

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 minitoets noteert u achter het bijbehorende opdracht nummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

## 1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
<b>B1</b>	<b>onderdeel B</b>	<b>10</b>				
	miniftoets maken					
	<b>twee bakkerijproducten maken</b>					
<b>B2a</b>	<b>algemene vaardigheden en beroepshouding in de bakkerij</b>					
	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	<b>4</b>				
	de kandidaat voldoet goed aan de eisen	<b>2</b>				
	de kandidaat voldoet voldoende aan de eisen	<b>1</b>				
	de kandidaat voldoet op onvoldoende wijze, moet nog veel verbeteren en leren	<b>0</b>				
	<i>opmerking</i>					
	<i>de score van 3 punten mag niet gegeven worden</i>					
	<b>transport</b>					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	<b>transport</b>									
<b>B2b</b>	<b>productie korstschelpen</b>									
	korstdeeg op correcte wijze volgens stappenplan op juist formaat en dikte uitgerold		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	korstplak eerst correct geprikt met korstprikker; daarna plakjes correct uitgestoken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	korstplakjes op correcte wijze vochtig gemaakt en lichtjes aangedrukt in de suiker		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	korstplakjes met de suikerkant naar boven op pie-platebakjes gelegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	korstschelpen minimaal 30 minuten gerust voor het bakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	korstschelpen op de juiste temperatuur en tijd gebakken en hebben de juiste kleur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gebakken korstschelpen voldoende nagedroogd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	korstschelpen op correcte wijze ingestreken met chocolade		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	slagroom voor Zwitserse room op juiste dikte geklopt, daarna op correcte wijze gemengd met gele room en met garde glad geroerd tot Zwitserse room		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spruitzak is op correcte wijze gevuld met Zwitserse room, buitenkant van de spruitzak is schoon en spruitzak is voorzien van een glad spuitmondje		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardbeien op correcte wijze in voldoende en gelijkmatige plakjes gesneden		<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>	<b>4</b>								
		<b>-1</b>								
	<b>transport</b>									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
<b>B2c</b>	<b>productie stroopwafelmuffins</b>						
	bakplaat, spuitzak, caisses vooraf klaargezet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle grondstoffen voor de muffins correct afgewogen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	muffinbeslag op de juiste manier met de planeetmenger bereid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op correcte wijze 6 ministroopwafels gelijkmatig gehalveerd en 10 stuks fijngehakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	fijngesneden ministroopwafels al spatelend goed verdeeld door het muffinbeslag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spuitzak is op correcte wijze gevuld met muffinbeslag en buitenkant is schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pas na het vullen van de spuitzak een puntje van maximaal 4 cm afgeknipt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	muffinbeslag met de spuitzak gelijkmatig over de caisses verdeeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	muffins op de juiste temperatuur en tijd gebakken en hebben de juiste kleur		<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>	<b>4</b>					
	<b>transport</b>						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	<b>transport</b>							
<b>B2d</b>	<b>kwaliteit en verkoopbaarheid muffins</b>							
	op correcte wijze mooie en gelijkwaardige kleine rozetten botercrème opgespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de muffins correct gedecoreerd met halve ministroopwafel; daarna met karamelsaus		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de muffins zien er smakelijk en gelijkwaardig uit en zijn goed verkoopbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de muffins zijn op de juiste wijze gepresenteerd		<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>	<b>2</b>						
	<b>B2e</b>	<b>-1</b>						
	<b>kwaliteit en verkoopbaarheid korstschelpen</b>							
	Zwitserse room is gelijkmatig verdeeld over 8 korstschelpen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de aardbeienplakjes gelijkmatig verdeeld over de korstschelpen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de korstschelpen correct afgeleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	op correcte wijze 8 mooie en gelijkwaardige rozetten slagroom gespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de korstschelpen zien er smakelijk en gelijkwaardig uit en zijn goed verkoopbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de korstschelpen zijn netjes gepresenteerd op caisses		<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>	<b>3</b>						
	<b>B2f</b>	<b>-1</b>						
	<b>zelfstandig werken</b>							
	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>	<b>2</b>						
	<b>transport</b>							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>transport</b>								
	<b>terugkijken (zie 1.2)</b>								
<b>B3a</b>	vier relevante eisen genoemd die aan het product gesteld worden <i>per fout of ontbrekend antwoord</i>	<b>2</b>							
<b>B3b</b>	geeft juist oordeel over of het eigen product aan de eisen voldoet	<b>1</b>							
<b>B3c</b>	geeft juist oordeel over het eigen hygiënisch / veilig en overzichtelijk werken	<b>1</b>							
	<b>totaal onderdeel B</b>	<b>33</b>							

