



# Toetstermen Erkend Keukenadviseur

De kandidaat ...

## Productkennis

**... legt de werking, toepassing en energie-efficiëntie van keukenuitrusting uit, met inbegrip van materialen, ontwerp, functionaliteiten en technologie.**

### A. Keukenapparatuur

#### A.1. **Ovens, magnetrons en fornuizen**

##### A.1.1. *Ovens algemeen*

- A.1.1.1. ... beschrijft de basisfuncties onder- en bovenwarmte, hetelucht en grill. (K)
  - A.1.1.2. ... benoemt de voor- en nadelen van de in A.1.1.1 genoemde basisfuncties. (K)
  - A.1.1.3. ... beschrijft wat een baksensor is. (K)
  - A.1.1.4. ... benoemt de voor- en nadelen van een baksensor. (K)
  - A.1.1.5. ... beschrijft wat een kerntemperatuurmeter is. (K)
  - A.1.1.6. ... beschrijft de werkwijze van een katalysefunctie, een pyrolysefunctie en een hydrolysefunctie van een oven is. (K)
  - A.1.1.7. ... legt het verschil uit tussen een katalysefunctie, een pyrolysefunctie en/of een hydrolysefunctie van een oven. (B)
  - A.1.1.8. ... legt het verschil uit tussen een rvs binnenzijde van een oven en een geëmailleerde binnenzijde van een oven. (B)
  - A.1.1.9. ... benoemt de voor- en nadelen van een ovenrooster. (K)
  - A.1.1.10. ... legt uit in welke situaties een ronde ovenrooster en wanneer een vierkante/rechthoekige ovenrooster geschikt is. (B)
  - A.1.1.11. ... legt het verschil in het bakproces uit tussen een ovenrooster en een bakplaat. (B)
  - A.1.1.12. ... beschrijft de ovendeursystemen klepdeur, Slide & Hide systeem, draaieur en bakwagen. (K)
  - A.1.1.13. ... beschrijft wanneer een inbouwoven of een vrijstaande oven geschikt is. (K)
  - A.1.1.14. ... benoemt welke factoren bepalend zijn voor de prijsklasse van een oven. (K)
  - A.1.1.15. ... beschrijft welke (Europese) wettelijke garantierechten van toepassing zijn bij de aanschaf van ovens. (K)
  - A.1.1.16. ... adviseert de best passende oven en/of magnetron voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met kookgedrag, budget, keukenruimte, energie-efficiëntie en/of esthetische voorkeuren. (T)
- A.1.2. *Magnetron, combi-oven en combimagnetron*
- A.1.2.1. ... beschrijft de eigenschappen van een magnetron, een combi-oven en een combimagnetron. (K)
  - A.1.2.2. ... benoemt de voor- en nadelen van een magnetron, een combimagnetron en een combi-oven. (K)
  - A.1.2.3. ... benoemt de verschillen en overeenkomsten tussen een magnetron, een combimagnetron en een combi-oven. (K)



