

# Eksamen

28.11.2018

RMF1003 Bransje, fag og miljø

**Programområde:** Programområde for restaurant - og matfag

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varar i 4 timar.
<b>Hjelpemiddel</b>	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kjelder</b>	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal du alltid føre dei 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 brukar utskrift eller sitat frå Internett, skal du føre opp nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderinga</b>	<p><b>VURDERINGSRETTEING FOR SVARET PÅ OPPGÅVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Når du løyser 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 ferdigheiter</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>

## Oppgåve

I bransje, fag og miljø har du lært om yrka du kan utdanne deg til når du går restaurant- og matfag. Du har lært å forstå samanhengen mellom dei ulike matbransjane. I tillegg til dette har du også fått god kjennskap til rammevilkår, service, etikk, arbeidsmiljø, avfallshandtering og førstehjelp.

Ta utgangspunkt i teksten ovanfor:

- a) Gjer greie for dei ulike yrka innan restaurant- og matfag, og utdanningsvegar frå vg1 til fagbrev.
- b) Kva for samanheng er det mellom dei forskjellige bransjane?
- c) Kva vil det seie å yte god service? Drøft.
- d) Kom med eksempel på fire etiske spørsmål i restaurant- og matfaga.
- e) Korleis kan du bidra til å skape eit godt fysisk og psykisk arbeidsmiljø?
- f) Korleis bør vi handtere avfall, og kvifor?
- g) Kva er førstehjelp? Kvifor bør du som arbeider innan restaurant- og matfag kunne litt om førstehjelp?

## Bokmål

### Eksamensinformasjon

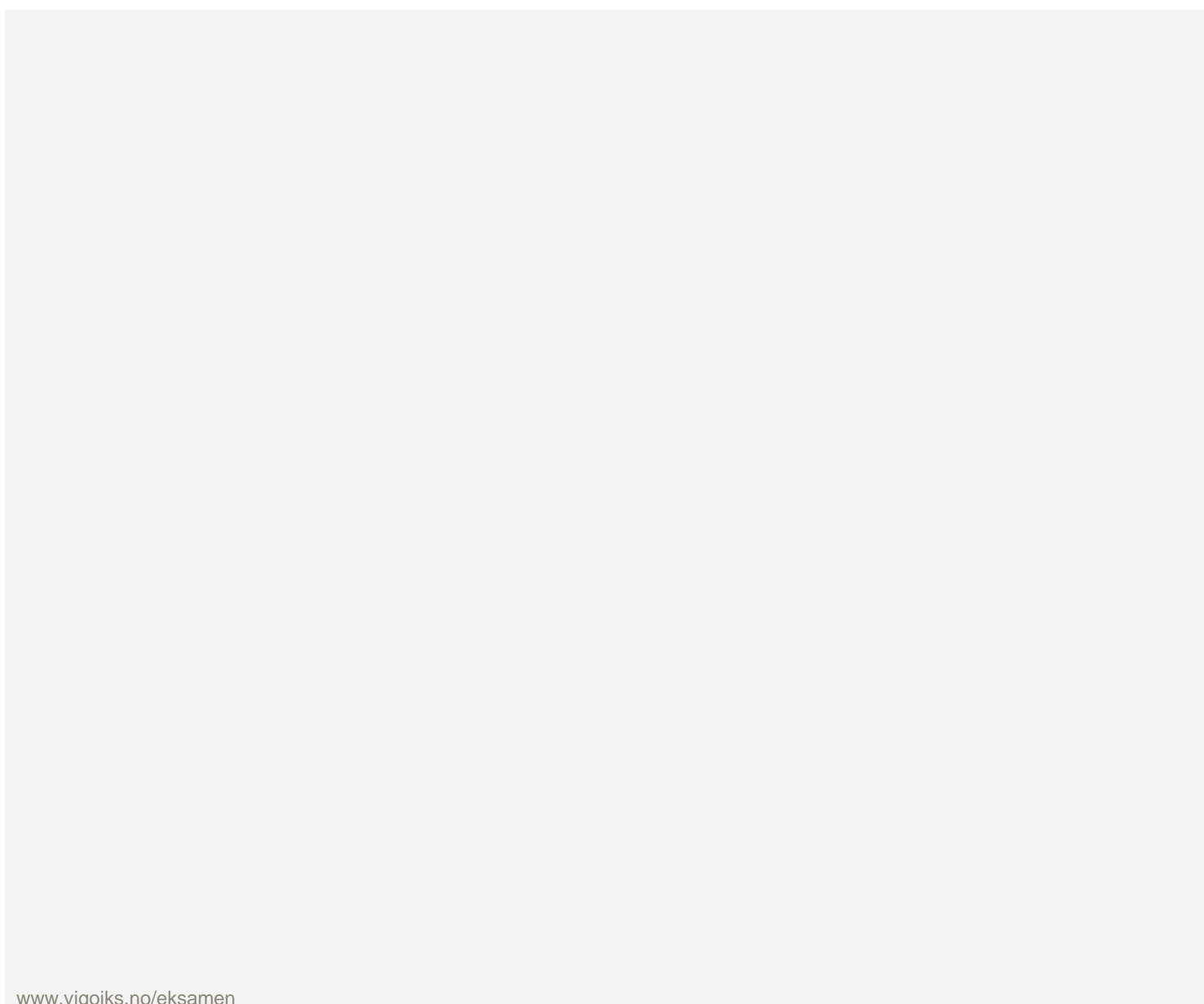
<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timer.
<b>Hjelpemidler</b>	Alle hjelpemiddel er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kilder</b>	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal disse alltid oppgis på en slik 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 nettadresse 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>

## Oppgave

I bransje, fag og miljø har du lært om yrkene du kan utdanne deg til når du går restaurant- og matfag. Du har lært å forstå sammenhengen mellom de ulike matbransjene. I tillegg til dette har du også fått god kjennskap til rammevilkår, service, etikk, arbeidsmiljø, avfallsbehandling og førstehjelp.

Ta utgangspunkt i teksten over:

- a) Gjør greie for de ulike yrkene innen restaurant- og matfag, og utdanningsveien fra vg1 til fagbrev.
- b) Hvilken sammenheng er det mellom de forskjellige bransjene?
- c) Hva vil det si å yte god service? Drøft.
- d) Kom med eksempler på fire etiske spørsmål i restaurant- og matfagene.
- e) Hvordan kan du bidra til å skape et godt fysisk og psykisk arbeidsmiljø?
- f) Hvordan bør avfall håndteres, og hvorfor?
- g) Hva er førstehjelp? Hvorfor bør du som jobber innen restaurant- og matfag kunne litt om førstehjelp?



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