

# Eksamensrettleiing

- om vurdering av eksamenssvar

LOKALT GITT SKRIFTLEG EKSAMEN

**MFG2003 – Bransje, fag og miljø**

# Eksamensrettleiing for lokalt gitt skriftleg eksamen i fylkeskommunane sitt landssamarbeid (Vigo IKS)

Denne eksamensrettleiinga gir informasjon om lokalt gitt skriftleg eksamen i landssamarbeidet, og korleis eksamen skal vurderast. Rettleiinga er for skular, elevar, privatistar, lærarar og føresette. Sensorane skal bruke rettleiinga som ei felles referanseramme for sensurarbeidet sitt.

## 1. Eksamensordning

Eksamenslengd 4 timar

## 2. Hjelpemiddel

Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå ope internett og andre verkty som kan brukast til kommunikasjon. Kvar fylkeskommune har publisert liste over tillatne nettbaserte hjelpemiddel (nettressursar) som er tilgjengelege på eksamensdagen.

Nokre fag avvik frå denne regelen ved at det er restriksjonar på bruk av hjelpemiddel, eller at det er krav om spesielle hjelpemiddel for å løyse eksamensoppgåva. Lista viser fag med avvik:

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

Eksamensoppgåver der det ikkje er krav om spesielle hjelpemiddel, skal vere utforma på ein slik måte at det ikkje er naudsynt å ha tilgang til internett eller hjelpemiddel for å kunne svare på oppgåvene. Det er kompetansen til kandidaten i faget som skal prøvast på eksamen.

Med utgangspunkt i eksamensordninga for faget må kandidaten sjølv velje passende hjelpemiddel for å løyse oppgåvene. Eksempel på hjelpemiddel kan vere: datamaskin med filer og digitale verkty, kalkulator, lærebok, tidlegare eksamensoppgåver, notatar, eksamensrettleiing, utskrifter frå Internett og formelbok. Alle digitale verkty som kandidaten vil bruke, må vere installert på datamaskina før eksamen.

## 3. Kommunikasjon med andre under eksamen

Det er ikkje lov å kommunisere med andre under eksamen, verken skriftleg eller munnleg.

#### 4. Eksamensoppgåva

Eksamensoppgåvene skal lagast med utgangspunkt i kompetansemåla i læreplanen. Dei fem grunnleggjande ferdigheitene er ein del av kompetansemåla:

- å kunne uttrykkje seg munnleg (gjeld ikkje på skriftleg eksamen)
- å kunne uttrykkje seg skriftleg
- å kunne lese
- å kunne rekne
- å kunne bruke digitale hjelpemiddel

Oppgåvesettet er bygd opp slik at svaret skal gi grunnlag for å vurdere den individuelle kompetansen til kandidaten. Samla sett kan eksamen innehalde oppgåver frå alle hovudområda i læreplanen, men ikkje nødvendigvis frå alle kompetansemåla. På dei fleste eksamenar er alle hjelpemiddel tillatne. Eksamensoppgåva bør vere ei opa oppgåve (case), og må utformast på ein slik måte at svara ikkje kan lesast direkte ut av ei lærebok eller andre hjelpemiddel.

Når kandidaten vel å bruke erfaringar frå eigen praksis, er det viktig at ho/han skildrar klårt kva for val som vert tekne og dei føresetnadane det vert arbeidd ut frå. Det er viktig å svare på det oppgåva spør om for å vise fagkompetansen sin.

Tidlegare eksamensoppgåver finn du på [www.vigoiks.no](http://www.vigoiks.no)

#### 5. Bruk av kjelder

Dersom kandidaten bruker kjelder i svaret, skal desse førast opp på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei. Kandidaten skal føre opp forfattar og fullstendig tittel på lærebøker, artiklar eller annan litteratur. Dersom kandidaten vel å bruke utskrift eller sitat frå nettsider, skal han/ho føre opp nøyaktig nettadresse og dato for nedlasting.

