



Voeding, procestechniek (K0380)

Servicedocument - Afnamevorm: Portfolio-opdrachten + Presentatie/CGI

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: Beheerst het productieproces	
Complexiteit:	De complexiteit voor de beginnend beroepsbeoefenaar wordt bepaald door diverse factoren die elkaar beïnvloeden. Hij vertaalt de opdracht naar een werkplanning en past werkzaamheden aan onvoorziene omstandigheden aan. Hij speelt tijdig in op factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en de voedselveiligheid. Hij kan omgaan met het spanningsveld tussen werken volgens procedures en/of zorgsystemen en het gemakkelijk en snel werken. Hij heeft specialistische kennis en vaardigheden voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie en bewaakt de hygiëne-eisen waaraan deze voedingsmiddelen moeten voldoen.
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid:	De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende, coördinerende, aansturende en adviserende rol. Hij is verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de resultaten van teams of projecten of afdelingen die werken aan de industriële processen in de organisatie. Hij werkt zelfstandig zonder (tussentijds) verantwoording af te leggen aan een leidinggevende. Hij kan meerdere opdrachten naast elkaar uitvoeren. Hij werkt zelfstandig met specialistische (en complexe) apparatuur en is verantwoordelijk voor de organisatie en voortgang van werkzaamheden.
Examenvorm:	Portfolio met een eindpresentatie of met een CGI. De docent of examinerator kan kiezen voor de eindpresentatie of het CGI.

Werkproces: D1-K1			
Titel werkproces	Uit te voeren	Aanwijzingen voor de opdracht	Resultaat
Beheerst het productieproces	De student voert een volledige controle uit op het voedselveiligheidssysteem binnen een productieomgeving en documenteert de bevindingen volgens de geldende normen	- Lees de werkvoorschriften en controleer de documentatie - Verzamel relevante gegevens en observaties - Controleer de CCP's volgens de procedures - Documenteer afwijkingen en bevindingen - Analyseer de trendingsgegevens - Verifieer de correcties en beheersmaatregelen - Rapporteer de resultaten aan betrokkenen - Bespreek verbeterpunten en corrigerende acties - Documenteer de uitgevoerde controle en bevindingen - Evalueer het controleproces en stel verbeteringen voor - Bewaar alle bewijsstukken volgens de richtlijnen - Zorg voor een heldere communicatie met het team - Controleer de naleving van hygiënevoorschriften - Beoordeel de effectiviteit van de voedselveiligheidssystemen - Voer indien nodig aanvullende controles uit	- Volledige documentatie van de controle - Bewijs van controle op CCP's - Correcte analyse van bevindingen - Duidelijke rapportage en communicatie - Naleving van voedselveiligheidsnormen - Bewijs van opvolging en verbeteringen

		- Rond de controle af met een rapportage en feedback	
--	--	--	--

Werkproces: D1-K1			
Titel werkproces	Uit te voeren	Aanwijzingen voor de opdracht	Resultaat
Beheerst het productieproces	De student voert een volledige controle uit op het voedselveiligheidssysteem binnen een productieproces en documenteert de bevindingen correct om de voedselveiligheid te waarborgen.	- Lees de instructies voor de controle zorgvuldig door - Verzamel alle relevante documentatie en gegevens - Controleer de naleving van HACCP-principes - Beoordeel de werking van kritische controlepunten - Documenteer afwijkingen en bevindingen nauwkeurig - Voer indien nodig correctieve acties uit - Verifieer de effectiviteit van de correcties - Rapporteer de bevindingen aan de leidinggevende - Documenteer het controleproces en de resultaten - Bewaar alle bewijsstukken volgens de procedures - Evalueer het controleproces en stel verbeterpunten voor - Communiceer de verbeterpunten aan het team - Implementeer de verbetermaatregelen - Controleer de implementatie van de verbeteringen - Documenteer de afsluiting van de	- Volledig ingevulde controleformulieren - Bewijs van correcte uitvoering van controle - Documentatie van afwijkingen en corrigerende maatregelen - Handtekeningen van betrokkenen - Tijdsregistratie van het controleproces

		controle - Reflecteer op het proces en leerpunten	
--	--	---	--

Werkproces: D1-K1			
Titel werkproces	Uit te voeren	Aanwijzingen voor de opdracht	Resultaat
Beheerst het productieproces	De student leert voedselveiligheidssystemen te controleren, verifiëren en corrigeren volgens HACCP-principes en regelgeving om voedselveiligheid te waarborgen.	- De relevante voedselveiligheidssystemen bestuderen - Controlepunten identificeren binnen het proces - Controleren of de beheersmaatregelen worden nageleefd - Verifiëren of de CCP's correct functioneren - Correcties doorvoeren indien afwijkingen worden vastgesteld - Documenteren van de controles en bevindingen - Trendanalyses uitvoeren op kwaliteitmetingen - Rapporteren aan betrokkenen over de resultaten - Verbetermaatregelen voorstellen en implementeren - De controle- en verificatieprocedure evalueren en bijstellen	- Aantoonbare kennis van voedselveiligheidssystemen - Correct uitgevoerde controle- en verificatieactiviteiten - Volledige en correcte documentatie - Inzicht in trends en afwijkingen - Actieve communicatie met betrokkenen - Implementatie van verbetermaatregelen

Werkprocessen	Inhoud	Aanwijzingen
Alle werkprocessen	Beoordeling totale portfolio	De examinerator beoordeelt het portfolio op basis van een enkele criteria om de kwaliteit en kwantiteit te controleren. Als dit is goed bevonden kan met het beoordelingsmodel het portfolio inhoudelijk worden beoordeeld. Hierna wordt de presentatie of het CGI gehouden en beoordeeld. 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 werkprocessen	Het examen bestaat uit het de portfolio-opdrachten en een mondelinge toelichting van de portfolio-opdrachten. De examinerator bepaalt de tijd en locatie van de toelichting. De docent kan kiezen in welke vorm het examen wordt afgenomen, eventueel in samenspraak met de student: - Portfolio met een eindpresentatie - Portfolio met een CGI	De examenkandidaat bereidt een presentatie voor over zijn portfolio. Hij krijgt onder andere vragen over wat hij heeft gedaan in het portfolio, welke keuzes hij heeft gemaakt en wat hij heeft geleerd. De vorm waarin de kandidaat de toelichting geeft, wordt van tevoren bepaald ((online) presentatie of CGI). De beoordeling van de toelichting vindt plaats aan de hand van een beoordelingsformulier.

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