

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 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 opdracht nummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
B1	onderdeel B	10				
	miniftoets maken					
	twee bakkerijproducten maken					
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"/>
	werkt netjes en overzichtelijk gedurende het examen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	houdt zich aan de hygiëneregels 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	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 aardbeien-korstscheppen										
	korsteeg op correcte wijze volgens stappenplan op juist formaat en dikte uitgerold		<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"/>
	uitgerolde korstplak eerst correct geprikt met korstrikker, daarna 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"/>
	3 korstplakken op correcte wijze vochtig gemaakt en lichtjes aangedrukt in de suiker		<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"/>
	korstplakken met de suikerkant naar boven op de pie-plates gelegd		<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"/>
	korstscheppen minimaal 30 minuten laten rusten voor het bakken		<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"/>
	korstscheppen op de juiste temperatuur en tijd gebakken en hebben de juiste kleur		<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"/>
	korstscheppen voldoende nagedroogd in de oven		<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"/>
	korstscheppen op correcte wijze ingestreken met chocolade		<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"/>
	slagroom voor Zwitserse room op juiste dikte geklopt en daarna op correcte wijze gemengd met gele room en met garde glad geroerd tot Zwitserse room		<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"/>
	sputzak is op correcte wijze gevuld met Zwitserse room, buitenkant van de spuitzak is schoon en spuitzak is voorzien van een glad spuitmondje		<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"/>
	aardbeien op correcte wijze in voldoende en gelijkmatige plakjes gesneden		<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									
		-1									
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
B2c	productie appel-cupcakes													
	bakplaat, spuitzak, rondoringen en caisses vooraf klaargezet		<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 voor de appel-cupcakes 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"/>
	op correcte wijze walnoten fijngehakt en appel en brunoise gesneden		<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"/>
	cupcakebeslag op de juiste manier met de planeetmenger bereid		<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"/>
	cupcakebeslag is voldoende luchtig geklopt		<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"/>
	vulling is gelijkmatig door het cupcakebeslag gespateid		<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"/>
	cupcakebeslag is homogeen en glad		<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"/>
	spuitzak is op correcte wijze gevuld met cupcakebeslag, buitenkant van de spuitzak is 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pas na het vullen van de spuitzak een puntje van maximaal 4 cm afgeknipt		<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"/>
	cupcakebeslag is met de spuitzak gelijkmatig over de caisses 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	cupcakes op de juiste temperatuur en tijd gebakken en hebben de juiste kleur		<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>	2												
		-1												
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
B2d	kwaliteit en verkoopbaarheid cupcakes								
	op correcte wijze 15 mooie en gelijkwaardige kleine rozetten botercrème gespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	15 mooie, ongeschilde appelschijfjes gesneden; op correcte wijze afgegeleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de cupcakes correct gedecoreerd met appel en lichtjes bestoven met kaneelsuiker		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de cupcakes zien er smakelijk en gelijkwaardig uit en zijn goed verkoopbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de cupcakes zijn 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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3							
	B2e								
	kwaliteit en verkoopbaarheid korstschelpen								
	Zwitserse room is gelijkmatig verdeeld over 2 korstschelpen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de plakjes aardbei zijn gelijkmatig verdeeld over de korstschelpen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de korstschelpen zijn correct afgegeleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op correcte wijze op elke korstschelp zes gelijkwaardige rozetten slagroom gespoten en op gelijke afstand verdeeld over de taartjes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de korstschelpen zien er smakelijk en gelijkwaardig uit en zijn goed verkoopbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de korstschelpen zijn netjes gepresenteerd op taatrandjes en taartkartons		<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>	2							
	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> -1	2								
	terugkijken (zie 1.2)									
B3a	vier relevante eisen genoemd die aan het product gesteld worden	1								
B3b	geeft juist oordeel over of het eigen product aan de eisen voldoet	1								
B3c	geeft juist oordeel over het eigen hygiënisch / veilig en overzichtelijk werken	1								
	totaal onderdeel B	29								

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht B3

Per kandidaat (afwisselend) een van de volgende combinaties van vragen stellen:

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

vraag 1	Noem vier eisen waaraan de appel-cupcakes moeten voldoen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– ze zijn gelijkmatig van vorm en zien er aantrekkelijk uit– ze hebben een goudbruine kleur– ze zijn gaar– ze zijn lekker luchtig– ze zijn gelijkmatig en lichtjes bestoven met kaneelsuiker– de rozetten botercrème zijn gelijkmatig van grootte en op het midden van de appel-cupcakes gespoten– de 15 appel-cupcakes zijn verkoopbaar– de appelpartjes zijn dun afgegeleerd
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examinerator en de kandidaat proeven de appel-cupcakes.
vraag 2	Vind je dat jouw appel-cupcakes aan de genoemde eisen voldoen?
antwoord	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator
<i>opmerking</i>	<i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

vraag 3	Noem vier eisen waaraan de korstschelpen moeten voldoen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– ze zijn gaar en krokant gebakken– de aardbeienplakjes zijn mooi gelijkmatig verdeeld over de korstschelpen– de aardbeienplakjes zijn mooi afgegeleerd– op elke korstschelp zijn 6 rozetten slagroom gespoten– de rozetten slagroom per korstschelp zijn gelijkmatig verdeeld– de buitenkant van de korstschelp is gelijkmatig voorzien van suiker– de 2 korstschelpen zien er aantrekkelijk uit en zijn verkoopbaar– de korstschelpen zijn gelijkwaardig
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examiner en kandidaat proeven de korstschelp.
vraag 4	Vind je dat jouw korstschelpen aan de genoemde eisen voldoen?
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>

	terugkijken op hygiënisch werken
vraag 5	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 de werkbank verwijderd – draagt de juiste vakkleding en draagt geen ringen, sieraden tijdens de werkzaamheden
<i>opmerking</i>	<ul style="list-style-type: none"> – <i>eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner</i> – <i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>

	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken
vraag 6	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 – de gereedschappen en apparatuur op de juiste wijze gebruikt
<i>opmerking</i>	<ul style="list-style-type: none"> – <i>eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner</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.