

Het correctievoorschrift bestaat uit:

- 1 Regels voor de beoordeling
- 2 Algemene regels
- 3 Vakspecifieke regels
- 4 Beoordelingsmodel
 - 4.1 Beoordelingsschema
 - 4.2 Toelichting bij het beoordelingsschema
- 5 Berekening cijfer
- 6 Inzenden scores

1 Regels voor de beoordeling

Het werk van de kandidaten wordt beoordeeld met inachtneming van de artikelen 41, 41a en 42 van het Eindexamenbesluit v.w.o.-h.a.v.o.-m.a.v.o.-v.b.o.

Voorts heeft het College voor Toetsen en Examens op grond van artikel 2 lid 2d van de Wet College voor toetsen en examens de Regeling beoordelingsnormen en bijbehorende scores centraal examen vastgesteld.

Voor de beoordeling zijn de volgende passages van de artikelen 41, 41a en 42 van het Eindexamenbesluit van belang:

- 1 De directeur doet een exemplaar van de opdrachten en de beoordelingsnormen van het examen toekomen aan de examinerator.
- 2 Deze beoordeelt de prestaties, voor zover van toepassing tijdens het maken van de praktijkopdrachten, volgens de door het College voor Toetsen en Examens gegeven richtlijn en legt zijn bevindingen schriftelijk vast in het beoordelingsschema (4.1).
- 3 De door de directeur aangewezen tweede examinerator beoordeelt het resultaat van de praktijkopdrachten, alsmede de verrichtingen van de kandidaat zoals blijkend uit de in het vorige lid bedoelde schriftelijke vastlegging daarvan. De directeur overhandigt de tweede examinerator daartoe een exemplaar van de opdrachten en de beoordelingsnormen.

- 4 De examiner en de tweede examiner stellen in onderling overleg de score vast.
- 5 De examiner zendt de score en voor zover mogelijk het beoordeelde werk aan de directeur.

2 Algemene regels

Voor de beoordeling van het examenwerk zijn de volgende bepalingen uit de regeling van het College voor Toetsen en Examens van toepassing:

- 1 De examiner vermeldt op het beoordelingschema de namen en/of nummers van de kandidaten, het aan iedere kandidaat voor iedere opdracht toegekende aantal scorepunten en het totaal aantal scorepunten van iedere kandidaat.
- 2 De examiner kent voor een prestatie scorepunten toe in overeenstemming met het beoordelingsmodel. Wijzigen, weglaten of toevoegen van onderdelen van het beoordelingsmodel is niet toegestaan. Scorepunten zijn alleen de gehele getallen 0, 1, ..., n, waarbij n het maximaal te behalen aantal scorepunten voor een opdracht is. Andere scorepunten die geen gehele getallen zijn, of een score minder dan 0 zijn niet geoorloofd.
- 3 Scorepunten worden toegekend met inachtneming van de volgende regels:
 - 3.1 voor een volledig juiste prestatie wordt bij de desbetreffende opdracht het maximaal te behalen aantal scorepunten toegekend;
 - 3.2 indien een prestatie gedeeltelijk juist is, wordt indien het beoordelingsmodel dit toelaat, een deel van de te behalen scorepunten toegekend in overeenstemming met het beoordelingsmodel;
 - 3.3 indien een andere prestatie is geleverd dan aangegeven in het beoordelingsmodel en deze is aantoonbaar vakinhoudelijk juist of gedeeltelijk juist worden scorepunten toegekend naar analogie van het beoordelingsmodel;
 - 3.4 indien in het beoordelingsmodel verschillende mogelijkheden zijn opgenomen, gescheiden door het teken /, gelden deze mogelijkheden als verschillende formuleringen van eenzelfde prestatie.
- 4 Mocht tijdens het examen een hulpmiddel niet werken en dit is niet te wijten aan het verkeerd gebruik door de kandidaat dan mag dat geen invloed hebben op de beoordeling van de kandidaat. De kandidaat mag daar in tijd en scorepunten niet door benadeeld worden.
- 5 Indien de examiner voor het begin van het examen meent dat in het examen of in het beoordelingsmodel een fout of onvolkomenheid zit, deelt hij dit onverwijld mee aan het College voor Toetsen en Examens.
Indien een vermeende fout of onvolkomenheid pas tijdens de afname blijkt, beoordeelt de examiner het werk van de kandidaten alsof het examen en beoordelingsmodel juist zijn. Hij kan de fout of onvolkomenheid dan alsnog mededelen aan het College voor Toetsen en Examens.
Het is niet toegestaan zelfstandig af te wijken van het beoordelingsmodel. Met een eventuele fout wordt bij de definitieve vaststelling van de normering van het examen rekening gehouden (zie ook 5 Berekening cijfer).

