

versie rood, onderdeel **B**

profielmodule 2 – de bakkerij

**profielvak-cspe HBR – BB**

**correctievoorschrift**

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 vragen in Facet noteert u achter het bijbehorende opdracht nummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat. Dit kunnen zowel automatisch gescoorde als handmatig beoordeelde vragen zijn.

## 1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer				
	onderdeel B		naam van de kandidaat				
B1	vragen in Facet opmerkingen - alle vragen worden automatisch nagekeken - neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector	6					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>transport</b>								
	<b>twee bakkerijproducten maken</b>								
<b>B2a</b>	<b>algemene vaardigheden en beroepshouding</b>								
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	houdt zich aan de hygiëneregels zoals afgesproken op school		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat: - voldoet uitstekend aan de eisen - voldoet goed aan de eisen - voldoet voldoende aan de eisen - voldoet onvoldoende aan de eisen, moet nog veel verbeteren en leren	<b>4</b>							
	opmerking de score van 3 punten mag niet gegeven worden								
	<b>transport</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
<b>B2b</b>	<b>productie limoentaartjes: deeg maken</b>						
	bakplaat en 12 ringen zijn op juiste wijze geprepareerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle grondstoffen zijn netjes en correct afgewogen en geconditioneerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bloem, amandelpoeder, bakpoeder, zout en poedersuiker zijn doorgemengd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	blokjes boter zijn in delen doorgemengd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het heelei is toegevoegd, kandidaat stopt met mengen zodra het heelei is opgenomen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	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"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	<b>5</b>					
	<b>transport</b>						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
<b>B2c</b>	<b>productie kokosgalettes</b>						
	bakplaat en spuitzak met glad spuitje 12 op de juiste wijze geprepareerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle grondstoffen zijn netjes en correct afgewogen en geconditioneerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de boter en het zout zijn zalvig geroerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de overige ingrediënten in de juiste volgorde doorgeroerd tot een homogene, niet-luchtige massa		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de spuitzak is op de juiste wijze gevuld, buitenzijde is schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	40-44 gelijke gladde doppen op de bakplaat gespoten met voldoende tussenruimte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	<b>5</b>					
	<b>limoentaartjes: verwerking en vulling</b>						
	het deeg is doorgewerkt voor het uitrollen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het deeg is op de juiste wijze uitgerold en er zijn 12 deegplakken uitgestoken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ringen zijn op de juiste wijze gefonceerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	met een garde de gecondenseerde melk en limoensap gemengd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	eidooier is in 3 delen toegevoegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het mengsel is netjes en gelijkmatig tot net onder de rand over de vormen verdeeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	<b>5</b>					
	<b>transport</b>						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	<b>transport</b>									
<b>B2e</b>	<b>bakken en resultaat</b>									
	de taartjes 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"/>
	alle taartjes zijn netjes gelost		<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 in de spuitzak gedaan (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"/>
	de limoen is in 12 halve plakjes gesneden en gegeleerd		<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 taartjes zijn netjes afgewerkt met een kleine rozet slagroom en een schijfje limoen		<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 kokosgalettes zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig 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 kokosgalettes 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"/>
	de kokosgalettes zijn na afkoelen van de bakplaat losgemaakt		<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 12 verkoopbare taartjes en 40-44 verkoopbare kokosgalettes 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 per onjuist of ontbrekend aspect	<b>5</b>								
<b>B2f</b>	<b>zelfstandig werken</b>									
	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. per hulpvraag of bijsturing	<b>2</b>								
	<b>transport</b>									

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	<b>transport</b>									
	<b>terugkijken (zie 1.2)</b>									
<b>B3a</b>	de vraag over de uitvoering van hygiënisch/veilig en overzichtelijk werken correct beantwoord	<b>1</b>								
<b>B3b</b>	3 relevante eisen genoemd die aan het product gesteld worden	<b>1</b>								
<b>B3c</b>	geeft juist oordeel over of het eigen product aan de eisen voldoet	<b>1</b>								
<b>B3d</b>	de vraag over het doorwerken van het deeg correct beantwoord	<b>1</b>								
	<b>totaal onderdeel B</b>	<b>36</b>								



## 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
1-3-4-7	1-5-6-7	2-3-4-7	2-5-6-7

<b>1</b>	terugkijken op hygiënisch werken	<b>maximumscore: 1</b>
<b>vraag</b>	<b>Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.</b>	
<b>antwoord</b>	De kandidaat noemt 3 voorbeelden, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> <li>– werkbank en materialen regelmatig gereinigd</li> <li>– de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen</li> <li>– afval regelmatig van werkbank verwijderd</li> </ul>	
<b>opmerking</b>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinator score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator	

<b>2</b>	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken	<b>maximumscore: 1</b>
<b>vraag</b>	<b>Vind je dat je veilig en overzichtelijk gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.</b>	
<b>antwoord</b>	De kandidaat noemt 3 voorbeelden, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> <li>– zo veel als mogelijk op een opgeruimde werkplek gewerkt</li> <li>– stapsgewijs volgens de aangeboden werkplanning gewerkt</li> <li>– tussendoor regelmatig werkbank opgeruimd</li> <li>– stekker uit de machine gehaald voor het schoonmaken</li> </ul>	
<b>opmerking</b>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinator score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator	

<b>3</b>		<b>maximumscore: 1</b>
<b>vraag</b>	<b>Welke eisen worden er aan de limoentaartjes gesteld? Benoem drie eisen.</b>	
<b>antwoord</b>	De kandidaat noemt 3 eisen, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> <li>– juiste kleur</li> <li>– juiste gaarheid</li> <li>– mooie bakaard</li> <li>– nette afwerking</li> <li>– verkoopbaar</li> </ul>	
<b>opmerking</b>	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

<b>4</b>	De examiner en kandidaat proeven de limoentaartjes.	<b>maximumscore: 1</b>
<b>vraag</b>	<b>In hoeverre voldoen jouw limoentaartjes aan de gestelde eisen? Welke overeenkomsten en verschillen zie je?</b>	
<b>antwoord</b>	Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examiner.	
opmerking	score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner	

<b>5</b>		<b>maximumscore: 1</b>
<b>vraag</b>	<b>Welke eisen worden er aan de kokosgalettes gesteld? Benoem drie eisen.</b>	
<b>antwoord</b>	De kandidaat noemt 3 eisen, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> <li>– juiste kleur</li> <li>– juiste gaarheid</li> <li>– gelijk formaat</li> <li>– verkoopbaar</li> </ul>	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

<b>6</b>	De examiner en kandidaat proeven de kokosgalettes.	<b>maximumscore: 1</b>
<b>vraag</b>	<b>In hoeverre voldoen jouw kokosgalettes aan de gestelde eisen? Welke overeenkomsten en verschillen zie je?</b>	
<b>antwoord</b>	Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examiner.	
opmerking	score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.	

<b>7</b>	De limoentaartjes.	<b>maximumscore: 1</b>
<b>vraag</b>	<b>Waarom werk je het deeg van de limoentaartjes na het koelen en voor het uitrollen kort door?</b>	
<b>antwoord</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zodat het deeg wat soepeler wordt, waardoor het uitrollen beter gaat.</li> <li>– Zo voorkom je dat bepaalde delen nog hard en taai zijn.</li> <li>– Je doet dit kort want dan blijft het deeg stevig genoeg om uit te kunnen rollen.</li> </ul>	

opmerking

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