g
courgette	0,5	stuk	7,5	stuks
ananas	2,5	schijven	37,5	schijven
feta 40+	100	g	1500	g
zwarte bonen	250	g	3750	g
knoflook	5	tenen	75	tenen
ei (maat S)	2	stuks	30	stuks

Bestellijst

keuze	producten	verkoopenheid	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	12,50	13	€ 0,85	€ 11,05
<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 (exclusief btw) € 151,88

btw-percentage 9% btw-bedrag € 13,67

TOTAALBEDRAG PRODUCTEN (inclusief btw) € 165,55

juiste uitwerking werkblad 'verkoopprijs'

TOTALE KOSTEN

	aantal uren	prijs per uur	bedrag
loonkosten	3	€ 35,00	€ 105,00

TOTAALBEDRAG PRODUCTEN (inclusief btw) € 165,55

TOTALE KOSTEN voor 150 broodjes € 270,55

WINSTBEDRAG EN VERKOOPPRIJS

winstpercentage 30% winstbedrag € 81,16

TOTAALBEDRAG (inclusief winstpercentage) € 351,71

aantal broodjes 150

VERKOOPPRIJS PER BROODJE € 2,34

voorbeeld van een juiste uitwerking inclusief formules werkblad 'bestellijst'

opmerkingen

- Waar mogelijk is gebruik gemaakt 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 rekt u goed.

Berekening benodigdheden voor 150 Mexicaanse broodjes						
lijst met ingrediënten voor 10 broodjes				benodigde ingrediënten voor 150 broodjes		
ingrediënten	hoeveelheid	eenheid		hoeveelheid	eenheid	
kristalsuiker	5	g		=D12*15	g	
roomboter	50	g		=D13*15	g	
tarwebloem	450	g		=D14*15	g	
gedroogde gist	2,5	zakjes		=D15*15	zakjes	
champignons wit	200	g		=D16*15	g	
courgette	0,5	stuk		=D17*15	stuks	
ananas	2,5	schijven		=D18*15	schijven	
feta 40+	100	g		=D19*15	g	
zwarte bonen	250	g		=D20*15	g	
knoflook	5	tenen		=D21*15	tenen	
ei (maat S)	2	stuks		=D22*15	stuks	

Bestellijst						
keuze	producten	verkoopenheid	aantal nodig	aantal te bestellen	prijs	bedrag
<input type="checkbox"/>	kristalsuiker	750 g			1,04	
<input checked="" type="checkbox"/>	biologische kristalsuiker	750 g	=G12/D29	1	1,99	=G29*H29
<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	=G13/D33	3	3,29	=G33*H33
<input type="checkbox"/>	volkorenbloem	1000 g			1,25	
<input type="checkbox"/>	speltbloem	500 g			2,15	
<input checked="" type="checkbox"/>	tarwebloem	1000 g	=G14/D36	7	1,19	=G36*H36
<input checked="" type="checkbox"/>	gedroogde gist	3 zakjes	=G15/D37	13	0,85	=G37*H37
<input type="checkbox"/>	kastanjechampignons	250 g			1,95	
<input checked="" type="checkbox"/>	champignons wit	500 g	=G16/D39	6	2,25	=G39*H39
<input checked="" type="checkbox"/>	courgette	1 per stuk	=G17/D40	8	1,59	=G40*H40
<input checked="" type="checkbox"/>	ananaschijven	10 per blik	=G18/D41	4	2,19	=G41*H41
<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	=G19/D44	10	2,89	=G44*H44
<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	=G20/D49	13	2,59	=G49*H49
<input checked="" type="checkbox"/>	knoflook	10 tenen	=G21/D50	8	1,09	=G50*H50
<input type="checkbox"/>	scharreleieren maat S	6 stuks			1,99	
<input checked="" type="checkbox"/>	biologische eieren maat S	10 stuks	=G22/D52	3	4,79	=G52*H52