- A.1.2.4. ... legt het verschil in werking uit tussen een standaard motor en een invertergestuurde motor in een magnetron. (B)
- A.1.2.5. ... legt het verschil in werking uit tussen een magnetron met draaiplateau en een magnetron zonder draaiplateau. (B)
- A.1.3. Conventionele oven, convectieoven, gasoven en slimme ovens**
- A.1.3.1. ... beschrijft de eigenschappen van een conventionele oven, convectieoven en een gasoven. (K)
- A.1.3.2. ... benoemt de voor- en nadelen van een conventionele oven, convectieoven en een gasoven. (K)
- A.1.3.3. ... benoemt de verschillen en overeenkomsten tussen een conventionele oven, een convectieoven en een gasoven. (K)
- A.1.3.4. ... beschrijft wat een slimme oven is, inclusief de aspecten van digitale connectiviteit en sensortechnologie. (K)
- A.1.3.5. ... benoemt de voor- en nadelen van een slimme oven. (K)
- A.1.4. Multifunctionele oven en stoomoven**
- A.1.4.1. ... beschrijft de eigenschappen van een multifunctionele oven en een stoomoven. (K)
- A.1.4.2. ... benoemt de verschillen en overeenkomsten tussen een conventionele oven, een multifunctionele oven en een stoomoven. (K)
- A.1.4.3. ... legt het verschil uit tussen een stoomoven met enkel stoomfunctie lage druk en een stoomoven met enkel stoomfunctie hoge druk. (B)
- A.1.4.4. ... beschrijft wat sous-vide koken inhoudt. (K)
- A.1.4.5. ... benoemt de voor- en nadelen van sous-vide koken in een stoomoven. (K)
- A.1.4.6. ... beschrijft wat regenereren inhoudt. (K)
- A.1.4.7. ... legt het verschil in functionaliteit en gebruiksfunctie uit tussen een stoomoven en een stoomtoevoeging. (B)
- A.1.4.8. ... benoemt de verschillende functies die beschikbaar zijn in combinatie met een conventionele en/of hetelucht oven. (K)
- A.1.4.9. ... beschrijft de functies en kenmerken van een oven in combinatie met een magnetronfunctie, een stoomtoevoeging en/of een stoomfunctie. (K)
- A.1.5. Fornuizen**
- A.1.5.1. ... benoemt de drie verschillende type fornuizen. (K)
- A.1.5.2. ... beschrijft de eigenschappen van een inductiefornuis, een gasfornuis en een keramisch fornuis. (K)
- A.1.5.3. ... beschrijft de voor- en nadelen van een inductiefornuis, een gasfornuis en een keramisch fornuis. (K)
- A.1.5.4. ... benoemt welke eigenschappen pannen moeten hebben voor de verschillende type fornuizen. (K)
- A.1.5.5. ... adviseert het best passende fornuis voor een klant aan de hand van een casus. (T)
- A.2. Koelkasten en vriezers**
- A.2.1. ... beschrijft de eigenschappen van een vrijstaande koel- en vriesapparaat, een onderbouw koelkast/vriezer, een inbouw koel- en vrieskast en een tafelmodel koelkast. (K)
- A.2.2. ... benoemt de voor- en nadelen van een in A.2.1 genoemde koelkasten en vriezers. (K)



- A.2.3. ... beschrijft de eigenschappen van een koeler, dubbeldeurs-koelkasten, 'French door' koelkast, Amerikaanse (side-by-side) koelkast en een wijnkoeler. (K)
- A.2.4. ... benoemt de voor- en nadelen van in A.2.3 genoemde koelkasten. (K)
- A.2.5. .... beschrijft de eigenschappen van een diepvrieskast, vrieskist, tafelmodel vriezer en inbouwvriezer. (K)
- A.2.6. ... benoemt de voor- en nadelen van de in A.2.5 genoemde vriezers. (K)
- A.2.7. ... beschrijft de verschillen tussen de soorten koelkasten en vriezers genoemd in A.2.3 en A.2.5. (K)
- A.2.8. ... benoemt de verschillende koeltechnieken. (K)
- A.2.9. ... beschrijft de verschillende koeltechnieken. (K)
- A.2.10. ... beschrijft wat een slimme koelkast is. (K)
- A.2.11. ... beschrijft de werking van een warmtepomp in een koelkast en vriezer. (K)
- A.2.12. ... beschrijft de werking van een vlakschanier en een glijbevestiging bij een koelkastdeur. (K)
- A.2.13. ... beschrijft op welke twee manieren een meubeldeel op het koel/vries apparaat bevestigd kan worden. (K)
- A.2.14. ... beschrijft welke (Europese) wettelijke garantierechten van toepassing zijn bij de aanschaf van een koelkast. (K)
- A.2.15. ... identificeert aan de hand van een voorbeeld een koel- en vriesapparaat. (B)
- A.2.16. ... adviseert de best passende koelkast voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met gezinssamenstelling, budget, keukenruimte, energie-efficiëntie en/of esthetische voorkeuren. (T)