- 6 Als een onvolkomen prestatie in een onderdeel van het examen doorwerkt in een daaropvolgend gedeelte, mag alleen die onvolkomen prestatie en niet de verdere uitwerking daarvan worden aangerekend, tenzij daardoor het volgende gedeelte aanzienlijk wordt vereenvoudigd of tenzij in het beoordelingsmodel anders is vermeld.
- 7 Scorepunten worden toegekend op grond van de door de kandidaat geleverde prestaties voor iedere opdracht. Er worden geen scorepunten vooraf gegeven.

NB1 Het College voor Toetsen en Examens heeft de correctievoorschriften bij regeling vastgesteld. Het correctievoorschrift is een zogeheten algemeen verbindend voorschrift en valt onder wet- en regelgeving die van overheidswege wordt verstrekt. De corrector mag dus niet afwijken van het correctievoorschrift.

NB2 Het aangeven van de onvolkomenheden op het werk en/of het noteren van de behaalde scores bij de opdracht is toegestaan, maar niet verplicht. Evenmin is er een standaardformulier voorgeschreven voor de vermelding van de scores van de kandidaten.

3 Vakspecifieke regels

Voor dit examen zijn geen vakspecifieke regels vastgesteld.

4 Beoordelingsmodel

Het beoordelingsmodel bestaat uit twee delen: het beoordelingsschema (paragraaf 4.1) en de toelichting bij het beoordelingsschema (paragraaf 4.2).

- In de toelichting bij het beoordelingsschema staan de uitwerkingen van schriftelijke en ICT-opdrachten.
- De nummers van de opdrachten die direct tijdens de afname van het examen beoordeeld 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.
- Als in het beoordelingsschema bij een opdracht klokjes (⊕ of ⊖) zijn weergegeven, wordt bij die opdracht het werktempo beoordeeld. Achter de klokjes noteert u de begin- en eindtijd van iedere kandidaat.
- U vermeldt de score van de kandidaat bij een minitoets achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema samen met de letter van de variant. Hieronder is een voorbeeld opgenomen van een ingevuld beoordelingsschema voor een minitoets.

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer				
			018	045	022	034	017
			naam van de kandidaat				
			Evert	José	Havah	Reinier	Hiske
ONDERDEEL A							
x	minitoets	10	8 ^a	6 ^b	7 ^c	5 ^a	7 ^b

Toelichting: kandidaat nr. 017 (Hiske) heeft variant b gemaakt en daarvoor 7 scorepunten behaald.

4.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer						
			naam van de kandidaat						
	ONDERDEEL A								
1	minitoets	10							
2	planning juist <i>per fout</i>	4 -1							
3	veilig en hygiënisch werken juist <i>per fout</i>	4 -1							
4	prijzen grondstoffen juist	1							
5	grondstoffenprijs per stuk juist	1							
6	arbeidstijd/-kosten per stuk juist	1							
7	kosten per stuk juist	1							
8a	veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch werken								
	neemt persoonlijke hygiëne in acht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	houdt kleding schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	houdt de werkplekken, weegbank en spoelbak netjes, schoon en overzichtelijk		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt volgens de HACCP-richtlijnen (bijv. juist gebruik koeling, etikettering)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt veilig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt milieuvriendelijk en is zuinig met grondstoffen		<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 <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4 -2							
8b	zelfstandig en efficiënt werken								
	werkt volledig zelfstandig (maakt geen fouten en heeft geen bijsturing nodig)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voert de juiste handelingen in de juiste volgorde uit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	deelt de beschikbare tijd goed in		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft het juiste werktempo		<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 <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4 -2							
	transport								

