

Eksamensveiledning

- Om vurdering av eksamensbesvarelser

LOKALT GITT SKRIFTLIG EKSAMEN

RFG2003 Servering, bransje og miljø

Sist redigert 08/02/19. Gjelder frå eksamen 2019.

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

Eksamen varer i 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

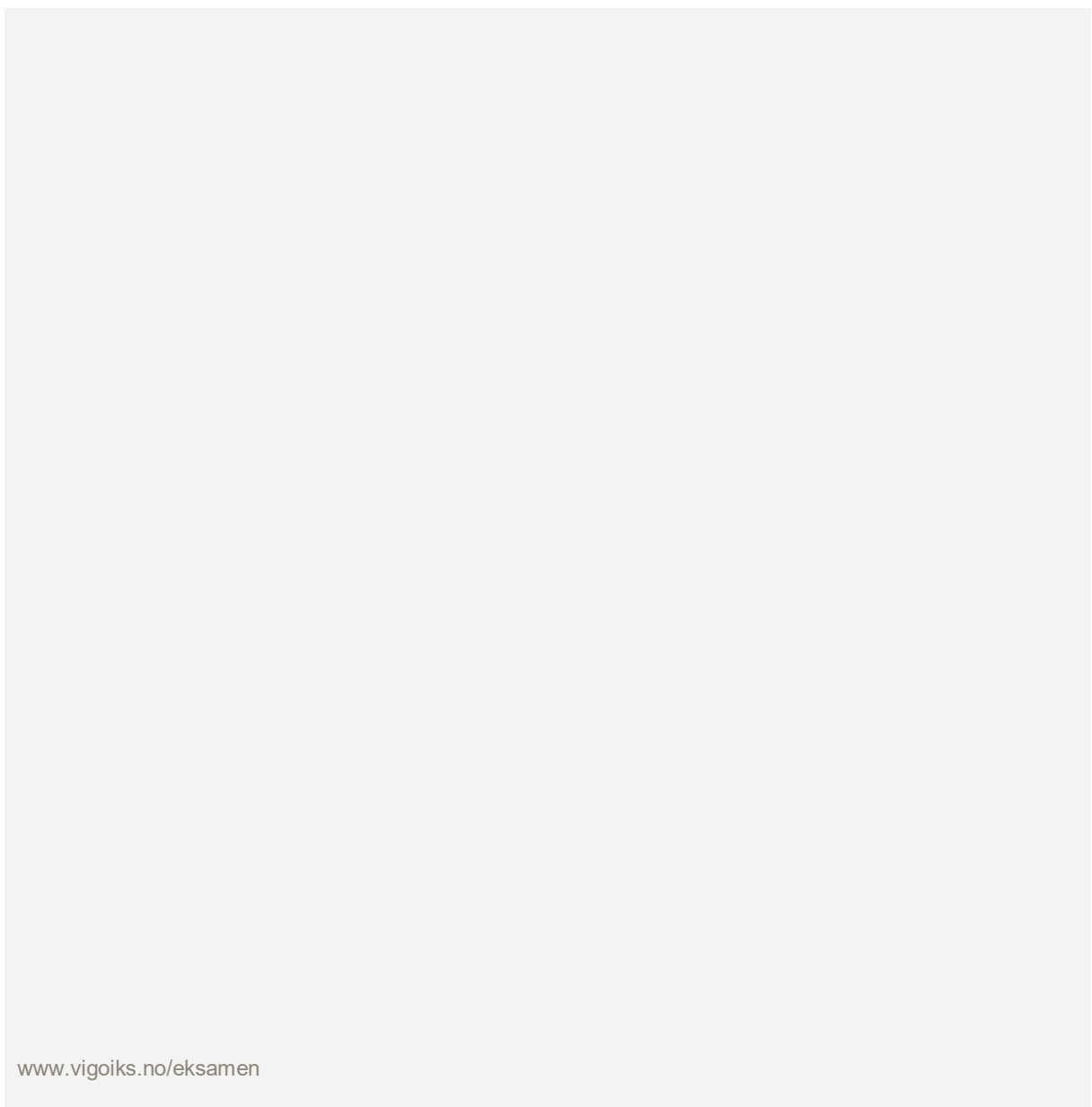
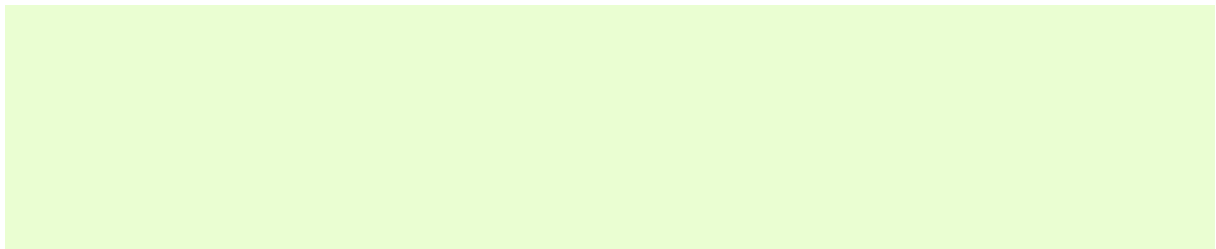
Hovedområde	Karakteren 5-6 Kandidaten viser fremragende eller meget god kompetanse i faget	Karakteren 3-4 Kandidaten viser god eller nokså god kompetanse i faget	Karakteren 2 Kandidaten viser lav kompetanse i faget
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering.	Kan klargjøre alle typer serveringslokaler og dekke opp etter de ulike serveringsmetodene som faget krever.	Kan klargjøre og dekke opp i noen av de ulike serveringsmetoder som faget krever.	Kan klargjøre og foreta enkel oppdekking for en foreslått arbeidsoppgave.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> forberede måltider som bidrar til helse, velvære og sosialt samkvem.	Kan forstå og på en overbevisende måte beskrive måltider/mat som et positivt bidrag til velvære og hva det har å si for et godt sosialt samkvem.	Har god kunnskap om forskjellige måltider, hva de inneholder og hvordan de er tilberedt. Har noe vanskelig for å formidle og presentere menyer for gjester.	Har liten/ingen kunnskaper om forskjellige måltider/retter, hva de inneholder og hvordan de er tilberedt. Har problemer med å formidle og presentere menyer for gjester.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> drøfte hva god service, bruker- og gjestebehandling er og vise dette i praksis.	Kjenner normer for god gjestebehandling. Kan drøfte vanskelige situasjoner i møte med gjester og foreslår aktuelle løsninger.	Kan normer for god gjestebehandling og kjenner til de viktigste arbeidsoppgavene en fagarbeider må kunne.	Kjenner til noen arbeidsoppgaver som beskriver hva service betyr.

