

# Eksamen

29.11.2018

RMF1001 Råstoff og produksjon

**Programområde:** Programområde for restaurant - og matfag

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timar.
<b>Hjelpemiddel</b>	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kjelder</b>	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal du alltid føre dei 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>VURDERINGSRETTEING 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 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></li></ul>

## Oppgåve 1

Hausten i Norge er helt spesiell for oss som er glad i mat og som produserer og serverer mat til andre. Tilgangen på gode sesongråvarer er heilt unik. Skogen, fjellet, åkrane, hagane og sjø/vatn bognar av fantastiske og smaksrike råvarer.

Rotgrønnsaker, kål, løk, sopp, frukt og bær blir hausta inn på denne tida. Når dei er ferske, er dei saftige, fargerike og næringsrike med god lukt og mykje smak. Sau og lam blir sankt inn og slakta, samtidig er jaktseasonen i gong både på småvilt, fugl og storvilt. Sjømat er også på det beste på denne tida etter å ha feita seg opp i løpet av sommaren.

- a) Ta utgangspunkt i teksten over og lag ein haustmeny til ein hausttakkefest. Menyen skal bestå av tre rettar. Hugs å merke av for eventuelle allergenar i menyen.
- b) Beskriv på kva måte du går fram når du lagar dei forskjellige rettane.
- c) Vel ut fire av råvarene du skal bruke og fortel om opphav, bruk og riktig lagring.
- d) Hausttakkefesten er til ca. 30 personar. Vel serveringsmetodar til rettane, der gjesten får gode opplevingar og både servitørar og kokkar får vise kompetansen sin. Gjer greie for vala dine.
- e) Det skal serverast godt brød og smør til festen. Brødet kan serverast når gjestane kjem, eller til den første retten. Beskriv prosessen frå start til ferdig produkt for å få eit vellykka brød.

## Oppgåve 2

Noko av det verste vi kan oppleve i vårt yrke er at nokon blir sjuke av maten vi produserer, serverer og sel. For å unngå at noko slikt skal skje, må vi ha grundig kjennskap til hygiene. Bakteriar kan overførast frå menneske til menneske eller via mat, om vi ikkje tar bestemte forholdsreglar og har gode innøvde rutinar.

- a) Ut i frå teksta over skal du gje døme på gode og viktige tiltak og rutinar som hindrar at nokon blir sjuke av maten vi sel. Rutinane skal styrke kvaliteten i den daglige produksjonen og vise korleis vi kan kontrollere at alle tilsette i ei bedrift gjer det same.

## Bokmål

### Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timer.
<b>Hjelpemidler</b>	Alle hjelpemiddel er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre.
<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> <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>

## Oppgave 1

Høsten i Norge er helt spesiell for oss som er glad i mat og som produserer og serverer mat til andre. Tilgangen på gode sesongråvarer er helt unik. Skogen, fjellet, åkrene, hagene og sjø/vann bugner av fantastiske og smaksrike råvarer.

Rotgrønnsaker, kål, løk, sopp, frukt og bær blir høstet inn på denne tiden. Når de er ferske, er de saftige, fargerike og næringsrike med god lukt og mye smak. Sau og lam blir sanket inn og slaktet, samtidig er jaktseasonen i gang både på småvilt, fugl og storvilt. Sjømat er også på det beste på denne tiden etter å ha fetet seg opp i løpet av sommeren.

- a) Ta utgangspunkt i teksten over og lag en høstmeny til en høsttakkefest. Menyen skal bestå av tre retter. Husk å merke av for eventuelle allergener i menyen.
- b) Beskriv hvordan du går frem når du lager de forskjellige rettene.
- c) Velg ut fire av råvarene du skal bruke og fortell om opprinnelse, bruk og riktig lagring.
- d) Høsttakkefesten er til ca. 30 personer. Velg serveringsmetoder til rettene, der gjesten får gode opplevelser, og både servitører og kokker får vise sin kompetanse. Begrunn valgene dine.
- e) Det skal serveres godt brød og smør til festen. Brødet kan serveres når gjestene kommer eller til den første retten. Beskriv prosessen fra start til ferdig produkt for å få et vellykket brød.

## Oppgave 2

Noe av det verste vi kan oppleve i vårt yrke er at noen blir syke av den maten vi produserer, serverer og selger. For å unngå at noe slikt kan skje, må vi ha grundig kjennskap til hygiene. Bakterier kan overføres fra menneske til menneske eller via mat, hvis vi ikke tar bestemte forholdsregler og har gode innøvde rutiner.

- a) Ut fra teksten ovenfor skal du gi eksempler på gode og viktige tiltak og rutiner som hindrer at noen blir syke av maten vi selger. Rutinene skal styrke kvaliteten i den daglige produksjonen og vise hvordan vi kan kontrollere at alle ansatte i en bedrift gjør det samme.



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