

Eksamen

14. november 2016

RMF1001

Råstoff og produksjon

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 nyttast 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 nyttar utskrift eller sitat frå internett, skal du føre opp nøyaktig nettstadadresse og dato for nedlasting.</p>
Informasjon om vurderinga	<p>VURDERINGRETTLEIING FOR BESVARELSEN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Når du løyser oppgåva må du beskrive dei vala du tek og gi ei grunngeving.- Din kompetanse i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å:<ul style="list-style-type: none">• Presentere og bruke fagstoff, og grunngi dine synspunkt og forslag til løysing på oppgåva.• Trekke inn ulike synspunkt og løysningar som er relevante for oppgåva si problemstillingar.• Gjere greie for resultatet/ konsekvensane av dine faglege val.• Mestre relevante grunnleggjande ferdigheiter.• Bruke eksemplar der det er relevant• Bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein føremålstenleg måte

Eksamensoppgåve

Om hausten er det mange gode norske råvarer som vi kan nytte på kjøkenet. Det er slakting av lam, jakttid på hjortedyr, innhausting av poteter, rotgrønnsaker, kål og fleire gode norske frukt og bær.

Oppgåve 1

- a) Sett opp ein festmeny til 10 personar der du nyttar deg av dei råvarene som er nemnt ovanfor. Menyen skal ha tre rettar.
- b) Forklar trinnvis korleis du lagar rettane og korleis du vil anrette dei på tallerken eller fat.
- c) Kva for serveringsmetodar du vil nytte deg av under festmåltidet?

Oppgåve 2

Sett opp ei råvareliste med mål og vekt.

Oppgåve 3

Gjestane vil gjerne ha brød og smør på bordet og dei vil at du lagar ei festkake som dei vil nyte seinare på kvelden.

- a) Kva er viktig å passe på for å få ein god gjærbakst?

Botnen i kaka er piska masse.

- b) Forklar trinnvis korleis du går fram.

Oppgåve 4

- a) Ta for deg lam som råvare og fortel om kvalitetskrav, rett lagring, næringsinnhald og bruksområde.

Vi har fleire tradisjonsrettar som er laga av sau/lam i Noreg.

- b) Fortel om desse og forklar korleis dei blir framstilt/ laga.

Oppgåve 5

Når vi arbeider med matvarar så er personleg hygiene og produksjonshygiene veldig viktig for å opparbeide gode rutiner som gir trygg mat og god kvalitet på produkta.

- a) Forklar kva som må til av kunnskap og system for å oppnå dette.

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	Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal disse alltid oppgis på en slik måte at leseren kan finne fram til dem. Du skal oppgi forfatter og fullstendig tittel på både lærebøker og annen litteratur.
Informasjon om vurderingen	VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN: <ul style="list-style-type: none">- Når du løser oppgaven må du beskrive de valgene du tar og gi en begrunnelse- Din kompetanse i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å:<ul style="list-style-type: none">• Presentere og bruke fagstoff, og begrunne dine synspunkter og forslag til løsning på oppgaven• Trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger• Gjøre rede for resultatet/ konsekvensene av dine faglige valg• Mest relevante grunnleggende ferdigheter• Bruke eksempler der det er relevant• Bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på en hensiktsmessig måte

Eksamensoppgave

Om høsten er det mange gode norske råvarer vi kan bruke på kjøkkenet. Det er slakting av lam, jakttid på hjortedyr, innhøsting av poteter, rotgrønnsaker, kål og mye gode norske frukt og bær.

Oppgave 1

- a) Sett opp en festmeny til 10 personer der du tar utgangspunkt i opplysningene ovenfor. Menyen skal ha tre retter.
- b) Forklar trinnvis hvordan du lager rettene og hvordan du vil anrette de på tallerken eller fat.
- c) Hvilke serveringsmetoder du vil bruke under festmåltidet?

Oppgave 2

Sett opp en råvareliste med mål og vekt.

Oppgave 3

Gjestene ønsker at det er smør og brød på bordet og de vil at du lager en festkake som de skal nyte senere på kvelden.

- a) Hva er viktig å passe på for å få en god gjærbakst?

Bunnen i kaken er en pisket masse.

- b) Forklar trinnvis hvordan man går frem.

Oppgave 4

- a) Ta for deg lam som råvare og fortell om kvalitetskrav, riktig lagring, næringsinnhold og bruksområde.

