Supermarkt, geschikt voor niveau 3 en 4 (K1496)

Servicedocument – Portfolio + Presentatie/CGI

Uitgever: Exalo Media
Versie: 2026-10

Auteursrechtwaarschuwing

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Dit document bevat inhoud die beschermd wordt door het auteursrecht. Exalo Media bezit het auteursrecht op de tekst, afbeeldingen, grafieken, en andere inhoud die in dit document worden weergegeven, tenzij anders aangegeven.

Niets in dit document mag worden verveelvoudigd, verspreid, overgedragen, tentoongesteld, gereproduceerd, of op enige andere wijze gebruikt worden zonder de uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van Exalo Media. Het is strikt verboden om de inhoud van dit document te wijzigen, aan te passen of te vertalen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Exalo Media.

Exalo Media behoudt zich het recht voor om juridische stappen te ondernemen tegen personen of entiteiten die inbreuk maken op het auteursrecht van dit document.

Voor toestemming om de inhoud van dit document te gebruiken, neem contact op met:

Exalo Media
info@exalo.nl
https://exalo.nl

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Examenmatrijs D1-K1

D1-K1: Werken in een supermarkt	
Complexiteit:	De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar in de supermarkt zijn divers. Voor de meeste werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar gelden standaardwerkwijzen die, die in voorkomende gevallen naar eigen inzicht invult voor steeds wisselende situaties. Voor de werkzaamheden heeft de beginnend beroepsbeoefenaar voornamelijk kennis en vaardigheden van de artikelen uit het levensmiddelenassortiment nodig. Ook heeft die kennis nodig van (supermarkt)procedures en wettelijke regels op het gebied van levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, HACCP, Arbo, veiligheid, verse producten, afrekenen en milieu.
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid:	De beginnend beroepsbeoefenaar heeft voornamelijk een uitvoerende rol. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor het eigen takenpakket. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft naast de uitvoerende rol ook een begeleidende rol, waarin die collega's coacht, instrueert en de kneepjes van het supermarktvak bijbrengt. In sommige gevallen heeft die een controlerende rol ten opzichte van medewerkers: onder meer het geval bij (problemen bij) de kassa en kwaliteitscontrole. De beginnend beroepsbeoefenaar voert het merendeel van de werkzaamheden in overleg met een leidinggevende uit. Aan de leidinggevende legt die verantwoording af.
Examenvorm:	Portfolio met een eindpresentatie of met een CGI. De docent of examinator kan kiezen voor de eindpresentatie of het CGI.

Werkproces: D1-K1-W1			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Verleent service in de supermarkt	De beginnend beroepsbeoefenaar helpt klanten bij de servicecounter, door speciale artikelen te verkopen, in te pakken en af te rekenen en retouren of klachten binnen bevoegdheid af te handelen.	De beginnend beroepsbeoefenaar toont betrokkenheid, beantwoordt vragen begrijpelijk en werkt servicegericht binnen procedures. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert onveilige situaties en helpt tijdig, met respect voor privacy, geld en regels.	De serviceverlening leverde een positieve bijdrage aan de klantrelatie, doordat servicecounterwerk afgerond werd met passende afhandeling van aanvragen, retouren en klachten binnen de bevoegdheid.

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Werkproces: D1-K1-W2			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Voert alcoholcheck uit	De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert alcoholaankoop, controleert legitimatie bij minderjarigen en houdt producten achter bij niet-naleving. Bij dronkenschap weigert verkoop, legt procedures uit, biedt opties en schakelt leidinggevende in indien nodig.	De beginnend beroepsbeoefenaar legt regels en procedures over alcohol- en tabaksverkoop duidelijk uit, stemt taal en benadering af en voorkomt escalatie door tactvol diplomatiek optreden.	Alcohol is uitsluitend verkocht aan klanten die aan de minimumleeftijd voldoen. Contact met de klant verminderde de kans op niet-naleving van wetgeving tot een minimum.

