

# Eksamen

29. mai 2018

RMF1003 Bransje, fag og miljø

**Programområde:** Vg1 Restaurant- og matfag

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Eksamenstid</b>               | Eksamen varar i 4 timar.  |
| <b>Hjelpemiddel</b>              | Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verktøy som kan brukast til kommunikasjon.   |
| <b>Bruk av kjelder</b>           | <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>  |
| <b>Informasjon om vurderinga</b> | <p><b>VURDERINGSRETTLEING FOR SVARET PÅ OPPGÅVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Når du løyer oppgåva må du beskrive dei vala du tek, og grunngje dei.</li><li>- Kompetansen i faget ditt, ut frå kompetansemåla i læreplanen, viser du ved å<ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoff, og grunngje synspunkta dine og forslag til løysing på oppgåva</li><li>• trekke inn ulike synspunkt og løysingar som er relevante for problemstillingane i oppgåva</li><li>• gjere greie for resultatet/konsekvensane av dei faglege vala dine</li><li>• meistre relevante grunnleggande ferdigheter</li><li>• bruke eksempel der det er relevant</li><li>• bruke ord og uttrykk frå faget, hjelpemiddel og vedlegg på ein føremålstenleg måte</li></ul></li></ul> |
| <b>Andre opplysningar</b>        |   |

## Oppgåve 1

Vel deg eit av yrka som du utdannar deg til .

- a) Fortell om utdanningsvegen fram til sveinebrev/fagbrev.
- b) Beskriv dei personlege eigenskapane ein bør ha for å lukkast i dette yrke.
- c) Kva for bedrifter og institusjonar kan du arbeide i etter avslutta utdanning?
- d) Nemn dei rammevilkåra du kjenner til i det yrke du har valt.

## Oppgåve 2

Arbeidsmiljø kan delast inn i både fysisk, kjemisk/biologisk og psykososiale faktorar.

Drøft arbeidsmiljø som tema. Ta for deg viktige faktorar som fremmar trivsel, vekst og produktivitet og hindrar belastningsskadar, konflikhtar og andre helseskadelege forhold.

## Oppgåve 3

Norske myndigheiter har ei Stortingsmelding der hovudmåla er:

- Å hindre at avfall oppstår og redusere mengde av skadelege stoff i avfallet
- Å fremme ombruk, materialgjenvinning og energiutnytting
- Å sikre ei forsvarleg sluttbehandling av restavfall med tanke på miljøet.

Forklar ut i frå den kunnskapen du har, korleis vi kan imøtekomme desse krava i det daglege arbeidet i restaurant- og matfag.

## Bokmål

### Eksamensinformasjon

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Eksamenstid</b>                | Eksamen varer i 4 timer.  |
| <b>Hjelpemidler</b>               | Alle hjelpemidler er tillatt, bortsett fra Internett og andre verktøy som kan brukes til kommunikasjon.   |
| <b>Bruk av kilder</b>             | <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>   |
| <b>Informasjon om vurderingen</b> | <p><b>VURDERINGSRETTLEDING FOR BESVARELSEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Når du løser oppgaven må du beskrive de valgene du tar og gi en begrunnelse</li><li>- Kompetansen din i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å:<ul style="list-style-type: none"><li>• presentere å bruke fagstoff, og begrunne dine synspunkter og forslag til løsning på oppgaven</li><li>• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger</li><li>• gjøre rede for resultatet/ konsekvensene av dine faglige valg</li><li>• mestre relevante grunnleggende ferdigheter</li><li>• bruke eksempler der det er relevant</li><li>• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte.</li></ul></li></ul> |
| <b>Andre opplysninger</b>         |   |

## Oppgave 1

Velg deg et av yrkene du utdanner deg til.

- a) Fortell om utdanningsveien frem til svennebrev/fagbrev.
- b) Hvilke personlige egenskaper bør man ha for å lykkes i dette yrke.
- c) Hvilke bedrifter eller institusjoner kan man jobbe i etter endt utdanning?
- d) Hvilke rammebetingelser kjenner du til i det yrke du har valgt?

## Oppgave 2

Arbeidsmiljø kan deles opp både i fysiske, kjemiske/biologiske og psykososiale faktorer.

