

Eksamen

04.06.2020

MFG2003 Bransje, fag og miljø

Programområde: Matfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre.
Bruk av kjelder	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal dei alltid førast opp på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei.</p> <p>Du skal føre opp forfattar og fullstendig tittel på både lærebøker og annan litteratur. Dersom du bruker utskrift eller sitat frå Internett, skal du føre opp nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.</p>
Informasjon om vurderinga	<p>Vurderingskriterier:</p> <p><i>Høg kompetanse, karakterene 5-6:</i> Besvarelsen viser svært god/ mykje god kompetanse på området med eigne refleksjonar og bruk av faguttrykk.</p> <p><i>Middels kompetanse, karakterene 3-4:</i> Besvarelsen viser god kompetanse på området og nokre faguttrykk.</p> <p><i>Lav kompetanse, karakteren 2:</i> Besvarelsen viser noko kompetanse på området.</p>

Oppgåve 1

- a) Gjer greie for arbeidet med HMS i ei bedrift.
- b) Gjer greie for korleis ei bedrift systematisk kan arbeide for reduksjon i sjukefråvær, og for reduksjon i sjukemeldingar over lang tid.

Oppgåve 2

- a) Gjer greie for arbeidet med å nytte gode ergonomiske prinsipp og gode fysiske prinsipp i produksjonen, og slik kunne redusere sjukemeldingar i ei bedrift.
- b) Gjer greie for korleis ei bedrift som produserer mat eller drikke, kan gjere miljømedvitne val ved produksjon og avfallshandtering.
- c) Gjer greie for korleis ei bedrift som produserer mat eller drikke, kan redusere påverknad på det ytre miljøet.

Oppgåve 3

- a) Gjer greie for korleis ei lita bedrift kan starte opp arbeidet med trygg mat.
- b) Gjer greie for korleis ei lita bedrift kan leggje til rette for inntak av sommarvikarar, når bedrifta har planar om å oppretthalde full produksjon i tida for ferieavvikling for fast tilsette.

Oppgåve 4

- a) Arbeidsplassen din vurderer å starte produksjon at eit produkt laga av økologiske råvarer. Drøft om bedrifta di skal starte produksjonen når råvarekostnaden vil auke med 25 prosent.
- b) Drøft fordelar som du meiner at Ø-merka mat vil ha i konkurranse med standard produkt.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemiddel er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre.
Bruk av kilder	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal disse alltid oppgis på en slik måte at leseren kan finne fram til dem.</p> <p>Du skal oppgi forfatter og fullstendig tittel på både lærebøker og annen litteratur. Hvis du bruker utskrift eller sitat fra Internett, skal du oppgi nøyaktig nettsadresse og nedlastingsdato.</p>
Informasjon om vurderingen	<p>Vurderingskriterier:</p> <p><i>Høy kompetanse, karakterene 5-6:</i> Besvarelsen viser svært god/ meget god kompetanse på området med egne refleksjoner og bruk av faguttrykk.</p> <p><i>Middels kompetanse, karakterene 3-4:</i> Besvarelsen viser god kompetanse på området og noen faguttrykk.</p> <p><i>Lav kompetanse, karakteren 2:</i> Besvarelsen viser noe kompetanse på området.</p>

Oppgave 1

- a) Gjør rede for arbeidet med HMS i en bedrift.
- b) Gjør rede for hvordan en bedrift systematisk kan arbeide for reduksjon i sykefravær, og for reduksjon i sykemeldinger over lang tid.

