

Examen VMBO-BB

2024

versie blauw, 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 minitoets noteert u achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat. Dit kunnen zowel automatisch gescoorde als handmatig beoordeelde vragen zijn.

1.1 Beoordelingsschema

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

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	twee bakkerijproducten maken												
B2a	algemene vaardigheden en beroepshouding												
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleding		<input type="checkbox"/>										
	werkt netjes en overzichtelijk gedurende het examen		<input type="checkbox"/>										
	houdt zich aan de hygiëneregels zoals afgesproken op school		<input type="checkbox"/>										
	heeft gedurende het hele examen veilig gewerkt met machines en gereedschappen		<input type="checkbox"/>										
	laat de werkplek na afloop schoon en netjes achter		<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												
	opmerking												
	de score van 3 punten mag niet gegeven worden												
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
B2b	productie hazelnoot-karamel koeken: deeg en vulling maken													
	bakplaat en 12 ringen zijn op juiste wijze geprepareerd		<input type="checkbox"/>											
	alle grondstoffen zijn netjes en correct afgewogen en geconditioneerd		<input type="checkbox"/>											
	grondstoffen in de juiste volgorde verwerkt tot een homogeen deeg		<input type="checkbox"/>											
	deeg is netjes in plastic verpakt in de koeling geplaatst		<input type="checkbox"/>											
	frangipane op de juiste wijze en in de juiste volgorde bereid		<input type="checkbox"/>											
	frangipane is juist in de sputitzak gedaan en de sputitzak is aan de buitenkant schoon		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist		6											
	per onjuist of ontbrekend aspect		-1											
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
B2c	productie roombotercakes											
	4 cakeblikkens zijn op de juiste wijze geprepareerd		<input type="checkbox"/>									
	alle grondstoffen zijn netjes en correct afgewogen en geconditioneerd		<input type="checkbox"/>									
	de boter is met de suiker, de citroenrasp en zout zalvig en luchtig gedraaid		<input type="checkbox"/>									
	het ei geleidelijk toegevoegd en het mengsel is niet in de schift		<input type="checkbox"/>									
	de bloem op de juiste wijze doorgemengd		<input type="checkbox"/>									
	beslag evenredig en netjes verdeeld over de cakeblikkken (buitenkant blik schoon)		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect		5									
	transport		-1									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
B2d	hazelnoot-karamel-koeken: verwerking													
	het deeg is doorgewerkt voor het uitrollen		<input type="checkbox"/>											
	het deeg is op de juiste wijze uitgerold en er zijn 12 deegplakken uitgestoken		<input type="checkbox"/>											
	alle ringen zijn op de juiste wijze gefoncererd		<input type="checkbox"/>											
	frangipane is in gelijkmatige ringen in de vormen gespoten		<input type="checkbox"/>											
	er zijn gelijkmatige doppen gezouten karamel in de vormen gespoten		<input type="checkbox"/>											
	de hazelnootvictoria is op de juiste wijze gemaakt en verdeeld over de koeken		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist	5												
	per onjuist of ontbrekend aspect	-1												
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	transport											
B2e	bakken en resultaat											
	de hazelnoot-karamel-koecken zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig goudbruin van kleur afgebakken		<input type="checkbox"/>									
	alle hazelnoot-karamel-koecken zijn netjes gelost		<input type="checkbox"/>									
	de hazelnoot-karamel-koecken zijn dun en gelijkmatig bestrooid met decoratiesneeuw		<input type="checkbox"/>									
	de roombotercakes zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig afgebakken		<input type="checkbox"/>									
	er worden 12 verkoopbare hazelnoot-karamel-koecken en 4 verkoopbare roombotercakes op de juiste wijze gepresenteerd		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect		4									
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 per hulpvraag of bijsturing		2									
	transport											

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

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

1	terugkijken op hygiënisch werken	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 voorbeelden, bijvoorbeeld: – werkbank en materialen regelmatig gereinigd – de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen – afval regelmatig van werkbank verwijderd	
opmerking	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	

2	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat je veilig en overzichtelijk gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 voorbeelden, bijvoorbeeld: – zo veel als mogelijk op een opgeruimde werkplek gewerkt – stapsgewijs volgens de aangeboden werkplanning gewerkt – tussendoor regelmatig werkbank opgeruimd – stekker uit de machine gehaald voor het schoonmaken	
opmerking	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	

3		maximumscore: 1
vraag	Welke eisen worden er aan de hazelnoot-karamel-koeken gesteld? Benoem drie eisen.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 eisen, bijvoorbeeld: – juiste kleur – juiste gaarheid – mooie bakaard – nette afwerking – verkoopbaar	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

4	De examinator en kandidaat proeven de hazelnoot-karamel-koeken.	maximumscore: 1
vraag	In hoeverre voldoen jouw hazelnoot-karamel-koeken aan de gestelde eisen? Welke overeenkomsten en verschillen zie je?	
antwoord	Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examinator.	
opmerking	score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator	

5		maximumscore: 1
vraag	Welke eisen worden er aan de roombotercakes gesteld? Benoem drie eisen.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 eisen, bijvoorbeeld: – juiste kleur – juiste gaarheid – gelijk formaat – verkoopbaar	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordeelen	

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

7	De hazelnoot-karamel-koeken.	maximumscore: 1
vraag	Waarom is het belangrijk om het deeg voor de koeken zo kort mogelijk te kneden?	
antwoord	Dan blijft het deeg stevig genoeg om goed uit te kunnen rollen.	

opmerking

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