

Examen VMBO-KB

2025

versie blauw, 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 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 (\oplus of \ominus) 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					
B1	onderdeel B							
B1	vragen en opdracht in Facet opmerkingen – alle vragen worden automatisch nagekeken – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector	9						
	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"/>					
	werkt gedurende het hele examen veilig met machines en gereedschappen		<input type="checkbox"/>					
	laat de werkplek na afloop schoon en netjes achter		<input type="checkbox"/>					
	de kandidaat:	4						
	– 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						
	opmerking de score van 3 punten mag niet gegeven worden							
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B2b	voorbereiding: kapsel vruchtentaartjes							
	3 bakvormen en bakplaat zijn op de juiste wijze geprepareerd		<input type="checkbox"/>					
	alle grondstoffen zijn netjes en correct afgewogen en geconditioneerd		<input type="checkbox"/>					
	het beslag is op de juiste wijze gemengd en geklopt		<input type="checkbox"/>					
	het beslag is gelijkmatig verdeeld over de 3 bakvormen		<input type="checkbox"/>					
	de kapsels zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig goudbruin van kleur afgebakken		<input type="checkbox"/>					
	alle kapsels zijn netjes gelost op een schone, droge theedoek		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	-1	4					
B2c	voorbereiding: bloembrood							
	de bakplaat is op de juiste wijze geprepareerd met siliconenpapier		<input type="checkbox"/>					
	alle grondstoffen voor het deeg en de vulling zijn netjes en correct afgewogen		<input type="checkbox"/>					
	de grondstoffen zijn op de juiste wijze machinaal gekneed tot een glad deeg		<input type="checkbox"/>					
	het deeg is verdeeld in 6 gelijke stukken en netjes opgebold en afgedekt		<input type="checkbox"/>					
	de vulling is op de juiste wijze tot een smeerbare massa aangemaakt		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	-1	3					
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B2d	verwerking: bloembrood							
	de deegstukken hebben 15 minuten voorrijs gehad		<input type="checkbox"/>					
	de 6 deegstukken zijn netjes uitgerold tot plakken van Ø 20 cm		<input type="checkbox"/>					
	de vulling is gelijkmatig verdeeld en uitgesmeerd tussen de deegplakken		<input type="checkbox"/>					
	de deegplakken zijn op de juiste wijze op elkaar gelegd		<input type="checkbox"/>					
	de broden zijn op de juiste wijze gelijkmatig verdeeld en ingesneden		<input type="checkbox"/>					
	iedere punt is dezelfde kant op gedraaid		<input type="checkbox"/>					
	de bloembroden zijn gedurende 20 minuten in de rijskast geplaatst		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	-1	4					
B2e	verwerking: vruchtentartjes							
	alle grondstoffen voor de vulling zijn netjes en correct afgewogen		<input type="checkbox"/>					
	de kapsels zijn volledig afgekoeld voor afwerking		<input type="checkbox"/>					
	2 van de 3 kapsels zijn op de juiste wijze doorgesneden		<input type="checkbox"/>					
	de vulling is op de juiste wijze aangemaakt		<input type="checkbox"/>					
	de spuitzak met glad spuitje 12 is juist geprepareerd, de vulling juist in de spuitzak gedaan en de spuitzak is aan de buitenkant schoon		<input type="checkbox"/>					
	de vulling is op de juiste wijze tussen de kapselflakken gespoten		<input type="checkbox"/>					
	de taartjes zijn gemaskeerd met abrikozenmoe en aangezet met amandelschaafsel		<input type="checkbox"/>					
	het fruit is op de juiste wijze verkleind		<input type="checkbox"/>					
	de vruchtentartjes zijn op juiste wijze met fruit gedecoreerd en dun gegeleerd		<input type="checkbox"/>					
	op elk taartje zijn gelijkmatige, nette rozetten gespoten		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	-1	7					
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B2f	bakken en resultaat							
	de bloemberden zijn voor het bakken gedecoreerd met greinsuiker		<input type="checkbox"/>					
	de bloemberden zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig goudbruin van kleur afgebakken		<input type="checkbox"/>					
	er worden 2 verkoopbare, ronde bloemberden en 2 verkoopbare vruchtentartjes op de juiste wijze gepresenteerd		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	-1	2					
B2g	zelfstandig werken		2					
	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						
	totaal onderdeel B	35						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Bij dit onderdeel is geen toelichting van toepassing.