### **A.3. Vaatwassers**

- A.3.1. ... beschrijft de technische eigenschappen van een vaatwasser. (K)
- A.3.2. ... benoemt de mogelijke extra technieken en functies van een vaatwasser. (K)
- A.3.3. ... beschrijft de eigenschappen van een vrijstaande vaatwasser, inbouwvaatwasser, onderbouwvaatwasser en (volledig) geïntegreerde vaatwasser. (K)
- A.3.4. ... beschrijft wat een slimme vaatwasser inhoudt. (K)
- A.3.5. ... beschrijft de voor- en nadelen van de vaatwassers genoemd in A.3.3. (K)
- A.3.6. ... benoemt de overeenkomsten en verschillen tussen de vaatwassers genoemd in A.3.3. (K)
- A.3.7. ... beschrijft het begrip maatcouvert in relatie tot een vaatwasser. (K)
- A.3.8. ... benoemt welke factoren bepalend zijn voor de prijsklasse van een vaatwasser. (K)
- A.3.9. ... benoemt de basisprogramma's en de mogelijke extra programma's van een vaatwasser. (K)
- A.3.10. ... beschrijft op welke twee manieren een meubeldeel op de vaatwasser bevestigd kan worden. (K)
- A.3.11. ... beschrijft welke (Europese) wettelijke garantierechten van toepassing zijn bij de aanschaf van een vaatwasser. (K)
- A.3.12. ... identificeert een vaatwasser aan de hand van een voorbeeld. (B)
- A.3.13. ... adviseert de best passende vaatwasser voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte, energie-efficiëntie en/of esthetische voorkeuren. (T)

### **A.4. Kookplaten**



- A.4.1. ... beschrijft de eigenschappen van een gaskookplaat, klassieke elektrische kookplaat, keramische kookplaat en een inductiekookplaat. (K)
- A.4.2. ... benoemt de voor- en nadelen van de in A.4.1 genoemde kookplaten. (K)
- A.4.3. ... benoemt de overeenkomsten en verschillen tussen de in A.4.1 genoemde kookplaten. (K)
- A.4.4. ... beschrijft de werking van de in A.4.1 genoemde kookplaten. (K)
- A.4.5. ... beschrijft wat gecombineerde verwarmingsbronnen inhoudt. (K)
- A.4.6. ... benoemt de verschillende soorten uitvoeringen van een gaskookplaat en inductiekookplaat. (K)
- A.4.7. ... beschrijft de verschillende soorten uitvoeringen van een gaskookplaat en inductiekookplaat. (K)
- A.4.8. ... beschrijft wat een flexibele zone bij een inductie inhoudt. (K)
- A.4.9. ... benoemt welke eigenschappen pannen moeten hebben voor de verschillende type kookplaten. (K)
- A.4.10. ... beschrijft de eigenschappen van de flexibele kook-elementen teppanyakiplaat, wokbrander, inbouwfrituur en grillplaat. (K)
- A.4.11. ... benoemt de voor- en nadelen van de in A.4.10 genoemde flexibele kook-elementen. (K)
- A.4.12. ... benoemt de minimale afstand tussen een kookplaat en een keukenkast/hoge kast. (K)
- A.4.13. ... beschrijft welke (Europese) wettelijke garantierechten van toepassing zijn bij de aanschaf van een kookplaat. (K)
- A.4.14. ... herkent een kookplaat aan de hand van een voorbeeld. (B)
- A.4.15. ... adviseert de best passende kookplaat voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met kookgedrag, budget, keukenruimte, energie-efficiëntie en/of esthetische voorkeuren. (T)

#### **A.5. Afzuigstelsel**

- A.5.1. ... beschrijft de functie van een afzuigstelsel. (K)
- A.5.2. ... benoemt de acht verschillende soorten afzuigsystemen. (K)
- A.5.3. ... beschrijft de eigenschappen van de verschillende soorten afzuigsystemen. (K)
- A.5.4. ... benoemt de voor- en nadelen van de verschillende soorten afzuigsystemen. (K)
- A.5.5. ... benoemt de verschillen en overeenkomsten tussen de verschillende soorten afzuigsystemen. (K)
- A.5.6. ... beschrijft de werking van een afzuigstelsel met motor, een motorloze afzuigstelsel en een recirculatie-afzuigstelsel. (K)
- A.5.7. ... beschrijft de werking van randafzuiging en vlakafzuiging bij een afzuigstelsel. (K)
- A.5.8. ... benoemt de mogelijke extra functies van een afzuigstelsel. (K)
- A.5.9. ... benoemt de richtlijnen aangaande de hoogte en de breedte van een afzuigkap. (K)
- A.5.10. ... legt het verschil uit tussen geluidsvermogen en geluidsdruk in relatie tot een afzuigstelsel. (B)
- A.5.11. ... bepaalt aan de hand van een casus de geschikte hoogte en/of breedte van een afzuigkap. (T)
- A.5.12. ... beschrijft welke (Europese) wettelijke garantierechten van toepassing zijn bij de aanschaf van een afzuigstelsel. (K)
- A.5.13. ... identificeert het soort afzuigstelsel aan de hand van een voorbeeld. (B)



