



Inleiding in de voedingstechnologie (K0474)

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: Informatie verzamelen over voedingstechnologie en klanten hierover informeren	
Complexiteit:	De beginnend beroepsbeoefenaar bezit kennis van feiten en opvattingen van begrippen, processen en producten uit de voedingstechnologie en kan deze toepassen om klanten te informeren. De diversiteit van gebruikte methoden om producten houdbaar te maken (bijvoorbeeld verhitten of zouten) en middelen in de voedingstechnologie (bijvoorbeeld inzetten van micro- organismen) zijn complicerende factoren.
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid:	De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig binnen zijn takenpakket. Hij werkt samen met gelijken, zijn leidinggevende en - waar van toepassing - klanten. Hij draagt verantwoordelijkheid voor de resultaten van een afgebakend takenpakket en studie.
Examenvorm:	Portfolio met een eindpresentatie of met een CGI. De docent of examiner kan kiezen voor de eindpresentatie of het CGI.

Werkproces: D1-K1			
Titel werkproces	Uit te voeren	Aanwijzingen voor de opdracht	Resultaat
Informatie verzamelen over voedingstechnologie en klanten hierover informeren	De student verzamelt relevante informatie over voedingstechnologie en informeert klanten hierover op een duidelijke en professionele wijze	- Bepaal het onderwerp van de informatie - Verzamel vakinhoudelijke gegevens over voedingstechnologie - Selecteer relevante informatie voor de klant - Bereid een korte uitleg voor over de conserveringstechniek - Bereid een korte uitleg voor over levensmiddelenchemie - Bereid een korte uitleg over micro-organismen in voeding - Informeer de klant over allergenen en nutriënten - Gebruik passende communicatiemiddelen - Geef de informatie op een duidelijke en begrijpelijke manier - Beantwoord vragen van de klant - Controleer of de klant de informatie begrijpt - Documenteer de verzamelde informatie - Evaluer de informatie en communicatie - Pas indien nodig de uitleg aan - Sluit het gesprek af met een samenvatting	- Informatie is vakinhoudelijk correct - Communicatie is duidelijk en begrijpelijk - Betrokkenheid bij de klant is zichtbaar - Documentatie is compleet en overzichtelijk - Feedback wordt verwerkt

		- Reflecteer op het proces en verbeterpunten	
--	--	--	--

Werkproces: D1-K1			
Titel werkproces	Uit te voeren	Aanwijzingen voor de opdracht	Resultaat
Informatie verzamelen over voedingstechnologie en klanten hierover informeren	De student verzamelt relevante informatie over voedingstechnologie en informeert klanten hierover op een duidelijke en professionele wijze, passend bij de voedingsmiddelen en de gebruikte technieken.	- Bepaal het product en de gebruikte conserveringstechniek - Verzamel vakinformatie over de conservering en chemie van het product - Documenteer de verzamelde informatie in een overzicht - Analyseer de informatie op relevantie en volledigheid - Bereid een korte presentatie voor over de informatie - Informeer de klant over de conserveringstechniek en chemische aspecten - Beantwoord vragen van de klant over het product - Noteer feedback en eventuele vragen van de klant - Evalueer de eigen informatie en presentatie - Pas de informatie aan op basis van feedback - Leg de verzamelde informatie vast in het portfolio - Controleer of alle bewijsstukken compleet en correct zijn - Reflecteer op het proces en verbeterpunten	- Informatie over conserveringstechnieken en chemie volledig en correct - Klantinformatie duidelijk en begrijpelijk - Bewijsstukken compleet en relevant - Reflectie op eigen handelen en verbeterpunten

		- Dien het portfolio in voor beoordeling	
--	--	---	--

Werkproces: D1-K1			
Titel werkproces	Uit te voeren	Aanwijzingen voor de opdracht	Resultaat
Informatie verzamelen over voedingstechnologie en klanten hierover informeren	De student verzamelt relevante informatie over voedingstechnologie en informeert klanten hierover op een duidelijke en professionele wijze	- Bepaal het onderwerp van de voedingstechnologie - Verzamel relevante vakinformatie over het onderwerp - Documenteer de verzamelde informatie in een overzicht - Analyseer de informatie op relevantie en volledigheid - Bereid een korte presentatie of uitleg voor - Informeer de klant over de conserveringstechniek - Leg uit welke stoffen in het product aanwezig zijn - Vertel over micro-organismen die bij het product betrokken zijn - Beantwoord vragen van de klant over voedingstechnologie - Evalueer de informatie en pas indien nodig aan - Documenteer de communicatie met de klant - Reflecteer op het proces en verbeter je aanpak - Bewaar alle bewijsstukken overzichtelijk - Controleer of alle stappen correct zijn uitgevoerd - Lever het portfolio in voor	- Informatie moet volledig en relevant zijn - Bewijsstukken moeten duidelijk en overzichtelijk zijn - Communicatie moet correct en begrijpelijk zijn - Reflectie moet inzicht geven in het leerproces - Alle stappen moeten uitgevoerd en gedocumenteerd zijn

		beoordeling - Reflecteer op je leerproces en vaardigheden	
--	--	---	--

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