

Eksamensveiledning

- om vurdering av eksamensbesvarelser

LOKALT GITT SKRIFTLIG EKSAMEN
RMF1001 – Råstoff og produksjon

Eksamensveiledning for lokalt gitt skriftlig eksamen i fylkeskommunenes landssamarbeid (Vigo IKS)

Denne eksamensveiledningen gir informasjon om lokalt gitt skriftlig eksamen i landssamarbeidet, og hvordan eksamen skal vurderes. Veiledningen er for skoler, elever, privatister, lærere og foresatte. Sensorene skal bruke veiledningen som en felles referanseramme for sitt sensurarbeid.

1. Eksamensordning

4 timers skriftlig eksamen for privatister

2. Hjelpemidler

Alle hjelpemidler er tillatt, bortsett fra åpent internett og andre verktøy som kan brukes til kommunikasjon. Hver fylkeskommune har publisert liste over tillatte nettbaserte hjelpemidler (nettressurser) som er tilgjengelig på eksamensdagen.

Noen fag avviker fra denne regelen ved at det er restriksjoner på bruk av hjelpemidler, eller at det er spesielle hjelpemidler som kreves for å løse eksamensoppgaven. Listen viser fag som avviker:

<http://www.vigoiks.no/eksamen/hjelpemidler-til-eksamen>

Eksamensoppgaver hvor det ikke er krav om spesielle hjelpemidler skal være utformet på en slik måte at det ikke er nødvendig å ha tilgang til internett eller hjelpemidler for å kunne besvare oppgavene. Det er kandidatens egen kompetanse i faget som skal prøves på eksamen.

Med utgangspunkt i eksamensordningen for faget må kandidaten selv velge hensiktsmessige hjelpemidler for å løse oppgavene. Eksempler på hjelpemidler kan være: datamaskin med filer og digitale verktøy, kalkulator, lærebok, tidligere eksamensoppgaver, notater, eksamensveiledning, utskrifter fra Internett og formelbok. Alle digitale verktøy som kandidaten vil bruke, må være installert på datamaskinen før eksamen.

3. Kommunikasjon med andre under eksamen

Det er ikke lov å kommunisere med andre under eksamen, hverken skriftlig eller muntlig.

4. Eksamensoppgaven

Eksamensoppgavene lages med utgangspunkt i læreplanens kompetansemål. De fem grunnleggende ferdighetene er en del av kompetansemålene:

- å kunne uttrykke seg muntlig (gjelder ikke på skriftlig eksamen)
- å kunne uttrykke seg skriftlig
- å kunne lese
- å kunne regne
- å kunne bruke digitale hjelpemidler

Oppgavesettet er bygd opp slik at besvarelsen skal gi grunnlag for å vurdere kandidatens individuelle kompetanse. Samlet sett kan eksamen inneholde oppgaver fra alle hovedområdene i læreplanen, men ikke nødvendigvis fra alle kompetansemålene. De fleste eksamener har alle hjelpemidler tillatt. Eksamensoppgaven bør være en åpen oppgave (case), og må utformes på en slik måte at svarene ikke kan leses direkte ut av en lærebok eller andre hjelpemidler.

Når kandidaten velger å bruke erfaringer fra egen praksis, er det viktig at hun/han beskriver klart hvilke valg som tas og de forutsetningene det arbeides ut i fra. Det er viktig å besvare det oppgaven spør om for å vise fagkompetansen sin.

Tidligere eksamensoppgaver finner du på www.vigoiks.no

5. Bruk av kilder

Hvis kandidaten bruker kilder i besvarelsen, skal disse oppgis på en slik måte at leseren kan finne fram til dem. Kandidaten skal oppgi forfatter og fullstendig tittel på lærebøker, artikler eller annen litteratur. Hvis kandidaten velger å bruke utskrift eller sitat fra nettsider, skal han/hun oppgi nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato. Eksamensoppgavene har ikke alltid krav om bruk av kilder (tekst som er hentet fra bøker, Internett etc.), og kandidaten kan vise svært høy kompetanse til eksamen uten å bruke kilder i besvarelsen. I besvarelsen skal kandidaten vise sin egen kompetanse, med eller uten bruk av kilder.

6. Vurdering av eksamensbesvarelser og karakterbeskrivelser

Fylkeskommunene har ansvar for å sensurere besvarelsene. Spørsmål om gjennomføring og sensur av eksamen rettes til den enkelte fylkeskommune.

Forskrift til opplæringsloven §§ 3-4 og 4-4 har generelle karakterbeskrivelser for grunnopplæringen:

Karakteren 6 uttrykker at eleven har fremragende kompetanse i faget.

Karakteren 5 uttrykker at eleven har meget god kompetanse i faget

Karakteren 4 uttrykker at eleven har god kompetanse i faget

Karakteren 3 uttrykker at eleven har nokså god kompetanse i faget

Karakteren 2 uttrykker at eleven har lav kompetanse i faget

Karakteren 1 uttrykker at eleven har svært lav kompetanse i faget.