## 1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

### Opdracht B3

Per kandidaat (afwisselend) een van de volgende combinaties van vragen stellen:

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

<b>vraag 1</b>	<b>Noem vier eisen waaraan de stroopwafelmuffins moeten voldoen.</b>
<b>antwoord</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ze zijn gelijkmatig van vorm en zien er aantrekkelijk uit</li> <li>– ze hebben een goudbruine kleur</li> <li>– ze zijn gaar</li> <li>– ze zijn lekker luchtig</li> <li>– de rozetten botercrème zijn gelijkmatig van grootte en op het midden van de stroopwafelmuffin gespoten</li> <li>– ze zijn eerst gedecoreerd met een halve stroopwafel en daarna met karamelsaus (zodat er ook karamelsaus op de stroopwafel zit)</li> <li>– de 12 stroopwafelmuffins zijn verkoopbaar</li> </ul>
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examinerator en de kandidaat proeven de stroopwafelmuffin.
<b>vraag 2</b>	<b>Vind je dat jouw stroopwafelmuffins aan de genoemde eisen voldoen?</b>
<b>antwoord</b>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator
<i>opmerking</i>	<i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

<b>vraag 3</b>	<b>Noem vier eisen waaraan de korstschelpen moeten voldoen.</b>
<b>antwoord</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ze zijn gaar en krokant gebakken</li> <li>– de aardbeienplakjes zijn mooi gelijkmatig verdeeld over de korstschelpen</li> <li>– de aardbeienplakjes zijn mooi afgeleerd</li> <li>– op elke korstschelp een mooie rozet slagroom in het midden gespoten</li> <li>– de 8 korstschelpen zien er aantrekkelijk uit en zijn verkoopbaar</li> <li>– de korstschelpen zijn netjes in caisses gepresenteerd</li> <li>– de buitenkant van de korstschelp is gelijkmatig voorzien van suiker</li> <li>– de korstschelpen zijn gelijkwaardig</li> </ul>
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examiner en kandidaat proeven de korstschelp.
<b>vraag 4</b>	<b>Vind je dat jouw korstschelpen aan de genoemde eisen voldoen?</b>
<b>antwoord</b>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner
<i>opmerking</i>	<i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>

	terugkijken op hygiënisch werken
<b>vraag 5</b>	<b>Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.</b>
<b>antwoord</b>	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> <li>– werkbank en materialen regelmatig gereinigd</li> <li>– de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen</li> <li>– afval regelmatig van werkbank verwijderd</li> <li>– draagt de juiste vakkleding en draagt geen ringen, sieraden tijdens de werkzaamheden</li> </ul>
<i>opmerking</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner</i></li> <li>– <i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i></li> </ul>

	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken
<b>vraag 6</b>	<b>Vind je dat je veilig en overzichtelijk gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.</b>
<b>antwoord</b>	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> <li>– zo veel als mogelijk op een opgeruimde werkplek gewerkt</li> <li>– stapsgewijs volgens de aangeboden werkplanning gewerkt</li> <li>– de gereedschappen en apparatuur op de juiste wijze gebruikt</li> </ul>
<i>opmerking</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner</i></li> <li>– <i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i></li> </ul>

*opmerking*

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