

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 mondelinge vragen.
- 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.
- De totaalscore van de minitoets noteert u achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
B1	onderdeel B	10				
	minitoets maken					
	twee bakkerijproducten maken					
B2a	algemene vaardigheden en houding					
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleeding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt netjes en overzichtelijk gedurende het examen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	houdt zich aan de hygiënerregels zoals afgesproken op school		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het werktempo is gedurende het hele examen voldoende op peil		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat heeft gedurende het hele examen veilig gewerkt met de machines en gereedschappen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	laat de werkplek netjes achter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat voldoet uitstekend aan de eisen	3				
	de kandidaat voldoet goed aan de eisen	2				
	de kandidaat voldoet voldoende aan de eisen	1				
	de kandidaat voldoet op onvoldoende wijze, moet nog veel verbeteren en leren	0				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
B2b	productie roomsoesjes								
	alle grondstoffen juist afgewogen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de bakplaten schoon en op de juiste wijze geprepareerd en de spuitzak (voor het beslag) op de juiste wijze geprepareerd en gevuld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft voor het toevoegen van de bloem de pan van het vuur gehaald, de bloem is doorgeroerd en de massa is goed gegaard		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pan van het vuur gehaald en daarna het ei in delen doorgeroerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het soezenbeslag is een gladde massa en heeft de juiste consistentie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de soesjes in juiste hoeveelheid (47-53), op het juiste formaat en gelijkmatig in verband opgespoten en de spuitzak is goed leeggemaakt (al het beslag gebruikt)		<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 onjuist of ontbrekend aspect</i>	3							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
B2c	bakken roomsoesjes								
	de soesjes zijn gelijkmatig van kleur gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de soesjes hebben na het bakken het juiste volume		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de soesjes zijn voldoende gaar gebakken		<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 onjuist of ontbrekend aspect</i>	2							
	-1								
B2d	vullen en afwerken roomsoesjes								
	de vulling heeft niet onnodig buiten de koeling gestaan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de spuitzak voor de vulling is op de juiste wijze geprepareerd en gevuld (buitenzijde van de zak is schoon)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de soesjes zijn netjes, gelijkmatig en helemaal gevuld vanaf de onderzijde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de soesjes zijn bestoven met een dunne laag decorerpoeder		<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 onjuist of ontbrekend aspect</i>	2							
	-1								
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B2e	productie abrikozengangmakers						
	bakplaat, bakringen en spuitzakken juist geprepareerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het harde wenerdeeg op de juiste manier tot 2,5 mm dikte uitgerold		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het harde wenerdeeg in plakjes van Ø 8,5 cm uitgestoken en in verband gelegd op de bakplaat met de bakring erover		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de spuitzak voor de vulling is op de juiste wijze gevuld (de buitenzijde van de zak is schoon)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op iedere plak deeg een gelijke dop amandelspijs gespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle vulling is gebruikt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op iedere dop amandelspijs een halve abrikoos gelegd met de bolle kant naar boven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B2f	productie cakebeslag									
	boter met zout is op de juiste wijze zalvig gedraaid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de botermassa is met de suiker en citroenrasp voldoende luchtig geklopt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het ei is op de juiste wijze en op het juiste moment toegevoegd (schiftvrij)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de bloem is op de juiste wijze doorgemengd tot een homogene massa		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de spuitzak met cakebeslag is op de juiste wijze gevuld (de buitenzijde van de zak is schoon)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	cakebeslag is op de juiste manier en gelijkmatig in de ringen gespoten		<input type="checkbox"/>	<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 onjuist of ontbrekend aspect</i>	3								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B2g	bakken en afwerkingabrikozenangmakers									
	de gangmakers zijn gelijkmatig van kleur gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de gangmakers hebben na het bakken een juist en gelijkmatig volume		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de gangmakers zijn voldoende gaar gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de gangmakers zijn op het juiste moment gelost uit de ringen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de gangmakers zijn voldoende afgekoeld voor het geleren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de gangmakers zijn op de juiste wijze afgewerkt met afdegelei		<input type="checkbox"/>	<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 onjuist of ontbrekend aspect</i>	2								
	zelfstandig werken									
B2h	De kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het bereiden van de producten; maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag. <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	2								
		-1								
	terugkijken (zie 1.2)									
B3	8 vragen juist beantwoord	4								
	7 vragen juist beantwoord	3								
	6 vragen juist beantwoord	2								
	5 vragen juist beantwoord	1								
	4 of minder vragen juist beantwoord	0								
	totaal onderdeel B	33								

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht B3

Per kandidaat afwisselend de volgende combinatie van vragen stellen:

kandidaat 1	kandidaat 2	kandidaat 3
1-2-4-5-7a-7b-8a-8b	1-3-4-6-7a-7b-8a-8b	2-3-5-6-7a-7b-8a-8b

1	
vraag	Waarom stomen we de soesjes bij het in de oven plaatsen?
antwoord	Als je dit niet doet schroeit de korst direct dicht. Dit heeft een nadelige invloed op de bakaard van de soesjes.

2	
vraag	Waarom decoreren we de soesjes met decoreerpoeder in plaats van met poedersuiker?
antwoord	Poedersuiker lost op als het in de koeling staat doordat het vocht aantrekt. Decoreerpoeder blijft wel goed zichtbaar.

3	
vraag	Waarom worden de soesjes vanaf de onderkant gevuld?
antwoord	Anders zitten er aan de zijkant resten van de vulling, waardoor de soesjes er minder netjes uitzien.

4	
vraag	Waarom moet je het ei langzaam toevoegen aan het cakebeslag?
antwoord	Als je het ei te snel toevoegt dan gaat het beslag schiften.

5	
vraag	Waarom mag de spijs niet meer zichtbaar zijn bij de gangmakers?
antwoord	Dit zou sneller verbranden (verkleuren) en/of uitdrogen in de oven en het ziet er niet mooi uit.

6	
vraag	Hoe kun je testen of het cakebeslag na het bakken echt goed gaar is?
antwoord	Door te voelen en te kijken of de gangmaker terugveert.

7a	
vraag	Welke eisen worden er aan de soesjes gesteld? Benoem 3 eisen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none"> – juiste kleur – juiste gaarheid – krokant – goede werking/bakaard – gelijkmatig van vorm – gelijkmatig gevuld – nette afwerking – verkoopbaar
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste drie antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

7b	
vraag	In hoeverre voldoen jouw soesjes aan de gestelde eisen? Welke overeenkomsten en verschillen zie je?
antwoord	Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examinerator.
<i>opmerking</i>	<i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

8a	
vraag	Welke eisen worden er aan de gangmakers gesteld? Benoem 3 eisen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none"> – juiste kleur – juiste gaarheid – goede werking/bakaard – gelijkmatig van vorm – gelijkmatig gevuld – nette afwerking – verkoopbaar
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste drie antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

8b	
vraag	In hoeverre voldoen jouw gangmakers aan de gestelde eisen? Welke overeenkomsten en verschillen zie je?
antwoord	Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examinerator.
<i>opmerking</i>	<i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

opmerking

Indien de kandidaat een ander antwoord geeft dan aangegeven en dit is aantoonbaar vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit goed.