

# Eksamen

21.11.2019

RMF1003 Bransje, fag og miljø

**Programområde:** Felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timar.
<b>Hjelpemiddel</b>	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å 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 bruker utskrift eller sitat frå Internett, skal du føre opp nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderinga</b>	<p><b>VURDERINGSRETTELEIING FOR SVARET</b></p> <p>– Når du løyser oppgåva, må du beskrive og grunngi vala du gjer.</p> <p>– Kompetansen din i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoff og grunngi synspunkta dine og forslaga dine til løysingar 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 fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein formålstenleg og etterretteleg måte</li></ul>
<b>Andre opplysningar</b>	NB! Du skal svare på alle oppgåvene

## Oppgave 1

Innanfor restaurant- og matfag kan du utdanne deg til mange spennande yrke.

- a) Gjer greie for kvart enkelt fagområde innanfor restaurant- og matfag, og kva tenester og produkt dei produserer.
- b) Vel eitt av fagområda og beskriv kort utviklinga på dette fagområdet.

## Oppgave 2

I restaurant- og matfaga har vi mykje med menneske å gjere. Derfor er det heilt avgjerande at vi veit kva god service vil seie.

- a) Gjer greie for kva service er, og korleis du kan yte god service.

I restaurant- og matfagbransjen blir det kasta enorme mengder med avfall.

- b) Kva for miljøproblem er knytte til avfall?  
Vel ein bransje og sett opp forslag til korleis bransjen kan bidra til å redusere avfallsmengda og ta vare på miljøet.

## Bokmål

### Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timer.
<b>Hjelpemidler</b>	Alle hjelpemidler er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kilder</b>	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal du alltid oppgi dem 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 nettside og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderingen</b>	<p><b>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN</b></p> <p>- Når du løser oppgaven, må du beskrive og begrunne valgene du gjør.</p> <p>- Kompetansen din i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoff og begrunne dine synspunkter og forslag til løsninger på oppgaven</li><li>• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger</li><li>• gjøre rede for resultatet/konsekvensene av de faglige valgene dine</li><li>• mestre relevante grunnleggende ferdigheter</li><li>• bruke eksempler der det er relevant</li><li>• bruke fagterminologi, hjelpemidler og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte</li></ul>
<b>Andre opplysninger</b>	NB! Du skal svare på alle oppgavene

## Oppgave 1

Innenfor restaurant- og matfag kan du utdanne deg til mange spennende yrker.

- a) Gjør rede for hvert enkelt fagområde innenfor restaurant- og matfag, og hvilke tjenester og produkter de produserer.
- b) Velg ett av fagområdene og beskriv kort utviklingen på dette fagområdet.

## Oppgave 2

I restaurant- og matfagene har vi mye med mennesker å gjøre. Derfor er det helt avgjørende at vi vet hva god service innebærer.

- a) Gjør rede for hva service er, og hvordan du kan yte god service.

I restaurant- og matfagbransjen kastes det enorme mengder med avfall.

- b) Hvilke miljøproblemer er knyttet til avfall?  
Velg en bransje og sett opp forslag til hvordan bransjen kan bidra til å redusere avfallsmengden og ta vare på miljøet.



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