

Eksamen

05.06.2019

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	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.
Informasjon om vurderinga	Vurderingskriterier: <i>Høg kompetanse, karakterene 5-6:</i> Besvarelsen viser svært god/ mykje god kompetanse på området med eigne refleksjonar og bruk av faguttrykk. <i>Middels kompetanse, karakterene 3-4:</i> Besvarelsen viser god kompetanse på området og nokre faguttrykk. <i>Lav kompetanse, karakteren 2:</i> Besvarelsen viser noko kompetanse på området.

Oppgave 1

**Helse miljø og tryggleik innan matfag, og følgje føresegner i praksis.
Relevant regelverk for matfag, og følgje det i praksis.**

- 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.

Oppgave 2

**Ergonomiske prinsipp og bruk av riktig verneutstyr.
Drøfte påverknad bransjane har på det ytre miljøet, og gjere miljømedvitne val ved produksjon og avfallshandtering**

- 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.

Oppgave 3

Relevant regelverk for matfaget, og følgje det i praksis.

- 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.

Oppgave 4

Etiske problemstillinger og økologisk mat.

- a) Arbeidsplassen din vurderer å starte produksjon av 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 nettadresse 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

**Helse miljø og sikkerhet innen matfag, og følge forskriftene i praksis.
Relevant regelverk for matfag, og følge det i praksis.**

- 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

**Ergonomiske prinsipper og bruk av riktig verneutstyr.
Drøfte påvirkning bransjene har på det ytre miljøet, og gjøre miljøbevisste valg ved produksjon og avfallshåndtering**

- 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

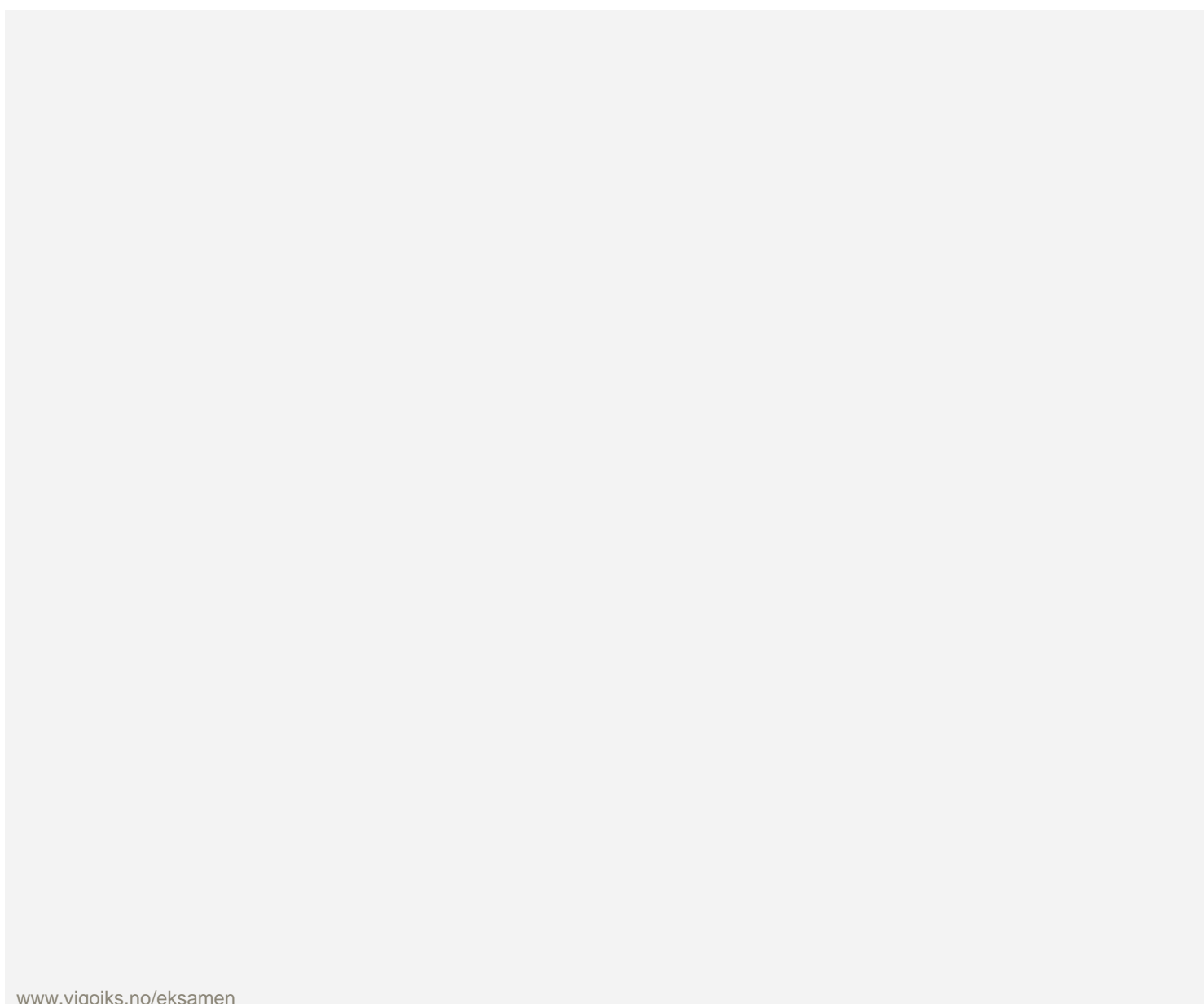
Relevant regelverk for matfaget, og følge det i praksis.

- 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

Etiske problemstillinger og økologisk mat.

- 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