

versie rood, onderdeel B

profielvak-cspe Groen – KB

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.
- 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	onderdeel B	kandidaatnummer			naam van de kandidaat
			max. score	15		
B1	minitoets maken					
B2a	processschema (zie 1.2)					
	12 grondstoffen en productiestappen op de juiste plek		3	3		
	11 - 10 grondstoffen en productiestappen op de juiste plek		2			
	9 - 7 grondstoffen en productiestappen op de juiste plek		1			
	6 of minder grondstoffen en productiestappen op de juiste plek		0			
B2b	antwoorden vragen					
	twee conserveringsmethoden			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	juist antwoord: versuiken en drogen			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	E-nummers					
	juist antwoord bijvoorbeeld:					
	– E-nummers zijn codes voor stoffen die aan voedingsmiddelen worden toegevoegd.					
	– Ze worden toegevoegd om de geur, kleur of smaak te verbeteren en/of te behouden.					
	Opmerking					
	alle aspecten volledig juist		1			
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer												
				transport											
B3a	professionele vaardigheden														
	heeft een juiste persoonlijke hygiëne: schone werkkleeding, 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	-1										
	transport														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
				transport									
B3b	bereiding deeg voor deegbakjes												
	deeg volgens bereidingswijze bereid:												
	- juiste grondstoffen gebruikt												
	- soepel gekneed, geen stukjes boter zichtbaar												
	- deeg platgedrukt, folie eromheen												
	- codeert met naam, datum en tijd												
	laat het deeg minimaal 15 minuten rusten in de koelkast												
	gaat efficiënt om de rusttijd van het deeg door bijvoorbeeld grondstoffen af te wegen												
	vet muffinvorm in, steekt deegondjes op efficiënte manier uit, zorgt ervoor dat de zijkanten ook met deeg zijn bekleed en prikt gaten in de bodems van de deegbakjes												
	bakt deegbakjes in ongeveer 15 minuten, haalt deegbakjes direct uit de muffinvorm en bewaart ze op een bord of schaal op de werktafel												
	de deegbakjes zijn:												
	- gaar en goudbruin												
	- niet aangebrand												
	- niet gebroken												
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>												
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer												
				transport											
B3c	bereiding chocoladevulling														
	smelt chocolade in de mengkom boven een pan met een laag water:														
	– de kandidaat zorgt ervoor dat de mengkom het water niet raakt														
	– de kandidaat zorgt ervoor dat de pan niet droogkoekt														
	haalt mengkom van het water af wanneer de chocolade is gesmolten, voegt slagroom toe en roert goed door														
	chocolade-slagroommengsel is niet aangebrand														
	breekt biscuits in stukjes en mengt door chocolade														
	mengt marshmallows, cranberry's en chocoladesnoepjes door de chocolade														
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	-1													
B3d	samenstellen gebakjes														
	vult de deegbakjes met chocoladevulling en decoert met de muisjes														
	heeft acht gelijke geboortegebakjes:														
	– even groot														
	– even veel vulling														
	– even veel en gelijkmataig gedecoreerd														
	dekt het bord of de schaal met gebakjes met huishoudfolie af en codeert met naam en productiedatum														
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	-1													
	transport														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
				transport									
B3e	antwoorden vragen												

allergenen in de grondstoffen van de deegbakjes:

- bloem
- boter
- amandelmee
- ei

gram eiwitten 40 ml slagroom:
 $40 : 100 = 0,4$
 $0,4 \times 2,5 = 1,0$ g

alle aspecten volledig juist
per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect

-1	2
----	---

transport

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
B4	voicemailbericht en telefoonnotitie											
	datum beluisteren voicemailbericht en ingevuld door juist		<input type="checkbox"/>									
	inkomend/uitgaand juist ingevuld: inkomen		<input type="checkbox"/>									
	bestemd voor juist Ingevuld: Daan Leizen		<input type="checkbox"/>									
	Op de notitie staat (in de volgende strekking):											
	– naam en bedrijfsnaam van beller: Peter Varens, Groene Bakkerij											
	– dat Peter Varens/hij teruggebeld wilt worden in verband met de inkoop van											
	360 geboortegebakjes											
	– dat Peter Varens/hij iemand wilt spreken over de inkoopprijs											
	Op de notitie staat het telefoonnummer:											
	099-7032581		<input type="checkbox"/>									
	Vakje terugbellen aangekruist		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>		-1	2								
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
B5a	hoeveelheden voor 360 gebakjes (zie 1.2)											
	witte chocolade juiste berekening en antwoord (4500)		<input type="checkbox"/>									
	slagroom juiste berekening en antwoord (1800)		<input type="checkbox"/>									
	chocoladesnoepjes juiste berekening en antwoord (450)		<input type="checkbox"/>									
	muisjes roze, cranberry's, mini-marshmallows, biscuits, juiste berekening en juiste antwoord (1125)		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig juist	1										
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
				transport									
B5b	bestellen ja of nee (zie 1.2)												
	muisjes roze: ja				<input type="checkbox"/>								
	cranberry's: nee				<input type="checkbox"/>								
	witte chocolade: ja				<input type="checkbox"/>								
	slagroom: nee				<input type="checkbox"/>								
	biscuits: nee				<input type="checkbox"/>								
	chocoladesnoepjes: ja				<input type="checkbox"/>								
	mini-marshmallows: ja				<input type="checkbox"/>								
	kolom bestellen alleen ingevuld voor de grondstoffen van de decoratie en de chocoladevulling										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect										2	-1	
	Opmerking doorwerkfouten niet opnieuw aanrekenen												
	totaal onderdeel B										37		

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht B2

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

Opdracht B5
juiste uitwerkingen

grondstoffen decoratie en chocoladevulling	hoeveelheid voor 8 gebakjes	voorbeeldberekeningen	hoeveelheid voor 360 gebakjes
muisjes roze	25 g	$25 : 8 \times 360 =$	1125 g
cranberry's	25 g	$25 : 8 \times 360 =$	1125 g
witte chocolade	100 g	$100 : 8 \times 360 =$	4500 g
slagroom	40 ml	$40 : 8 \times 360 =$	1800 ml
biscuits	25 g	$25 : 8 \times 360 =$	1125 g
chocoladesnoepjes	10 g	$10 : 8 \times 360 =$	450 g
mini-marshmallows	25 g	$25 : 8 \times 360 =$	1125 g

grondstoffen	bestel- eenheid	minimum- voorraad	maximum- voorraad	aanwezige voorraad	bestellen ja / nee
muisjes blauw	500 g	1 kg	5 kg	4 kg	-
muisjes mix	500 g	1 kg	5 kg	2 kg	-
muisjes oranje	500 g	0 kg	5 kg	2,2 kg	-
muisjes roze	500 g	1 kg	5 kg	0,3 kg	ja
cranberry's	1 kg	0,5 kg	3 kg	2 kg	nee
witte chocolade	5 kg	5 kg	20 kg	3 kg	ja
melkchocolade	5 kg	10 kg	20 kg	15 kg	-
crème fraîche	1 l	1 l	2 l	1 l	-
slagroom	1 l	2 l	6 l	5 l	nee
biscuits	3,5 kg	3 kg	15 kg	7 kg	nee
chocoladesnoepjes	750 g	1 kg	5 kg	1 kg	ja
mini-marshmallows	250 g	0,5 kg	2 kg	0,5 kg	ja