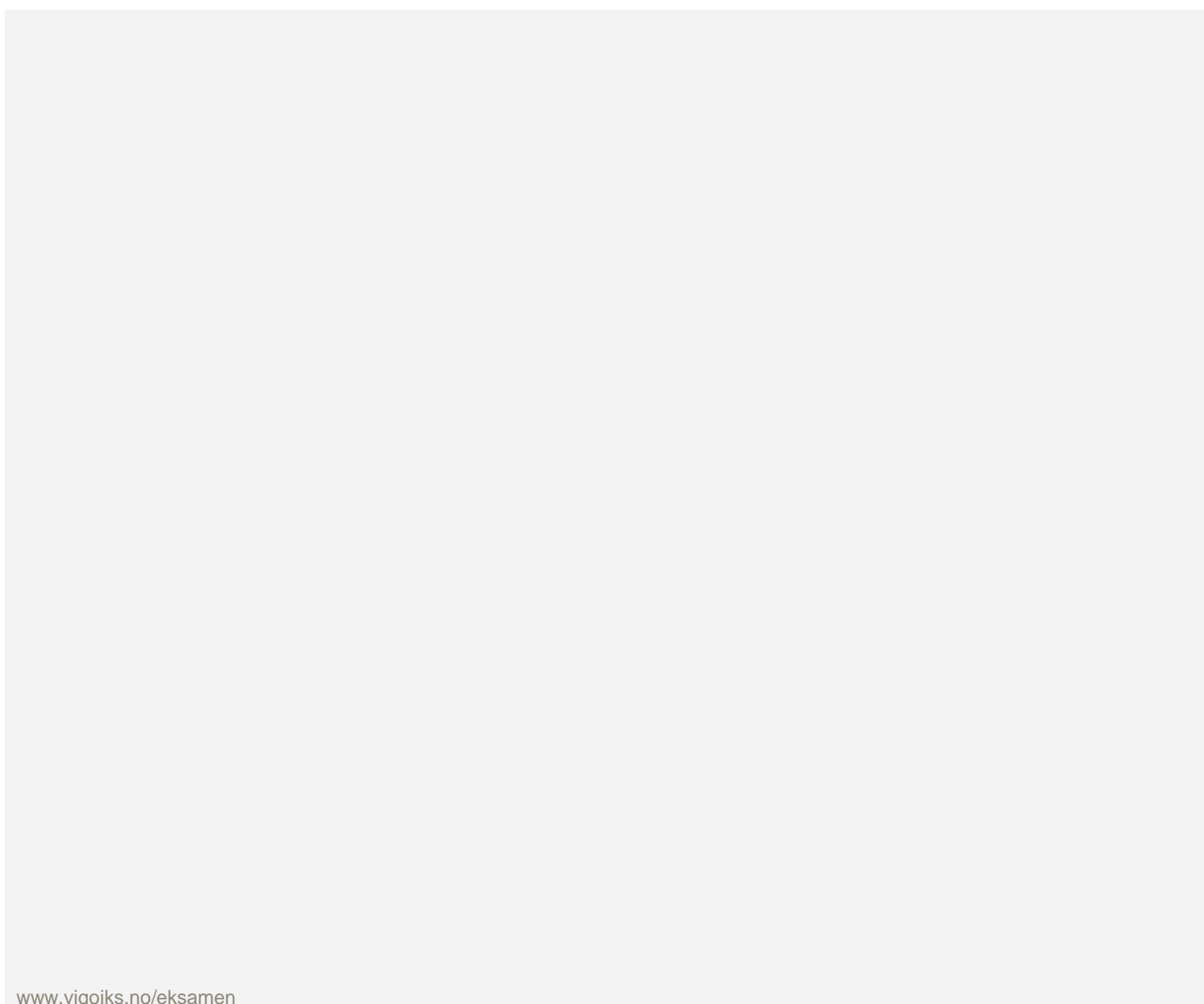
Drøft arbeidsmiljø som tema. Ta for deg viktige tiltak som fremmer trivsel, vekst og produktivitet og hindrer belastningsskader, konflikter og andre helseskadelige forhold.

## Oppgave 3

Norske myndigheter har en Stortingsmelding der hovedmålene er:

- Å hindre at avfall oppstår og redusere mengden av skadelige stoffer i avfallet
- Å fremme ombruk, materialgjenvinning og energiutnyttelse.
- Å sikre en miljømessig forsvarlig sluttbehandling av restavfall

Forklar ut fra den kunnskapen du har hvordan vi kan imøtekomme disse kravene i det daglige arbeidet i restaurant- og matfag



[www.vigoiks.no/eksamen](http://www.vigoiks.no/eksamen)