Werkproces: D1-K1-W3			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Bewerkt foodproducten	De beginnend beroepsbeoefenaar weegt, bewerkt, snijdt, voegt samen, verpakt, codeert en voegt informatie toe over foodproducten volgens klanteisen, recepten en richtlijnen, en controleert op houdbaarheid en afwijkingen.	De beginnend beroepsbeoefenaar weegt en snijdt een foodproduct deskundig, gebruikt juiste middelen en werkt ordelijk en systematisch, met continue kwaliteitscontrole en naleving van arbo, veiligheid, hygiëne en milieu.	De bewerkte foodproducten voldoen aan eisen voor voedselveiligheid en kwaliteit en zijn afgestemd op de wensen van de klant.

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Werkproces: D1-K1-W4			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Controleert de staat van foodpresentaties en -opslag	De beginnend beroepsbeoefenaar controleert foodproducten op afwijkingen, bewaakt bewaar- en presentatiecondities, plaatst koel- en vriesproducten, controleert temperatuursystemen en handelt bij afwijkingen inclusief onderzoek en administratie van derving.	De beginnend beroepsbeoefenaar controleert foodpresentaties en -opslag zorgvuldig, volgens procedures, THT- en HACCP-normen, en voert temperatuurmetingen tijdig uit. Hij schakelt bij afwijkingen en minimaliseert derving door ordelijk, systematisch te werken.	De presentatie, opslag en bijbehorende administratie van de foodproducten zijn afgerond en voldoen aan supermarkt-richtlijnen en wettelijke regels voor arbo, veiligheid, hygiëne en milieu.

Werkproces: D1-K1-W5			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Voert schoonmaakwerkzaamheden uit in het kader van HACCP	De beginnend beroepsbeoefenaar reinigt en desinfecteert na werkzaamheden de hulpmiddelen en werkomgeving, en documenteert indien nodig de werkzaamheden op lijsten voor HACCP.	De beginnend beroepsbeoefenaar werkt ook bij tijdsdruk volgens beproefde werkwijzen en levert alleen schoonmaakresultaten die voldoen. De beroepsbeoefenaar volgt procedures en wettelijke regels voor hygiëne, HACCP, arbo, veiligheid en milieu.	De hulpmiddelen en de werkomgeving voldoen na de (deel)werkzaamheden aan HACCP-normen.

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Werkprocessen	**Inhoud**	**Aanwijzingen**
Alle werkprocessen	Beoordeling totale portfolio	De beoordelaar controleert eerst de kwaliteit en volledigheid van de bewijzen met de Quick Check. Daarna wordt iedere portfolio-opdracht beoordeeld met Voldaan of Niet voldaan. Minimaal vijf van de zes criteria moeten voldaan zijn. Het portfolio levert geen punten op. Als alle bijbehorende portfolio-opdrachten voldaan zijn, wordt de presentatie of het CGI afgenomen en beoordeeld. Alleen de presentatie of het CGI wordt beoordeeld met de volgende puntenschaal: - O = onvoldoende (0 punten). Wanneer het criterium niet op een acceptabele manier is uitgevoerd, zoals gewenst is in de beroepspraktijk. - V = voldoende (1 punt). De uitvoering van het criterium voldoet aan het niveau dat van de beginnend beroepsbeoefenaar kan worden verwacht. - G = goed (2 punten). De uitvoering van het criterium is bovengemiddeld goed en daarmee meer dan de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen of kunnen. De behaalde punten worden per examenmoment opgeteld. De omzettingstabel van dat moment geeft het afzonderlijke momentcijfer. De school bepaalt eventuele weging, middeling en voorwaarden voor het eindresultaat.

Examen		
Werkprocessen	**Inhoud**	**Aanwijzingen**
Alle werkprocessen	Het examen bestaat uit de portfolio-opdrachten en een mondelinge toelichting van de portfolio-opdrachten. De examinator bepaalt de tijd en locatie van de toelichting.	De examenkandidaat bereidt een presentatie of criteriumgericht interview (CGI) voor over het portfolio. De kandidaat licht de uitvoering, gemaakte keuzes en resultaten toe. In beide vormen stelt de examinator zo nodig aanvullende vragen bij de beoordelingscriteria. De beoordeling van de toelichting vindt plaats aan de hand van een beoordelingsformulier.

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Examenmomenten en registratie

Dit examen bestaat uit afzonderlijk beoordeelde examenmomenten. De school registreert de momentcijfers en bepaalt eventuele weging, middeling en voorwaarden voor het eindresultaat. Een herkansing kan per moment; andere geldige resultaten blijven behouden.

