

# Eksamen

19.05.2017

RMF1001

Råstoff og produksjon

**Programområde:** Vg1 Restaurant- og matfag

## Nynorsk

### Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varar i 4 timar.
<b>Hjelpemiddel</b>	Alle hjelpemiddel er tillatne, bortsett frå Internett og andre verkøy som kan brukast til kommunikasjon.
<b>Bruk av kjelder</b>	<p>Dersom du nyttar 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 nettadresse og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderinga</b>	<p><b>VURDERINGSRETTLEIING FOR SVARET PÅ OPPGÅVA</b></p> <p>Når du løysar oppgåva må du forklare dei vala du tek og gje ei grunngjeving.</p> <p>Din kompetanse i faget ut i frå læreplanmåla syner du ved å:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presentere og nytte fagstoffet og forklare synspunkta dine og forslag til løysing av oppgåva</li> <li>• trekkje inn ulike synspunkt og løysingar som er av betydning for oppgåva</li> <li>• gjere greie for resultat og konsekvensar av dei faglege vala dine</li> <li>• nytte eksempel der det er relevant</li> <li>• nytte ord og uttrykk frå faget, hjelpemiddel og vedlegg på ein føremålstenleg måte</li> </ul>

## Oppgåve 1

- a) Det er kome fisk inn i bedrifta du arbeider i. Du skal kvalitetskontrollere fisken. Forklar kva du ser etter i ein slik kontroll.
- b) Beskriv korleis vi best lagrar fisken, både over kort tid og i lengre periodar.
- c) Nemn minst fem av dei mest kjende fiskeslaga og kom med eksempel på matrettar vi kan lage av dei forskjellige fiskane.
- d) Vi har fleire tradisjonsrettar der fisken er konservert. Forklar kva som meinast med konservering og gje eksempel på slike tradisjonsrettar.

## Oppgåve 2

Produkt av gjærbakst er vanleg å servere, både til dei forskjellige måltida og som kaffimat. Kva er viktig å ta omsyn til for å få gode produkt? Frå råvarer til sal eller serveringsklart.

## Oppgåve 3

Rotgrønsaker er ei stor gruppe grønnsaker. Vel tre av grønnsakene i denne gruppa og gje gode eksempel på metodar for tilberedning som blir nytta. Forklar trinnvis korleis du går fram.

## Oppgåve 4

Ta for deg dei ulike serveringsmetodane du kjenner til. Gjer greie for fordelar og utfordringar, både kokkar og servitørar kan oppleve i samband med bruk av desse metodane.

## Oppgåve 5

Kunnskap om hygiene er heilt nødvendig for alle som arbeider med matvarer. Drøft kva det vil seie å ta hygien på alvor og forklar kva som er krava til Internkontrollsystema.

## Bokmål

### Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timer.
<b>Hjelpemidler</b>	Alle hjelpemidler er tillatt, bortsett fra Internett og andre verktøy som kan brukes til kommunikasjon.
<b>Bruk av kilder</b>	<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 nettadresse og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderingen</b>	<p><b>VURDERINGSRETTLEDING FOR BESVARELSEN</b></p> <p>Når du løser oppgaven må du forklare de valgene du tar og gi forklaringer.</p> <p>Din kompetanse i faget ut i fra læreplanmålene viser du ved å:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoffet og forklare dine synspunkt og forslag til løsning av oppgaven</li><li>• trekke inn ulike synspunkt og løsninger som har betydning for oppgaven</li><li>• forklare resultat og konsekvenser av dine faglige valg</li><li>• bruke eksempler der det er relevant</li><li>• bruke ord og uttrykk fra faget, hjelpemiddel og vedlegg på en hensiktsmessig måte</li></ul>

## Oppgave 1

- a) Det er kommet fisk inn i bedriften du jobber i. Du skal bedømme kvaliteten på fisken. Forklar hva du ser etter i en slik kontroll.
- b) Beskriv hvordan vi best lagrer fisken, både over kort tid og i lengre perioder.
- c) Nevn minst fem av de mest kjente fiskeslagene og kom med eksempler på retter vi kan lage av de forskjellige fiskene.
- d) Vi har flere tradisjonsretter der fisken er konservert. Forklar hva som menes med konservering og gi eksempler på slike tradisjonsretter.

## Oppgave 2

Produkt av gjærbakst er vanlig å servere både til de forskjellige måltider og som kaffemat. Hva er viktig å ta hensyn til for å få gode produkter? Fra råvarer til salg eller serveringsklart.

