

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 de opdrachten.
- 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 opdracht nummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer				
			naam van de kandidaat				
B1	onderdeel B minitoets	15					
B2	processchema (zie 1.2) 14 woorden bij instroom en bewerkingen juist 13 - 12 woorden bij instroom en bewerkingen juist 11 - 10 woorden bij instroom en bewerkingen juist 9 woorden bij instroom en bewerkingen juist 8 of minder woorden bij instroom en bewerkingen juist	4					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B3a	professionele vaardigheden						
	heeft een juiste persoonlijke hygiëne: schone werkkleding, haren vast, geen kauwgum, wast de handen op de juiste momenten en werkt hygiënisch		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	meet en weegt juiste hoeveelheden grondstoffen af		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gebruikt hittebronnen tijdens bakken biscuits en smelten chocolade vakkundig en veilig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gaat zuinig om met grondstoffen, materialen, water, energie en schoonmaakmiddelen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt in voldoende tempo, werkt systematisch en houdt werkplek overzichtelijk		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	scheidt afval op de juiste wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ruimt op eigen initiatief op: maakt schoon, ruimt op en laat werkplek schoon en droog achter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B3b	bereiding biscuits						
	heeft deeg volgens bereidingswijze bereid:						
	– boter in stukjes gesneden						
	– bloem erdoor gemengd						
	– maizena, poedersuiker, bakpoeder en ei toegevoegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft deeg gekneet tot een homogeen geheel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft een schone droge werktafel met bloem bestoven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft 9 biscuits met een diameter van ongeveer 4 cm gevormd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bakt de biscuits op een met bakpapier beklede bakplaat		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	biscuits zijn gaar en niet aangebrand		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	5					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B3c	bereiding chocoladevulling							
	smelt chocolade in de mengkom boven een pan met een laag water: – let erop dat de mengkom het water niet raakt – let erop dat de pan niet droogkookt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	haalt mengkom van het water af wanneer de chocolade is gesmolten, voegt slagroom toe en roert goed door		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	chocolade-slagroommengsel is niet aangebrand		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	breekt biscuits in stukjes en mengt door de chocolade		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	mengt marshmallows, cranberry's en chocoladesnoepjes door de chocolade		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3						
B3d	samenstellen geboortegebakjes							
	vult de deegbakjes met chocoladevulling en decoreert met de muisjes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	heeft acht ongebroken gelijke geboortegebakjes: – evenveel vulling – evenveel en gelijkmatig gedecoreerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	dekt het bord of de schaal met huishoudfolie af en codeert met naam en de productiedatum		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B3e	vraag allergenen biscuits boter, bloem, (losgeklopt) ei	1					
B4	berekeningen vulling berekening en antwoord 25 g cashewnoten juist voorbeeldberekening cashewnoten 591 : 100 = 5,91 5,91 x 25 = 147,75 = 148 kcal berekening en antwoord kilocalorieën melkchocoladevulling juist voorbeeldberekening 563 + 289 + 130 + 77 + 148 + 169 = 1376 1376 : 8 = 172 kcal doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen berekening en antwoord kJ gebakje melkchocoladevulling juist voorbeeldberekening melkchocoladevulling 172 x 4,2 = 722,4 kJ doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	totaal onderdeel B	37					

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht B2

juiste uitwerking

INSTROOM	BEWERKINGEN
boter	snijden
bloem	mengen
maïzena / poedersuiker / bakpoeder	mengen
losgeklopt ei	kneden
bloem	bestuiven
	verdelen
	vormen
	bakken
	afkoelen