

Eksamen

21.05.2019

RMF1001 Råstoff og produksjon

Programområde: Programområde for restaurant- og matfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt opent internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre.
Bruk av kjelder	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal du alltid oppgi desse på ein slik måte at lesaren kan finne fram til dei.</p> <p>Du skal oppgi forfattar og fullstendig tittel på både lærebøker og annan litteratur. Dersom du bruker utskrift eller sitat frå internett, skal du oppgi nøyaktig nettadresse og nedlastingsdato.</p>
Informasjon om vurderinga	<p>VURDERINGSRETTLEIING FOR SVARET</p> <p>- Når du løyser oppgåva, må du beskrive vala du gjer, og gi ei grunngiving.</p> <p>- Kompetansen din i faget ut frå kompetansemåla i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none">• presentere og bruke fagstoff og grunngi synspunkta dine og forslaget til løysing på oppgåva• trekke inn ulike synspunkt og løysingar som er relevante for problemstillingane i oppgåva• gjere greie for resultatet/konsekvensane av dei faglege vala dine• meistre relevante grunnleggande ferdigheiter• bruke eksempel der det er relevant• bruke fagterminologi, hjelpemiddel og vedlegg på ein formålstenleg og etterretteleg måte

Eksamensoppgåve

NHOs kompetansebarometer viser eit stort udekt kompetansebehov blant bedrifter, og etterspurnaden etter fagarbeidarar er størst. Dei får stadig innspel frå restaurantar og hotell som treng fleire servitørar og kokkar og fagkompetanse frå restaurant- og matfag. I samband med dette skal du vere med på å marknadsføre dei aktuelle yrka slik at ungdommar blir merksame på moglegheitene fagutdanninga gir.

Oppgåve 1

Planlegg eit måltid som skal produserast saman med åtte ungdomsskoleelevar og serverast til elevane sine foreldre og rådgivaren på ungdomsskolen. Måltidet skal bestå av tre rettar: forretten eller suppe med brød, hovudrett med fisk eller kjøtt med saus og garnityr, og dessert. Vel gjerne råvarer som passar til vårsesongen, og vel kortreist om det er mogleg.

- a) Sett opp ein meny med allergen.
- b) Alle rettane skal ha oppskrifter med framgangsmåte.
- c) Sett opp ein arbeidsplan for kjøkkenet.
- d) Vel ut minst fire av råvarene du har brukt, og fortel om opphav, lagring og bruk.
- e) Vel serveringsmetodar til rettane, og forklar kvifor du valde nettopp desse metodane.
- f) Sett opp ein arbeidsplan for å klargjere serveringslokalet.

Oppgåve 2

Drøft kor viktig det er å ha gode rutinar og kjennskap til god hygiene undervegs i produksjon og servering.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, unntatt åpent internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre.
Bruk av kilder	<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>
Informasjon om vurderingen	<p>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN</p> <p>- Når du løser oppgaven, må du beskrive valgene du gjør, og gi en begrunnelse.</p> <p>- Kompetansen din i faget ut fra kompetansemålene i læreplanen viser du ved å</p> <ul style="list-style-type: none">• presentere og bruke fagstoff og begrunne dine synspunkter og forslag til løsning på oppgaven• trekke inn ulike synspunkter og løsninger som er relevante for oppgavens problemstillinger• gjøre rede for resultatet/konsekvensene av dine faglige valg• mestre relevante grunnleggende ferdigheter• bruke eksempler der det er relevant• bruke fagterminologi, hjelpemidler og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte

Eksamensoppgave

NHOs kompetansebarometer viser et stort udekket kompetansebehov blant bedrifter, og etterspørselen etter fagarbeidere er størst. De får stadig innspill fra restauranter og hoteller som trenger flere servitører og kokker og fagkompetanse fra restaurant- og matfag. I den forbindelse skal du være med på å markedsføre de aktuelle yrkene slik at ungdommer blir oppmerksom på mulighetene fagutdanningen gir.

Oppgave 1

Planlegg et måltid som skal produseres sammen med åtte ungdomsskoleelever og serveres til elevenes foreldre og rådgiveren på ungdomskolen. Måltidet skal bestå av tre retter: forretten eller suppe med brød, hovedrett med fisk eller kjøtt med saus og garnityr, og dessert. Velg gjerne råvarer som passer til vårsesongen, og velg kortreist hvis det er mulig.

- a) Sett opp en meny med allergener.
- b) Alle rettene skal ha oppskrifter med framgangsmåte.
- c) Sett opp en arbeidsplan for kjøkkenet.
- d) Velg ut minst fire av råvarene du har brukt, og fortell om opprinnelse, lagring og bruk.
- e) Velg serveringsmetoder til rettene, og forklar hvorfor du valgte nettopp disse metodene.
- f) Sett opp en arbeidsplan for å klargjøre serveringslokalet.

Oppgave 2

Drøft hvor viktig det er å ha gode rutiner og kjennskap til god hygiene underveis i produksjon og servering.



www.vigoiks.no/eksamen