

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.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
	onderdeel A					
A1a	processchema (zie 1.2)					
	12 grondstoffen en productiestappen op de juiste plek	2				
	11 - 9 grondstoffen en productiestappen op de juiste plek	1				
	8 of minder grondstoffen en productiestappen op de juiste plek	0				
A1b	antwoord vraag					
	juist antwoord: additieven of toevoegingen of E-nummers	1				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
A2a	professionele vaardigheden									
	heeft een juiste persoonlijke hygiëne: schone werkkleding, haren vast, geen kauwgum, wast de handen op de juiste momenten en werkt hygiënisch		<input type="checkbox"/>							
	meet en weegt juiste hoeveelheden grondstoffen af		<input type="checkbox"/>							
	gebruikt hittebronnen tijdens bakken deegbakjes en smelten chocolade vakkundig en veilig		<input type="checkbox"/>							
	gaat zuinig om met water, energie en schoonmaakmiddelen		<input type="checkbox"/>							
	werkt in voldoende tempo: vlot maar niet gehaast of te traag		<input type="checkbox"/>							
	scheidt afval op de juiste wijze		<input type="checkbox"/>							
	ruimt op eigen initiatief op: maakt schoon, ruimt op en laat werkplek schoon en droog achter		<input type="checkbox"/>							
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
A2b	bereiding deeg en deegbakjes									
	deeg volgens bereidingswijze bereid:									
	– juiste grondstoffen gebruikt									
	– soepel en homogeen gekneet, geen stukjes boter zichtbaar									
	– deeg platgedrukt, folie eromheen									
	– codeert met naam, datum en tijd		<input type="checkbox"/>							
	laat het deeg minimaal 15 minuten rusten in de koelkast		<input type="checkbox"/>							
	gaat efficiënt om de rusttijd van het deeg door bijvoorbeeld grondstoffen af te wegen		<input type="checkbox"/>							
	vet muffinvorm in, steekt deeggrondjes op efficiënte manier uit, zorgt ervoor dat de zijkanen ook met deeg zijn bekleed en prikt gaten in de bodems van de deegbakjes		<input type="checkbox"/>							
	bakt deegbakjes in ongeveer 15 minuten, haalt deegbakjes direct uit de muffinvorm		<input type="checkbox"/>							
	de deegbakjes zijn:									
	– gaar en goudbruin									
	– niet aangebrand									
	– niet gebroken		<input type="checkbox"/>							
	bewaart deegbakjes op een bord of schaal op de werktafel		<input type="checkbox"/>							
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
A2c	bereiding chocoladevulling								
	smelt de chocolade op een juiste manier au-bain marie: – de kandidaat zorgt ervoor dat de mengkom het water niet raakt – de kandidaat zorgt ervoor dat de pan niet droogkookt		<input type="checkbox"/>						
	haalt mengkom van het water af wanneer de chocolade is gesmolten, voegt slagroom toe en roert goed door		<input type="checkbox"/>						
	chocolade-slagroommengsel is niet aangebrand		<input type="checkbox"/>						
	breekt biscuits in stukjes en mengt door chocolade		<input type="checkbox"/>						
	mengt marshmallows, cranberry's en chocoladesnoepjes door de chocolade		<input type="checkbox"/>						
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2							
	samenstellen geboortegebakjes								
	vult de deegbakjes met chocoladevulling en decoreert met de muisjes		<input type="checkbox"/>						
	heeft acht gelijke geboortegebakjes: – even groot – even veel vulling – even veel en gelijkmatig gedecoreerd								
	dekt het bord of de schaal met gebakjes met huishoudfolie af en codeert met naam en productiedatum		<input type="checkbox"/>						
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A3	terugkijken <i>opmerkingen</i> – Een uitleg is juist wanneer deze ingaat op de uitvoering of vaardigheid waarnaar wordt gevraagd. – Een uitleg zonder specifieke betrekking of met de strekking: 'omdat het goed ging' of 'omdat ik alles goed heb uitgevoerd' fout rekenen. hygiënisch werken: geeft een antwoord dat overeenkomt met de beoordeling van de examiner en een duidelijke en relevante uitleg bij zijn antwoordkeuze voorbeeld juiste uitleg bij ja: ik heb voordat ik begon en tussendoor mijn handen gewassen efficiënt werken: geeft een antwoord dat overeenkomt met de beoordeling van de examiner en een duidelijke en relevante uitleg bij zijn antwoordkeuze voorbeeld juiste uitleg bij nee: ik heb 15 minuten op het rusten van het deeg gewacht en niet doorgewerkt aan de rest van de opdracht heeft in overeenstemming met haar/zijn uitvoering ja of nee aangekruist indien ja : een juist verbeterpunt opgeschreven. indien nee : een juist voorbeeld opgeschreven van wat goed ging alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport						

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A4	kilocalorieën berekenen						
	totale hoeveelheid grammen acht geboortegebakjes juist: 661 gram		<input type="checkbox"/>				
	antwoord en berekening bloem juist voorbeeldberekening: $346 : 100 \times 175 \text{ g} = 605,5 \text{ kcal}$		<input type="checkbox"/>				
	antwoord en berekening boter juist voorbeeldberekening: $735 : 100 \times 105 \text{ g} = 771,8 \text{ kcal}$		<input type="checkbox"/>				
	totaal aantal kcal voor acht geboortegebakjes juist: 2.921,2 kcal						
	<i>opmerking</i> <i>doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen</i>		<input type="checkbox"/>				
	kilocalorieën 100 gram geboortegebakjes juist voorbeeldberekening: $2.921,2 : 661 \times 100 = 441,9 \text{ kcal}$						
	<i>opmerking</i> <i>doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen</i>		<input type="checkbox"/>				
	kilocalorieën per geboortegebakje juist, voorbeeldberekeningen: $2.921,2 : 8 = 365,2 \text{ kcal}$						
	$661 : 8 = 82,625 \text{ g}$ $441,9 : 100 = 4,419 \times 82,625 = 365,1 \text{ kcal}$ (bij tussendoor afronden 365,0 kcal)						
	<i>opmerking</i> <i>doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen</i>		<input type="checkbox"/>				
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4					
	totaal onderdeel A	19					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht A1

juiste uitwerking

INSTROOM	BEWERKINGEN
anijszaad	afwegen
zetmeel	zetmeellaag aanbrengen
suiker	suikerlaag aanbrengen
kleurstof	kleur geven
glanswas	glans geven
	gekleurde zaden mengen
	drogen
	uitharden
	afwegen
	verpakken