

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 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.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
B1	onderdeel B	10				
	minitoets maken					
	twee bakkerijproducten maken					
B2a	algemene vaardigheden en beroepshouding in de bakkerij					
	betreedt de bakkerij in schone en complete vakkleeding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt netjes en overzichtelijk gedurende het examen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	houdt zich aan de hygiëneregels zoals die op school gelden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het werktempo is gedurende het hele examen voldoende op peil		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt gedurende het hele examen veilig met machines en gereedschappen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	laat de werkplek netjes achter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat voldoet uitstekend aan de eisen	4				
	de kandidaat voldoet goed aan de eisen	2				
	de kandidaat voldoet voldoende aan de eisen	1				
	de kandidaat voldoet op onvoldoende wijze, moet nog veel verbeteren en leren	0				
	<i>opmerking</i>					
	<i>de score van 3 punten mag niet gegeven worden</i>					
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B2b	productie amandelcakeartaartjes						
	bakplaat en spuitzak correct voorbereid vóór het begin van de bereiding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle grondstoffen voor taartjes correct afgewogen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	krumeldeeg tot de juiste dikte uitgerold (3 mm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3 pie-plates op correcte wijze gefonceerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	frambozenbessenjam gelijkmatig verdeeld over de 3 pie-plates		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ingrediënten victoriabeslag goed met elkaar vermengd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	grondstoffen voor cakebeslag op juiste manier en in juiste volgorde verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spuitzak op de juiste wijze gevuld en deze is nagenoeg schoon aan de buitenzijde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	cakebeslag gelijkmatig verdeeld over de 3 pie-plates		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	victoriabeslag gelijkmatig verdeeld over 3 pie-plates; de taartjes zijn goed bedekt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	5					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B2c	productie rozetspritsen									
	bakplaat correct voorbereid klaar vóór het begin van de bereiding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	sputzak voorafgaand aan bereiding wrijfdeeg op juiste manier geprepareerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle grondstoffen correct afgewogen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	grondstoffen voor wrijfdeeg op de juiste manier verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	sputzak op juiste wijze gevuld en deze is nagenoeg schoon aan de buitenzijde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gelijke rozetten opgespoten (Ø 4 cm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	rozetten in verband met voldoende afstand van elkaar opgespoten (6 x 7)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	al het wrijfdeeg is gebruikt bij het opspuiten van de spritsen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	5								
	transport									

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B2d	kwaliteit en verkoopbaarheid amandelaaketaartjes									
	taartjes zijn in de juiste kleur gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	taartjes hebben de juiste gaarheid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	taartjes zijn gelijkmatig gedecoreerd met decorerpoeder		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1								
B2e	kwaliteit en verkoopbaarheid rozetspritsen									
	spritsen zijn in de juiste kleur gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juiste hoeveelheid spritsen gepresenteerd, 42 stuks (marge van 40-44 stuks)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1								
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. <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	3								
	terugkijken (zie 1.2)									
B3a	vier relevante eisen genoemd die aan het product gesteld worden	1								
B3b	geeft juist oordeel over of het eigen product aan de eisen voldoet	2								
	<i>opmerking</i> <i>de score 1 mag niet gegeven worden</i>									
B3c	de vraag over de uitvoering van de techniek correct beantwoord	1								
	totaal onderdeel B	33								

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht B3

Per kandidaat afwisselend de volgende combinatie van vragen stellen:

kandidaat 1	kandidaat 2
1 - 2 - 6	3 - 4 - 5

	rozetspritsen
vraag 1	Noem vier eisen waaraan de rozetspritsen moeten voldoen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– gaar zijn– gelijkmatig van grootte zijn– goudgeel van kleur zijn– luchtig zijn– bros zijn– iets uitgedreven zijn– schone onderkant hebben– verkoopbaar zijn / 42 stuks verkoopbaar (marge 40-44 stuks)
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examinerator en de kandidaat proeven een stukje.
vraag 2	Vind je dat jouw rozetspritsen aan deze eisen voldoen?
antwoord	
<i>opmerking</i>	<i>Eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna de mening van de examinerator bespreken.</i>

	amandelcaketaartjes
vraag 3	Noem vier eisen waaraan de amandelcaketaartjes moeten voldoen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– gaar zijn– er identiek uitzien– gelijkmatig van gewicht zijn– goed van kleur zijn– verkoopbaar zijn / 3 stuks verkoopbaar– gelijkmatig gedecoreerd zijn– goede smaak hebben / goed op smaak zijn
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examinerator en de kandidaat proeven een stukje.
vraag 4	Vind je dat jouw amandelcaketaartjes aan deze eisen voldoen?
antwoord	
<i>opmerking</i>	<i>Eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna de mening van de examinerator bespreken.</i>

	techniekvraag
vraag 5	Was je tevreden over het opspuiten van de rozetten? Motiveer je antwoord. Is er iets wat je een volgende keer anders gaat doen?

	techniekvraag
vraag 6	Was je tevreden over het uitrollen van het kruimeldeeg? Motiveer je antwoord. Is er iets wat je een volgende keer anders gaat doen?