



Supermarkt (geschikt voor niveau 2) (K0243)

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
<https://exalo.nl>

Examenmatrijs D1-K1

D1-K1: Werken in een supermarkt	
Complexiteit:	De werkzaamheden van de beroepsbeoefenaar in de supermarkt zijn divers. Hiervoor gelden veelal standaardwerkwijzen. Om in te spelen op de vragen en behoeften van klanten voert hij werkzaamheden naar eigen inzicht uit. Voor de werkzaamheden heeft de beroepsbeoefenaar basiskennis en vaardigheden van de artikelen uit het levensmiddelenassortiment nodig. Ook heeft hij basiskennis nodig van (supermarkt)procedures en wettelijke regels op het gebied van levensmiddelen, (persoonlijke) hygiëne, HACCP, Arbo, veiligheid en milieu.
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid:	De beroepsbeoefenaar heeft voornamelijk een uitvoerende rol. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen takenpakket. Hij voert het merendeel van zijn werkzaamheden in overleg met zijn leidinggevende uit. Aan zijn leidinggevende legt hij verantwoording af.
Examenvorm:	Praktijkexamen 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.

Werkproces: D1-K1-W1			
Titel werkproces	Uit te voeren	Aanwijzingen voor de opdracht	Resultaat
Verleent service in de supermarkt	De beroepsbeoefenaar signaleert hulpbehoefte, beantwoordt vragen, wijst artikelen aan, helpt met inpakken en zelfscannen, signaleert onveilige situaties, storingen, tekorten en lekkages, verwijst bij vragen over zelfzorggeneesmiddelen, voert controles uit, rapporteert, behandelt klachten en schakelt leiding in bij calamiteiten.	De beginnend beroepsbeoefenaar toont betrokkenheid door wensen en behoeften te onderzoeken, stemt service en informatie af, beantwoordt vragen begrijpelijk, wekt vertrouwen door deskundigheid, handelt servicegericht, is alert op afwijkingen, houdt rekening met winkelbeleid, verhelpt afwijkingen proactief, blijft rustig onder druk en roept tijdig hulp in bij problemen.	De serviceverlening heeft een positieve bijdrage geleverd aan de klantrelatie en de kans op escalatie is geminimaliseerd (door het tijdig inroepen van de leidinggevende).

Werkproces: D1-K1-W2			
Titel werkproces	Uit te voeren	Aanwijzingen voor de opdracht	Resultaat
Voert alcohol- en tabakcheck uit	De beroepsbeoefenaar controleert bij verkoop van alcohol of tabak de legitimatie, geldigheid en leeftijd, houdt producten bij twijfel of niet-geslaagde controle achter, en schakelt leidinggevende in bij onenigheid of vermoeden van dronkenschap.	De beginnend beroepsbeoefenaar handelt volgens de regels en procedures voor alcohol- en tabaksverkoop, spreekt de klant correct en passend toe, blijft kalm en laat zich niet onder druk zetten, en schakelt tijdig de leidinggevende in indien nodig.	Alcohol en tabak zijn alleen verkocht aan klanten die voldoen aan de minimumleeftijd. De kans op escalatie en niet navolgen van de wetgeving is geminimaliseerd door tijdig inroepen van de leidinggevende.

Werkproces: D1-K1-W3			
Titel werkproces	Uit te voeren	Aanwijzingen voor de opdracht	Resultaat
Bewerkt foodproducten	De beroepsbeoefenaar weegt, bewerkt, snijdt, voegt foodproducten samen volgens klantwensen, gebruikt hulpmiddelen, verpakt, codeert en voegt informatie toe over gewicht, prijs, datum, THT en ingrediënten, controleert houdbaarheid en afwijkingen, volgt receptuur voor bereiding en presenteert of slaat de producten op.	De beginnend beroepsbeoefenaar snijdt of weegt foodproducten deskundig, rekening houdend met kenmerken en mogelijkheden, en gebruikt passende materialen. Ze werkt ordelijk, systematisch, volgens beproefde methoden, bewaakt constant de kwaliteit en houdt zich strikt aan wettelijke regels voor arbo, veiligheid, hygiëne en milieu zonder compromissen over voedselveiligheid.	Het product voldoet aan de eisen op het gebied van voedselveiligheid en kwaliteit en is bewerkt naar de wensen van de klant.

Werkproces: D1-K1-W4			
Titel werkproces	Uit te voeren	Aanwijzingen voor de opdracht	Resultaat
Controleert de staat van foodpresentaties en -opslag	De beroepsbeoefenaar controleert voedsel op afwijkingen, THT en schade, prijst korte THT-afproducten af, bewaakt bewaarcondities, plaatst koel- en vriesproducten, meet temperaturen, vult lijsten in, controleert systemen en handelt bij afwijkingen, en verplaatst, verwerkt en registreert niet-verkoopbare foodproducten en derving.	De beginnend beroepsbeoefenaar toont discipline door zich te houden aan werkprocedures, arbo-, milieu-, veiligheids-, THT-, HACCP-voorschriften, CBL-hygiënecode, temperatuurmetingen en FIFO, ook onder tijdsdruk. Hij is alert op afwijkingen, verwijdt niet-verkoopbare producten, handelt passend en minimaliseert derving, bewerkt foodproducten met oog-handcoördinatie en productkennis.	De presentatie, de opslag en administratie van de foodproducten voldoen aan de richtlijnen van de supermarkt en de wettelijke regels wat betreft arbo, veiligheid, hygiëne (HACCP) 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 beroepsbeoefenaar reinigt en desinfecteert na werkzaamheden hulpmiddelen en werkomgeving en noteert indien nodig zijn werkzaamheden op HACCP-lijsten.	De beginnend beroepsbeoefenaar werkt onder tijdsdruk volgens beproefde werkwijzen, levert schoonmaakwerkzaamheden die aan kwaliteitsnormen voldoen en volgt hierbij (supermarkt)procedures en wettelijke regels op het gebied van hygiëne, HACCP, arbo, veiligheid en milieu, zonder concessies te doen aan voedselveiligheid.	De hulpmiddelen en de werkomgeving voldoen na de (deel)werkzaamheden aan HACCP-normen.

Examen		
Werkprocessen	Inhoud	Aanwijzingen
Alle kerntaken en werkprocessen	Beoordeling praktijkexamen	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. Beoordelen gebeurt aan de hand van een 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 opgeteld. Met de omzettingstabel wordt er een eindcijfer berekend (eventueel met OVG-schaal).

Examen		
Werkprocessen	Inhoud	Aanwijzingen
Alle kerntaken en werkprocessen	Het examen bestaat uit het uitvoeren van het praktijkexamen	De examinerator observeert en beoordeelt de uitvoering van het praktijkexamen tijdens het werken. 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.

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