

Vurderingskriterier

MPR2003 Matproduksjon

Kjerneelementer/ tema:	Lav kompetanse karakter 1–2	Middels kompetanse karakter 3–4	Høy kompetanse karakter 5–6
Generelt/ overordnet	Besvarer deler av eksamensoppgaven, med noe veiledning.	Viser noe faglig forståelse og besvarer oppgaven selvstendig.	Besvarer oppgaven, viser faglig forståelse og vurderer sine valg i arbeidet. Viser stor grad av selvstendighet.
Produksjons- ferdigheter	Følger en oppskrift og gjøre rede for hva en produktspesifikasjon er. Forklarer valg av råvarer og arbeidsprosesser som brukes. Velger arbeidsteknikker og utstyr som passer til oppgaven som skal løses.	Justerer en oppskrift ved behov og gjøre rede for hva en produktspesifikasjon er. Beskriver sammenhengen mellom råvarenes bruksområder og valg av produksjonsprosesser. Velger arbeidsteknikker og utstyr som passer til oppgaven som skal løses.	Justerer oppskrifter og begrunner hvorfor produktspesifikasjoner sikrer jevn kvalitet til sluttproduktet. Drøfter sammenhengen mellom råvarenes bruksområder, valg av arbeidsteknikker og hvordan dette påvirker sluttproduktet. Begrunner faglig sine valg av produksjonsmetode.
Bærekraftig mat- og drikkeproduksjon	Forklarer på en enkel måte gjøre rede for hva dyrevelferd er. Viser i praksis enkle tiltak for å redusere svinn og rett avfallshåndtering. Viser sine bærekraftige valg i praksis.	Gjør enkle vurderinger av etiske problemstillinger knyttet til dyrevelferd, ulike slakte- og fangstmetoder. Viser og forklarer tiltak som sikrer god ressursutnyttelse for å redusere svinn, håndtere avfall på rett måte og redusere utslipp til miljøet. Begrunner sine bærekraftige valg og viser dette i praksis.	Drøfter etiske problemstillinger knyttet til dyrevelferd, ulike slakte- og fangstmetoder og etterspørselen etter matvarer styrt av ulike gruppers forbruksmønster. Vurderer og begrunner valg av ulike tiltak som sikrer god ressursutnyttelse ved å redusere svinn, avfall og utslipp til miljø. Reflekterer over bærekraftige valg og hvordan dette påvirker samfunn, økonomi og miljø.

Kjerneelementer/ tema:	Lav kompetanse karakter 1–2	Middels kompetanse karakter 3–4	Høy kompetanse karakter 5–6
Arbeidsliv og yrkesidentitet	<p>Følger lover og forskrifter som både sikrer trygg mat og som ivaretar et godt arbeidsmiljø.</p> <p>Gjengir hva som menes med et likeverdig arbeidsliv, og rettigheter og plikter arbeidsgiver og arbeidstaker har i arbeidslivet.</p> <p>Beskriver faktorer som påvirker helse, miljø og sikkerhetsarbeid.</p>	<p>Gjør rede for, og følger lover og forskrifter som både sikrer trygg mat og som ivaretar et godt arbeidsmiljø.</p> <p>Forklarer hva som menes med et likeverdig arbeidsliv, og hvilke rettigheter og plikter arbeidsgiver og arbeidstaker har i arbeidslivet.</p> <p>Drøfter faktorer som påvirker fysisk og psykososialt arbeidsmiljø, og helse-, miljø- og sikkerhetsarbeid.</p>	<p>Drøfter plikter og rettigheter hos ulike parter i arbeidslivet.</p> <p>Drøfter hva som skal til for å sikre et likeverdig arbeidsliv og hvilke rettigheter og plikter arbeidsgiver og arbeidstaker har i arbeidslivet.</p> <p>Vurderer faktorer som påvirker fysisk og psykososialt arbeidsmiljø og helse-, miljø- og sikkerhetsarbeid.</p>
Kvalitet og trygg mat	<p>Viser håndtering av trygg mat i praksis.</p> <p>Forklarer hva som påvirker kvalitet og trygg mat.</p>	<p>Gjøre rede for ulike forhold som påvirker kvalitet og trygg mat, herunder lover og forskrifter.</p> <p>Viser bruk av retningslinjene i praksis.</p>	<p>Drøfter ulike forhold som påvirker kvalitet og trygg mat og henviser til lover og forskrifter.</p> <p>Anvender og drøfter kravene til god hygiene og gode kvalitetssystemer.</p>