

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 mondelingen 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 beroepshouding in de bakkerij</b>					
	betreedt de bakkerij 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 die op school gelden		<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"/>
	werkt gedurende het hele examen veilig met 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>4</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>				
	<i>opmerking</i>					
	<i>de score van 3 punten mag niet gegeven worden</i>					
	<b>transport</b>					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
<b>B2b</b>	<b>productie appelcaketartjes</b>						
	bakplaat en spuitzak correct voorbereid vóór het begin van de bereiding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle grondstoffen voor taartjes correct afgewogen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kruimeldeeg op juiste wijze gemaakt met de planeetmenger		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kruimeldeeg afgedekt in koeling gelegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kruimeldeeg tot de juiste dikte uitgerold (3 mm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3 pie-plates op correcte wijze gefonceerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	frangipane voldoende luchtig geklopt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	grondstoffen voor cakebeslag op juiste manier en in juiste volgorde verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spuitzak op correcte wijze gevuld en de zak is nagenoeg schoon aan de buitenzijde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	frangipane en cakebeslag op correcte wijze met een spuitzak gelijkmatig verdeeld		<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>4</b>					
	<b>transport</b>						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	<b>transport</b>													
<b>B2c</b>	<b>productie Utrechtse spritsen</b>													
	bakplaat correct voorbereid vóór het begin van de bereiding; de banenverdeling is goed aangegeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spruitzak voorafgaand aan bereiding wrijfdeeg op juiste manier geprepareerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 grondstoffen correct afgewogen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	grondstoffen voor wrijfdeeg op de juiste manier verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spruitzak op juiste wijze gevuld en de zak is nagenoeg schoon aan de buitenzijde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4 gelijke banen van 4 cm breed opgespoten met voldoende afstand van elkaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spruitzak goed leeggespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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>3</b>												
<b>B2d</b>	<b>kwaliteit en verkoopbaarheid appelcaketartjes</b>													
	taartjes zijn in de juiste 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	taartjes hebben de juiste gaarheid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	taartjes zijn netjes gegeleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	taartjes zijn identiek (even groot, allemaal 8 appelpartjes)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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>transport</b>													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>transport</b>								
<b>B2e</b>	<b>kwaliteit en verkoopbaarheid Utrechtse spritsen</b>								
	spritsen zijn in de juiste kleur gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juiste hoeveelheid spritsen gepresenteerd 48 stuks (marge 44-52 stuks)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spritsen zijn gelijkmatig gesneden (in stukken van 5 cm)		<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>B2f</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>3</b>							
		<b>-1</b>							
<b>B3</b>	<b>terugkijken (zie 1.2)</b>								
	alle vragen volledig juist beantwoord <i>per onjuist antwoord of ontbrekend aspect van het antwoord</i>	<b>3</b>							
		<b>-1</b>							
	<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 - 5	3 - 4 - 6	1 - 2 - 7

	Utrechtse spritsen
<b>vraag 1</b>	<b>Noem vier eisen waaraan de Utrechtse spritsen moeten voldoen.</b>
<b>antwoord</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- gaar zijn</li><li>- gelijkmatig van grootte zijn</li><li>- goudgeel van kleur zijn</li><li>- luchtig zijn</li><li>- bros zijn</li><li>- iets uitgedreven zijn</li><li>- schone onderkant hebben</li></ul>
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examinerator en de kandidaat proeven een stukje.
<b>vraag 2</b>	<b>Vind je dat jouw Utrechtse spritsen aan deze eisen voldoen?</b>
<b>antwoord</b>	
<i>opmerking</i>	<i>Eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna de mening van de examinerator bespreken.</i>

	appelcaketaartjes
<b>vraag 3</b>	<b>Noem vier eisen waaraan de appelcaketaartjes moeten voldoen.</b>
<b>antwoord</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- gaar zijn</li><li>- appelpartjes zijn mooi gelijkmatig verdeeld</li><li>- mooi gegeleerd zijn</li><li>- gelijkmatig van gewicht zijn</li><li>- goede smaak hebben/goed op smaak zijn</li><li>- er identiek uitzien</li><li>- goed van kleur zijn</li></ul>
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examinerator en de kandidaat proeven een stukje.
<b>vraag 4</b>	<b>Vind je dat jouw appelcaketaartjes aan deze eisen voldoen?</b>
<b>antwoord</b>	
<i>opmerking</i>	<i>Eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna de mening van de examinerator bespreken.</i>

	techniekvraag
<b>vraag 5</b>	<b>Op welke manier kun je de appelcaketaartjes ook afwerken? Noem twee manieren.</b>
<b>antwoord</b>	Enkele voorbeelden van goede antwoorden: <ul style="list-style-type: none"> <li>– met decoreerpoeder</li> <li>– met rozetten slagroom</li> <li>– met poedersuiker</li> </ul>
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste twee antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	techniekvraag
<b>vraag 6</b>	<b>Waarom steek je de sprits meteen na het bakken in stukken van 5 cm en niet pas nadat ze afgekoeld zijn? Geef één reden.</b>
<b>antwoord</b>	Enkele voorbeelden van goede antwoorden: <ul style="list-style-type: none"> <li>– omdat de spritsen nog warm moeten zijn en zo blijven de spritsstukken mooi in model</li> <li>– als je koude of afgekoelde spritsen snijdt, heb je een groot risico op breken</li> </ul>
<i>opmerking</i>	<i>alleen het eerste antwoord van de kandidaat beoordelen</i>

	techniekvraag
<b>vraag 7</b>	<b>Waarom geleer je de appelcaketaartjes? Geef twee redenen.</b>
<b>antwoord</b>	Enkele voorbeelden van goede antwoorden: <ul style="list-style-type: none"> <li>– om uitdrogen tegen te gaan</li> <li>– voor een mooie glans</li> <li>– voor de smaak</li> </ul>
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste twee antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>