

Eksamen

30. november 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 verktøy som kan nyttast 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 nyttar utskrift eller sitat frå internett, skal du føre opp nøyaktig nettstadadresse og dato for nedlasting.</p>
Informasjon om vurderinga	<p>VURDERINGRETTLEIING FOR BESVARELSEN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Når du løyer oppgåva må du beskrive dei vala du tek og gi ei grunngeving.- Din kompetanse i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å:<ul style="list-style-type: none">• Presentere og bruke fagstoff, og grunngi dine synspunkt og forslag til løysing på oppgåva.• Trekke inn ulike synspunkt og løysningar som er relevante for oppgåvas problemstillingar.• Gjere greie for resultatet/ konsekvensane av dine faglege val.• Mestre relevante grunnleggjande ferdigheter.• Bruke eksemplar der det er relevant• Bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein føremålstenleg måte.

Oppgåve 1

Bransje, fag og miljø er eit fag som omhandlar alle yrka innan restaurant- og matfag. I dette faget vert du betre kjent med kjøtbransjen, fiskeri- og havbruksnæringa, matindustrien, bakar- og konditorbransjen, restaurantbransjen og institusjonskjøkken. I alle matbransjer kan du støyte på ulike spørsmål som er knytt til arbeidsmiljø, service, helse, avfallshandtering og førstehjelp.

Vel eit av yrka og svar på oppgåvane nedanfor. Det er viktig at du grunngjev svara dine.

- a) Kva for samanheng er det mellom «ditt» eige yrke og dei andre yrka innan restaurant- og matfag?
- b) Kva er service, og korleis kjem omgrepet til uttrykk innafor «ditt» yrke?
- c) Korleis kan du bidra til å skape eit godt fysisk og psykisk arbeidsmiljø?
- d) Er det nokon skadar som kan oppstå i «ditt» yrke, og fortel kva du vil gjere om skade oppstår.
- e) Korleis vil du handtere avfall i yrke «ditt» med tanke på miljøet?

Oppgåve 2

- a) Drøft uttrykket god service kontra dårlig service.
- b) Ta for deg 10 faguttrykk som du kjenner frå bransjen din, forklar kva dei står for.

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>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Når du løser oppgaven må du beskrive de valgene du tar og gi en begrunnelse- Din kompetanse i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å:<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• Mestres relevante grunnleggende ferdigheter• Bruke eksempler der det er relevant• Bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på en hensiktsmessig måte

Oppgave 1

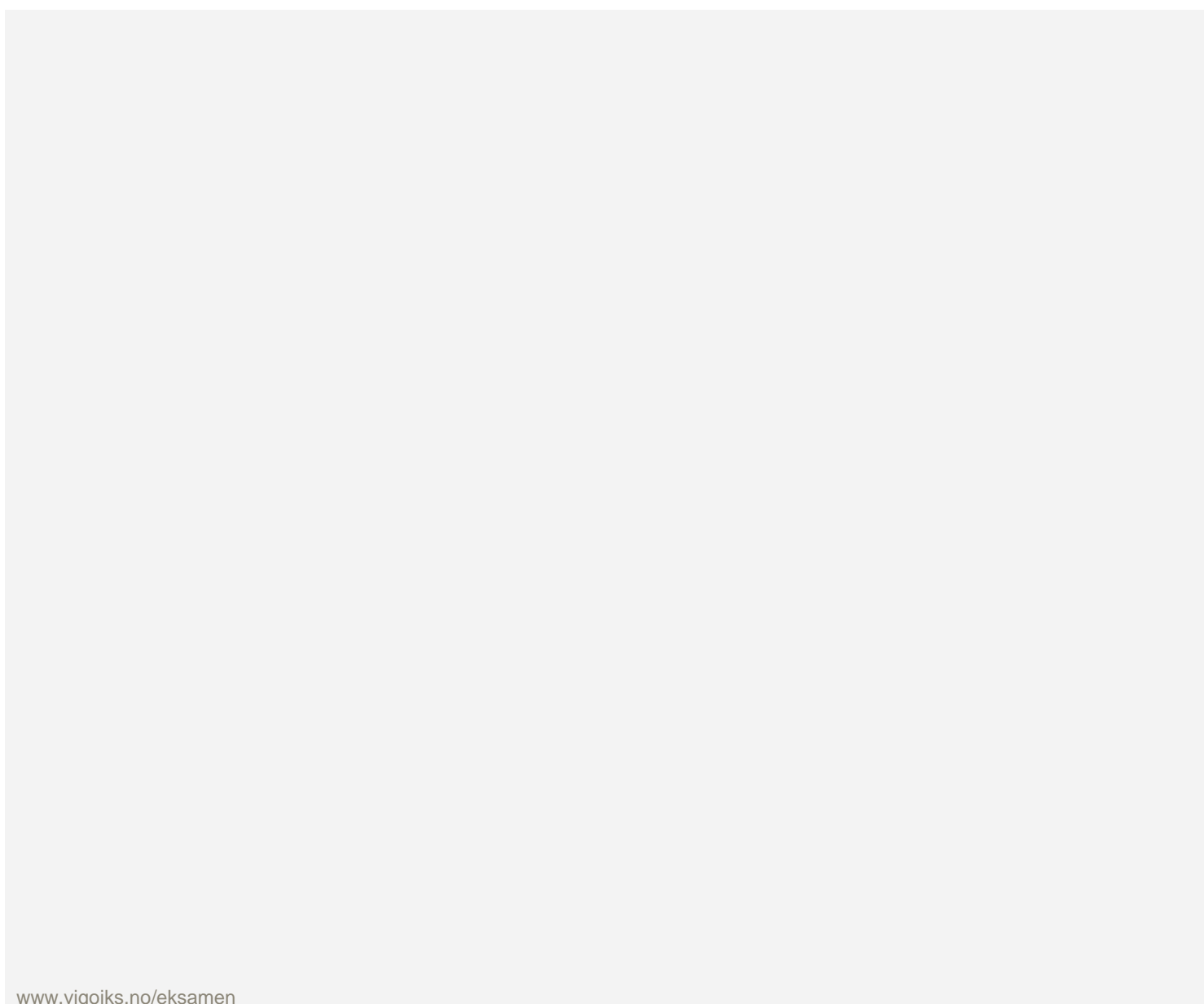
Bransje, fag og miljø er et fag som omhandler alle yrkene innen restaurant- og matfag. I dette faget blir du bedre kjent med kjøttbransjen, fiskeri- og havbruksnæringen, matindustrien, baker- og konditorbransjen, restaurantbransjen og institusjonskjøkken. I alle matbransjer kan du støte på ulike spørsmål som er knyttet til arbeidsmiljø, service, helse, avfallsbehandling og førstehjelp.

Velg ett av yrkene og besvar oppgavene nedenfor. Det er viktig at du begrunner svarene dine.

- a) Hvilken sammenheng er det mellom «ditt» eget yrke og de andre yrkene innen restaurant- og matfag?
- b) Hva er service, og hvordan kommer begrepet til uttrykk i «ditt» yrke?
- c) Hvordan kan du bidra til å skape et godt fysisk og psykisk arbeidsmiljø?
- d) Er det noen skader som kan oppstå i ditt yrke, og fortell hva du vil gjøre hvis skaden oppstår.
- e) Hvordan vil du håndtere avfall i «ditt» yrke med tanke på miljøet?

Oppgave 2

- a) Drøft god service kontra dårlig service.
- b) Ta for deg 10 faguttrykk fra din bransje, forklar hva de står for.



www.vigoiks.no/eksamen