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
9a	deeg en vulling bereiden en verwerken (gevuld kleinbrood vulling op het deeg)							
	weegt de juiste grondstoffen juist af		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geeft de juiste deegbehandeling (deegontwikkeling, -temperatuur en -stijfte)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verwerkt de vulling op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stelt geen hulpvraag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i> -2	6						
9b	rijstijden toepassen, modelleren en vormen							
	past de juiste rijstijden toe		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voorkomt uitdroging/afkoeling		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verwerkt en vormt het deeg op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	decoreert/strijkt op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stelt geen hulpvraag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i> -2	6						
9c	de eindproducten							
	zijn gaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn in de juiste hoeveelheid gemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn juist van vorm		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn goed van kleur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn goed van smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hebben het juiste gewicht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn verkoopbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i> -2	6						
10	alle grondstoffen juist <i>per fout</i> -1	4						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
11a	deeg bereiden (zoet getoerd)							
	weegt de juiste grondstoffen juist af		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft het deeg op de juiste manier gekneed		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft op de juiste manier opgeduimd en getoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geeft het deeg de juiste rust		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stelt geen hulpvraag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i>	-2	6					
11b	vullen, modelleren en decoreren							
	weegt de juiste grondstoffen vulling juist af		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bereidt en verwerkt de vulling op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	rolt het deeg op de juiste manier en op de juiste maat uit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verwerkt het deeg op de juiste manier (vormen, snijden en vullen)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	decoreert op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stelt geen hulpvraag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i>	-2	6					
11c	de eindproducten							
	zijn gaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn in de juiste hoeveelheid gemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hebben de juiste hoeveelheid vulling, vorm en afwerking		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn goed van kleur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn goed van smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hebben het juiste gewicht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn verkoopbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i>	-2	6					
12	minitoets							
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	ONDERDEEL B							
13	minitoets	10						
14	planning juist <i>per fout</i> -1	4						
15	gereedschappen juist <i>per fout</i> -1	4						
16a	veilig, milieuvriendelijk en hygiënisch werken							
	neemt persoonlijke hygiëne in acht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	houdt kleding schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	houdt de werkplekken, weegbank en spoelbak netjes, schoon en overzichtelijk		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt volgens de HACCP-richtlijnen (bijv. juist gebruik koeling, etikettering)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt veilig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt milieuvriendelijk en is zuinig met grondstoffen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i> -2	4						
16b	zelfstandig en efficiënt werken							
	werkt volledig zelfstandig (maakt geen fouten en heeft geen bijsturing nodig)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voert de juiste handelingen in de juiste volgorde uit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	deelt de beschikbare tijd goed in		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft het juiste werktempo		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i> -2	4						
17a	deeg bereiden (stukwerk boterdeeg)							
	weegt de juiste grondstoffen juist af		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zet het deeg op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verwerkt het deeg op de juiste manier (koelen, doorwerken)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stelt geen hulpvraag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i> -2	6						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
17b	vullen, afwerken en decoreren							
	weegt de juiste grondstoffen vulling juist af		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bereidt en verwerkt de vulling op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	rolt het deeg op de juiste manier, dikte en maat uit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verwerkt het deeg op de juiste manier (steken, vormen)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	decoreert op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stelt geen hulpvraag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i>	-2	6					
17c	de eindproducten							
	zijn gaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn in de juiste hoeveelheid gemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hebben de juiste hoeveelheid vulling, vorm en afwerking		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn goed van kleur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn goed van smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hebben het juiste gewicht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn verkoopbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i>	-2	6					
18a	beslag bereiden							
	weegt de juiste grondstoffen juist af		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bereidt het beslag op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verwerkt het beslag op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bakt het beslag op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stelt geen hulpvraag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i>	-2	6					
	transport							

