

Eksamen

26.11.2020

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

Oppgåve 1

Hygiene og matsikkerheit spelar ei sentral rolle i restaurant- og matfaga.

- a) Ta utgangspunkt i eitt produkt som består av to råvarer som er representative for eit av yrka i restaurant- og matfaga. Beskriv korleis du vil vareta matsikkerheita og kvaliteten til råvarene du treng for å produsere dette produktet. Beskriv prosessen frå innkjøp, lagring, tilarbeiding og fram til kunde/gjest.
- b) Mattilsynet har gitt beskjed om at dei vil ha tilsendt informasjon om kva reinhaldsrutinar og avfallsprosedurar bedrifta di har. Sett opp ei oversikt over rutinane bedrifta har for oppvask av koppar og kar som gjestane bruker. Samtidig set du opp ein reinhaldsplan for reingjering av restauranten og omliggande areal. Grunngi vala dine.

Oppgåve 2

Kona til sjefen din arbeider i kommunen. Ho har spurt om de kan servere ein middag til 10 gjestar frå ein liten kommune i England. Dei ønsker at de bruker lokale produsentar og råvarer, og drikke frå det lokale bryggeriet i kommunen. Dei opplyser også at ein av gjestane har glutenallergi.

Ta utgangspunkt i teksten ovanfor når du svarer på oppgåvene.

- a) Sett opp ein 4-rettars meny med tilhøyr og drikke for 10 gjestar.
- b) Ein bonde har tilbydd deg ein halv hjort, men du må partere han sjølv. Gi ei oversikt over stykningsdelar, og forklar tillagingsmetodar for dei ulike delane.

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

Oppgave 1

Hygiene og mattrygghet spiller en sentral rolle i restaurant- og matfagene.

- a) Ta utgangspunkt i ett produkt som består av to råvarer som er representative for et av yrkene i restaurant- og matfagene. Beskriv hvordan du vil ivareta mattryggheten og kvaliteten til råvarene du trenger for å produsere dette produktet. Beskriv prosessen fra innkjøp, lagring, bearbeiding og fram til kunde/gjest.
- b) Mattilsynet har gitt beskjed om at de vil ha tilsendt informasjon om hvilke renholdsrutiner og avfallsprosedyrer bedriften din har. Sett opp en oversikt over bedriftens rutiner for oppvask av kopper og kar som gjestene bruker. Samtidig setter du opp en renholdsplan for rengjøring av restauranten og omliggende areal. Begrunn valgene dine.

Oppgave 2

Kona til sjefen din arbeider i kommunen. Hun har spurt om dere kan servere en middag til 10 gjester fra en liten kommune i England. De ønsker at dere bruker lokale produsenter og råvarer, og drikke fra det lokale bryggeriet i kommunen. De opplyser også at en av gjestene har glutenallergi.

Ta utgangspunkt i teksten ovenfor når du svarer på oppgavene.

- a) Sett opp en 4-retters meny med tilbehør og drikke for 10 gjester.
- b) En bonde har tilbudt deg en halv hjort, men du må partere den selv. Gi en oversikt over stykningsdeler, og forklar tilberedningsmetoder for de ulike delene.



www.vigoiks.no/eksamen