

Eksamen

02.06.2016

RMF1003

Bransje, fag og miljø

Programområde: Restaurant- og matfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verkøy som kan brukast til kommunikasjon.
Bruk av kjelder	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal dei alltid førast 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>VURDERINGSRETTLEIING FOR BESVARELSEN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Når du løyser oppgåva må du beskrive dei vala du tek, og grunngje dei.- Din kompetanse i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å:<ul style="list-style-type: none">• presentere og bruke fagstoff, og grunngje dine synspunkt og forslag til løysing på oppgåva• trekkje inn ulike synspunkt og løysingar som er relevante for oppgåva sine problemstillingar• gjere greie for resultatet/konsekvensane av dine faglege val• mestre relevante grunnleggjande ferdigheiter• bruke eksempel der det er relevant• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein føremålstenleg og etterretteleg måte

Eksamensoppgåve

Innanfor restaurant- og matfaga kan du utdanne deg til mange spennande og kreative yrker. Utdanningsprogrammet fører fram til 12 yrker innan mellom anna hotell- og restaurantnæringa og næringsmiddelindustrien, men også til arbeid i bedrifter som produserer kjøt-, fiske-, drikke-, bake- og matvarer. Det er eit stort behov for arbeidskraft innan bransjane. Kanskje er du ein av dei som allereie har bestemt deg for kva du vil bli. Derfor jobbar du målretta med det faglege innhaldet som har tyding for nettopp det yrket.

Oppgåve 1

Vel «ditt» yrke og fortel om:

- Utdanningsvegen frå vg1 til fagbrev eller sveinebrev
- Litt historie om yrket du har valt
- Kva for viktige arbeidsoppgåver har yrket
- Jobbmoglegheiter?
- Gjer greie for kjente skader eller belastningar som er typisk for yrket og korleis dei kan førebyggast (samanheng mellom ergonomi og helse).
- Sidan du jobbar med mat, må du tenkje miljø og forsvarleg handtering av avfall. Gjer greie for korleis ein i det daglige arbeid utfører dette.

Oppgåve 2

Nemn dei faguttrykka som du må kunne i jobben din og forklar desse.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, bortsett fra Internett og andre verktøy som kan brukes til kommunikasjon.
Bruk av kilder	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal disse alltid oppgis 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.</p>
Informasjon om vurderingen	<p>- Når du løser oppgaven må du beskrive de valgene du tar og gi en begrunnelse</p> <p>- Din kompetanse 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 løsning på oppgaven• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger• gjøre rede for resultatet/ konsekvensene av dine faglige valg• mestre relevante grunnleggende ferdigheter• bruke eksempler der det er relevant• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig.

Eksamensoppgave

Innenfor restaurant- og matfagene kan du utdanne deg til mange spennende og kreative yrker. Utdanningsprogrammet fører fram til 12 yrker innen blant annet hotell- og restaurantnæringen og næringsmiddelindustrien, men også til arbeid i bedrifter som produserer kjøtt-, fiske-, drikke-, bake- og matvarer. Det er et stort behov for arbeidskraft innen bransjene. Kanskje er du en av dem som allerede har bestemt deg for hva du vil bli. Derfor jobber du målrettet med det faglige innholdet som har betydning for nettopp det yrket.

Oppgave 1

Velg «ditt» yrke og fortell om:

- Utdanningsveien fra vg1 til fagbrev eller svennebrev
- Litt historie om yrket du har valgt
- Hvilke viktige arbeidsoppgaver har yrket
- Hvilke jobbmuligheter finnes?
- Gjør rede for kjente skader eller belastninger som er typisk for yrket og hvordan forebygge dette (sammenheng mellom ergonomi og helse).
- Siden du jobber med mat, må du tenke miljø og forsvarlig håndtering av avfall. Forklar hvordan man i det daglige arbeid utfører dette.

Oppgave 2

Nevn de faguttrykkene som du må kunne i jobben din og forklar disse.



www.vigoiks.no/eksamen