TOTAAL (exclusief btw) =SOM(I28:I52)

btw-percentage 0,09 btw-bedrag =G56*I54

TOTAALBEDRAG PRODUCTEN (inclusief btw) =I54+I56

voorbeeld van een juiste uitwerking inclusief formules werkblad 'verkoopprijs'

TOTALE KOSTEN			
	aantal uren	prijs per uur	bedrag
loonkosten	3	35	=C5*D5
TOTAALBEDRAG PRODUCTEN (inclusief btw)			=bestellijst!I58
TOTALE KOSTEN voor 150 broodjes			=E5+E7
WINSTBEDRAG EN VERKOOPPRIJS			
winstpercentage	0,3	winstbedrag	=C14*E9
TOTAALBEDRAG (inclusief winstpercentage)			=E9+E14
aantal broodjes			150
VERKOOPPRIJS PER BROODJE			=E16/E18

Opdracht A3

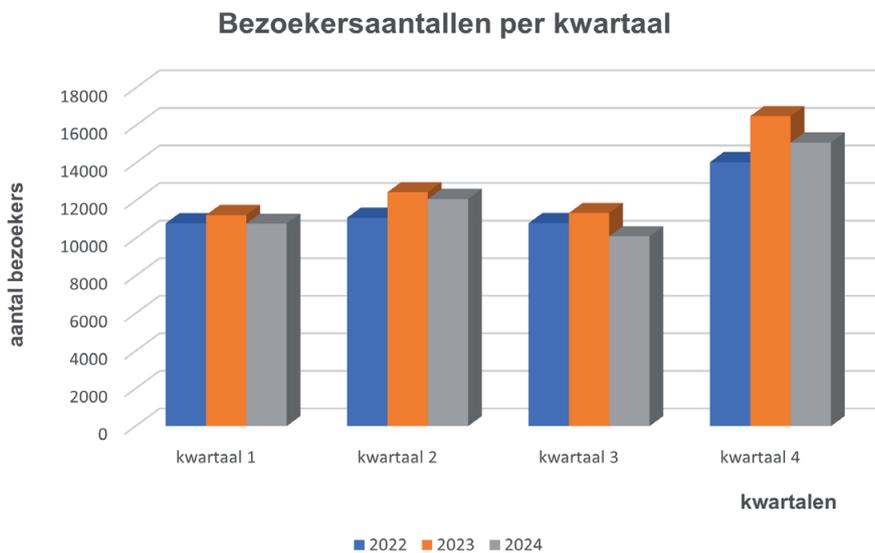
opmerkingen

- Beide grafieken zijn voorbeelden van juiste uitwerkingen. Er zijn verschillende andere juiste mogelijkheden voor de lijngrafiek en de gegroepeerde kolomdiagram.
- De kandidaat hoeft alleen in de gegroepeerde kolomdiagram een legenda op te nemen. Heeft de kandidaat dit echter ook gedaan bij de lijngrafiek, dan rekent u dit goed.

voorbeeld van een juiste lijngrafiek



voorbeeld van een juiste gegroepeerde kolomdiagram



Opdracht A4

voorbeeld van een juiste uitwerking

opmerkingen

- voor de locaties en de workshopleiding is er maar 1 juiste oplossing
- de cateringmedewerkers kunnen binnen een dagdeel ook omgedraaid staan (dus in plaats van Mo en Gretha, Gretha en Mo)

week-nummer	zaterdag	locatie	08.30 -16.00 uur workshopleiding	9.30 - 10.30 uur catering koffie	12.00 - 14.00 uur catering lunch	16.00 - 17.00 uur schoonmaken
27	5-jul	Beuk	Shania	Mo Gretha	Mo Gretha	Elif en Fred
28	12-jul	Eik	Goran	Gretha Jos	Bas Gretha	Elif en Fred
29	19-jul	Den	Shania	Mo Jos	Bas Mo	Elif en Irith