- A.5.14. ... berekent de benodigde afzuigcapaciteit voor een ruimte. (T)
- A.5.15. ... adviseert het best passende afzuigsysteem voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte, energie-efficiëntie en/of esthetische voorkeuren. (T)

## **A.6. Keukenkranen**

### **A.6.1. Keukenkranen algemeen**

- A.6.1.1. ... benoemt de drie basisvormen van keukenkranen. (K)
- A.6.1.2. ... beschrijft de voor- en nadelen van ronde uitloop, haakse uitloop en rechte uitloop van keukenkranen. (K)
- A.6.1.3. ... benoemt de verschillende materiaalsoorten waar een keukenkraan van gemaakt wordt. (K)
- A.6.1.4. ... benoemt de verschillende bedieningsmogelijkheden van keukenkranen. (K)
- A.6.1.5. ... beschrijft de verschillende bedieningsmogelijkheden van keukenkranen. (K)
- A.6.1.6. ... benoemt de verschillende mogelijke extra functies van een keukenkraan. (K)
- A.6.1.7. ... beschrijft de verschillende mogelijke extra functies van een keukenkraan. (K)
- A.6.1.8. ... legt de onderhoudsmethodes uit om de levensduur van een keukenkraan te verlengen. (B)
- A.6.1.9. ... herkent het soort keukenkraan aan de hand van een voorbeeld. (B)
- A.6.1.10. ... legt het verschil uit tussen een opbouw en een inbouw wandmontage. (B)
- A.6.1.11. ... herkent aan de hand van een voorbeeld welk type wandmontage is gebruikt. (B)
- A.6.1.12. ... adviseert de best passende keukenkraan voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte, energie-efficiëntie en/of esthetische voorkeuren. (T)

### **A.6.2. Kokendwaterkranen**

- A.6.2.1. ... beschrijft de functie van een kokendwaterkraan. (K)
- A.6.2.2. ... benoemt de voor- en nadelen van een kokendwaterkraan. (K)
- A.6.2.3. ... benoemt de drie typen kokendwaterkranen. (K)
- A.6.2.4. ... beschrijft de eigenschappen van 3-in-1 kranen en multifunctionele 6-in-1 kranen. (K)
- A.6.2.5. ... beschrijft de verschillen en overeenkomsten tussen 3-in-1 kranen en multifunctionele 6-in-1 kranen. (K)
- A.6.2.6. ... legt de werking uit van mechanische en elektronische bediening van kokendwaterkranen. (B)
- A.6.2.7. ... legt de werking uit van druk en draai bediening, tiptoets bediening, en druk en draai lichtgevende ring op het kraanhuis in relatie tot kinderbeveiliging. (B)
- A.6.2.8. ... beschrijft de functie van een mengset. (K)
- A.6.2.9. ... legt de onderhoudsmethodes uit om de levensduur van een kokendwaterkraan te verlengen. (B)
- A.6.2.10. ... adviseert de best passende type boiler voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte, energie-efficiëntie en/of esthetische voorkeuren. (T)

## **A.7. Koffie-inbouwapparaten**

- A.7.1. ... benoemt de eigenschappen van een koffieapparaat. (K)



