

Eksamen

24.05.2017

RMF1003

Bransje, fag og miljø

Programområde: Vg1 Restaurant- og matfag

Nynorsk

| Eksamensinformasjon | |
|----------------------------------|--|
| Eksamenstid | Eksamen varar i 4 timar. |
| Hjelpemiddel | Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verkøy som kan nyttast til kommunikasjon. |
| Bruk av kjelder | <p>Dersom du nyttar 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 nettadresse og nedlastingsdato.</p> |
| Informasjon om vurderinga | <p>VURDERINGSRETTLEIING FOR SVARET PÅ OPPGÅVA</p> <p>Når du løyser oppgåva må du forklare dei vala du tek og gje ei grunngjeving.</p> <p>Din kompetanse i faget ut i frå læreplanmåla syner du ved å:</p> <ul style="list-style-type: none">• presentere og nytte fagstoffet og forklare synspunkta dine og forslag til løysing av oppgåva• trekkje inn ulike synspunkt og løysingar som er av betydning for oppgåva• gjere greie for resultat og konsekvensar av dei faglege vala dine• nytte eksempel der det er relevant• nytte ord og uttrykk frå faget, hjelpemiddel og vedlegg på ein føremålstenleg måte |

Eksamensoppgåve

Oppgåve 1

- a) Fortel om dei moglege yrkesvala som Restaurant- og matfag gir.
- b) Gi eksempel på type bedrifter som er aktuelle som lære plass under utdanning eller arbeidsplass etter sveinebrev/fagbrev.

Oppgåve 2

Dei moglegheiter og dei hinder ei bedrift møter kallar vi rammevilkår. Desse endrar seg i takt med samfunnsutvikling og økonomiske forhold.

Forklar kva som meinast med interne, eksterne og bransjevise rammevilkår.

Oppgåve 3

Miljøomsyn er viktig å alle bransjar. Forklar desse:

- a) Kjedesortering og gjenbruk
- b) Søppelminisering

og drøft:

- c) Bærekraftig matproduksjon.

Oppgåve 4

Forklar samanhengen mellom ergonomi og helse.

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. Hvis du bruker utskrift eller sitat fra Internett, skal du oppgi nøyaktig nettsadresse og nedlastingsdato.</p> |
| Informasjon om vurderingen | <p>VURDERINGSRETTLEDING FOR BESVARELSEN</p> <p>Når du løser oppgaven må du forklare de valgene du tar og gi forklaringer.</p> <p>Din kompetanse i faget ut i fra læreplanmålene viser du ved å:</p> <ul style="list-style-type: none">• presentere og bruke fagstoffet og forklare dine synspunkt og forslag til løsning av oppgaven• trekke inn ulike synspunkt og løsninger som har betydning for oppgaven• forklare resultat og konsekvenser av dine faglige valg• bruke eksempler der det er relevant• bruke ord og uttrykk fra faget, hjelpemiddel og vedlegg på en hensiktsmessig måte |

Eksamensoppgave

Oppgave 1

- a) Fortell om de mulige yrkesvalgene som Restaurant- og matfag gir.
- b) Gi eksempler på bedrifter som er aktuelle som læreplass eller arbeidsplass etter svennebrev/fagbrev.

Oppgave 2

De muligheter og de begrensninger en bedrift møter kaller vi rammevilkår. Disse endrer seg i takt med samfunnsutvikling og økonomiske forhold.

Forklar hva som menes med interne, eksterne og bransjevise rammevilkår.

Oppgave 3

Miljøhensyn er viktig i alle bransjer. Forklar disse:

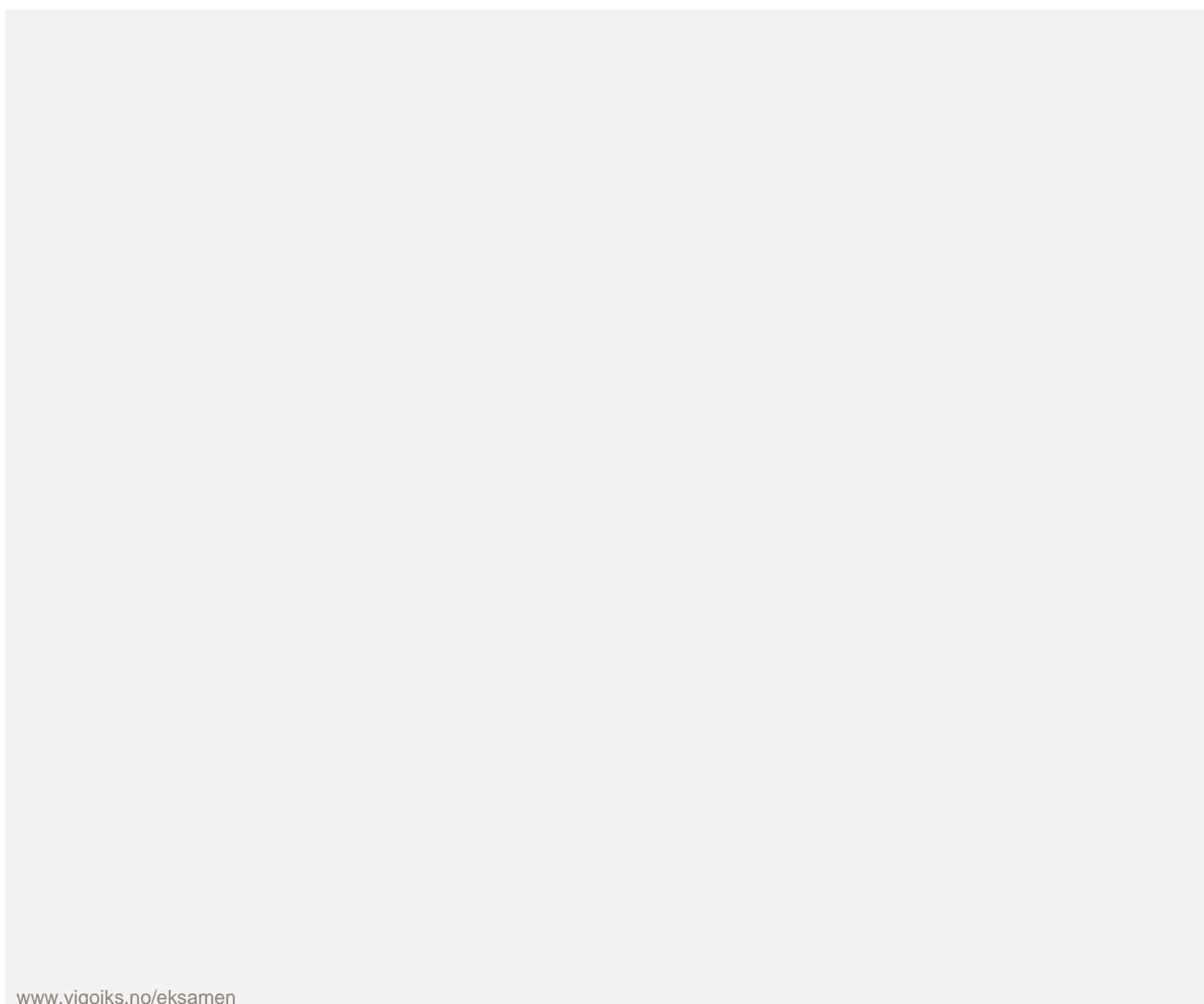
- a) Kildesortering og gjenbruk
- b) Sjøppelminisering

og drøft:

- c) Bærekraftig matproduksjon

Oppgave 4

Forklar sammenhengen mellom ergonomi og helse.



www.vigoiks.no/eksamen