

Eksamen

03.06.2016

MFG 2003

Bransje, fag og miljø

Programområde: Restaurant- og matfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verktøy som kan brukast til kommunikasjon.
Bruk av kjelder	Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal dei alltid førast opp på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei. 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.
Vedlegg	Ingen
Vedlegg som skal leverast inn	Ingen
Informasjon om vurderinga	Vurderingskriterium: <i>Høg måloppnåing, karakterane 5-6:</i> Svaret viser høg grad av måloppnåing. Svaret viser eigne refleksjonar og bruk av faguttrykk. <i>Middels måloppnåing, karakterane 3-4:</i> Du har svara på oppgåva. Det blir brukt nokre fagord. Svaret er litt fagleg mangelfult. <i>Låg måloppnåing, karakteren 2:</i> Du har svart enkelt på oppgåva, kortfatta og med få faguttrykk.
Andre opplysningar	Ingen

Oppgave 1.

Bransjar og rammevilkår, fellestrekk og særmerke på yrke

På Matfag er det ulike bransjar, samtidig har faga rammevilkår, fellestrekk og særmerke.

- a). Gjer greie for minst tre yrke innan matfag.
- b). Gjer greie for kompetansen din på rammevilkår, fellestrekk og særmerke for dei tre faga.

Oppgave 2.

Ergonomi og belastningsskadar

På mange arbeidsplassar kan det vere tilsette som utviklar belastningsskadar som for eksempel vondt i ryggen. Gi eksempel på korleis ein fagarbeider kan følgje gode ergonomiske prinsipp for å hindre og førebygge belastningsskadar. Vis kompetansen din innanfor ergonomiske prinsipp, og ta gjerne med praktiske eksempel frå arbeidsplassen din eller frå andre arbeidsplassar.

Oppgave 3.

Helse, miljø og tryggleik

På arbeidsplassen din er det ei maskin som manglar deksel for å unngå klemskade, og det er fare for tilsette kan få klemskade på hendene. I det siste året har to tilsette fått klemskade i denne maskina. Vis kompetansen for å drøfte korleis bedrifta skal førebygge og hindre nye klemskadar. Vis gjerne til aktuell lov eller forskrift samt internkontroll på området helse- miljø og tryggleik på arbeidsplassen.

Oppgave 4.

Emballering av mat og drikke

- a) Kva krav vil du stille til emballasjen som du skal bruke på maten som blir produsert i bedrifta di?
- b) Korleis vil du emballere ein matrett/ferdigrett som skal seljast i eit utsal/butikk? I oppgåva skal du ta omsyn til kundekrav.
- c) Korleis skal ei bedrift legge opp til god avfallshandtering?
- d) Korleis skal bedrifta hindre at avfall som for eksempel emballasje påverkar det ytre miljø?

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, bortsett fra Internett og andre verktøy som kan brukes til kommunikasjon.
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>
Vedlegg	Ingen
Vedlegg som skal leveres inn	Ingen
Informasjon om vurderingen	<p>Vurderingskriterier:</p> <p><i>Høy måloppnåelse, karakterene 5-6:</i> Besvarelsen viser høy grad av måloppnåelse. Besvarelsen viser egne refleksjoner. Bruk av faguttrykk.</p> <p><i>Middels måloppnåelse, karakterene 3-4:</i> Oppgaven er besvart. Det blir brukt noen fagord. Besvarelsen er litt faglig mangelfull.</p> <p><i>Lav måloppnåelse, karakteren 2:</i> Oppgaven er enkelt besvart. Kortfattet og få faguttrykk.</p>
Andre opplysninger	Ingen

Oppgave 1.

Bransjer og rammevilkår, fellestrekk og særmerke på yrker

På Matfag er det ulike bransjer, samtidig har fagene rammevilkår, fellestrekk og særmerke.

- a). Gjør greie for minst tre yrker innen matfag.
- b). Gjør greie for din kompetanse på rammevilkår, fellestrekk og særmerke for de tre fagene.

Oppgave 2.

Ergonomi og belastningsskader

På mange arbeidsplasser kan det være ansatte som utvikler belastningsskader som for eksempel vondt i ryggen. Gi eksempel på hvordan en fagarbeider kan følge gode ergonomiske prinsipper for å hindre og forebygge belastningsskader. Vis din kompetanse innenfor ergonomiske prinsipper, og ta gjerne med praktiske eksempler fra din arbeidsplass eller fra andre arbeidsplasser.

Oppgave 3.