Eksamensoppgåvene har ikkje alltid krav om bruk av kjelder (tekst som er henta frå bøker, Internett etc.), og kandidaten kan vise svært høg kompetanse til eksamen utan å bruke kjelder i svaret. I svaret skal kandidaten vise sin eigen kompetanse, med eller utan bruk av kjelder.

## 6. Vurdering av eksamenssvar og karakterinnhald

Fylkeskommunane har ansvar for å sensurere eksamensvara. Spørsmål om gjennomføring og sensur av eksamen skal rettast til den enkelte fylkeskommune.

Forskrift til opplæringslova §§ 3-4 og 4-4 viser innhaldet i karaktergradene:

Karakteren 6 uttrykkjer at eleven har framifrå kompetanse i faget.  
Karakteren 5 uttrykkjer at eleven har mykje god kompetanse i faget.  
Karakteren 4 uttrykkjer at eleven har god kompetanse i faget.  
Karakteren 3 uttrykkjer at eleven har nokså god kompetanse i faget.  
Karakteren 2 uttrykkjer at eleven har låg kompetanse i faget.  
Karakteren 1 uttrykkjer at eleven har svært låg kompetanse i faget.

Karakterane 2-6 betyr at faget er bestått.

## Kjenneteikn på kompetanse

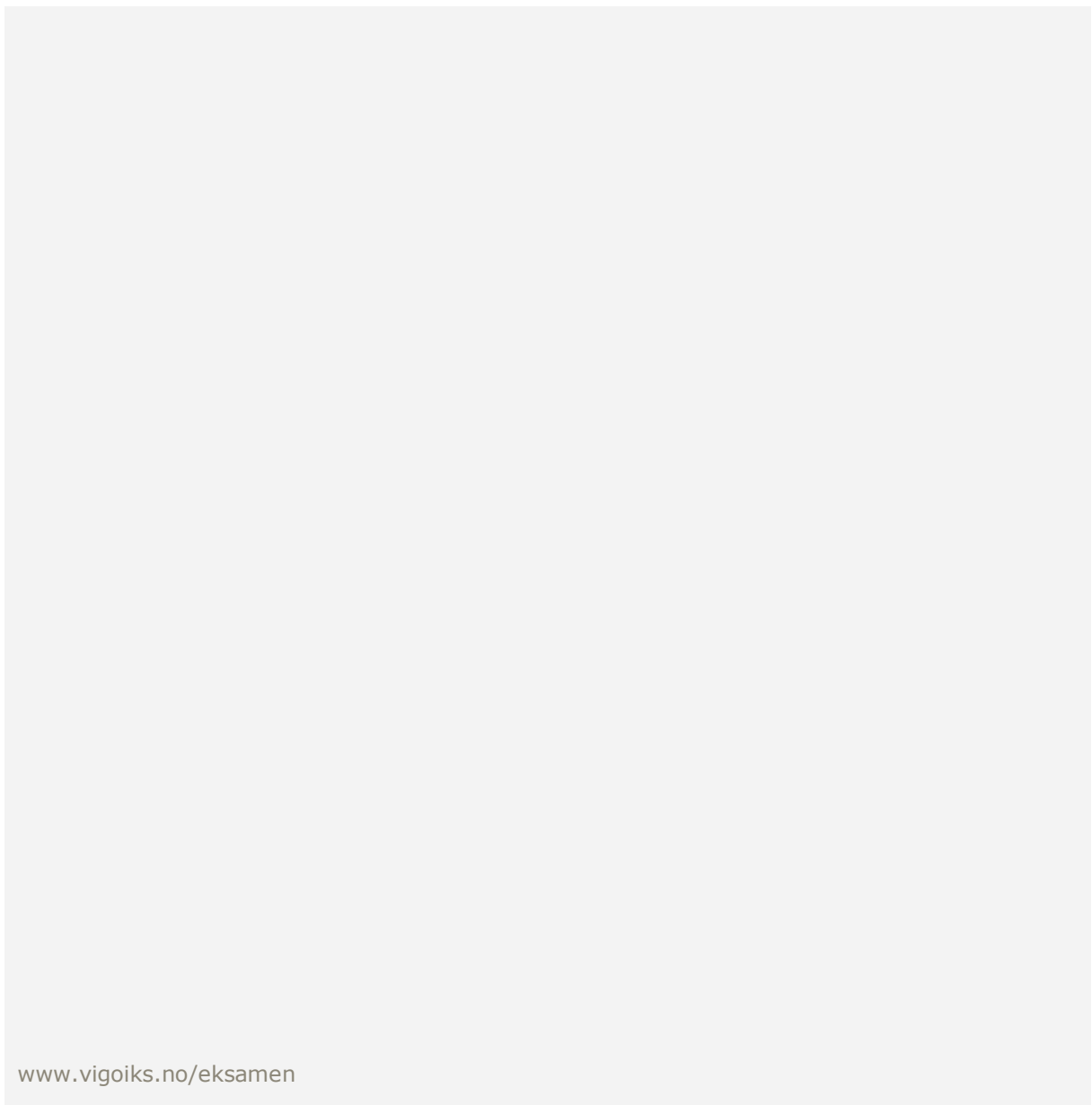
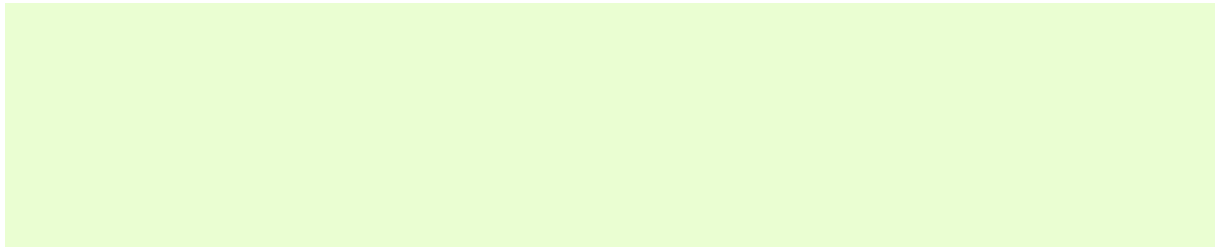
Hovudområde	Karakteren 5-6 Kandidaten viser framifrå eller mykje god kompetanse i faget	Karakteren 3-4 Kandidaten viser god eller nokså god kompetanse i faget	Karakteren 2 Kandidaten viser låg kompetanse i faget