<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer.	Anbefaler på en overbevisende måte årsaker til at en velger menyer, samt drikke med og uten alkohol, og begrunner svaret.	Kan delvis anbefale retter og drikke med og uten alkohol som passer sammen. Behersker enkelte serveringsmetoder.	Kan i liten grad anbefale mat og drikke som passer til de enkelte retter. Kan i liten grad vise på hvilke måter de skal serveres.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> bruke egnede maskiner og egnet utstyr i serveringsarbeidet.	Velger riktig utstyr og maskiner til arbeidsoppgaver som skal utføres og begrunner sine valg. Kan beskrive detaljert vedlikeholdsrutiner for maskiner etter brukermanualer.	Bruker egnet utstyr og maskiner til de arbeidsoppgaver som skal utføres. Forklarer og beskriver vedlikehold av maskiner og utstyr ut i fra manualer.	Viser enkel oversikt over valg av maskiner og utstyr for de arbeidsoppgaver som skal utføres. Har kjennskap til at det finnes brukerveiledninger som gir føring for vedlikehold av dette utstyret.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> tilberede varme og kalde retter og drikker i serveringslokalet, anrette og servere dem.	Kan på en overbevisende måte vise hvordan transjering og flambering foregår, samt anretter for gjester. Kan lage og servere kaffe/te på Baristamaskin.	Kan beherske transjering og flambering med noe veiledning. Kan anrette og servere de ferdige rettene til gjestene. Kan lage og servere kaffe/te.	Kan på en enkel måte foreta transjering og med mye veiledning, flambering av retter. Kan anrette og servere de ferdige rettene til gjestene.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> beregne kostnader og salgspris knyttet til produksjon og salg av mat og drikke.	Kan begrunne og viser stor forståelse for økonomi. Kan vise fortjenestegrunnlaget.	Kan beregne pris ut i fra råvarer og driftskostnader.	Kan enkel kalkulasjon.

