

Eksamen

29. november 2017

RMF1003

Bransje, fag og miljø

Programområde: VG1 Restaurant- og matfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verktøy 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>VURDERINGSRETTELEIING FOR SVARET PÅ OPPGÅVA</p> <p>- Når du løyser oppgåva må du beskrive dei vala du tek, og grunngje dei.</p> <p>- Kompetansen i faget ditt, ut frå kompetansemåla i læreplanen, viser du ved å:</p> <ul style="list-style-type: none">• presentere og bruke fagstoff, og grunngje synspunkta dine og forslag til løysing 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 ord og uttrykk frå faget, hjelpemiddel og vedlegg på ein føremålstenleg måte

Eksamensoppgåve

Oppgåve 1

Vel eit yrke innanfor restaurant- og matfaga og grei ut om:

- a) Utdanningsvegen frå vg1 og fram til fagbrev.
- b) Kva for arbeidsoppgåver har yrket?
- c) Er det nokre etiske spørsmål som kan vere aktuelle i yrket du har valt?

Oppgåve 2

Ein stor del av arbeidsoppgåvene innanfor restaurant- og matfaga er å produsere mat og drikke, servere gjestar og ekspedere kundar. For at vi skal få selt produkta våre, er god service avgjerande. Gjer greie for følgjande:

- a) Kva er service?
- b) Kva meiner vi med servicepakke?
- c) Ein salsprosess består av ulike fasar, kva for nokre?

Oppgåve 3

Vi som arbeidar innanfor restaurant- og matfaga må vere bevisst på korleis vi handterer avfall.

- Grei ut om kvifor god avfallshandtering er viktig i restaurant- og matfaga.

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 nettadresse og nedlastingsdato.</p>
Informasjon om vurderingen	<p>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN</p> <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 de faglige valga dine• mestre relevante grunnleggende ferdigheter• bruke eksempler der det er relevant• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte

Eksamensoppgave

Oppgave 1

Velg et yrke innen restaurant- og matfag og gjør rede for:

- a) Utdanningsveien fra vg1 og fram til fagbrev.
- b) Hvilke arbeidsoppgaver har yrket?
- c) Er det noen etiske spørsmål som kan være aktuelle i yrket du har valgt?

Oppgave 2

En stor del av arbeidsoppgavene inne restaurant- og matfag er å produsere mat og drikke, servere gjester og ekspedere kunder. For at vi skal få solgt produktene våre, er god service avgjørende. Gjør rede for følgende:

- a) Hva er service?
- b) Hva menes med servicepakke?
- c) En salgsprosess består av ulike faser, hvilke?

Oppgave 3

Vi som jobber innen restaurant- og matfag må være bevisst på hvordan vi håndterer avfall

- Grei ut om hvorfor god avfallshåndtering er viktig i restaurant- og matfagene.



www.vigoiks.no/eksamen