·pdp.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
18b	vullen, afwerken en decoreren							
	weegt de juiste grondstoffen vulling juist af		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bereidt de vulling op de juiste manier (juiste consistentie, smaak, kleur)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verwerkt de vulling op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verwerkt het kapsel op de juiste manier (snijden, vullen)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op de juiste manier maskeren/glaceren/opspuiten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	decoreert op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stelt geen hulpvraag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i>	6 -2						
18c	de eindproducten							
	zijn in de juiste hoeveelheid gemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn juist van vorm		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn goed van kleur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn goed van smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hebben het juiste gewicht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn verkoopbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onvolledig of ontbrekend aspect</i>	6 -2						
19	werktempo							
🕒	Noteer hier de begintijd van iedere kandidaat.							
🕒	Noteer hier de eindtijd van iedere kandidaat.							
	– binnen 4 min. en nauwkeurig verdeeld, gesneden en in verband op de bakplaat	4						
	– tussen de 4 min. en 4½ min. en nauwkeurig verdeeld, gesneden en in verband	1						
	– binnen 4 min. maar niet nauwkeurig verdeeld, gesneden, of niet in verband	0						
	– meer dan 4 min. en niet nauwkeurig	0						
20	minitoets	10						
21	reflectie Alle vier de beoordelingen van de kandidaat komen overeen met die van de examinerator en de toelichting op de beoordelingen is passend. <i>per foute beoordeling en/of niet passende toelichting</i>	2 -1						
	transport							

pdp	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
22	communicatieve vaardigheden							
	gebruikt de juiste aansprektoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	maakt oogcontact		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gaat goed op de gestelde vragen in		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kan zijn antwoord duidelijk toelichten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spreekt correct Nederlands		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	is duidelijk verstaanbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft een goede uitspraak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft de juiste houding (non-verbaal)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per ontbrekend aspect</i>	3 -2						
	totaal	161						

4.2 Toelichting bij het beoordelingschema

opdracht 2

variant 1

positie	foto
3	C
4	J
5	I
6	D
7	F
8	A
10	G
11	L

variant 2

positie	foto
4	D
5	A
6	F
7	H
8	I
9	B
10	L
11	E

opdracht 3

variant 1

	veilig werken (Arbo)			hygiënisch werken		
	wel	n.v.t.	niet	wel	n.v.t.	niet
	X				X	
	Ik pak een keukentrapje als ik er niet bij kan.					
1		X		X		
2		X		X		
3	X				X	
4	X			X		
5	X			X		
6		X		X		
7		X			X	
8		X				X

variant 2

	veilig werken (Arbo)			hygiënisch werken		
	wel	n.v.t.	niet	wel	n.v.t.	niet
	X				X	
	Ik pak een keukentrapje als ik er niet bij kan.					
1	X			X		
2	X			X		
3		X			X	
4		X				X
5		X		X		
6		X		X		
7	X				X	
8	X			X		

opdracht 4 tot en met 7

Met een eerder gemaakte fout rekent de examinator door.

variant 1

		pensees			
grondstoffen deeg	16 stuks	prijs per kg	prijs per recept		
Zeeuwse bloem	300 gram	€ 0,71	€ 0,21		
roomboter	200 gram	€ 4,19	€ 0,84		
basterdsuiker	100 gram	€ 1,14	€ 0,11		
heelei	20 gram	€ 2,39	€ 0,05		
citroenrasp	20 gram	€ 2,58	€ 0,05		
bakpoeder	2 gram	€ 4,10	€ 0,01		
grondstoffen frangipane					
amandelspijs	235 gram	€ 4,55	€ 1,07		
roomboter	75 gram	€ 4,19	€ 0,31		
heelei	50 gram	€ 2,39	€ 0,12		
citroenrasp	15 gram	€ 2,58	€ 0,04		
vulling					
frambozenmoes	100 gram	€ 2,15	€ 0,22		
prijs grondstoffen per recept			€ 3,03		
prijs grondstoffen per stuk			€	0,19	
arbeidstijd per recept	48 min				
arbeidstijd per stuk	3 min à	€ 0,18	€	0,54	
kosten per stuk			€	0,73	

