

# Eksamen

24. mai 2018

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 tillatne, 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>VURDERINGSRETTLEING FOR SVARET PÅ OPPGÅVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Når du løyser oppgåva må du beskrive dei vala du tek, og grunngje dei.</li><li>- Kompetansen i faget ditt, ut frå kompetansemåla i læreplanen, viser du ved å<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 ferdigheter</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></li></ul>
<b>Andre opplysningar</b>	

## Oppgåva

Norsk sjømat er i verdstoppen. Vi blir oppfordra til å ete meir sjømat, blant anna fordi den inneheld sunt fett og protein av god kvalitet. Du skal planlegge ein sjømatbuffé. Buffeen skal innehalde minst fem forskjellige rettar med fisk, skaldyr eller blautdyr.

- 1) Sett opp forslag til dei fem rettane med tilverkningsmetodar.
- 2) Sett opp garnityr, sausar og anna tilbehør som passar til rettane.
- 3) Kva er kvalitetsteikna på fersk fisk og skaldyr?

Til buffeen høyrer det også med brød.

- 4) Forklar korleis du går fram for å lage brød av god kvalitet. Grunnjge dei vala du tek undervegs i prosessen.

Etter buffeen skal det serverast kaffi med kake og dessert.

- 5) Vel ei kake av piska masse. Forklar tilverkinga frå start til ferdig produkt.
- 6) Vel to dessertar, ein med sjokolade og ein med sitrusfrukter.

Mjølkk og mjøleprodukt blir mykje brukt i norsk matlaging.

- 7) Fortel alt du veit om mjølk, frå bonden og kua til ferdig på kartong. Kva for faktorar er viktige for at mjølka skal ha topp kvalitet?

Buffé er ein serveringsmetode der gjestane serverer seg sjølv av maten, medan servitøren skjenker drikkevarer og ryddar tallerkenar undervegs.

- 8) Forklar dei fire mest vanlege serveringsformene. Kva for fordelar og ulemper har desse for servitørane, kokkane og gjestane?

I samanheng med hygiene så høyrer vi ofte uttrykket «Trygg mat»

- 9) Kva meiner vi med dette uttrykket? Gje gode råd til kjøkken og restaurant ut ifrå den kunnskapen du har om dette temaet og dei handlingane som fører fram til trygg mat.

## 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 nettsadresse og nedlastingsdato</p>
<b>Informasjon om vurderingen</b>	<p><b>VURDERINGSRETTLEDING FOR BESVARELSEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Når du løser oppgaven må du beskrive de valgene du tar og gi en begrunnelse</li><li>- Kompetansen din i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å:<ul style="list-style-type: none"><li>• presentere å 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></li></ul>
<b>Andre opplysninger</b>	

## Oppgaven

Norsk sjømat er i verdenstoppen. Vi blir oppfordret til å spise mer sjømat, blant annet fordi den inneholder sunt fett og proteiner av høy kvalitet. Du skal planlegge en sjømatbuffet. Buffeten skal inneholde minst fem forskjellige retter med fisk, skalldyr og bløtdyr.

- 1) Sett opp et forslag til de fem rettene med tilberedningsmetoder.
- 2) Sett opp garnityr, sauser og annet tilbehør som passer.
- 3) Hvilke kvalitetstegn kjenner du for fisk og skalldyr?

Til buffeten hører det med brød.

- 4) Forklar hvordan du går frem for å lage brød av god kvalitet. Begrunn de valgene du tar underveis i prosessen.

Etter buffeten skal det serveres kaffe med kake og dessert.

- 5) Velg en kake av pisket masse. Forklar tilberedningen fra start til ferdig produkt
- 6) Velg to desserter. En med sjokolade og en med sitrusfrukt.

Melk og melkeprodukt bli mye brukt i norsk matlaging.

- 7) Fortell alt du vet om melk, fra bonden og kua til ferdig på kartong. Hvilke faktorer er viktig for at melken skal ha topp kvalitet?

Buffet er en serveringsmetode der gjesten forsyner seg selv av maten mens servitøren skjenker drikkevare og rydder tallerkener underveis.

- 8) Forklar de fire mest vanlige serveringsformene. Hvilke fordeler og ulemper har disse i forhold til kokken, servitøren og gjesten?

I sammenheng med hygiene hører vi ofte uttrykket «Trygg mat»

- 9) Hva menes med dette begrepet? Gi gode råd til kjøkken og restaurant ut ifra den kunnskapen du har om tema og de handlinger som fører frem til begrepet



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