



Supermarkt, geschikt voor niveau 3 en 4 (K1496)

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: 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 examiner 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, verkoopt artikelen, rekent af, behandelt retouren en klachten, signaleert hulpbehoefte, helpt met inpakken en zelf scannen, reageert op onveilige situaties en verwijst bij vragen over geneesmiddelen naar collega's, voert controles uit, informeert klanten en verwerkt resultaten.	De beginnend beroepsbeoefenaar toont betrokkenheid, stemt service en informatie af op klantbehoeften, beantwoordt vragen begrijpelijk, handelt klantgericht, signaleert afwijkingen, verhelpt snel problemen en stelt oplossingen voor, volgt procedures, blijft vriendelijk en empathisch, schakelt snel om hinder te voorkomen en naleeft verkoopvoorwaarden en regels.	De serviceverlening heeft een positieve bijdrage geleverd aan de klantrelatie.

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 duidelijk uit hoe regels over alcohol- en tabaksverkoop gelden, stemt taal en benadering af op de klant, helpt medewerkers tijdig, roept hulp in indien nodig, lost onenigheid tactvol op, voorkomt escalatie en werkt naar een oplossing.	Alcohol is alleen verkocht aan klanten die voldoen aan de minimumleeftijd. De kans op het niet navolgen van de wetgeving is geminimaliseerd door contact met de klant.

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 snijdt of weegt een foodproduct deskundig, rekening houdend met productkenmerken en -mogelijkheden, gebruikt passende materialen, werkt ordelijk volgens beproefde methoden, houdt kwaliteit en (wettelijke) regels voor arbo, veiligheid, hygiëne en milieu in de gaten, en signaleert en handelt bij onveilige situaties.	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 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 toont discipline door zich aan werkprocedures, hygiëne- en veiligheidsvoorschriften zoals FIFO, temperatuurmetingen en HACCP te houden, blijft alert bij tijdsdruk, breekt de koelketen niet, vult snel aan, handelt bij afwijkingen door niet-verkoopbare producten te verwijderen, neemt passende actie bij niet-conforme leveringen en verwerkt halffabrikaten en foodproducten nauwkeurig met juiste kennis.	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 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 onder tijdsdruk volgens beproefde werkwijzen en levert schoonmaakwerk dat aan kwaliteitseisen voldoet; hij toont discipline door volgens procedures en wettelijke regels op het gebied van (persoonlijke) hygiëne, HACCP, arbo, veiligheid en milieu te werken en doet geen concessies aan voedselveiligheid.	De hulpmiddelen en de werkomgeving voldoen na de (deel)werkzaamheden aan HACCP-normen.

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