

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](https://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	9						
	 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	carrot cakes							
	bakplaat en 3 bakvormen zijn op de juiste wijze geprepareerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle grondstoffen zijn netjes en correct afgewogen en geconditioneerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de pecannoten zijn fijngehakt		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	het beslag is op de juiste wijze bereid en goed gemengd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	het beslag is gelijkmatig verdeeld over de bakvormen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de carrot cakes zijn in een oven met de juiste temperatuur, gaar en gelijkmatig goudbruin van kleur afgebakken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	4						
B2c	voorbereiding: deeg koffiebroodjes							
	bakplaat is op de juiste wijze geprepareerd met siliconenpapier		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B2d	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 50 x 28 cm		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	vulling 1 is gelijkmatig aangebracht op de plak		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	vulling 2 is op de juiste wijze verdeeld over de plak en aan een lange zijde is 9 cm vrij gehouden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de deegplak is op de juiste wijze in drieën gevouwen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de deegplak is gelijkmatig gevormd tot 60 cm		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de plak is gesneden in 20 gelijke broodjes van 3 cm		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de koffiebroodjes zijn op de juiste wijze getwist en netjes met de sluiting naar onder op de bakplaat gelegd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de koffiebroodjes zijn gedurende 30 minuten in de rijskast geplaatst		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	8 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
B2e	bakken en resultaat							
	de carrot cakes zijn netjes gelost en volledig afgekoeld voor afwerking		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	er zijn 6 gelijkmatige marsepeinen worteltjes gemaakt zoals op de foto		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de mascarponecrème is gelijkmatig verdeeld zoals op de foto		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de carrot cakes zijn op de juiste wijze gedecoreerd met de worteltjes en pecannoten		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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 gezeleerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	er worden 20 verkoopbare koffiebroodjes en 3 verkoopbare carrot cakes op de juiste wijze gepresenteerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	5						
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 -1	2						
	totaal onderdeel B	35						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Bij dit onderdeel is geen toelichting van toepassing.