

Eksamen

20.05.2020

RMF1001 Råstoff og produksjon

Programområde: Restaurant- og matfag Vg1

Nynorsk

Eksamensinformasjon	
Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, unnateke ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å utveksle informasjon med andre.
Bruk av kjelder	<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>
Informasjon om vurderinga	<p>VURDERINGSRETTLEIING FOR SVARET</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">• presentere og bruke fagstoff og grunngi synspunkta dine og forslaga dine til løysingar 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
Andre opplysningar	NB! Du skal svare på alle oppgåvene.

Eksamensoppgåve

Casa hotell er eit lite og anerkjent kurshotell som ligg ytst i Sognefjorden. Dei marknadsfører seg med at dei bruker lokale matprodusentar og økologisk mat. På hotellet er dei opptekne av å servere trygg mat slik at ingen gjestar blir sjuke av han.

Siste veka i september kjem det 20 personar frå Naturvernforbundet, som skal bu på heilpensjon. Du er kjøkkensjef og har ansvaret for å planlegge matserveringa til gjestane. Ta utgangspunkt i teksten over når du svarer på oppgåvene nedanfor.

Oppgåve 1

At vi får servert trygg mat, er noko vi tek som ei sjølvfølge. Likevel opplever mange menneske å bli sjuke av maten dei et.

- a) Korleis vil du legge opp ein rutine for reingjering av kjølerom i bedrifta du jobbar i, for å sikre at maten du produserer, er trygg?
- b) Beskriv korleis du vil sette opp ein rutine for handvask og ein rutine for arbeidstøy på kjøkkenet.
- c) Grei ut om ulike vekstvilkår for mikroorganismar.

Oppgåve 2

- a) Sett opp forslag til korleis du vil presentere frukosten, og kva produkt du vil servere til gjestane.
- b) Sett opp ein trerettars middagsmeny til gjestane frå Naturvernforbundet. Dei er 20 personar som skal ha middag. Forklar korleis du lagar til dei forskjellige rettane, og oppgi mengde per person til hovudretten.
- c) Naturvernforbundet ønsker at du skal grunngi val av råvarer og metodar med tanke på etiske og berekraftige kriterium.
- d) Kva serveringsmetodar vil du nytte til dei ulike måltida som Naturvernforbundet skal ha? Grunngi svaret ditt.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å utveksle informasjon med andre.
Bruk av kilder	<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 nettsadresse og nedlastingsdato.</p>
Informasjon om vurderingen	<p>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN</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">• presentere og bruke fagstoff og begrunne dine synspunkter og forslag til løsninger på oppgaven• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger• gjøre rede for resultatet/konsekvensene av de faglige valgene dine• mestre relevante grunnleggende ferdigheter• bruke eksempler der det er relevant• bruke fagterminologi, hjelpemidler og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte
Andre opplysninger	NB! Du skal svare på alle oppgavene.

Eksamensoppgave

Casa hotell er et lite og anerkjent kurshotell som ligger ytterst i Sognefjorden. De markedsfører seg med at de bruker lokale matprodusenter og økologisk mat. Hotellet er opptatt av å servere trygg mat slik at ingen gjester blir syke av den.

Siste uka i september kommer det 20 personer fra Naturvernforbundet, som skal bo på hjelpensjon. Du er kjøkkensjef og har ansvaret for å planlegge matserveringen til gjestene. Ta utgangspunkt i teksten over når du skal svare på oppgavene nedenfor.

Oppgave 1

At vi får servert trygg mat, er noe vi tar som en selvfølge. Likevel opplever mange mennesker å bli syke av maten de spiser.

- a) Hvordan vil du legge opp en rutine for rengjøring av kjølerom i bedriften du jobber i, for å sikre at maten du produserer, er trygg?
- b) Beskriv hvordan du vil sette opp en rutine for håndvask og en rutine for arbeidstøy på kjøkkenet.
- c) Grei ut om ulike vekstbetingelser for mikroorganismer.

Oppgave 2

- a) Sett opp forslag til hvordan du vil presentere frokosten, og hvilke produkter du vil servere til gjestene.
- b) Sett opp en treretters middagsmeny til gjestene fra Naturvernforbundet. De er 20 personer som skal ha middag. Forklar hvordan du tilbereder de forskjellige rettene, og oppgi mengde per person til hovedretten.
- c) Naturvernforbundet ønsker at du skal begrunne valg av råvarer og metoder med tanke på etiske og bærekraftige kriterier.
- d) Hvilke serveringsmetoder vil du benytte til de ulike måltidene som Naturvernforbundet skal ha? Begrunn svaret ditt.



www.vigoiks.no/eksamen