

Eksamen

01.06.2016

RFG2002

Kosthold, ernæring og helse/ Kosthald, ernæring og helse

Programområde: Restaurant og matfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verktøy som kan brukast til kommunikasjon.
Bruk av kjelder	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal dei alltid førast 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>
Vedlegg	Ingen
Informasjon om vurderinga	Du blir vurdert i kva grad du har nådd kompetansemåla i læreplanen i faget.

Oppgave 1

Du er ein av dei som arbeider på eit nyetablert produksjonskjøken i heimkommunen din. Du har fått i oppdrag å utarbeide ein oversiktleg meny for ei veke for kjøkenet. Korleis vil du ta omsyn til at nokre av brukarane er muslimar?

Vidare skal du foreslå korleis menyen bør være for personar som har cøliki og laktoseintoleranse.

Moment som vil bli vektlagt er:

- Menyplanlegging(normalkost og spesialkost)
- Produksjonsmetoder.
- Metodar for tillaging.
- Hygiene.

Gi grunn for vala du tar for å løyse oppgåva.

Svar på oppgåva slik at du får vist kompetansen din i måla i læreplanen på best mogleg måte.

Løs oppgaven slik at du får vist din kompetanse innenfor målene i læreplanen på best mulig måte.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, bortsett fra Internett og andre verktøy som kan brukes til kommunikasjon.
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 nettsadresse og nedlastingsdato.</p>
Vedlegg	Ingen
Informasjon om vurderingen	Du blir vurdert i hvilken grad du har nådd kompetansemåla i læreplanen i faget.

Oppgave 1

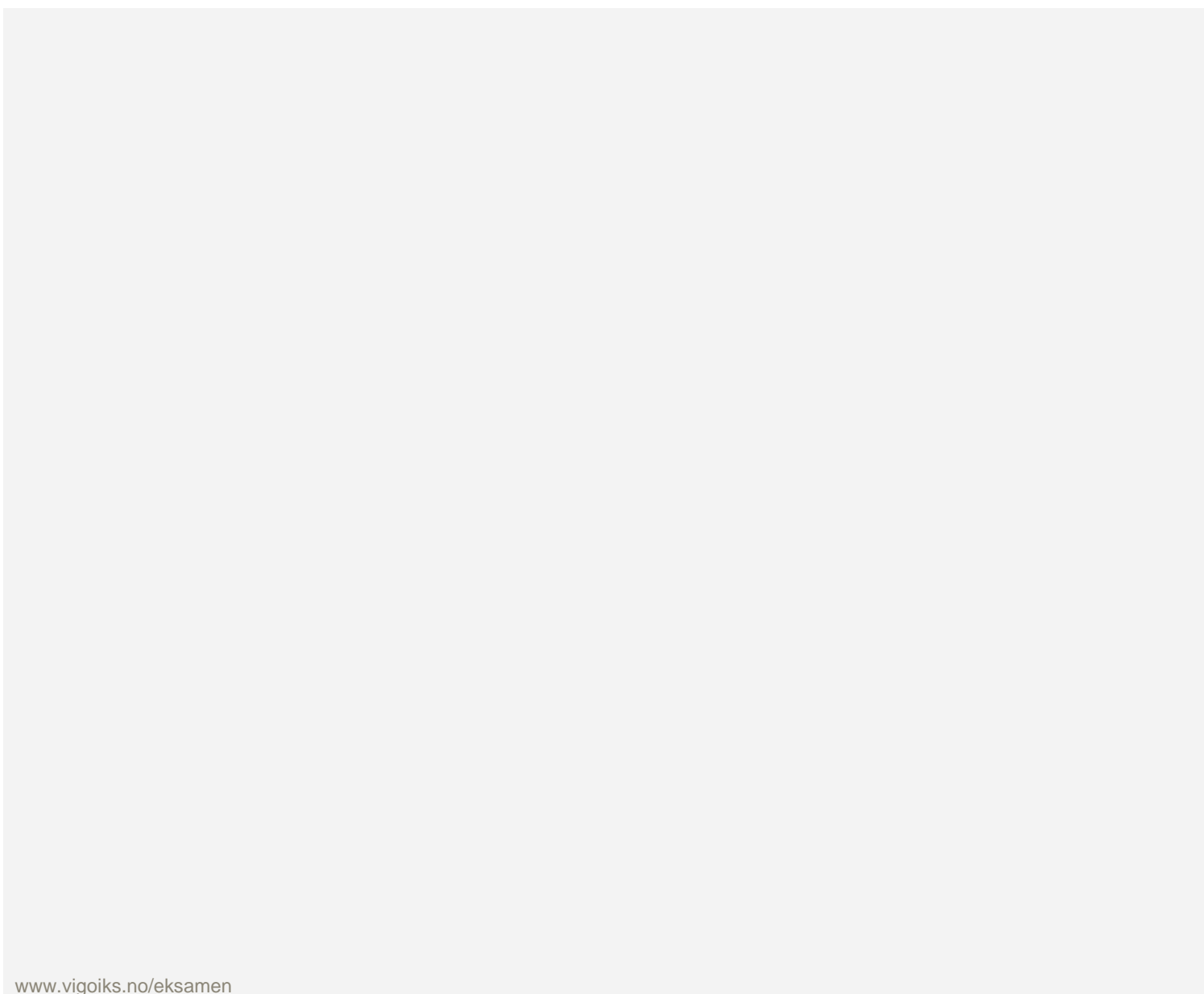
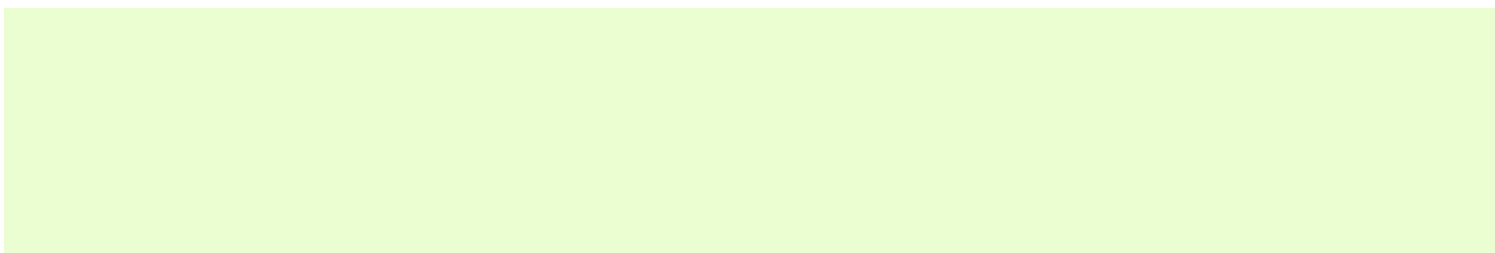
Du er en av de ansatte på et nyetablert produksjonskjøkken i din hjemkommune. Du har fått i oppdrag å utarbeide en oversiktlig ukes meny for kjøkkenet. Hvordan vil du ta hensyn til om noen av brukerne er muslimer? Videre må du gi forslag til hvordan menyen vil være for personer som har cøliaki og laktoseintoleranse.

Momenter som vil bli vektlagt er:

- Menyplanlegging(normalkost og spesialkost)
- Produksjonsmetoder.
- Tilberedningsmetoder.
- Hygiene.

Begrunn dine valg for løsning av oppgaven.

Løs oppgaven slik at du får vist din kompetanse innenfor målene i læreplanen på best mulig måte.



www.vigoiks.no/eksamen