- A.7.2. ... benoemt de verschillende mogelijke extra functies van een koffieapparaat. (K)
- A.7.3. ... beschrijft de verschillende mogelijke extra functies van een koffieapparaat. (K)
- A.7.4. ... benoemt de voor- en nadelen van een koffie-inbouwapparaat. (K)
- A.7.5. ... benoemt de drie verschillende soorten koffie-inbouwapparaten. (K)
- A.7.6. ... beschrijft de eigenschappen van de drie verschillende soorten koffie-inbouwapparaten. (K)
- A.7.7. ... benoemt de verschillen en overeenkomsten tussen de drie soorten koffie-inbouwapparaten. (K)
- A.7.8. ... legt de verschillen uit tussen een melkreservoir en een stoompijpje als melkopschuimmethode. (B)
- A.7.9. ... benoemt de aspecten waar rekening mee moet worden gehouden bij het installeren van een koffie-inbouwapparaat. (K)
- A.7.10. ... legt de onderhoudsmethodes uit om de levensduur van een koffieapparaat te verlengen. (B)
- A.7.11. ... adviseert de best passende koffieapparaat voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte, energie-efficiëntie en/of esthetische voorkeuren. (T)

#### **A.8. *Inbouwlades***

- A.8.1. ... beschrijft de functie van een vacumeerlade en een warmhoudlade. (K)
- A.8.2. ... beschrijft de eigenschappen van een vacumeerlade en een warmhoudlade. (K)
- A.8.3. ... beschrijft de voor- en nadelen van een vacumeerlade en een warmhoudlade. (K)

#### **B. Keukenkasten en keukenlades**

- B.1. ... beschrijft de gebruiksfunctie van een keukenkast. (K)
- B.2. ... beschrijft het begrip corpus. (K)
- B.3. ... benoemt uit welke onderdelen een corpus bestaat. (K)
- B.4. ... benoemt de verschillende materiaalsoorten voor de achterzijde van het corpus, kern zij-, boven- en onderpanelen, buitenkant zij-, boven-, en onderpanelen, zichtzijde van het corpus en spoelkasten. (K)
- B.5. ... benoemt de eigenschappen van een onderkast, bovenkast, hoge kast, halfhoge kast, opzetkast, schuifkast, regaalkast, apothekerskast, inbouwkorf en hoekkast. (K)
- B.6. ... benoemt de eigenschappen van een besteklade, hoeklade, extra binnenlade en ladekast. (K)
- B.7. ... benoemt de eigenschappen van uittrekbare ladesystemen en (hoek)kast-uittrek-systemen. (K)
- B.8. ... legt het verschil uit tussen een keuken met greep en een greeploze keuken. (B)
- B.9. ... beschrijft de voor- en nadelen van een keuken met greep en/of greeploze keuken. (K)
- B.10. ... beschrijft de functie van een dempingsysteem voor keukenlades en keukendeuren. (K)
- B.11. ... beschrijft de werking van een klapdeursysteem. (K)
- B.12. ... beschrijft de werking van standaard scharnieren, standaard scharnieren met opschuif- en schroeftechniek en scharnieren met demping op een keukenkast. (K)



- B.13. ... beschrijft de eigenschappen van standaard geleiders, geleiders (verdekt) voor houten laden en geavanceerde ladegeleiders. (K)
- B.14. ... legt het verschil in werking uit tussen druksluiting (Tip-on) en tip-on met dempsluiting. (B)
- B.15. ... benoemt de verschillende prijsniveaus tussen de materiaalsoorten waar keukenkasten van zijn gemaakt. (K)
- B.16. ... adviseert de best passende type keukenkast voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte en/of esthetische voorkeuren. (T)
- B.17. ... adviseert de best passende hang- en sluitwerk voor keukenkasten voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte en/of esthetische voorkeuren. (T)

### C. Keukenwerkbladen

- C.1. ... benoemt de factoren die van belang zijn bij het maken van een keuze voor een keukenwerkblad. (K)
- C.2. ... benoemt de aspecten die de bepalend zijn voor de uitstraling van het werkblad. (K)
- C.3. ... benoemt de eigenschappen van de werkbladmaterialen laminaat, compact laminaat, Solid Surface, beton en terrazzo, natuursteen, rvs, massief hout, houtfineer, composiet, keramiek en glas. (K)
- C.4. ... benoemt de voor- en nadelen van de in C.3 genoemde werkbladmaterialen. (K)
- C.5. ... benoemt de verschillende inbouwmogelijkheden van een spoelbak in de werkbladmaterialen genoemd in C.3. (K)
- C.6. ... benoemt de verschillende inbouwmogelijkheden van een kookplaat in de werkbladmaterialen genoemd in C.3. (K)
- C.7. ... benoemt de verschillende mogelijke randafwerkingen bij de werkbladmaterialen genoemd in C.3. (K)
- C.8. ... benoemt de verschillende prijsniveaus tussen de materiaalsoorten van keukenwerkbladen. (K)
- C.9. ... adviseert de best passende keukenwerkblad voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte en/of esthetische voorkeuren. (T)

