

Eksamen

19.11.2020

RMF1003 Bransje, fag og miljø

Programområde: Restaurant- og matfag Vg1

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, unnateke ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å utveksle informasjon med andre.
Bruk av kjelder	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal du alltid føre dei opp på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei.</p> <p>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.</p>
Informasjon om vurderinga	<p>VURDERINGSRETTELEIING FOR SVARET</p> <p>– Når du løyser oppgåva, må du beskrive og grunngi vala du gjer.</p> <p>– Kompetansen din i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none">• presentere og bruke fagstoff og grunngi synspunkta dine og forslaga dine til løysingar på oppgåva• trekke inn ulike synspunkt og løysingar som er relevante for problemstillingane i oppgåva• gjere greie for resultatet/konsekvensane av dei faglege vala dine• meistre relevante grunnleggande ferdigheiter• bruke eksempel der det er relevant• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein formålstenleg og etterretteleg måte
Andre opplysningar	NB! Du skal svare på alle oppgåvene.

Eksamensoppgåve

Oppgåve 1

Restaurant- og matfaga er ei konkurranseutsett næring. Import av billig mat og bruk av utanlandske sesongarbeidarar er nokre av rammevilkåra som påverkar inntektene og utgiftene til dei ulike bedriftene.

- a) Forklar omgrepet rammevilkår, og utdjup korleis ulike rammevilkår påverkar restaurant- og matfaga.
- b) Gi fire eksempel på lover det er viktig å ta omsyn til ved omsetning av mat og drikke i Noreg. Forklar korleis du meiner bedriftene må legge til rette for å oppfylle krava i desse lovene.

Oppgåve 2

Berekraft er ikkje eit nytt omgrep, men det har fått mykje merksemd dei siste åra. Ikkje minst i vår bransje.

- a) Forklar korleis du som eigar av hotellet Fjellstuer kan legge til rette for at bedrifta di oppfyller krava til berekraftig matproduksjon.
- b) Diskuter desse omgrepa med tanke på korleis du vil handtere dette i di bedrift:
 - avfallsførebygging
 - svinn
 - kortreist mat

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å utveksle informasjon med andre.
Bruk av kilder	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal du alltid oppgi dem 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>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN</p> <p>– Når du løser oppgaven, må du beskrive og begrunne valgene du gjør.</p> <p>– Kompetansen din i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none">• presentere og bruke fagstoff og begrunne dine synspunkter og forslag til løsninger på oppgaven• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger• gjøre rede for resultatet/konsekvensene av de faglige valgene dine• mestre relevante grunnleggende ferdigheter• bruke eksempler der det er relevant• bruke fagterminologi, hjelpemidler og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte
Andre opplysninger	NB! Du skal svare på alle oppgavene.

Eksamensoppgave

Oppgave 1

Restaurant- og matfagene er en konkurranseutsatt næring. Import av billig mat og bruk av utenlandske sesongarbeidere er noen av rammebetingelsene som påvirker inntektene og utgiftene til de ulike bedriftene.

- a) Forklar begrepet rammebetingelser, og utdyp hvordan ulike rammebetingelser påvirker restaurant- og matfagene.
- b) Gi fire eksempler på lover det er viktig å ta hensyn til ved omsetning av mat og drikke i Norge. Forklar hvordan du mener bedriftene må tilrettelegge for å imøtekomme kravene i disse lovene.

Oppgave 2

Bærekraft er ikke et nytt begrep, men det har fått mye oppmerksomhet de siste årene. Ikke minst i vår bransje.

- a) Forklar hvordan du som eier av hotellet Fjellstuer kan legge til rette for at bedriften din imøtekommer kravene til bærekraftig matproduksjon.
- b) Diskuter følgende begreper med tanke på hvordan du vil håndtere dette i din bedrift:
 - avfallsforebygging
 - svinn
 - kortreist mat



www.vigoiks.no/eksamen