variant 2

		chocoladebroodjes			
grondstoffen deeg	24 stuks	prijs per kg	prijs per recept		
patentbloem	500 gram	€ 0,66	€ 0,33		
gist	25 gram	€ 1,67	€ 0,04		
zout	10 gram	€ 0,69	€ 0,01		
kleinbroodpoeder	40 gram	€ 2,57	€ 0,10		
heelei	50 gram	€ 2,39	€ 0,12		
water	200 gram	€ -	€ -		
korstboter	200 gram	€ 7,85	€ 1,57		
grondstoffen banketbakkersroom					
water	220 gram	€ -	€ -		
melkpoeder	30 gram	€ 4,50	€ 0,14		
kristalsuiker	50 gram	€ 1,01	€ 0,05		
banketbakkerspoeder	25 gram	€ 2,93	€ 0,07		
eidooier	10 gram	€ 4,37	€ 0,04		
vulling					
chocoladestaafjes	250 gram	€ 4,82	€ 1,21		
prijs grondstoffen per recept			€ 3,68		
prijs grondstoffen per stuk			€	0,15	
arbeidstijd per recept	72 min				
arbeidstijd per stuk	3 min à	€ 0,14	€	0,42	
kosten per stuk			€	0,57	

opdracht 10

variant a		variant b		variant c		variant d	
1	tarwebloem	2	tarwemeel	1	tarwebloem	1	tarwebloem
2	tarwemeel	3	niet geklopte slagroom	3	niet geklopte slagroom	2	tarwemeel
4	vruchtenbroodpoeder	4	vruchtenbroodpoeder	4	vruchtenbroodpoeder	3	niet geklopte slagroom
5	afdekgelei	5	afdekgelei	5	afdekgelei	6	abrikozenmoes
7	abrikozen	6	abrikozenmoes	6	abrikozenmoes	7	abrikozen
8	instant gele roompoeder	8	instant gele roompoeder	7	abrikozen	8	instant gele roompoeder
9	kaneel	10	kokos	9	kaneel	9	kaneel
11	fijne kristalsuiker	11	fijne kristalsuiker	10	kokos	10	kokos
12	fondant	12	fondant	11	fijne kristalsuiker	12	fondant
13	pizzatopping	13	pizzatopping	13	pizzatopping	14	rozijnen
15	melkpoeder	14	rozijnen	14	rozijnen	15	melkpoeder
16	zout	15	melkpoeder	16	zout	16	zout

opdracht 14

variant 1

positie	foto
2	J
3	K
5	H
6	F
7	I
8	D
9	B
11	C

variant 2

positie	foto
2	I
3	K
5	C
6	J
8	H
9	B
10	D
11	F

opdracht 15

variant 1

		gevulde koeken	vruchtentaart
1	zaagmes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	taartpan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	carrésnijder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	korstwieltje	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	planeetmenger + garde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	rolstok/uitrolmachine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	siliconenpapier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	stekerdoos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	trempeefles	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

variant 2

		pensees	crèmetaart
1	zaagmes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	taartpan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	carrésnijder	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	korstwieltje	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	planeetmenger + garde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	rolstok/uitrolmachine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	siliconenpapier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	stekerdoos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	trempeefles	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5 Berekening cijfer

Het cijfer voor het cspe wordt als volgt verkregen.

De examiner en de tweede examiner stellen in onderling overleg de score vast.

Deze score wordt meegedeeld aan de directeur.

De directeur stelt het cijfer voor het cspe vast op basis van de regels voor omzetting van score naar cijfer. Daartoe past de directeur de door het College voor Toetsen en Examens vastgestelde normeringsterm (N-term) toe.

De N-term wordt bekendgemaakt via Examenblad.nl op het tijdstip dat in de Septembermededeling is vermeld.

Het cijfer voor het cspe kan niet eerder aan kandidaten worden meegedeeld.

Op www.cito.nl → voortgezet onderwijs → centrale examens → normering staat een Excel-applicatie, waarin u de schaallengte (= de maximumscore van het cspe) en een door uzelf bedachte N-term kunt invullen.

U kunt dan zien welke cijfers uw kandidaten bij deze door uzelf ingevulde N-term zouden behalen. Hieraan kan geen enkel recht worden ontleend.

6 Inzenden scores

Let op: sommige praktische opdrachten moeten op meer aspecten beoordeeld worden.

Verwerk de scores van alle kandidaten per examiner in het programma WOLF.

Gebruik hierbij alleen de scores van vóór een eventuele herkansing.

Zend de gegevens uiterlijk op 18 mei naar Cito.