Oppgave 2

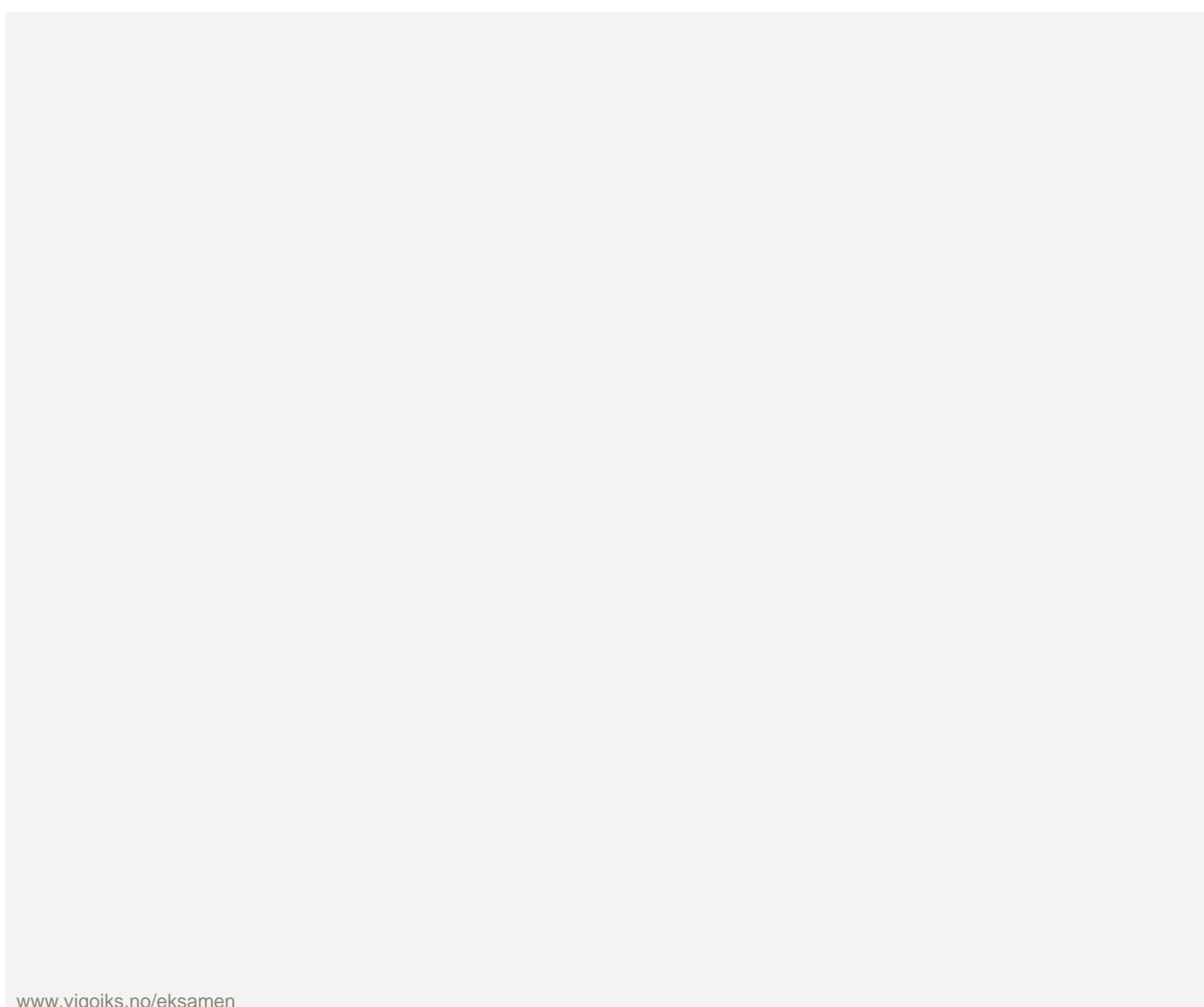
- a) Gjør rede for arbeidet med å bruke gode ergonomiske prinsipper og gode fysiske prinsipper i produksjonen, og slik kunne redusere sykemeldinger i en bedrift.
- b) Gjør rede for hvordan en bedrift som produserer mat eller drikke, kan gjøre miljøbevisste valg ved produksjon og avfallshåndtering.
- c) Gjør rede for hvordan en bedrift som produserer mat eller drikke, kan redusere påvirkning på det ytre miljøet.

Oppgave 3

- a) Gjør rede for hvordan en liten bedrift kan starte opp arbeidet med trygg mat.
- b) Gjør rede for hvordan en liten bedrift kan legge til rette for inntak av sommervikarer, når bedriften har planar om å opprettholde full produksjon i tiden for ferieavvikling for fast ansatte.

Oppgave 4

- a) Din arbeidsplass vurderer å starte produksjon av et produkt laget av økologiske råvarer. Drøft om din bedrift skal starte produksjonen når råvarekostnaden vil øke med 25 prosent.
- b) Drøft fordeler som du mener at Ø-merket mat vil ha i konkurranse med standard produkt.



www.vigoiks.no/eksamen