

# Eksamen

13. november 2017

RMF1001

Råstoff- og produksjon

**Programområde:** VG1 Restaurant- og matfag

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Eksamenstid</b>               | Eksamen varer i 4 timar.   |
| <b>Hjelpemiddel</b>              | Alle hjelpemiddel er tillate, bortsett frå Internett og andre verktøy som kan brukast til kommunikasjon.   |
| <b>Bruk av kjelder</b>           | <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>   |
| <b>Informasjon om vurderinga</b> | <p><b>VURDERINGSRETTLEIING FOR SVARET PÅ OPPGÅVA</b></p> <p>- Når du løyser oppgåva må du beskrive dei vala du tek, og grunngje dei.</p> <p>- Kompetansen i faget ditt, ut frå kompetansemåla i læreplanen, viser du ved å:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• presentere og bruke fagstoff, og grunngje synspunkta dine og forslag til løysing på oppgåva</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 ord og uttrykk frå faget, hjelpemiddel og vedlegg på ein føremålstenleg måte</li></ul> |

## Situasjonsbeskriving

Det er festival på staden der du bor. I samband med dette skal du planlegge, produsere og servere mat til 50 festivaldeltakarar. Du får ansvaret for lunsj, middag og bakverk til frukost.

**Gjestane har desse ønska:**

**To rettars lunsj:** fisk som hovudrett med garnityr og dessert av haustens frukt/bær.

**Tre rettars festmiddag:** suppe eller forret, hovudrett av lam med garnityr og valfri dessert.

**Frukost:** heimelaga godt bakverk

## Oppgåve 1

Lag ein lunsjmeny og ein festmiddagsmeny der du tar omsyn til gjestane sin ønske.

## Oppgåve 2

- a) Forklar korleis du lagar dei forskjellige rettane frå friske råvarer til ferdig produkt.
- b) Kor mykje fisk må du rekne med til 50 personar?

## Oppgåve 3

- a) Kva for serveringsmetodar vil du bruke under festmiddagen?
- b) Lag ei kjøreplan for festmiddagen.

## Oppgåve 4

Vel bakverk som du ønsker å servere til frukost, og forklar kva som er viktig å ta omsyn til for å lykkast med gode produkt.

## Oppgave 5

Når du tek imot fisk til lunsjmenyen, er det di oppgave å sjå at du har fått fisk av god kvalitet.

- a) Beskriv kjenneteikna på fisk av god kvalitet.
- b) Korleis vil du lagre fisken før bruk?

## Oppgave 6

Under produksjon og servering av mat er personleg hygiene veldig viktig.

Forklar hovudprinsippa ved god:

- handhygiene
- kroppshygiene
- kleshygiene

## 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>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN</b></p> <p>- Når du løser oppgaven må du beskrive de valgene du tar og gi en begrunnelse</p> <p>- Din kompetanse 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 forslag til løsning på oppgaven</li><li>• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger</li><li>• gjøre rede for resultatet/ konsekvensene av dine faglige valg</li><li>• mestre relevante grunnleggende ferdigheter</li><li>• bruke eksempler der det er relevant</li><li>• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte.</li></ul> |

## Situasjonsbeskrivelse

Det er festival på stedet der du bor. I den forbindelse skal du planlegge, produsere og servere mat i til 50 festivaldeltakere. Du får ansvar for lunsj, middag og bakverk til frokost.

**Gjestene har disse ønskene:**

**To retters lunsj:** Fisk som hovedrett med garnityr og dessert av høstens frukt/bær.

**Tre retters festmiddag:** Suppe eller forret, hovedrett med lam og garnityr og valgfri dessert.

**Frokost:** hjemmelaget godt bakverk.

## Oppgave 1

Lag en lunsjmeny og en festmiddagsmeny der du tar hensyn til gjestenes ønsker.

## Oppgave 2

- a) Forklar hvordan du lager de forskjellige rettene fra friske råvarer til ferdig produkt.
- b) Hvor mye fisk må du beregne til 50 personer?

## Oppgave 3

- a) Hvilke serveringsmetoder vil du bruke under festmiddagen?
- b) Lag en kjøreplan for festmiddagen.

## Oppgave 4

Beskriv hvilke bakverk du har valg til frokosten og forklar hva som er viktig å ta hensyn til for å lykkes med gode produkter.

## Oppgave 5

Når du tar imot fisken til lunsjmenyen er det din oppgave å se at du har fått fisk av god kvalitet.

- a) Beskriv kjennetegn fisk av god kvalitet skal ha.
- b) Hvordan vil du lagre fisken før bruk?

## Oppgave 6

Under tilberedning og servering av mat er personlig hygiene meget viktig.

Forklar hovedprinsippene ved god:

- håndhygiene
- kroppshygiene
- kleshygiene



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