<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> gjennomføre enkle salgsfremmende tiltak.	Kjenner til hvordan forskjellige typer markedsføring kan brukes i bedrift. Begrunner svar.	Kjenner til hvordan forskjellige Markedsføringsmetoder kan brukes.	Kan enkel markedsføring.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> gjøre rede for krav til helse, miljø og sikkerhet innen kokk- og servitørfag, og følge dem i praksis.	Kan forstå konkrete tiltak som reduserer risikoen for skader og ulykker. Viser god forståelse for lover og forskrifter som regulerer HMS-arbeidet innen sitt fagfelt.	Foretar en enkel risikovurdering av arbeidene innen sitt fagområde. Kan foreslå enkelte tiltak som fjerner eller reduserer risikoen for skader og ulykker. Viser forståelse for lover og forskrifter som regulerer HMS-arbeidet innen fagfeltet.	Kjenner til at det skal foretas risikovurderinger av de arbeidene som skal utføres. Kjenner til at de arbeidene som utføres er i tråd med HMS og sikkerhetsregler i det aktuelle fagområdet.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> følge ergonomiske prinsipper og bruke riktig verneutstyr.	Forklarer, beskriver og skisserer løfteteknikker for å unngå belastningsskader på rygg og skuldre på en god og klar måte.	Kjenner til ergonomisk riktige arbeidsteknikker for å unngå belastningsskader.	Forklarer på en enkel måte riktig løfteteknikk for å unngå belastningsskader.

<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> drøfte etiske problemstillinger knyttet til kokk- og servitørfag og det ansvaret det innebærer å lage og tilby mat og drikke til andre.	Har gode kunnskaper om diskresjon og etikk. Opptrer korrekt og vet hvilken betydning dette har for bedriftens ansikt utad.	Er vennlig mot andre personer, men trenger en del øvelse på kommunikasjon. Viser god service og er høflig, men vet ikke helt hva som er riktig eller galt. Må ha en del veiledning underveis.	Har noe forståelse for hvorfor etikk er viktig. Viser lite diskresjon og høflighet. Kommuniserer med enkle ord.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> Drøfte hva profesjonell yrkesutøvelse innebærer i kokk- og servitørfag.	Drøfter hva en detaljert kjøreplan/arbeidsplan betyr for at arbeidet skal flyte på en profesjonell måte. Begrunner og kan gjøre endringer underveis. Får med både klokkeslett og serveringsmetoder.	Kan med noe veiledning gjøre rede for hvilken betydning en kjøreplan/arbeidsplan har for at arbeidet skal gjennomføres på en profesjonell måte. Planlegger selskaper med egen kjøreplan.	Kan med mye veiledning sette opp en kjøreplan og arbeidsplan for en gitt arbeidsoppgave.

<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> Bruke relevante faguttrykk.	Kan bruke og forstå samtlige relevante faguttrykk i yrkesutøvelsen.	Kan bruke og forstå noen faguttrykk i yrkesutøvelsen.	Kan bruke noen enkle faguttrykk i yrkesutøvelsen.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> Gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering.	Har god forståelse for at planlegging av de enkelte oppgaver gir god råstoffutnyttelse og økonomi. Viser god forståelse for at gode rutiner for kildesortering gir viktige samfunns- og miljømessige effekter.	Forstår at god planlegging av de enkelte oppgaver gir god råstoffutnyttelse. Viser forståelse for at gode rutiner for kildesortering gir gode samfunnsmessige effekter.	Beskriver på en enkel måte at god planlegging gir god råstoffutnyttelse. Beskriver på en enkel måte rutiner for kildesortering.
<i>Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne</i> Praktisere førstehjelp som er relevant for kokk- og servitørfag.	Kan forstå og være bevisst hvordan man går frem for å få oversikt over en skadesituasjon, sikre skadested og varsle aktuelt nødnummer. Beskriver også hvordan Heimlichmetoden og hjerte- og lungeredning utføres.	Kan forklare fremgangsmåter for livreddende førstehjelp og nødvendige varslingsrutiner.	Beskriver og skisserer enkel livreddende førstehjelp.



www.vigoiks.no/eksamen