

# Eksamen

20.05.2021

RMF1001 Råstoff og produksjon

**Programområde:** Programområde for restaurant- og matfag Vg1

LK06

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timar.
<b>Hjelpemiddel</b>	Alle hjelpemiddel er tillatne, unnateke 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 forfatar 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 og løysingsforslaga dine</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.

**Lykke til!**

## Case

Du arbeider i ei bedrift som tek imot ferske råvarer av kjøt og fisk, som de vidareforedlar for sal. For ikkje så lenge sidan fekk de ei klage frå ein kunde som meinte å ha kjøpt ei dårleg vare frå dykk. De har no fått besøk av Mattilsynet, som har gått gjennom rutinane til bedrifta og teke prøver av både råvarer og ferdige produkt. Dei har funne nokre avvik som må rettast opp.

### Oppgåve 1

- a) Vel ei råvare som høyrer inn under kjøt eller fisk. Korleis vil du vurdere kvaliteten på råvara?
- b) Forklar korleis du vil sørge for god produksjonshygiene frå varemottak, oppbevaring og produksjon og fram til produktet er ferdig til sal, slik at du oppfyller kravet frå Mattilsynet om å lage trygg mat. Vel råvare og ferdig produkt sjølv.
- c) Sett opp ein torettars meny der du legg vekt på å velje berekraftige råvarer. Grunngi vala du gjer.

### Oppgåve 2

Forklar desse omgrepa ut frå eit fagleg perspektiv:

- berekraft
- kvalitetssikringssystem
- menynøkkel

## 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 nettsadresse 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 løsningsforslag</li><li>• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for problemstillingene i oppgaven</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.

**Lykke til!**

## Case

Du arbeider i en bedrift som tar imot ferske råvarer av kjøtt og fisk, som dere videreforedler for salg. For ikke så lenge siden fikk dere en klage fra en kunde som mente å ha kjøpt en dårlig vare fra dere. Dere har nå fått besøk av Mattilsynet, som har gått gjennom bedriftens rutiner og tatt prøver av både råvarer og ferdige produkter. De har funnet noen avvik som må rettes opp.

### Oppgave 1

- a) Velg en råvare som hører inn under kjøtt eller fisk. Hvordan vil du vurdere kvaliteten på råvaren?
- b) Forklar hvordan du vil sørge for god produksjonshygiene fra varemottak, oppbevaring og produksjon og fram til produktet er ferdig til salg, slik at du oppfyller kravet fra Mattilsynet om å tilberede trygg mat. Velg råvare og ferdig produkt selv.
- c) Sett opp en toretters meny hvor du legger vekt på å velge bærekraftige råvarer. Begrunn valgene du gjør.

### Oppgave 2

Forklar disse begrepene ut fra et faglig perspektiv:

- bærekraft
- kvalitetssikringssystem
- menynøkkel



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