

versie rood, onderdeel B

profielmodule 2 – de bakkerij

profielvak-cspe HBR – 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 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 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 | kandidaatnummer | | | | | | | | | |
|------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | max. | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | | |
| B2b | productie taartjes met rood fruit: deeg maken | | | | | | | | | | |
| | alle grondstoffen zijn netjes en correct afgewogen en geconditioneerd | <input type="checkbox"/> |
| | bakplaat en 12 ringen zijn op juiste wijze geprepareerd | <input type="checkbox"/> |
| | bloem, amandelpoeder, bakpoeder, zout en poedersuiker zijn doorgemengd | <input type="checkbox"/> |
| | blokjes boter zijn in delen doorgemengd | <input type="checkbox"/> |
| | het heelei is toegevoegd, kandidaat stopt met mengen zodra het heelei is opgenomen | <input type="checkbox"/> |
| | deeg is platgedrukt en netjes in plastic verpakt in de koeling geplaatst | <input type="checkbox"/> |
| | alle aspecten volledig juist per onjuist of onbrekend aspect | 5 | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | | | | | | | |
|------------|--|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | transport | | | | | | | | | | | | | |
| B2c | productie nougatines | | | | | | | | | | | | | |
| | bakplaat en spuitzak met rond spuitje 12 op de juiste wijze gerepareerd | | <input type="checkbox"/> |
| | alle grondstoffen zijn netjes en correct afgewogen en geconditioneerd | | <input type="checkbox"/> |
| | de boter en het zout zijn zalvig geroerd | | <input type="checkbox"/> |
| | de overige ingrediënten in de juiste volgorde doorgeroerd tot een homogene niet-luchtige massa | | <input type="checkbox"/> |
| | de spuitzak is op de juiste wijze gevuld, buitenzijde is schoon | | <input type="checkbox"/> |
| | 40-44 gelijke gladde doppen op de bakplaat gespoten met voldoende tussenruimte | | <input type="checkbox"/> |
| | alle aspecten volledig juist per onjuist of onbrekend aspect | | | | | | 5 | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | | | | | | | |
|------------|--|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | | | | | |
| B2d | taartjes: verwerking en vulling | | | | | | | | | | | | | |
| | 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"/> |
| | ringen zijn op de juiste wijze gefonceerd | | <input type="checkbox"/> |
| | de boter is gesmolten en niet verkleurd | | <input type="checkbox"/> |
| | de grondstoffen voor de vulling zijn in de juiste volgorde gemengd | | <input type="checkbox"/> |
| | spuitzak netjes gevuld, buitenzijde is schoon | | <input type="checkbox"/> |
| | het mengsel is netjes en gelijkmatig over de vormen verdeeld en elk taartje is gevuld met 3 halve diepvriesaardbeien | | <input type="checkbox"/> |
| | alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect | | 5 | | | | | | | | | | | |
| | transport | -1 | | | | | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | | | | | | | | | |
|------|---------------------------------------|------|-----------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| | | | | transport | | | | | | | | | | | | |
| | B2e bakken en resultaat | | | de taartjes zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig goudbruin van kleur afgebakken | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | alle taartjes zijn netjes gelost | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | Zwitserse room netjes in de spuitzak gedaan (buitenkant schoon) | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | aardbeien zijn gehalveerd en gegeleerd | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | de taartjes zijn netjes en gelijkwaardig afgewerkt met het overige fruit en gehakte noten zoals op de foto | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | de nougatines zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig afgebakken | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | de nougatines zijn niet tegen elkaar aan gebakken | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | de nougatines zijn na afkoelen van de bakplaat losgemaakt | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | er worden 12 verkoopbare taartjes en 40-44 verkoopbare nougatines op de juiste wijze gepresenteerd | <input type="checkbox"/> | |
| | | | | alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect | 5 | | | | | | | | | | | |
| | B2f zelfstandig werken | | | | -1 | | | | | | | | | | | |
| | | | | 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 en geeft juist oordeel over of het eigen product aan de eisen voldoet | 1 | | | | |
| <u>B3c</u> | de vraag over het geleren van de aardbeien correct beantwoord | 1 | | | | |
| | totaal onderdeel B | 35 | | | | |

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: <ul style="list-style-type: none">– 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: <ul style="list-style-type: none">– 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 taartjes 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 taartjes. | |
| vraag | In hoeverre voldoen jouw taartjes 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 nougatines 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 beoordelen | |
| 6 | De examinator en kandidaat proeven de nougatines. | |
| vraag | In hoeverre voldoen jouw nougatines 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 | Taartjes met rood fruit. | maximumscore: 1 |
| vraag | Wat is de reden dat je aardbeien moet afgeleren met afdekgelei? | |
| antwoord | – Dit zorgt voor een langere houdbaarheid van de aardbei – Dit zorgt voor een mooiere uitstraling/uiterlijk van het taartje – Dit geeft extra smaak aan het product | |
| opmerking | alleen het eerste antwoord van de kandidaat beoordelen | |

opmerking

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