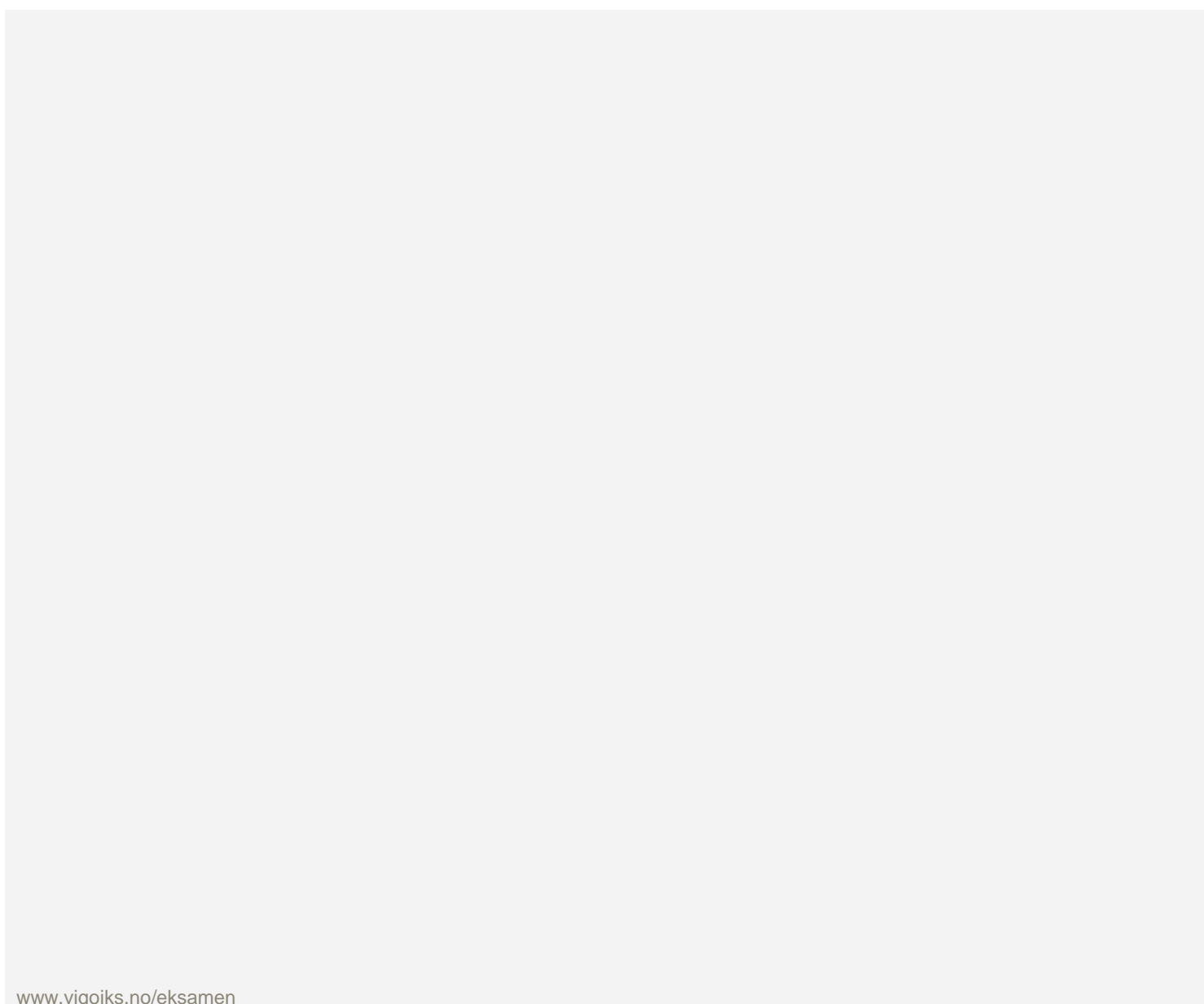
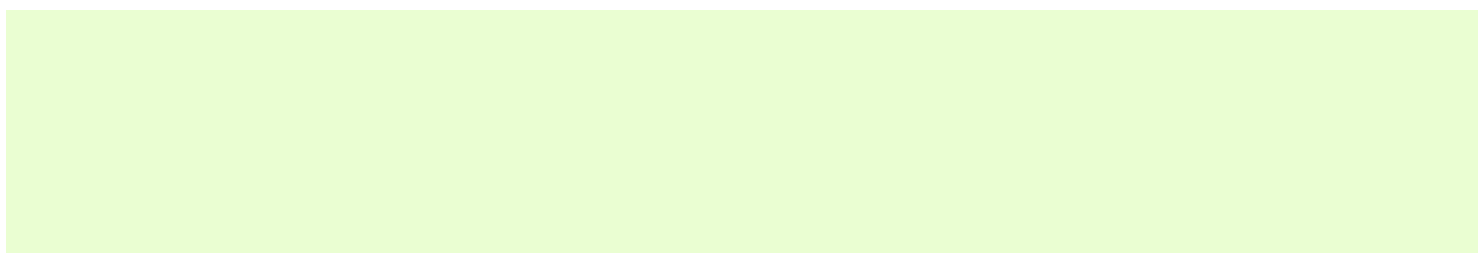
Vi har flere tradisjonsretter som er laget av lam/sau.

- b) Fortell om disse og forklar hvordan de fremstilles.

Oppgave 5

Når vi arbeider med matvare er personlig hygiene og god produksjonshygiene meget viktig for å opparbeide gode rutiner som gir trygg mat og god kvalitet på produktene.

- a) Forklar hva som må til av kunnskap og system for å oppnå dette.



www.vigoiks.no/eksamen