

Eksamen

28.05.2018

RFG2001 Råvarer og produksjon

Programområde: Kokk- og servitørfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon	
Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre. Omsetjingsprogram er ikkje tillatne i norsk.
Bruk av kjelder	Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal dei alltid førast opp på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei. 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.

Oppgåve 1

RFG2001 RÅSTOFF OG PRODUKSJON

Situasjonsbeskriving:

Du er tilsett på eit skigymnas, og det skal arrangerast eit vårseminar som strekker seg over tre dagar. Kjøkkenet legg vekt på kortreist mat.

Oppgåve:

Oppgåva di blir å planlegge menyar for seminaret: Tre lunsjar og to middagsforslag med drikkevarer. Den eine middagsmenyen skal vere ein festmeny med tre rettar. Kom med forslag til drikkevarer.

Lag ein detaljert oversikt over menyane du har valt.

I tillegg må desse momenta vere med slik at kjøkkensjefen kan sjå at du er klar over korleis menyvalet til seminaret kan gjennomførast:

- Arbeidsplanar
- Førebuingmetodar
- Råvarebehandling
- Kvalitetsvurdering
- Hygiene(HACCP)

Grunngje vala dine slik at du får vist kompetansen din i måla i læreplanen som nemnde under.

Kandidaten skal:

- Planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med gjeldande reglar og andre styringsdokument.
- Kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeide produkt på fagleg etisk og ressursmessig forsvarleg måte.
- Planlegge, førebu og anrette rettar og måltid ut frå grunnleggjande metodar og ivareta estetiske og sensoriske eigenskapar og omsynet til næringsverdi og økonomi.
- Bruke eigna maskiner og eigna utstyr i produksjonsprosessen.
- Førebu og presentere nye og tradisjonelle, lokale, regionale, nasjonale og internasjonale rettar og menyar på ein kreativ og estetisk måte.
- Praktisere god personleg hygiene, produksjonshygiene og eit godt reinhald i samsvar med gjeldande regelverk.

Bokmål

Eksamensinformasjon	
Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemiddel er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre. Oversettelsesprogram er ikke tillatt i norsk.
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. Hvis du bruker utskrift eller sitat fra Internett, skal du oppgi nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.

Oppgave 1

RFG2001 RÅSTOFF OG PRODUKSJON

Situasjonsbeskrivelse:

Du er ansatt på et skigymnas, og det skal arrangeres et vårseminar som strekker seg over tre dager. Kjøkkenet legger vekt på kortreist mat.

Oppgave:

Oppgaven din blir å planlegge menyer for seminaret: Tre lunsjer og to middagsforslag med drikkevarer. Den ene middagsmenyen skal være en festmeny med tre retter. Kom med forslag til drikkevarer.

Lag en detaljert oversikt over menyene du har valgt.

I tillegg må disse momentene være med slik at kjøkkensjefen kan se at du er klar over hvordan menyvalget til seminaret kan gjennomføres:

- Arbeidsplaner
- Tilberedelsesmetoder
- Råvarebehandling
- Kvalitetsvurdering
- Hygiene(HACCP)

Begrunn valgene dine slik at du får vist kompetansen din i målene i læreplanen som nevnt under.

Kandidaten skal:

- Planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid i samsvar med gjeldende regler og andre styringsdokumenter.
- Kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeide produkter på faglig etisk og ressursmessig forsvarlig måte.
- Planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi.
- Bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen.
- Tilberede og presentere nye og tradisjonelle, lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på en kreativ og estetisk måte.
- Praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og et godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk.



www.vigoiks.no/eksamen