

Eksamen

14.11.2018

RFG2001 Råvarer og produksjon

Programområde: Programområde for 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. For brønnteknikk er kun skrivesaker, linjal og kalkulator tillatne.
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.
Vedlegg	
Vedlegg som skal leverast inn	
Informasjon om vurderinga	<u>Grunngje vala dine slik at du får vist kompetansen din i måla i læreplanen som nemnde under.</u> <ul style="list-style-type: none">• Planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med gjeldande reglar og andre styringsdokument.• Kvalitetsvurdere, ta vare på og handsame råvarer og omarbeidde produkt på fagleg etisk og ressursmessig forsvarleg måte.• Planlegge, lage og gjere rettar og måltid ut frå grunnleggjande metodar og ivareta estetiske og sensoriske eigenskapar og omsynet til næringsverdi og økonomi.• Bruka eigna maskiner og eigna utstyr i produksjonsprosessen.• Lage og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale rettar og menyar på ein kreativ og estetisk måte.
Andre opplysningar	

Oppgave 1

RÅSTOFF OG PRODUKSJON

Situasjonskildring:

Du er tilsett på eit internatkjøkken på ein folkehøgskole. Skolen skal arrangere eit helgetreff for foreldre/føresette til elevane på skolen. Det er ein månad etter skulestart, og foreldre/føresette skal bli meir kjente med skulen, elevar og lærarar. De har ansvar for menyen.

Gjestane kjem fredag ettermiddag, og avreise er søndag ettermiddag. Kjøkkenet legg vekt på friske råvarer og lokalmat i produksjonen sin. Maten skal dessutan vere ernæringsmessig riktig for eit sunt kosthald. Kjøkkenet har òg fokus på mattryggleik.

Oppgave:

Du skal planlegge menyar (detaljerte), to frukostar, to lunsjrettar og to middagar. Det skal vere ein trerettars festmeny laurdag kveld. Du skal i tillegg komme med forslag til drikke (med og utan alkohol).

- Menyplanlegging
- Allergen
- Førebuingar
- Råvarehandsaming
- Kvalitetsvurdering
- Mattryggleik

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. For brønnteknikk er kun skrivesaker, linjal og kalkulator tillatt.
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.
Vedlegg	
Vedlegg som skal leveres inn	<u>Begrunn dine valg slik at du får vist din kompetanse i målene i læreplanen som nevnt under.</u> <ul style="list-style-type: none">• 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.
Informasjon om vurderingen	
Andre opplysninger	

Oppgave 1

RÅSTOFF OG PRODUKSJON

Situasjonsbeskrivelse:

Du er ansatt på et internatkjøkken på en folkehøyskole. Det skal arrangeres et helgetreff for foreldre/foresatte til elevene på skolen. Det er en måned etter skolestart, og foreldre/foresatte skal bli mer kjent med skolen, elever og lærere. Dere har ansvar for menyen.

Gjestene kommer fredag ettermiddag, og avreise er søndag ettermiddag. Kjøkkenet legger vekt på friske råvarer og lokalmat i sin produksjon. Maten skal dessuten være ernæringsmessig riktig for et sunt kosthold. Kjøkkenet har også fokus på mattrygghet.

Oppgave:

Du skal planlegge menyer (detaljerte), to frokoster, to lunsjretter og to middager. Det skal være en treretters festmeny lørdag kveld. Du skal i tillegg komme med forslag til drikke (med og uten alkohol).

- Menyplanlegging
- Allergener
- Tilberedningsmetoder
- Råvarebehandling
- Kvalitetsvurdering
- Mattrygghet



www.vigoiks.no/eksamen