## Oppgave 3

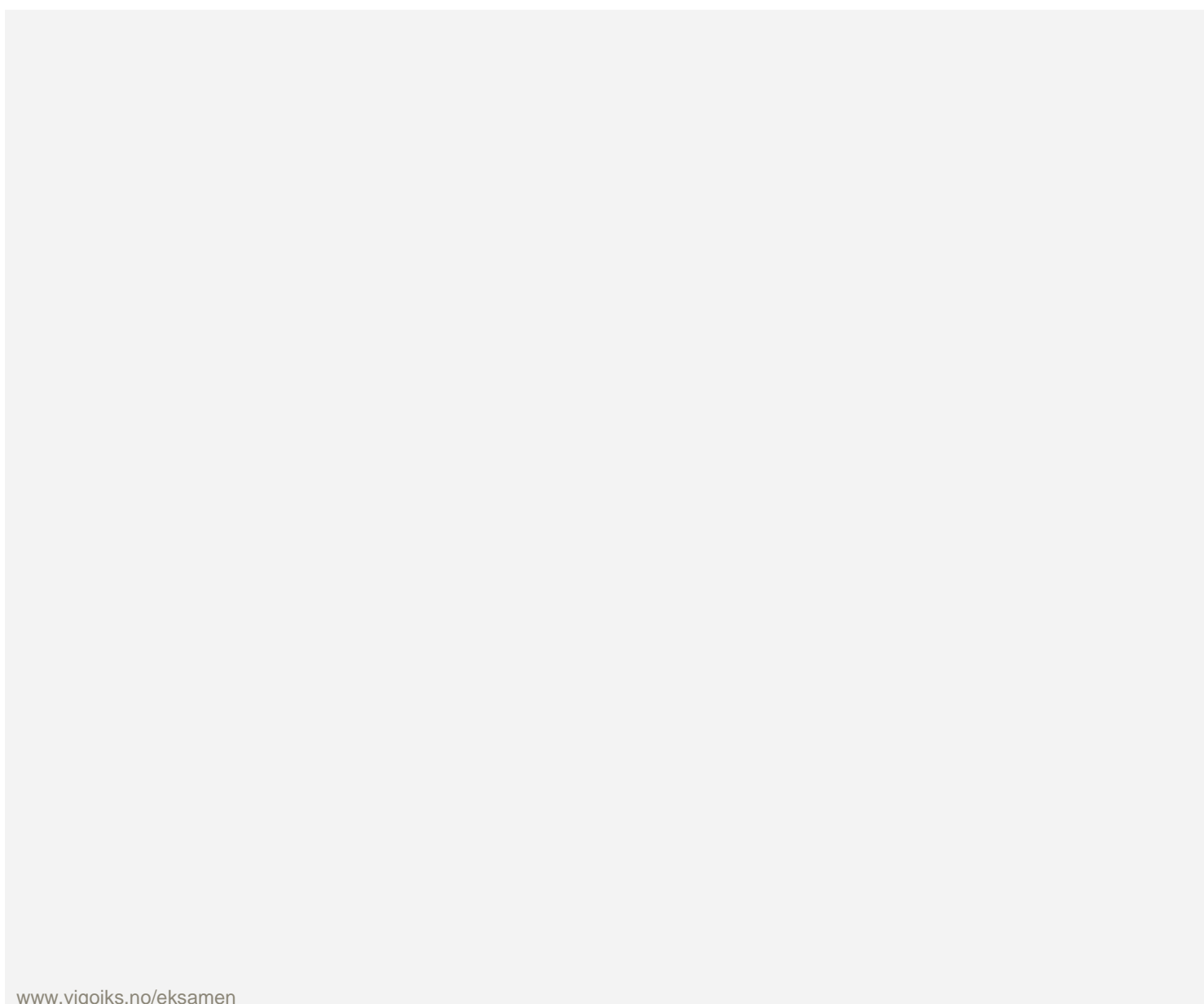
Rotgrønnsaker er en stor gruppe grønnsaker. Velg tre grønnsaker fra denne gruppen og gi eksempler på tilberedningsmetoder som blir brukt. Forklar trinnvis hvordan du går frem.

## Oppgave 4

Ta for deg de ulike serveringsmetodene du kjenner til. Gjør rede for fordeler og utfordringer, både kokker og servitører kan oppleve i forbindelse med bruk av disse metodene.

## Oppgave 5

Kunnskap om hygiene er helt nødvendig for alle som arbeider med matvarer. Drøft hva det vil si å ta hygiene på alvor og forklar hva som er kravene til Internkontrollsystem.



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