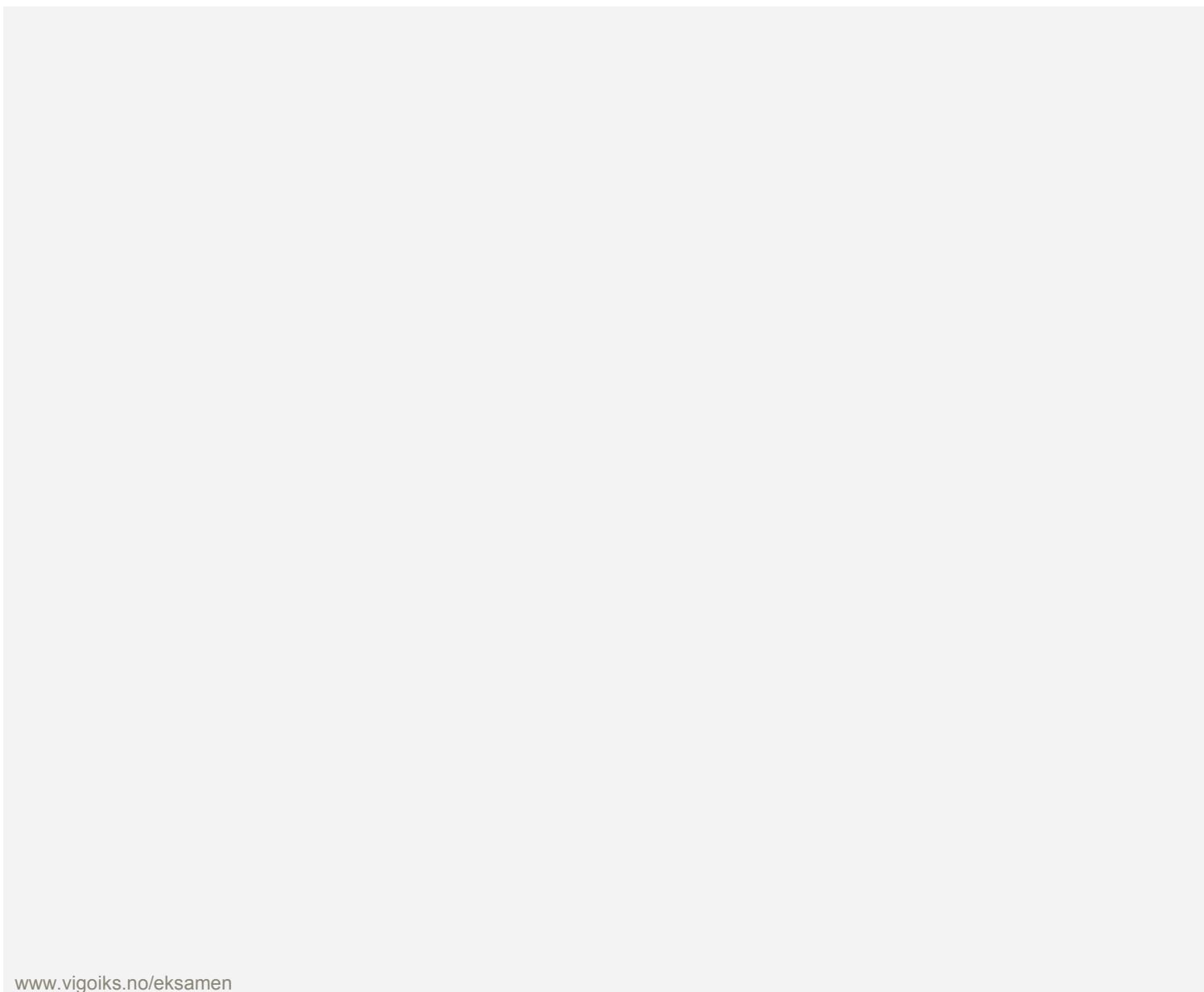
Helse, miljø og sikkerhet

På din arbeidsplass er det en maskin som mangler deksel for å unngå klemskade, og det er fare for at ansatte kan få klemskade på hendene. I det siste året har to ansatte fått klemskade i denne maskinen. Vis din kompetanse for å drøfte hvordan bedriften skal forebygge og hindre nye klemskader. Vis gjerne til aktuell lov eller forskrift samt internkontroll på området helse- miljø og sikkerhet på arbeidsplassen.

Oppgave 4.

Emballering av mat og drikke

- a) Hvilke krav vil du stille til emballasjen som du skal bruke på maten som produseres i din bedrift?
- b) Hvordan vil du emballere en matrett/ferdigrett som skal selges i et utsalg/butikk? I oppgaven skal du ta hensyn til kundekrav.
- c) Hvordan skal en bedrift legge opp til god avfallshåndtering?
- d) Hvordan skal bedriften hindre at avfall, som for eksempel emballasje, påvirker det ytre miljø?



www.vigoiks.no/eksamen