

Eksamensveiledning

- om vurdering av eksamensbesvarelser

LOKALT GITT SKRIFTLIG EKSAMEN

MFG2001 – Råvarer, produksjon og kvalitet

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

Eksamenslengde 4 timer.

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> planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid i samsvar med relevant regelverk og styringsdokumenter i matfag	Planlegge, gjennomføre, presentere, drøfte og vurdere eget arbeid svært godt. Eleven jobber selvstendig og nøyaktig og viser kreativitet. Kan analysere og anvende materialet til videre selvutvikling.	Planlegge, gjennomføre, presentere og vurdere eget arbeid. Jobbe selvstendig, ha evne til samhandling og være kreativ.	Reproduksjon. Mangelfull planlegging, gjennomføring, presentasjon og vurdering av eget arbeid.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> drøfte matfag sin rolle i forbindelse med kosthold, ernæring og levevaner og gjøre rede for tiltak som kan bedre folkehelsen	Ha kunnskap om viktige nasjonale mål om kosthold, ernæring og levevaner og gjøre rede for tiltak som kan bedre folkehelsen	Kjenne til noen nasjonale mål om kosthold, ernæring og levevaner og gjøre rede for tiltak som kan bedre folkehelsen	Kjenne til et nasjonalt mål om kosthold, ernæring og levevaner som kan bedre folkehelsen

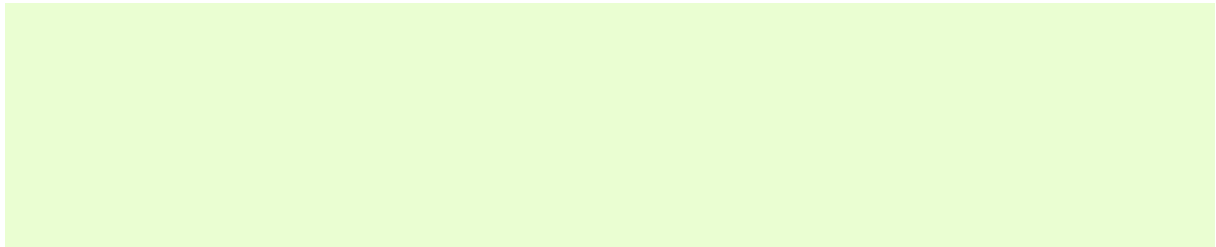
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> praktisere personlig hygiene og produksjonshygiene i samsvar med gjeldende regelverk	Beherske, konkludere og begrunne hygienens betydning både ved personlig hygiene og produksjonshygiene.	Gjennomføre, etterleve og ha god forståelse for både personlig hygiene og produksjonshygiene i alt arbeid med matproduksjon.	Vise og forklare betydningen av god personlig hygiene og produksjonshygiene.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> vurdere kvaliteten av råvarer, hjelpestoff og tilsetningsstoff	Ha god kjennskap til kvaliteten av råvarer, hjelpestoff og tilsetningsstoff og klassifisering av råvarer før produksjon	Kjenne til kvaliteten av råvarer, hjelpestoff og tilsetningsstoff og klassifisering av råvarer før produksjon	Ha kunnskap om prinsippet «Først inn, først ut»
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> velge produksjonsmetode og råvarer i samsvar med resept og produktbeskrivelse	Foreslå og begrunne valg av produksjonsmetode og valg av råvarer i samsvar med resept og produktbeskrivelse.	Beregne mengder av råvarer til et gitt produkt og gjennomføre produksjonen av dette produktet.	Forklare produksjonsmetode og råvarer i samsvar med resept og produktbeskrivelse.

<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> lage lokale spesialiteter og andre produkt innen matfag	Ha kunnskap om og kunne lage en variasjon av lokale spesialiteter og andre produkter	Kjenne til og kunne lage ulike lokale spesialiteter og andre produkter	Ha basiskunnskap om lokale matprodukter
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> vurdere og kontrollere kvaliteten under produksjonsprosessen og i ferdig vare	Ha oversikt over kritiske kontrollpunkt under produksjonsprosessen og ha kunnskap om nødvendige tiltak dersom avvik oppstår	Kjenne til optimal prosess for å hindre avvik	Kunne vurdere og klassifisere feilproduksjon
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> gjøre rede for de endringene som skjer med råvarer under lagring og i produksjonsprosessene	Kunne drøfte fysiske og kjemiske endringer som skjer med råvarer under lagring og i produksjonsprosessene	Kjenne til fysiske og kjemiske endringer som skjer med råvarer under lagring og i produksjonsprosessene	Mangelfull kunnskap om fysiske og kjemiske endringer som skjer med råvarer under lagring og i produksjonsprosessene

<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> forklare hvordan ulike råvarer og produksjonsprosesser påvirker næringsinnholdet i produktene	Vise kunnskap om hvordan ulike råvarer og produksjonsprosesser påvirker næringsinnholdet i produktene	Kjenne til hvordan ulike råvarer og produksjonsprosesser påvirker næringsinnholdet i produktene	Gjengi kunnskap om hvordan ulike råvarer og produksjonsprosesser påvirker næringsinnholdet i produktene
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> presentere og forklare en produksjonsprosess	Foreslå og begrunne valg av produksjonsprosess for et produkt innenfor ett eller flere av matfagene.	Gjennomføre en produksjonsprosess innenfor ett eller flere av matfagene.	Beskrive en produksjonsprosess innenfor ett eller flere av matfagene.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> klargjøre en maskin eller en maskinlinje i samsvar med produksjonsbeskrivelsen	Ha god kunnskap om prosessstyring	Kjenne til prosessstyring	Kjenne til at en maskinlinje må stilles inn før produksjon av et nytt produkt

<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> holde ved like og bruke håndredskaper, maskiner og utstyr på en faglig korrekt måte	Vise korrekt bruk av håndredskaper, maskiner og utstyr på en faglig korrekt måte og kunne daglig vedlikehold	Kjenne til riktig bruk av håndredskaper, maskiner og utstyr på en faglig korrekt måte og kunne daglig vedlikehold	Velge å bruke håndredskaper, maskiner og utstyr på en faglig korrekt måte. Ha noe kunnskap om daglig vedlikehold
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> gjøre rede for hovedprinsippene for automatiserte produksjonsprosesser	Vise høy kompetanse for styring av automatiserte produksjonsprosesser og korrekt oppstartprosedyre, produksjonsprosedyre og stopprosedyre	Kjenne til styring av automatiserte produksjonsprosesser og korrekt oppstartprosedyre, produksjonsprosedyre og stopprosedyre	Ha noe kunnskap om oppstartprosedyre, produksjonsprosedyre og stopprosedyre på automatiserte anlegg
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> bruke enkle måle-, styrings- og reguleringsteknikker i produksjonsprosessen	Kunne bruke PLS og andre enkle måle-, styrings- og reguleringsteknikker i produksjonsprosessen	Kjenne til PLS og andre enkle måle-, styrings- og reguleringsteknikker i produksjonsprosessen	Kunne lese av enkle måle-, styrings- og reguleringsteknikker i produksjonsprosessen

<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> gjøre rede for hvordan en kan unngå skadedyr og insekter i produksjonsutstyr, produksjonslokale og produkt	Ha god innsikt i forebygging og bekjempelse av skadedyr i produksjonsutstyr og produkter.	Kunne forklare forebygging og bekjempelse av skadedyr i produksjonsutstyr og produkter	Viser liten- og mangelfull innsikt i bekjempelse av skadedyr i produksjonsutstyr og produkter
---	--	---	--



www.vigoiks.no/eksamen