

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.
- 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.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer				
			naam van de kandidaat				
	onderdeel A						
A1a	processchema (zie 1.2)						
	14 - 13 woorden bij instroom en bewerkingen juist	2					
	12 - 10 woorden bij instroom en bewerkingen juist	1					
	9 of minder woorden bij instroom en bewerkingen juist	0					
A1b	antwoorden maïzena en houdbaarheid biscuits						
	juist antwoord: bloem		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juist antwoord en voorbeeld juiste uitleg: bakken, tijdens het bakken verdampt vocht uit het deeg, hierdoor zijn de biscuits langer houdbaar dan het deeg		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A2a	professionele vaardigheden						
	heeft een juiste persoonlijke hygiëne: schone werkkleding, haren vast, geen kauwgum, wast de handen op de juiste momenten en werkt hygiënisch		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	meet en weegt juiste hoeveelheden grondstoffen af		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gebruikt hittebronnen tijdens bakken biscuits en smelten chocolade vakkundig en veilig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gaat zuinig om met grondstoffen, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt in voldoende tempo, vlot maar niet te gehaast of te traag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt systematisch en houdt werkplek overzichtelijk		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	scheidt afval op de juiste wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ruimt op eigen initiatief op: maakt schoon, ruimt op en laat werkplek schoon en droog achter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A2b	bereiding biscuits						
	heeft deeg volgens bereidingswijze bereid:						
	– boter in stukjes gesneden						
	– bloem erdoor gemengd						
	– maizena, poedersuiker, bakpoeder en ei toegevoegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft deeg gekneed tot een homogeen geheel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft een schone droge werktafel met bloem bestoven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft 9 biscuits met een diameter van ongeveer 4 cm gevormd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bakt de biscuits op een met bakpapier beklede bakplaat		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	biscuits zijn gaar en niet aangebrand		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	3					
	<i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	-1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A2c	bereiding chocoladevulling						
	smelt chocolade in de mengkom boven een pan met een laag water – let erop dat de mengkom het water niet raakt – let erop dat de pan niet droogkookt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	haalt mengkom van het water af wanneer de chocolade is gesmolten, voegt slagroom toe en roert goed door		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	chocolade-slagroommengsel is niet aangebrand		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	breekt biscuits in stukjes en mengt ze samen met de marshmallows, cranberry's en chocoladesnoepjes door de chocolade		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2					
	samenstellen geboortegebakjes						
	vult de deegbakjes met chocoladevulling en decoreert met de muisjes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft acht ongebroken gelijke geboortegebakjes – evenveel vulling – evenveel en gelijkmatig gedecoreerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	dekt het bord of de schaal met huishoudfolie af en codeert met naam en de productiedatum		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport						

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
A2e	antwoorden vragen								
	juist antwoord: (losgeklopt) ei		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juist antwoord: versuikeren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A3	terugkijken opmerkingen – Een uitleg is juist wanneer deze ingaat op de uitvoering of vaardigheid waarnaar wordt gevraagd. – Een uitleg zonder specifieke betrekking of met de strekking: 'omdat het goed ging' of 'omdat ik alles goed heb uitgevoerd' fout rekenen.						
	hygiënisch werken: geeft een antwoord dat overeenkomt met de beoordeling van de examiner en een duidelijke en relevante uitleg bij zijn antwoordkeuze						
	voorbeeld juiste uitleg bij ja: ik heb voordat ik begon en tussendoor mijn handen gewassen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	efficiënt werken: geeft een antwoord dat overeenkomt met de beoordeling van de examiner en een duidelijke en relevante uitleg bij zijn antwoordkeuze						
	voorbeeld juiste uitleg bij nee: ik twijfelde te veel waardoor ik te lang over de opdracht heb gedaan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft in overeenstemming met haar/zijn uitvoering ja of nee aangekruist indien ja : een juist verbeterpunt opgeschreven. indien nee : een juist voorbeeld opgeschreven van wat goed ging		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport	-1					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A4a	berekeningen vulling (zie 1.2)						
	berekening en antwoord 25 g cashewnoten en 25 g walnoten juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	berekening en antwoord kilocalorieën witte chocoladevulling en melkchocoladevulling juist						
	<i>doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	berekening en antwoord kJ witte chocoladevulling en kJ melkchocoladevulling juist						
	<i>doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
A4b	antwoorden etiket vier van deze verplichte vermeldingen op een etiket: <ul style="list-style-type: none"> – de naam van het product – de lijst van ingrediënten – allergenen – de hoeveelheden van bepaalde ingrediënten – de netto verpakkingshoeveelheid – de THT of de uiterste consumptiedatum – bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden – de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant/exploitant – het land van oorsprong of de plaats van herkomst – een gebruiksaanwijzing, als het product moeilijk te gebruiken is zonder gebruiksaanwijzing – voor dranken met een alcoholvolumegehalte van meer dan 1,2 %: het effectieve alcoholvolumegehalte 		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	vier van deze verplichte vermeldingen in een voedingswaardetabel: <ul style="list-style-type: none"> – vetten – verzadigde vetzuren – koolhydraten – suikers – eiwitten – zout 									
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2								
	totaal onderdeel A	19								

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht A1

juiste uitwerking

INSTROOM	BEWERKINGEN
boter	snijden
bloem	mengen
maïzena / poedersuiker / bakpoeder	mengen
losgeklopt ei	kneden
bloem	bestuiven
	verdelen
	vormen
	bakken
	afkoelen

Opdracht A4

voorbeeldberekeningen

kcal cashewnoten

$$591 : 100 = 5,91$$

$$5,91 \times 25 = 147,75 = \mathbf{148 \text{ kcal}}$$

kcal walnoten

$$675 : 100 = 6,75$$

$$6,75 \times 25 = 168,75 = \mathbf{169 \text{ kcal}}$$

kcal witte chocoladevulling

$$560 + 135 + 130 + 88 + 77 + 58 = 1048$$

$$1048 : 8 = \mathbf{131 \text{ kcal}}$$

kcal melkchocoladevulling

$$563 + 289 + 130 + 77 + 148 + 169 = 1376$$

$$1376 : 8 = \mathbf{172 \text{ kcal}}$$

kJ witte chocoladevulling

$$131 \times 4,2 = \mathbf{550,2 \text{ kJ}}$$

kJ melkchocoladevulling

$$172 \times 4,2 = \mathbf{722,4 \text{ kJ}}$$

opmerking

doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen