



# Worstmaken verdieping (K0134)

Servicedocument – Afnamevorm: Praktijkexamen

Uitgever: Exalo Media  
Versie: 2026-03

#### **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](mailto:info@exalo.nl)  
<https://exalo.nl>

## Examenmatrijs D1-K1

| D1-K1: Produceert worsten en vleeswaren         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Complexiteit:</b>                            | De vakbekwaam medewerker vers voert zowel standaard als niet-standaard werkzaamheden uit. Hij produceert verschillende specialistische enkelvoudige en samengestelde producten volgens vaste receptuur, of past de receptuur zelf aan. Hij heeft hiervoor specialistische kennis nodig van de kenmerken en bestanddelen en grond- en hulpstoffen van enkelvoudige en samengestelde producten en praktische vaardigheden voor het bedienen van machines in de worstmakerij. |
| <b>Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid:</b> | De vakbekwaam medewerker vers is verantwoordelijk voor zijn eigen werk. Hij speelt in op wisselende of onverwachte omstandigheden. Hij werkt zelfstandig binnen een opdracht.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Examenvorm:</b>                              | <p>Praktijkexamen</p> <p>Het praktijkexamen is een afsluitende toets waarbij de kandidaat in een realistische werkomgeving aantoont de vereiste kennis, vaardigheden en professionele houding te beheersen. De beoordeling vindt plaats aan de hand van vooraf vastgestelde criteria en richt zich op zowel het proces als het eindresultaat.</p>                                                                                                                          |

| <b>Werkproces: D1-K1-W1</b>                                |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                     |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Titel werkproces</b>                                    | <b>Uit te voeren</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Aanwijzingen voor de opdracht</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Resultaat</b>                                    |
| Bereidt het productieproces van worsten en vleeswaren voor | De vakbekwame medewerker bereid specialistische worsten en vleeswaren voor door grond- en hulpstoffen klaar te zetten, machines af te stellen, incurante delen te verwijderen, grondstoffen te modelleren en verkleinen, en indien nodig darmen of omhulsels te bewerken. | De beginnend beroepsbeoefenaar zorgt voor tijdige beschikbaarheid en verantwoorde omvang van ingrediënten, maakt machines gebruiksklaar volgens richtlijnen, bereidt grond- en hulpstoffen en vlees volgens receptuur, en behandelt indien nodig darmen en omhulsels volgens de richtlijnen. | De productie van worsten en vleeswaren kan starten. |

| <b>Werkproces: D1-K1-W2</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Titel werkproces</b>       | <b>Uit te voeren</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Aanwijzingen voor de opdracht</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Resultaat</b>                                                                                                                                                                                                        |
| Bereidt worsten en vleeswaren | De vakbekwame medewerker produceert verschillende worstsoorten volgens planning, gebruikt voorbewerkte producten, voegt hulpstoffen toe, mengt het deeg, stopt het in darmen en kookt, grilt of braadt terwijl hij temperatuur en tijd controleert en bij afwijkingen ingrijpt. Hij bedenkt variaties, raadpleegt vakinformatie, maakt een kleine testproductie en bespreekt de recepten met leidinggevenden. | De beginnend beroepsbeoefenaar volgt de receptuur, past juiste technieken toe, werkt hygiënisch, efficiënt en kosteneffectief, controleert parameters, waarschuwt bij afwijkingen, raadpleegt bronnen, bespreekt verbeteringen met leidinggevende, werkt volgens voorschriften, past bewerkingstechnieken toe en verdedigt keuzes terwijl hij luistert. | De worsten en vleeswaren zijn op de juiste wijze geproduceerd en gereed voor de verkoop. Er blijft zo min mogelijk restmateriaal over. Een receptuur van worst of vleeswaar met een vernieuwde uitstraling en/of smaak. |

| Werkproces: D1-K1-W3             |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                        |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Titel werkproces                 | Uit te voeren                                                                                                                                                                                                   | Aanwijzingen voor de opdracht                                                                                                                                                                                                                                    | Resultaat                                                              |
| Houdt machines in optimale staat | De vakbekwame medewerker vers onderhoudt de machines door ze te reinigen en desinfecteren, houdt de productieruimte schoon, registreert de schoonmaakgegevens en zorgt dat de apparatuur in goede staat blijft. | De beginnend beroepsbeoefenaar reinigt en desinfecteert machines volgens richtlijnen, registreert de schoonmaakgegevens nauwkeurig op formulieren zoals de HACCP-checklist en volgt een vaste volgorde, met aandacht voor de veiligheid van zichzelf en anderen. | De machines zijn schoon en de productieruimte is netjes achtergelaten. |

| Examen                          |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Werkprocessen                   | Inhoud                     | Aanwijzingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Alle kerntaken en werkprocessen | Beoordeling praktijkexamen | <p>De examinerator beoordeelt de uitvoering van het praktijkexamen op basis van vastgestelde beoordelingscriteria die betrekking hebben op de vakinhoudelijke uitvoering. Het bewijsmateriaal ondersteunt de beoordeling, maar is niet zelfstandig beslissend.</p> <p>Beoordelen gebeurt aan de hand van een puntenschaal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O = onvoldoende (0 punten). Wanneer het criterium niet op een acceptabele manier is uitgevoerd, zoals gewenst is in de beroepspraktijk.</li> <li>- V = voldoende (1 punt). De uitvoering van het criterium voldoet aan het niveau dat van de beginnend beroepsbeoefenaar kan worden verwacht.</li> <li>- G = goed (2 punten). De uitvoering van het criterium is bovengemiddeld goed en daarmee meer dan de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen of kunnen.</li> </ul> <p>De behaalde punten worden opgeteld. Met de omzettingstabel wordt er een eindcijfer berekend (eventueel met OVG-schaal).</p> |

| Examen                          |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Werkprocessen                   | Inhoud                                                      | Aanwijzingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Alle kerntaken en werkprocessen | Het examen bestaat uit het uitvoeren van het praktijkexamen | <p>De examinerator observeert en beoordeelt de uitvoering van het praktijkexamen tijdens het werken.</p> <p>Tijdens of direct na de uitvoering kan de examinerator de student kort bevragen ter verduidelijking van gemaakte keuzes en uitgevoerde handelingen. Deze toelichting is ondersteunend van aard en maakt geen afzonderlijk beoordeeld onderdeel van het examen uit.</p> |

## 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](mailto:info@exalo.nl)