Karakterene 2-6 betyr at faget er bestått.

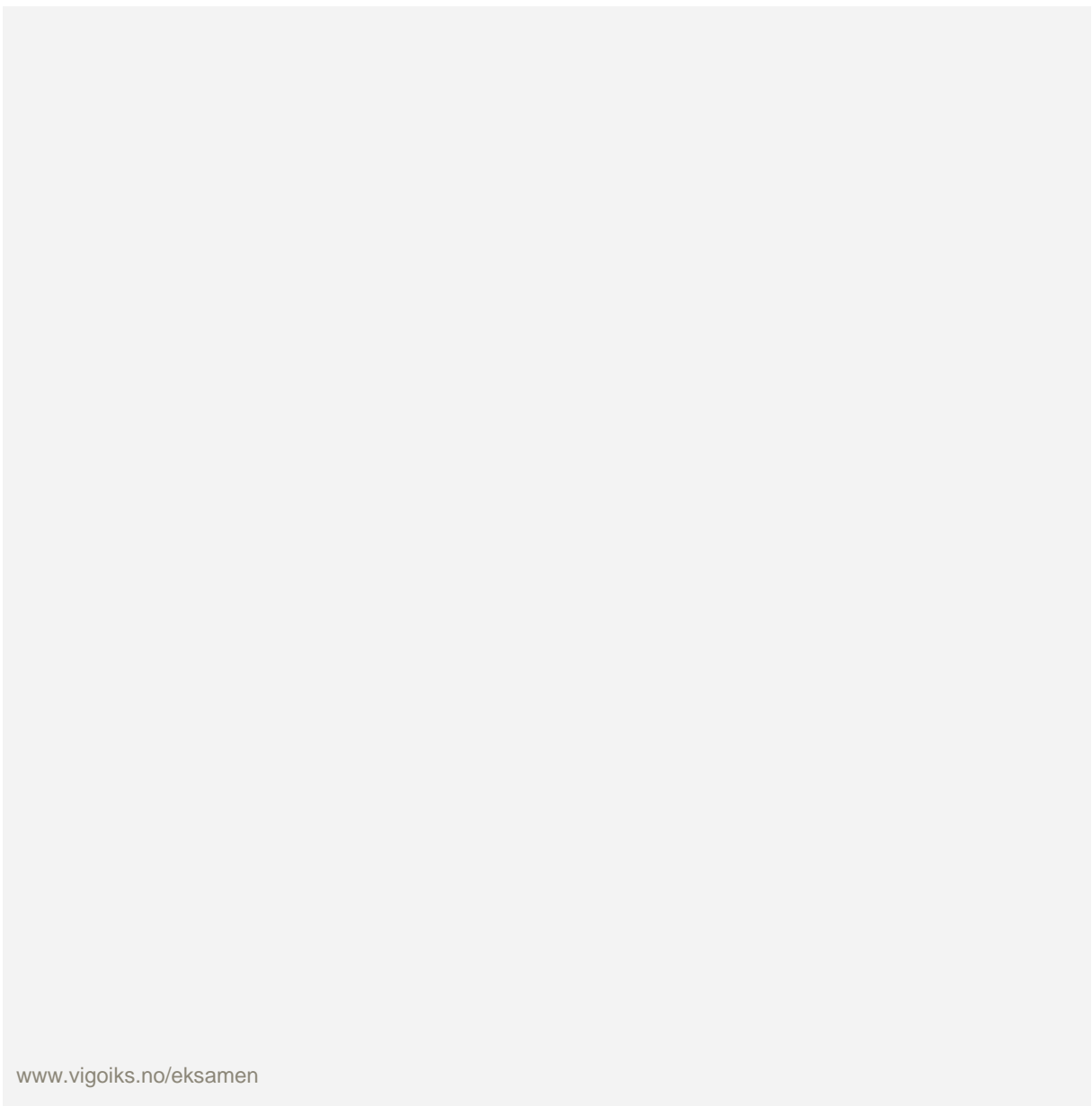
Kjennetegn på kompetanse

Hovedområde	Karakteren 5-6 Kandidaten viser fremragende eller meget god kompetanse i faget	Karakteren 3-4 Kandidaten viser god eller nokså god kompetanse i faget	Karakteren 2 Kandidaten viser lav kompetanse i faget
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne:</i>			
Gjøre greie for råvarer, mat og drikke som inngår i restaurant- og matfag, næringsinnhold, egenskaper og bruksområde	Kandidaten viser svært gode kunnskaper om de mest brukte råvarene. Kan vurdere, begrunne og se sammenhenger.	Kandidaten viser gode kunnskaper om de mest brukte råvarer. Kan gjenkjenne og gjengi de fleste.	Kandidaten viser noe kunnskap om de mest brukte råvarene. Kan gjenkjenne og gjengi noen råvarer.
Demonstrere rett behandling av råvarer, mat og drikke for å sikre så trygge produkt som mulig	Kandidaten ser sammenhengen mellom teori og praksis, kan begrunne sine valg av arbeidsmåter og ser fordeler og ulemper	Kandidaten viser respekt for råvarene og kan enkelt begrunne sine valg av rett/feil behandling	Kandidaten viser noe kunnskap om rett behandling av råvarer, mat og drikke
Vurdere kvaliteten på råvarer og produkt, og bruke denne kunnskapen i praktisk arbeid	Kandidaten viser svært gode kunnskaper og kan begrunne og beslutte hva som er god eller dårlig kvalitet	Kandidaten har gode kunnskaper og kan enkelt klassifisere og anvende råvarer av god kvalitet	Kandidaten kan påpeke noen kvalitetskriterier