Moment	Werkprocessen	Opdrachten	Max. punten
1	D1-K1-W1, D1-K1-W2, D1-K1-W3	1, 2, 3	30
2	D1-K1-W4, D1-K1-W5	4, 5	20

Toelichting bij dit servicedocument

Dit servicedocument geeft een beknopt overzicht van de opbouw en inhoud van het exameninstrument. Het document is bedoeld om opleidingen en examencommissies te helpen bij de **oriëntatie op het examenproduct**.

Omdat exameninstrumenten zelf niet vrij gedeeld kunnen worden, biedt dit servicedocument inzicht in onder andere:

- De structuur van het examen
- De relatie met het kwalificatiedossier of keuzedeel
- De toetsmatrijs
- De manier van beoordelen

Op basis van deze informatie kunnen opleidingen doorgaans goed beoordelen of het exameninstrument aansluit bij hun onderwijs en examinering.

Voorbeelden van examenmateriaal

Wilt u een beter beeld krijgen van de manier waarop Exalo examens ontwikkelt? Op onze website vindt u een aantal **voorbeelddocumenten** die laten zien hoe examens, beoordelingsformulieren en instructies zijn opgebouwd.

Deze voorbeelden zijn te vinden via: https://exalo.nl/ons-concept/

Veelgestelde vragen

Veel praktische vragen van opleidingen gaan bijvoorbeeld over:

- Hoe een exameninstrument wordt ingezet in de praktijk
- Hoe de beoordeling is opgebouwd
- Welke documenten worden meegeleverd
- Hoe het vaststellen door de examencommissie werkt

Op de productpagina van elk exameninstrument vindt u daarom een **uitgebreide FAQ** met antwoorden op de meest gestelde vragen.

Afnamevorm van het examen

Exalo Media ontwikkelt exameninstrumenten met een afnamevorm die past bij de aard van het werkproces of het keuzedeel. Afhankelijk van het examen kan dit bijvoorbeeld bestaan uit een praktijkopdracht, een beroepsproduct, een gesprek, een observatie in de praktijk of een combinatie van deze onderdelen. In het servicedocument staat beschreven **welke afnamevorm voor dit exameninstrument is uitgewerkt** en hoe de beoordeling plaatsvindt.

Wij realiseren ons dat opleidingen hun onderwijs en examinering soms anders hebben ingericht. Het kan daarom voorkomen dat de standaard afnamevorm van een exameninstrument niet volledig aansluit bij de manier waarop een opleiding het onderwijs heeft georganiseerd.

In dat geval kan in overleg worden gekeken naar **alternatieve afnamevormen of aanpassingen aan het exameninstrument**. Denk bijvoorbeeld aan een andere combinatie van examenonderdelen of een aangepaste manier van beoordelen. Dergelijke aanpassingen worden altijd afgestemd met de opleiding en moeten plaatsvinden **voordat het exameninstrument ter vaststelling wordt aangeboden aan de examencommissie**.

Afhankelijk van de aard en omvang van de aanpassing kunnen hiervoor **ontwikkel- of aanpassingskosten** in rekening worden gebracht. Heeft uw opleiding specifieke wensen rondom de afnamevorm van het examen? Neem dan gerust contact met ons op om de mogelijkheden te bespreken.

Vaststelling van het exameninstrument

Exameninstrumenten van Exalo worden aangeboden voor gebruik via een **Route 2 vaststellingsprocedure**. Dit betekent dat het exameninstrument wordt vastgesteld door de **examencommissie van de onderwijsinstelling** die het examen gebruikt.

Wij adviseren daarom om vóór aanschaf of inzet **af te stemmen met de eigen examencommissie** of deze werkwijze aansluit bij het beleid van de instelling. Het servicedocument en de bijbehorende toetsmatrijs zijn opgesteld om examencommissies te ondersteunen bij deze beoordeling.

Vragen of aanvullende informatie

Heeft uw opleiding of examencommissie aanvullende vragen over het exameninstrument, de documentatie of de inzet in de praktijk? Neem dan gerust contact met ons op. Wij denken graag mee:

- ➔ https://exalo.nl
- ➔ info@exalo.nl