

Examen VMBO-KB 2025

versie rood, onderdeel **A**

profielmodule 1 – organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever

profielvak-cspe D&P – KB

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 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	10						
	bestellijst invullen (zie 1.2)							
A2a	de benodigde ingrediënten voor 150 broodjes zijn juist (alles x 15)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	in de 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		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	beide aspecten juist	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						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2d	formulegebruik							
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen bij benodigde ingrediënten voor de broodjes		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen bij aantal nodig		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen bij bedragen per product		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	juist formulegebruik met juiste celverwijzingen voor het berekenen van de totalen en het btw-bedrag – het totaal (exclusief btw) – het btw-bedrag – het totaal te betalen bedrag (inclusief btw)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	3 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	gerecht bereiden							
A3a	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		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kandidaat werkt veilig voorbeelden: – veilig omgaan met messen – veilig omgaan met hete pannen en oven		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kandidaat werkt milieubewust voorbeelden: – afval scheiden zoals aangeleerd op school – zuinig omgaan met ingrediënten, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	van alle ingrediënten is de juiste hoeveelheid gepakt en alle ingrediënten zijn gebruikt (kandidaat houdt niets over)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	4						
A3b	bereiding							
	het deeg heeft op twee momenten in totaal ongeveer 20 minuten gerust onder een theedoek		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	groenten en ananas zijn klein gesneden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	groenten zijn gebakken voordat ze in het broodje gaan		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	3						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A3c	resultaat en presentatie							
	broodjes zijn in de oven op bakpapier gebakken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	broodjes zijn ongeveer even groot en hebben een langwerpige vorm		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	broodjes hebben een mooie kleur/glans		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	broodjes zijn eetbaar (niet aangebrand en niet rauw)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	broodjes zijn gepresenteerd op een bord met twee servetten		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	4 -1						
	totaal onderdeel A	27						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht A2

juiste uitwerking

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
☐	kristalsuiker	750 g			€ 1,04	
☒	biologische kristalsuiker	750 g	0,10	1	€ 1,99	€ 1,99
☐	witte basterdsuiker	600 g			€ 1,35	
☐	margarine	200 g			€ 1,19	
☐	roomboter	200 g			€ 2,25	
☒	biologische roomboter	250 g	3,00	3	€ 3,29	€ 9,87
☐	volkorenbloem	1000 g			€ 1,25	
☐	speltbloem	500 g			€ 2,15	
☒	tarwebloem	1000 g	6,75	7	€ 1,19	€ 8,33
☒	gedroogde gist	3 zakjes	12,50	13	€ 0,85	€ 11,05
☐	kastanjechampignons	250 g			€ 1,95	
☒	champignons wit	500 g	6,00	6	€ 2,25	€ 13,50
☒	courgette	1 per stuk	7,50	8	€ 1,59	€ 12,72
☒	ananaschijven	10 per blik	3,75	4	€ 2,19	€ 8,76
☐	ananasstukjes	125 g			€ 1,99	
☐	biologische feta 20+	150 g			€ 2,99	
☒	biologische feta 40+	150 g	10,00	10	€ 2,89	€ 28,90
☐	feta 20+	200 g			€ 2,79	
☐	feta 40+	200 g			€ 2,59	
☐	gedroogde bonen	500 g			€ 1,39	
☐	witte bonen	250 g			€ 1,65	
☒	zwarte bonen	300 g	12,50	13	€ 2,59	€ 33,67
☒	knoflook	10 tenen	7,50	8	€ 1,09	€ 8,72
☐	scharreleieren maat S	6 stuks			€ 1,99	
☒	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

TOTAAL TE BETALEN (inclusief btw) € 165,55

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.

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
☐	kristalsuiker	750	g			1,04	
☒	biologische kristalsuiker	750	g	=G12/D29	1	1,99	=G29*H29
☐	witte basterdsuiker	600	g			1,35	
☐	margarine	200	g			1,19	
☐	roomboter	200	g			2,25	
☒	biologische roomboter	250	g	=G13/D33	3	3,29	=G33*H33
☐	volkorenbloem	1000	g			1,25	
☐	speltbloem	500	g			2,15	
☒	tarwebloem	1000	g	=G14/D36	7	1,19	=G36*H36
☒	gedroogde gist	3	zakjes	=G15/D37	13	0,85	=G37*H37
☐	kastanjechampignons	250	g			1,95	
☒	champignons wit	500	g	=G16/D39	6	2,25	=G39*H39
☒	courgette	1	per stuk	=G17/D40	8	1,59	=G40*H40
☒	ananaschijven	10	per blik	=G18/D41	4	2,19	=G41*H41
☐	ananasstukjes	125	g			1,99	
☐	biologische feta 20+	150	g			2,99	
☒	biologische feta 40+	150	g	=G19/D44	10	2,89	=G44*H44
☐	feta 20+	200	g			2,79	
☐	feta 40+	200	g			2,59	
☐	gedroogde bonen	500	g			1,39	
☐	witte bonen	250	g			1,65	
☒	zwarte bonen	300	g	=G20/D49	13	2,59	=G49*H49
☒	knoflook	10	tenen	=G21/D50	8	1,09	=G50*H50
☐	scharreleieren maat S	6	stuks			1,99	
☒	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

TOTAAL TE BETALEN (inclusief btw) =I54+I56