Velge og vurdere råvarer og produksjonsmetoder ut fra etiske og bærekraftige kriterium	Kandidaten viser svært gode kunnskaper om tema. Kan vurdere, kritisere, begrunne valg og drøfte	Kandidaten kan gjøre rede for, forklare og begrunne valg av råvarer og produksjonsmetoder	Kandidaten kan noe om tema. Kan velg og bruke råvarer og produksjonsmetoder
Følge og justere oppskrifter og regne ut mengder og kostnader	Kandidaten forstår hele oppskriften og kan øke eller redusere etter ønsket mengde. Kan regne ut kostnader og pris.	Kandidaten kan regne ut mengder og justere oppskrift etter ønsket antall.	Kandidaten kan følge en oppskrift
Sette sammen og lage til enkle produkt og måltid på en kreativ og estetisk måte	Kandidaten begrunner sine valg og diskuterer fordeler og ulemper ved dette. Viser kreativitet i forhold til valg av oppskrift og presentasjon av produkt til måltid	Kandidaten kan bruke begreper, anvende råvarer fornuftig og kjenner til grunnleggende produksjonsmetoder og bruker dette på en god måte.	Kandidaten kan lage enkle produkter til måltider ved å følge gitt oppskrift
Oppbevare og emballere mat i samsvar med gjeldende krav	Kandidaten viser svært god kunnskap om riktig emballering og oppbevaring av mat og drikke. Kan begrunne valg ut fra gjeldende lover og forskrifter	Kandidaten viser god kunnskap om oppbevarings- og emballeringsmetoder og kan vise til noen forskrifter	Kandidaten kan kjenne igjen og beskrive de vanligste emballering- og oppbevaringsmetodene

<p>Praktisere god produksjonshygiene, godt renhold og personlig hygiene og gjøre greie for hvorfor dette er viktig for god produksjonsflyt</p>	<p>Kandidaten viser svært god kompetanse om personlig hygiene og produksjonshygiene ved å anvende og forstå sammenhenger mellom handling og konsekvenser</p>	<p>Kandidaten viser gode kunnskaper om personlig hygiene og produksjonshygiene. Kan til en viss grad begrunne hvorfor dette har stor betydning.</p>	<p>Kandidaten kan til en viss grad gjengi hvorfor god hygiene er viktig.</p>
<p>Gjøre greie for hva næringsmiddelhygiene har å si for produksjon og omsetting av trygg mat</p>	<p>Kandidaten viser svært god kompetanse om tema. Kan analysere, sammenligne og begrunne viktige valg i produksjon og omsetting av mat.</p>	<p>Kandidaten viser god kompetanse og bra forståelse av tema. Kan forklare betydningen av god næringsmiddelhygiene.</p>	<p>Kandidaten kan gjengi betydningen av næringsmiddelhygiene</p>
<p>Bruke, rengjøre og utføre daglig vedlikehold av lokaler, redskaper og maskiner som blir brukt i opplæringa</p>	<p>Kandidaten velger riktig utstyr og maskiner. Viser også svært god kunnskap om bruk, rengjøring og vedlikehold.</p>	<p>Kandidaten har god kunnskap om utstyr og maskiner.</p>	<p>Kandidaten har noe kunnskap om utstyr og maskiner.</p>

<p>Klargjøre lokaler og omsette og servere mat og drikke i samsvar med metoder som gjelder for restaurant- og matbransjen</p>	<p>Kandidaten viser svært god kunnskap om klargjøring av lokalet, planlegging, valg av oppdekking og serveringsmetoder i forhold til meny og anledning.</p>	<p>Kandidaten viser gode kunnskaper om klargjøring, oppdekking, servering og rydding i serveringslokalet.</p>	<p>Kandidaten viser noe kunnskap om servering av mat og drikke</p>
<p>Utføre arbeidet i samsvar med kvalitetsstyringssystem som er etablerte på området</p>	<p>Kandidaten har svært god kunnskap og bruk av skjema, rapportering ved avvik og rutiner som skal følges. Kan vurdere og bedømme interne systemer.</p>	<p>Kandidaten kan anvende og forklare internkontrollsystemer.</p>	<p>Kandidaten vet om og kan reprodusere skjema og systemer.</p>



www.vigoiks.no/eksamen