<p><i>Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne</i></p> <p>gjere greie for rammevilkåra til dei ulike bransjane</p>	<p>Viser svært god kompetanse om rammevilkår, og korleis rammevilkår kan gjelde ved etablering av ei bedrift. Gjere greie for indre og ytre rammevilkår ved produksjon av matvarer.</p>	<p>Viser god kompetanse om ytre rammevilkår frå offentlege tilsyn og offentlege kontor ved etablering og drift av matproduksjon eller sal av mat.</p>	<p>Har kjennskap til rammevilkåra for ei bedrift.</p>
<p><i>Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne</i></p> <p>gjere greie for relevant regelverk for matfaget og følgje det i praksis</p>	<p>Viser svært god kompetanse på området regelverk. Kunne bruke lover og forskrifter for å vise kompetanse på regelverk. Vise samanheng mellom systematisk kvalitetsarbeid og regelverk i bedrifta/bedriftene.</p>	<p>Viser god forståing av regelverk på området matfaget. Kjenner til bruken av ulike hjelpemiddel som lov eller forskrift, og kjenner til kvar du kan få hjelp eller rettleiing frå offentlege kontor om regelverk for matfaget.</p>	<p>Vise noko forståing for kva regelverk er og kva det har å seie for ei bedrift. Har noko kunnskap om kvalitetsarbeid. Har noko kunnskap om internkontroll på området mat.</p>

