

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, dient u handmatig te beoordelen 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 | | | |
| BF | onderdeel B vragen en opdrachten in Facet (zie 1.2) <i>opmerking</i> <i>de totaalscore overnemen uit de Facet-corrector</i> | 13 | | | | |
| B1 | grondstoffen herkennen (zie 2.1) alle nummers bij de grondstoffen juist <i>per fout</i> | 3 | | | | |
| | transport | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | |
|------------|---|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | |
| | transport | | | | | | |
| B2a | algemene vaardigheden en beroepshouding in de bakkerij | | | | | | |
| | betreedt de bakkerij in schone en complete vakkleding | | <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 op onvoldoende wijze, 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 mueslibolletjes | | | | | | | | |
| | 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"/> |
| | machinaal een soepel en glad deeg gekneed | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <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"/> | <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"/> | <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"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | mueslibolletjes gelijkmatig gedecoreerd met geplette tarwe | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | alle 30 deegbolletjes correct in verband op de bakplaten gezet | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | mueslibolletjes zijn gelijkmatig platgedrukt | | <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 | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | |
|------------|--|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | |
| | transport | | | | | | |
| B2c | productie kersenkruimeltaartjes | | | | | | |
| | alle grondstoffen voor de taartjes correct afgewogen en indien nodig geconditioneerd | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | kruimeldeeg op de juiste manier bereid met de planeetmenger | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | bakplaat en spuitzakken correct geprepareerd | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | spijsvulling op de juiste wijze bereid met de planeetmenger | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | kruimeldeeg voldoende gekoeld om uit te rollen met de uitrolmachine | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | kruimeldeeg correct stapsgewijs op juiste dikte uitgerold met de uitrolmachine | | <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 | | | | | | | | | | |
| ⌚ | begintijd van de werktempo-opdracht | | | | | | | | | | |
| B2d | werktempo-opdracht: taartjes afwerken | | | | | | | | | | |
| | spuitzak op de juiste wijze met spijs gevuld 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"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | drie plakken deeg van Ø 20 cm 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"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | drie pie-plates op de juiste wijze gefonceerd | | <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"/> |
| | spijsvulling gelijkmatig verdeeld over de drie pie-plates | | <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"/> |
| | de kersenfruffi gelijkmatig verdeeld over de drie pie-plates | | <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"/> |
| | kruimeldeegkrumels gelijkmatig verdeeld over 3 pie-plates, taartjes goed bedekt | | <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> | 3 | | | | | | | | | |
| ⌚ | eindtijd van de werktempo-opdracht | | | | | | | | | | |
| | totaal gewerkte tijd in minuten | | | | | | | | | | |
| B2e | werktempo-opdracht | | | | | | | | | | |
| | stappen uitgevoerd | 2 | | | | | | | | | |
| | – binnen 15 minuten | 2 | | | | | | | | | |
| | – tussen 15 en 20 minuten | 1 | | | | | | | | | |
| | – in meer dan 20 minuten | 0 | | | | | | | | | |
| | <i>opmerking</i> <i>Alleen als de kandidaat voor aspect B2d minimaal 2 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo.</i> | | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | |
|------------|---|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | |
| | transport | | | | | | |
| B2f | kwaliteit en verkoopbaarheid mueslibolletjes en kersenkruimeltaartjes | | | | | | |
| | mueslibolletjes op de juiste kleur en gaar gebakken | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | kersenkruimeltaartjes in de juiste kleur gebakken | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | kersenkruimeltaartjes hebben de juiste gaarheid | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | kersenkruimeltaartjes gelijkmatig gedecoreerd met decoreerpoeder | | <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 | | | | | |
| B2g | 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> | 2 | | | | | |
| | totaal onderdeel B | 35 | | | | | |

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 | | |
| 250 g | volkorenmeel | 4 |
| 600 g | patentbloem | 1 |
| 85 g | gist | 15 |
| 13 g | zout | 11 |
| 125 g | gevuldbroodpoeder | 7 |
| 25 g | bruinbroodpoeder | 6 |
| 10 g | krokantbroodpoeder | 22 |
| 600 g | water | 17 |
| vulling | | |
| 500 g | mueslimix | 20 |
| 50 g | hazelnoten | 14 |
| decoratie | | |
| 250 g | geplette tarwe | 9 |