

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.
- In het beoordelingsschema zijn bij een opdracht klokjes (⊕ of ⊖) weergegeven. Bij die opdracht wordt het werktempo beoordeeld.
- De computerscoorbare opdrachten die in Facet zijn uitgevoerd worden automatisch beoordeeld. De opdrachten die niet automatisch kunnen worden beoordeeld, worden handmatig beoordeeld in de Facet-corrector.
U vermeldt in het beoordelingsschema achter BF de totaalscore van alle opdrachten die de kandidaat voor dit onderdeel in Facet heeft gemaakt.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
	onderdeel B					
BF	vragen en opdrachten in Facet (zie 1.2) <i>opmerking</i> <i>de totaalscore overnemen uit de Facet-corrector</i>	12				
B1	grondstoffen herkennen (zie 1.2) alle nummers bij de grondstoffen juist <i>per fout</i>	4				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B2a	algemene vaardigheden en beroepshouding in de bakkerij						
	betreedt de bakkerij in schone en complete vakkleeding		<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	houdt zich aan de hygiënerregels zoals die op school gelden		<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft gedurende het hele examen veilig gewerkt met machines en gereedschappen		<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat voldoet uitstekend aan de eisen	4					
	de kandidaat voldoet goed aan de eisen	2					
	de kandidaat voldoet voldoende aan de eisen	1					
	de kandidaat voldoet onvoldoende aan de eisen, moet nog veel verbeteren en leren	0					
	<i>opmerking</i> <i>de score van 3 punten mag niet gegeven worden</i>						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B2b	productie abrikozenbroodjes						
	alle grondstoffen correct afgewogen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	machinaal een soepel en glad deeg gekneed		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vulling op correcte wijze door het deeg gedraaid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	deeg goed opgeboid en de juiste tijd voor de bolrijs toegepast		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spuitzak en bakplaten correct voorbereid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	deegbol correct ontgast en deeg gelijkmatig verdeeld en opgeboid met de verdeel- opbolmachine		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle 30 bolletjes in verband op de bakplaten gezet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	een kuiltje in het midden van de broodjes aangebracht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	met ei gestreken, dan dop gele room erop en tot slot halve abrikoos aangebracht		<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>	5					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
B2c	productie rondo's: eerste fase								
	alle grondstoffen voor de rondo's correct afgewogen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kruimeldeel op juiste manier machinaal m.b.v. planeetmenger bereid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bakplaat, spuitzak en rondoringen correct geprepareerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kruimeldeel voldoende gekoeld om uit te rollen met de uitrolmachine		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kruimeldeel voor de onderplakjes stapsgewijs op juiste dikte uitgerold met uitrolmachine		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	15 rondoringen op correcte wijze geforceerd met de onderplakjes		<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>	4							
	transport								

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
⌚	begintijd van de werktempo-opdracht								
B2d	werktempo-opdracht: productie rondo's: tweede fase								
	15 bovenplakjes op correcte wijze uitgestoken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	15 bovenplakjes in verband op werkbank gelegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spuitzak op de juiste wijze gevuld met amandelspijs en is 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"/>
	amandelspijs gelijkmatig verdeeld over de 15 ringen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	15 bovenplakjes 2x gelijkmatig gestreken met ei en gedecoreerd met halve amandel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	15 bovenplakjes correct met een glazeermes in de koekringen gelegd		<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>	5							
⌚	eindtijd van de werktempo-opdracht								
	totaal gewerkte tijd in minuten								
B2e	werktempo-opdracht								
	– minder dan 15 minuten	2							
	– tussen 15 en 20 minuten	1							
	– meer dan 20 minuten	0							
	<i>opmerking</i> <i>Alleen als de kandidaat voor aspect B2d minimaal 3 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo.</i>								
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B2f	kwaliteit en verkoopbaarheid abrikozenbroodjes						
	abrikozenbroodjes in de juiste kleur gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	abrikozenbroodjes netjes afgegeleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1					
B2g	kwaliteit en verkoopbaarheid rondo's						
	rondo's in de juiste kleur gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	rondo's hebben de juiste gaarheid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	rondo's op correcte wijze uit rondoringen gehaald - alle rondo's zijn heel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1					
B2h	zelfstandig werken						
	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>	3					
	totaal onderdeel B	41					

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht BF

De Facetopdrachten van dit onderdeel worden automatisch gescoord.

Handleidingen bij het gebruik van Facet en de installatie van de pc-app van Facet zijn te vinden op de website van DUO:

<https://www.duo.nl/zakelijk/voortgezet-onderwijs/examens-en-diplomas/facet/>

Corrigeren

Als de afnameplanner de afname vrijgeeft voor correctie, krijgt u als corrector een e-mail. U kunt dan beginnen met corrigeren:

- 1 Log in op de Facet-corrector. U krijgt een overzicht van de afnamegroepen waaraan u bent gekoppeld. Klik op de variant die u wilt corrigeren.
- 2 Selecteer de kandidaten en de vragen die u wilt corrigeren en klik op 'Start correctie'. U kunt instellen of u per kandidaat wilt nakijken of per vraag.
- 3 De te corrigeren vraag verschijnt.
- 4 Beoordeel het antwoord met het correctievoorschrift, onder de knop 'Correctievoorschrift'. Als u alles hebt gecorrigeerd, komt u terug in het correctieoverzicht.

Raadplegen resultaten

De afnameplanner kan de resultaten van de kandidaten inzien.

- 1 Selecteer in het planningsoverzicht de afnamegroep.
- 2 Vraag de resultaten op met de knop 'inzien examen-/toetsresultaten'.
- 3 U ziet de voorlopige eindscores. Deze dienen te worden overgenomen in het beoordelingsschema in paragraaf 1.1 bij opdracht BF.

Opdracht B1

grondstoffen herkennen

		nummer
grondstoffen voor het deeg		
750 g	patentbloem	1
60 g	gist	14
13 g	zout	9
115 g	gevuldbroodpoeder	4
15 g	kleinbroodpoeder	5
450 g	water	16
vulling 1		
450 g	gewelde rozijnen	8
225 g	gewelde krenten	11
vulling 2		
300 g	gele room	18
30	halve, uitgelekte abrikozen	19
voor de afwerking		
200 g	afdekgelei	21