<p><i>Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne</i></p> <p>bruke relevante faguttrykk</p>	<p>Viser svært god kompetanse og bruk av faguttrykk.</p>	<p>Viser middels kompetanse og bruk av faguttrykk.</p>	<p>Viser noko kompetanse og bruk av faguttrykk .</p>
<p><i>Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne</i></p> <p>gjere greie for fellestrekk og særmerke for yrka innan matfag</p>	<p>Viser svært god kompetanse for alle yrker innan matfag.</p>	<p>Viser middels kompetanse for mange yrker innan matfag.</p>	<p>Viser noko kompetanse for nokre yrke innan matfag.</p>
<p><i>Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne</i></p> <p>gjere greie for helse, miljø og tryggleik innan matfag, og følgje føresegnene i praksis</p>	<p>Viser svært god kompetanse på området HMT. Kjenne til ulike hjelpemiddel som for eksempel Arbeidsmiljølov, IK-HMS og HACCP slik at du følgjer forskrift og lov i praksis.</p>	<p>Viser middels kompetanse på området HMS. Har noko kunnskap om Lov om arbeidsmiljø og om Forskrift om internkontroll på området helse, miljø og sikkerhet. Har noko kompetanse på bruk av forskrift og lov.</p>	<p>Viser lav kompetanse på området helse, miljø og sikkerhet. Har litt kompetanse om Forskrift om internkontroll på området helse, miljø og sikkerhet. Har litt kompetanse på bruk av forskrift.</p>

<p><i>Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne</i></p> <p>følgje ergonomiske prinsipp og bruke riktig verneutstyr</p>	<p>Viser høg kompetanse om ergonomiske prinsipp og bruk av verneutstyr. Kan grunngje kvifor ergonomiske prinsipp er viktig i matindustrien.</p>	<p>Viser middels kompetanse om ergonomiske prinsipp og korleis bedrifta kan førebyggje helseskader ved god arbeidsteknikk og god arbeidsstilling. Har kunnskap om verneutstyr.</p>	<p>Viser lav kompetanse om ergonomiske prinsipp som løfteteknikk og arbeidsstillingar. Kan gi eitt eller fleire eksempel på at feil arbeidsteknikk eller feil arbeidsstilling kan føre til belastningsskader eller helseskader. Kjenner til verneutstyr.</p>
<p><i>Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne</i></p> <p>praktisere førstehjelp som er relevant for matfag.</p>	<p>Viser svært god kompetanse på området førstehjelp. Kan utføre riktig bruk av førstehjelp i praksis og kan praktisere riktige varslingsrutiner på arbeidsplassen.</p>	<p>Viser middels god kompetanse på området førstehjelp og førstehjelpstiltak. Kan utføre god førstehjelp i praksis og kjenner til gode varslingsrutiner.</p>	<p>Viser noko kompetanse på området førstehjelp i matindustrien.</p>

<p><i>Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne</i></p> <p>drøfte bransjane sin påverknad av det ytre miljøet og gjere miljøbevisste val ved produksjon og avfallshandtering</p>	<p>Viser svært god kompetanse på området produksjon og emballering samt miljøbevisste val ved produksjonen. Kjenner til svært god avfallsproblematikk og korleis bedrifta skal førebyggje påverknad av det ytre miljøet, og best mogleg reduksjon av avfallsvolumet frå bedrifta/bedriftene.</p>	<p>Viser god kompetanse på området produksjon og avfallsproblematikk. Kjenner til korleis bedrifta skal førebyggje påverknad av det ytre miljøet, utføre gode miljøbevisste val ved produksjonen og god reduksjon av mengda avfall frå ei bedrift.</p>	<p>Viser noko kompetanse på området kjeldesortering, avfall og søppel, og viser noko kompetanse om korleis bedrifta kan unngå utslepp av for eksempel damp eller avfall. Kan forklare avfallssortering og kvifor dette er viktig for bedrifta.</p>
<p><i>Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne</i></p> <p>drøfte etiske problemstillingar knytte til produksjon og sal av mat og drikke</p>	<p>Viser svært god kompetanse på området etikk ved produksjon og sal frå ei bedrift som produserer eller sel mat.</p>	<p>Viser god kompetanse på området etikk ved produksjon og sal frå ei bedrift som produserer eller sel mat.</p>	<p>Viser svært lav kompetanse på området etikk ved produksjon og sal frå ei bedrift som produserer eller sel mat.</p>





[www.vigoiks.no/eksamen](http://www.vigoiks.no/eksamen)