### D. Keukenaccessoires

#### **D.1. *Achterwanden***

- D.1.1. ... benoemt de eigenschappen die van belang zijn bij het maken van een keuze voor een achterwand. (K)
- D.1.2. ... beschrijft de verschillen tussen een hoge achterwand en een smetplint. (K)
- D.1.3. ... benoemt de minimale hoogte van een achterwand voor een goede bescherming. (K)
- D.1.4. ... beschrijft wat een Back Panel-saver is. (K)
- D.1.5. ... benoemt bij welke materialen achterwanden een Back Panel-saver benodigd is. (K)
- D.1.6. ... benoemt de voor- en nadelen van de verschillende materiaalsoorten van achterwanden. (K)



D.1.7. ... adviseert de best passende achterwand voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte en/of esthetische voorkeuren. (T)

### **D.2. *Keukenverlichting en stopcontacten***

- D.2.1. ... benoemt de eigenschappen van ledverlichting, tl-verlichting en halogeen verlichting. (K)
- D.2.2. ... beschrijft de verschillen tussen de in D.2.1 genoemde verlichtingen. (K)
- D.2.3. ... herkent op basis van een voorbeeld of er sprake is van een spot verlichting, stripverlichting, plankverlichting, hangarmatuur verlichting of wandarmatuur verlichting in de keuken. (B)
- D.2.4. ... benoemt de verschillende lichtkleuren en kleurtemperaturen die van toepassing zijn bij keukenverlichting. (K)
- D.2.5. ... benoemt de verschillende mogelijkheden om ledverlichting te dimmen. (K)
- D.2.6. ... benoemt de verschillende installatietechnieken voor de verlichting in de keuken. (K)
- D.2.7. ... benoemt de verschillende installatietechnieken voor stopcontacten in de keuken. (K)
- D.2.8. ... beschrijft wat Qi inhoudt. (K)
- D.2.9. ... adviseert de best passende verlichting en/of stopcontact voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte, energie-efficiëntie en/of esthetische voorkeuren. (T)

### **D.3. *Inbouwaccessoires***

- D.3.1. ... beschrijft de verschillende soorten inbouwaccessoires, waaronder bestek- en ladeindelingen, handdoekrekjes, inbouw korven of rekken, kruidenrekken, Fire Safety Kit, uittrekplateaus en draaiplateaus. (K)
- D.3.2. ... herkent het soort inbouwaccessoires aan de hand van een voorbeeld. (B)
- D.3.3. ... adviseert de best passende inbouwaccessoires voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte en/of esthetische voorkeuren. (T)

### **D.4. *Spoelbakken***

- D.4.1. ... beschrijft de eigenschappen van roestvaststaal (rvs), kunststof, keramiek en tegel spoelbakken. (K)
- D.4.2. ... benoemt de verschillen en overeenkomsten in de uitvoering van spoelbakken. (K)
- D.4.3. ... benoemt de vijf verschillende montagemethoden van spoelbakken. (K)
- D.4.4. ... beschrijft de vijf verschillende montagemanieren van spoelbakken. (K)

### **D.5. *Afvalsystemen***

- D.5.1. ... benoemt de drie soorten afvalsystemen. (K)
- D.5.2. ... benoemt de voor- en nadelen van afvalsystemen in werkbladen, spoelunits, draaideurkasten, frontdeurkasten en uittrek spoelkastladen. (K)
- D.5.3. ... benoemt de voor- en nadelen van een vrijstaand afvalstelsel. (K)
- D.5.4. ... adviseert de best passende afvalstelsel voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte, en/of esthetische voorkeuren. (T)

