

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			
<b>B1</b>	<b>onderdeel B</b>	<b>10</b>				
	minitoets maken					
	<b>twee bakkerijproducten maken</b>					
<b>B2a</b>	<b>algemene vaardigheden en houding</b>					
	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 hygiënerogels 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	<b>3</b>				
	de kandidaat voldoet goed aan de eisen	<b>2</b>				
	de kandidaat voldoet voldoende aan de eisen	<b>1</b>				
	de kandidaat voldoet op onvoldoende wijze, moet nog veel verbeteren en leren	<b>0</b>				
	<b>transport</b>					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>transport</b>								
<b>B2b</b>	<b>productie monchousoesjes</b>								
	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 (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>	<b>2</b>							
	<b>transport</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	<b>transport</b>									
<b>B2c</b>	<b>bakken monchousoesjes</b>									
	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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	<b>2</b>								
	-1									
<b>B2d</b>	<b>vullen en afwerken monchousoesjes</b>									
	de vulling is op de juiste wijze bereid tot een homogene spuitbare massa en 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"/>	<input type="checkbox"/>
	de spuitzak van de vulling is op de juiste wijze geprepareerd en gevuld (buitenzijde 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"/>
	25 soesjes zijn op de juiste manier doormidden gesneden; alle bodems zijn even dik		<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 soesjes zijn gelijkmatig gevuld met monchouvuulling en kersenvulling en zijn op de juiste wijze opgebouwd		<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 soesjes zijn netjes gegarneerd met een goede rozet, galette en bestoven met het mengsel van decoreerpoeder en cacao		<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>	<b>2</b>								
	-1									
	<b>transport</b>									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>transport</b>								
<b>B2e</b>	<b>productie chocoladegangmakers</b>								
	bakplaat, bakringen en spuitzakken juist geprepareerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het harde wendeeg 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het harde wendeeg 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de spuitzak van de vulling is op de juiste wijze gevuld (buitenzijde zak is schoon)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op iedere plak deeg een gelijke dop kokosspijs gespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	<b>2</b>							
	<b>transport</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>transport</b>								
<b>B2f</b>	<b>productie cakebeslag</b>								
	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"/>
	de botermassa is met de suiker voldoende luchtig geklopt		<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 juiste moment toegevoegd (schiffvrij)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de bloem, het cacao poeder en de chocoladedruppels zijn op de juiste wijze doorgemengd tot homogene massa		<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 (buitenzijde zak is schoon)		<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"/>
	de gangmakers zijn gelijkmatig bestrooid met gehakte pecannoten		<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>	<b>2</b>							
	<b>transport</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	<b>transport</b>									
<b>B2g</b>	<b>bakken en afwerking chocoladegangmakers</b>									
	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 gelijkmatig bestrooid met decorerpoeder		<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	<b>1</b>								
<b>B2h</b>	<b>zelfstandig werken</b>									
	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>	<b>2</b>								
		-1								
<b>B3</b>	<b>terugkijken</b> (zie 1.2)									
	8 vragen juist beantwoord	<b>3</b>								
	7 vragen juist beantwoord	2								
	6 vragen juist beantwoord	1								
	5 of minder vragen juist beantwoord	0								
	<b>totaal onderdeel B</b>	<b>29</b>								

## 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

<b>1</b>	
<b>vraag</b>	<b>Waarom mag je het ei pas toevoegen als de pan van het vuur is?</b>
<b>antwoord</b>	Anders gaart het ei te snel, dit heeft een nadelige invloed op de bakaard/werking/volume van de soesjes.

<b>2</b>	
<b>vraag</b>	<b>Waarom stomen we de soesjes bij het in de oven plaatsen?</b>
<b>antwoord</b>	Als je dit niet doet schroeit de korst direct dicht. Dit heeft een nadelige invloed op de bakaard van de soesjes

<b>3</b>	
<b>vraag</b>	<b>Noem één ander product dat je van hetzelfde beslag als de soezen kunt maken.</b>
<b>antwoord</b>	voorbeelden van juiste antwoorden: bananensoezen, moorkoppen, eclairs

<b>4</b>	
<b>vraag</b>	<b>Waarom worden de gangmakers in ringen gebakken?</b>
<b>antwoord</b>	anders vloeit de koek/het beslag uit over de bakplaat en krijg je een onverkoopbaar product

<b>5</b>	
<b>vraag</b>	<b>Waarom is het bij cakebeslag belangrijk dat alle grondstoffen op bakkerijtemperatuur zijn?</b>
<b>antwoord</b>	als de temperatuur van de grondstoffen te ver uit elkaar ligt, draait een beslag sneller in de schift

<b>6</b>	
<b>vraag</b>	<b>Hoe kun je testen of het cakebeslag na het bakken echt goed gaar is?</b>
<b>antwoord</b>	door te voelen en kijken of het deeg terugveert

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

<b>7b</b>	
<b>vraag</b>	<b>In hoeverre voldoen jouw soesjes aan de gestelde eisen? Welke overeenkomsten en verschillen zie je?</b>
<b>antwoord</b>	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>

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

<b>8b</b>	
<b>vraag</b>	<b>In hoeverre voldoen jouw gangmakers aan de gestelde eisen? Welke overeenkomsten en verschillen zie je?</b>
<b>antwoord</b>	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.*