

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				
B1	onderdeel B	10					
	minitoets maken						
	twee bakkerijproducten maken						
B2a	algemene vaardigheden en beroepshouding						
	betreedt de examenruimte 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 afgesproken op school		<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 na afloop schoon en 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 aardbeiensloff									
	alle grondstoffen (ook van de vullingen) netjes en 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"/>
	de grondstoffen (deeg) in de juiste volgorde verwerkt tot een homogeen kruimeldeeg		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het deeg is platgedrukt en netjes in plastic verpakt in de koeling geplaatst		<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 bakplaat is schoon en op de juiste wijze geprepareerd, 3 slossenringen juist geprepareerd en de spuitzak op de juiste wijze geprepareerd met spuitmondje 10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vulling 1 op de juiste wijze bereid tot een gladde vulling		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vulling 1 juist in de spuitzak gedaan; de spuitzak is aan de buitenkant 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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B2c	productie chocolate cookies							
	alle grondstoffen netjes en correct afgewogen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle grondstoffen op de juiste wijze geconditioneerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de grondstoffen in de juiste volgorde verwerkt tot een homogeen deeg		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B2d	verwerking aardbeïensloffen									
	het deeg is doorgewerkt voor het uitrollen en het deeg is op de juiste wijze uitgerold (de kandidaat heeft na maximaal 2x uitrollen 3 sloffenbodems)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vulling 1 is op de juiste wijze over de slofbodems verdeeld		<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 slofbodems zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig goudbruin afgebakken		<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 gebakken slofbodems worden op het juiste moment gelost en de kandidaat laat ze volledig afkoelen voor de verdere verwerking		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vulling 2 en 3 juist in de spuitzakken gedaan; de spuitzakken zijn aan de buitenkant 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"/>
	vulling 2 is zoals aangegeven op afgekoelde slofbodems gespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vulling 3 juist bereid; slagroom tot yoghurt dikte geklopt, daarna tot klontvrije bavaroise verwerkt en opgespoten		<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 aardbeïensloffen zijn netjes gedecoreerd met gegeleerde aardbeien, (een klein beetje) chocoladeschaafsel en chocoladegalettes		<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								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B2e	verwerking chocolate cookies en resultaten									
	bakplaat schoon en op de juiste wijze geprepareerd met siliconenpapier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 pil van 30 centimeter gerold en onder plastic in de koeling geplaatst		<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 pil in 15 cookies van 2 cm dik gesneden en in verband op de bakplaat geplaatst		<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 cookies zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig goudbruin van kleur afgebakken		<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 chocolate cookies zijn niet tegen elkaar aan 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"/>
	er worden 3 aardbeislofften en 15 chocolate cookies op de juiste wijze gepresenteerd		<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								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B2f	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					
	terugkijken (zie 1.2)						
B3a	de vraag over de uitvoering van hygiënisch/veilig en overzichtelijk werken correct beantwoord	1					
B3b	3 relevante eisen genoemd die aan het product gesteld worden	1					
B3c	geeft juist oordeel over of het eigen product aan de eisen voldoet	1					
	totaal onderdeel B	29					

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht B3

Per kandidaat afwisselend de volgende combinatie van vragen stellen:

kandidaat 1	kandidaat 2	kandidaat 3	kandidaat 4
1-3-4	1-5-6	2-3-4	2-5-6

1	terugkijken op hygiënisch werken
vraag	Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.
antwoord	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – werkbank en materialen regelmatig gereinigd – de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen – afval regelmatig van werkbank verwijderd
opmerking	<ul style="list-style-type: none"> – <i>eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator</i> – <i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

2	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken
vraag	Vind je dat je veilig en overzichtelijk gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.
antwoord	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – zo veel als mogelijk op een opgeruimde werkplek gewerkt – stapsgewijs volgens de aangeboden werkplanning gewerkt – tussendoor regelmatig werkbank opgeruimd
opmerking	<ul style="list-style-type: none"> – <i>eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator</i> – <i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

3	
vraag	Welke eisen worden er aan de aardbeiensloffen gesteld? Benoem drie eisen.
antwoord	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – juiste kleur – juiste gaarheid – mooie bakaard – nette afwerking – verkoopbaar
opmerking	<i>alleen de eerste drie antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

4	De examiner en kandidaat proeven de aardbeiensloffen.
vraag	In hoeverre voldoen jouw aardbeiensloffen aan de gestelde eisen? Welke overeenkomsten en verschillen zie je?
antwoord	Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examiner.
<i>opmerking</i>	<i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>

5	
vraag	Welke eisen worden er aan de cookies gesteld? Benoem drie eisen.
antwoord	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – juiste kleur – juiste gaarheid – gelijk formaat – verkoopbaar
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste drie antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

6	De examiner en kandidaat proeven de cookies.
vraag	In hoeverre voldoen jouw cookies aan de gestelde eisen? Welke overeenkomsten en verschillen zie je?
antwoord	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner
<i>opmerking</i>	<i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>

opmerking

Indien de kandidaat een ander antwoord geeft dan aangegeven en dit is aantoonbaar vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit goed.