### **D.6. *Plintverwarming***

- D.6.1. ... benoemt de drie typen plintverwarmingen. (K)





- D.6.2. ... beschrijft de eigenschappen van de drie typen plintverwarmingen. (K)
- D.6.3. ... formuleert de vergelijking voor het bepalen van de geschikte capaciteit plintverwarming voor de ruimte. (K)
- D.6.4. ... berekent aan de hand van een vergelijking welke capaciteit plintverwarming geschikt is voor de ruimte. (T)
- D.6.5. ... adviseert de best passende plintverwarming voor een klant aan de hand van een casus rekening houdend met budget, keukenruimte, energie-efficiëntie en/of esthetische voorkeuren. (T)

## E. Energielabel

- E.1. ... beschrijft wat het doel van een energielabel is. (K)
- E.2. ... benoemt voor welke keukenproductgroepen een energielabel verplicht is. (K)
- E.3. ... legt de betekenis van de energie-efficiëntieklasse volgens de Europese wetgeving uit. (B)
- E.4. ... trekt conclusies over de energie-efficiëntie van het keukenapparaat aan de hand van het energieverbruik, de energie-efficiëntieklasse, de capaciteit, het waterverbruik en/of het geluidsniveau zoals vermeldt op een energielabel. (T)
- E.5. ... adviseert aan de hand van een casus over energiezuinige keukenapparatuur rekening houdend met de behoeften en het budget van een klant. (T)



## Toetsmatrijs en cesuur Productkennis

### Taxonomiecode

Aan de basis van de formulering van de toetstermen ligt de taxonomie van Bloom. Dit is een indeling in zes beheersingsniveaus, die verwijzen naar de verschillende denkprocessen. De benodigde denkprocessen onderin de piramide zijn eenvoudiger van aard dan de processen bovenin de piramide.



Achter elke toetsterm vindt u tussen haakjes de eerste letter van het niveau waarop getoetst wordt. Een (K) betekent bijvoorbeeld dat het gaat om een (feiten)kennisgerichte toetsterm, een (B) betreft een begripsgerichte toetsterm en bij een (T) gaat het om een toepassingsgerichte toetsterm. Dit wordt de taxonomiecode genoemd.

### Toetsmatrijs

Het examen Productkennis heeft op het examen in totaal 40 vragen. Dit examen duurt 60 minuten. In het examen komen verschillende vraagtypen voor, zoals een meerkeuzevraag, een meer-uit-meervraag, een matchvraag, een rangschikvraag, een invulvraag, een selectievraag of een hotspotvraag. Voor elke vraag kan maximaal 1 punt behaald worden. Bij sommige vraagtypen kan gedeeltelijke gescoord worden.

Productkennis		
<i>Onderdeel</i>	<i>Totaal vragen</i>	<i>Percentage</i>
Keukenapparatuur	25	62,5%
Keukenkasten en keukenlades	6	15%
Keukenwerkbladen	4	10%
Keukenaccessoires	3	7,5%
Energielabel	2	5%
<i>Totaal</i>	<i>40</i>	<i>100%</i>

### Cesuur

De basiscensuur (= censuur zonder raadkans) voor deze toets ligt op 55%. Dit betekent dat men bij een examen met alleen maar open vragen 55% van de vragen juist zou moeten beantwoorden.

Het gaat hier echter om vragen met (vooral) gesloten vraagtypen, waarbij in veel gevallen gedeeltelijke scoring van toepassing is. Hierdoor geldt er per vraag ook een gokkans. Deze gokkans wordt meegenomen in de cesuur. Omdat de verdeling van vraagtypen en het aantal antwoordalternatieven per examen kan variëren, verschilt de



gokkans ook per examen. Hierdoor zal de uiteindelijke cesuur van het examen waarbij de gokkans wordt meegenomen ook enigszins verschillen. Hierdoor worden examenuitslagen beter vergelijkbaar. De uiteindelijke cesuur zal voor elk examen liggen tussen de 60% en 70%. U ziet die cesuur terug op uw uitslagbericht.

De examencommissie behoudt zich het recht voor om tot maximaal 5% van de toetsmatrijs en 25% van de examentijd af te wijken.