

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 opdrachten en eventuele mondelinge vragen.
- Bij een beoordelingsaspect waarbij de kandidaat aan meerdere criteria moet voldoen om scorepunten te kunnen krijgen, alleen de te behalen scorepunten 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.
- Als in het beoordelingsschema vakjes zijn opgenomen, dan geeft u hierin aan of de kandidaat wel of niet aan het criterium / de criteria heeft voldaan.
- Als in het beoordelingsschema bij een opdracht klokjes (⌚ of ⌚) zijn weergegeven, dan wordt bij deze opdracht het werktempo beoordeeld.
- Als er vragen in Facet zijn beantwoord, noteert u voor iedere kandidaat de totaalscore van deze vragen achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema. Dit kunnen zowel automatisch gescoorde als handmatig beoordeelde vragen zijn. Uitleg over de correctie in Facet vindt u op de website van Duo.
- Raadpleeg voor meer informatie het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen van het correctievoorschrift op de website van het Examenblad.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer					
			naam van de kandidaat					
	onderdeel B							
B1	vragen en opdracht in Facet opmerkingen – alle vragen worden automatisch nagekeken – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector	10						
	 twee bakkerijproducten maken							
B2a	algemene vaardigheden en beroepshouding							
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleding		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	werkt netjes en overzichtelijk gedurende het examen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	houdt zich aan de hygiëneregels zoals afgesproken op school		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	werkt gedurende het hele examen veilig met machines en gereedschappen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	laat de werkplek na afloop schoon en netjes achter		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de kandidaat: – voldoet uitstekend aan de eisen 4 – voldoet goed aan de eisen 2 – voldoet voldoende aan de eisen 1 – voldoet onvoldoende aan de eisen, moet nog veel verbeteren en leren 0	4						
	opmerking de score van 3 punten mag niet gegeven worden							
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B2b	voorbereiding: perenkruimelsloffen							
	bakplaat en 3 sloffenringen op de juiste wijze geprepareerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	het harde wenerdeeg doorgewerkt en in stappen uitgerold tot 3 mm dikte		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	3 plakken harde wenerdeeg netjes uitgestoken en met sloffenring op de bakplaat geplaatst		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle grondstoffen voor het cakebeslag netjes en correct afgewogen en geconditioneerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	3						
B2c	verwerking: perenkruimelsloffen							
	de boter is met de suiker, de citroenrasp en het zout zalvig en luchtig gedraaid		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	het ei geleidelijk toegevoegd en het mengsel is niet geschild		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de bloem op de juiste wijze doorgemengd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	cakebeslag is in een spuitzak met glad spuitje 12 gedaan, spuitzak is aan de buitenzijde schoon en cakebeslag is gelijkmatig verdeeld over de 3 vormen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de peren zijn netjes in parten gesneden en verdeeld over de vormen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de grondstoffen voor de kruimelmassa zijn op de juiste wijze verwerkt tot een gelijkmatige kruimelmassa		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de kruimelmassa is gelijkmatig verdeeld over de vormen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	5						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B2d	voorbereiding: deeg koffiebroodjes							
	bakplaten zijn op de juiste wijze geprepareerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle grondstoffen zijn netjes en correct afgewogen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de grondstoffen zijn gekneet tot een glad deeg		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	deeg heeft een voorslag gekregen en is afgedekt in de koeling geplaatst		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	3						
B2e	verwerking: koffiebroodjes							
	vulling 1 en 2 zijn op de juiste wijze afgewogen en aangemaakt		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	deeg is op de juiste wijze uitgerold tot een plak van 40 x 40 cm		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	vulling 1 is gelijkmatig aangebracht op de plak		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	vulling 2 is op de juiste wijze verdeeld over de plak en aan de onderzijde is 2 cm vrijgehouden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de deegplak is gelijkmatig opgerold en gevormd tot 50 cm		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de rol is gesneden in 20 gelijke stukken van 2,5 cm		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	koffiebroodjes zijn netjes in verband op de bakplaten gelegd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	koffiebroodjes zijn gedurende 30 minuten in de rijskast geplaatst		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	5						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B2f	bakken en resultaat							
	de koffiebroodjes zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig goudbruin van kleur afgebakken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de koffiebroodjes zijn voldoende afgekoeld en netjes dun gegeleerd en bestrooid met kokosrasp		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de perenkruimelsloffen zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig goudbruin van kleur afgebakken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de gebakken slofbodems worden op het juiste moment gelost en de kandidaat laat ze volledig afkoelen voor de verdere verwerking		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de perenkruimelsloffen zijn netjes gedecoreerd zoals op de foto		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	er worden 20 verkoopbare ronde koffiebroodjes en 3 verkoopbare perenkruimelsloffen op de juiste wijze gepresenteerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	4						
B2g	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 -1	2						
	totaal onderdeel B	36						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Bij dit onderdeel is geen toelichting van toepassing.