

Eksamen

27.05.2019

RMF1003 Bransje, fag og miljø

Programområde: Programområde for restaurant- og matfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt opent internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre.
Bruk av kjelder	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal du alltid oppgi desse på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei.</p> <p>Du skal oppgi forfattar og fullstendig tittel på både lærebøker og annan litteratur. Dersom du bruker utskrift eller sitat frå internett, skal du oppgi nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.</p>
Informasjon om vurderinga	<p>VURDERINGSRETTLEIING FOR SVARET</p> <p>- Når du løyser oppgåva, må du beskrive vala du gjer, og gi ei grunngiving.</p> <p>- Kompetansen din i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none">• presentere og bruke fagstoff og grunngi synspunkta dine og forslaget 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 fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein formålstenleg og etterretteleg måte

Eksamensoppgåve

NHOs kompetansebarometer viser eit stort udekt kompetansebehov blant bedrifter, og etterspurnaden etter fagarbeidarar er størst. Dei får stadig innspel frå restaurantar og hotell som treng fleire servitørar og kokkar og fagkompetanse frå restaurant- og matfag. I samband med dette skal du vere med på å marknadsføre dei aktuelle yrka slik at fleire ungdommar blir merksame på moglegheitene fagutdanninga gir.

Oppgåve 1

Fortel om kva val og utdanningsmoglegheiter ein har etter eit år på restaurant- og matfag.

Oppgåve 2

Fortel om *ditt val* og kva som er spesielt med det yrket du har valt. Nemn både faglege og personlege eigenskapar som krevst, og kva for jobbmoglegheiter valet gir etter oppnådd fag- eller sveinebrev.

Oppgåve 3

Kva meiner vi med god *arbeidsmoral* og *yrkesetikk*?

Oppgåve 4

Restaurant- og matfag fører til mange praktiske yrke der du blant anna må kutte, steike, løfte og bere. Dette kan føre til skadar eller ulykker.

Forklar derfor om kor viktig det er å kunne ergonomi, arbeidsteknikk og førstehjelp.

Oppgåve 5

Alle bedrifter og privatpersonar bør ta miljøomsyn.

Bruk kompetansen din til å drøfte avfallsutfordringar.

Nøkkelord: redusering av avfall, gjenbruk, sortering av avfall og gjenvinning.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, unntatt åpent internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre.
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 valgene du gjør, og gi en begrunnelse.</p> <p>- Kompetansen din 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 dine faglige valg• mestre relevante grunnleggende ferdigheter• bruke eksempler der det er relevant• bruke fagterminologi, hjelpemidler og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte

Eksamensoppgave

NHOs kompetansebarometer viser et stort udekket kompetansebehov blant bedrifter, og etterspørselen etter fagarbeidere er størst. De får stadig innspill fra restauranter og hoteller som trenger flere servitører og kokker og fagkompetanse fra restaurant- og matfag. I den forbindelse skal du være med på å markedsføre de aktuelle yrkene slik at flere ungdommer blir oppmerksom på mulighetene fagutdanningen gir.

Oppgave 1

Fortell om hvilke valg og utdanningsmuligheter man har etter et år på restaurant- og matfag.

Oppgave 2

Fortell om *ditt valg* og hva som er spesielt med det yrket du har valgt. Nevn både faglige og personlige egenskaper som kreves, og hvilke jobbmuligheter valget gir etter oppnådd fagbrev eller svennebrev.

Oppgave 3

Hva menes med god *arbeidsmoral* og *yrkesetikk*?

Oppgave 4

Restaurant- og matfag fører til mange praktiske yrker hvor du blant annet må kutte, steke, løfte og bære. Dette kan føre til skader eller ulykker.

Forklar derfor om viktigheten av å kunne ergonomi, arbeidsteknikk og førstehjelp.

Oppgave 5

Alle bedrifter og privatpersoner bør ta miljøhensyn.

Bruk din kompetanse til å drøfte avfallsutfordringer.

Nøkkelord: redusering av avfall, gjenbruk, sortering av avfall og gjenvinning.



www.vigoiks.no/eksamen