

Eksamen

13.11.2019

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.
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	0
Vedlegg som skal leverast inn	Ingen
Informasjon om vurderingen	Menyplanlegging Produksjonsmetodar Tilverknadsmetodar Kvalitetsvurdering Allergen Hygiene Økonomi
Andre opplysningar	Ingen

Situasjonsbeskriving

Du er lærling på eit idrettsgymnas der det skal arrangerast eit seminar i mars månad. Deltakarane kjem frå ulike skular. Kjøkkenet legg vekt på kortreist mat.

Gjestane kjem fredag ettermiddag og har avreise sundag etter frukost.

Oppgåve

Oppgåva di blir å komponere menyar for seminaret som består av to frukostar, ein varm lunsj og to torettars middagsmenyar. Middagen som skal serverast laurdag kveld skal vere ein festmeny. Kom med forslag til drikke med og utan alkohol.

Ein av gjestane har cøliaki.

Lag ei detaljert oversikt over menyane.

Moment til hjelp ved løysing av oppgåva

- Arbeidsplanar/køyreplanar
- Råvarebehandling
- Tilverknadsmetodar (bruk eigne ord)
- Kvalitetsvurdering av ferskvarer
- Mattryggleik

Grunngi vala dine, og løys oppgåva slik at du får vist kompetansen din i måla i læreplanen under.

Mål for opplæringa er at kandidaten skal kunne:

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med relevant regelverk og styringsdokument i matfag.
- kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeidde produkt på fagleg etisk og ressursmessig forsvarleg måte.
- planlegge, tilverke og anrette rettar og måltid ut frå grunnleggande metodar og ivareta estetiske og sensoriske eigenskapar og omsynet til næringsverdi og økonomi.
- bruke digitale verktøy til oppskrift og mengdeberekning i produksjon.
- bruke eigna maskiner og eigna utstyr i produksjonsprosessen.
- tilverke 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.
- gjere greie for førebygging av matbårne sjukdommar og dårleg hygiene.
- gjere greie for relevant regelverk og kvalitetsstyringsystem for kokk- og servitørfag, og følge dei i praksis.

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.
Vedlegg	0
Vedlegg som skal leveres inn	Ingen
Informasjon om vurderingen	Menyplanlegging Produksjonsmetoder Tilberedningsmetoder Kvalitetsvurdering Allergener Hygiene Økonomi
Andre opplysninger	Ingen

Situasjonsbeskrivelse

Du er lærling på et idrettsgymnas hvor det skal arrangeres et seminar i mars måned. Deltakerne kommer fra ulike skoler. Kjøkkenet legger vekt på kortreist mat.

Gjestene kommer fredag ettermiddag og har avreise søndag etter frokost.

Oppgave

Din oppgave blir å komponere menyer for seminaret som består av to frokoster, en varm lunsj og to toretters middagsmenyer. Middagen som skal serveres lørdag kveld skal være en festmeny. Kom med forslag til drikke med og uten alkohol.

En av gjestene har cøliaki.

Lag en detaljert oversikt over menyene.

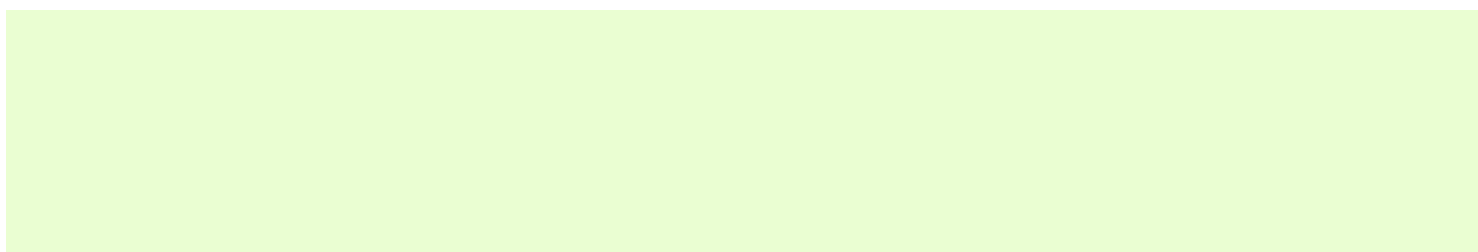
Momenter til hjelp ved løsning av oppgaven

- Arbeidsplaner/kjøreplaner
- Råvarebehandling
- Tilberedningsmetoder (bruk egne ord)
- Kvalitetsvurdering av ferskvarer
- Mattrygghet

Begrunn dine valg og løs oppgaven slik at du får vist din kompetanse i målene i læreplanen som nevnt under.

Mål for opplæringen er at kandidaten skal kunne:

- 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 digitale verktøy til oppskrifts- og mengdeberegning i produksjon.
- 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.
- gjøre rede for forebygging av matbårne sykdommer og drøfte konsekvenser av dårlig hygiene.
- gjøre rede for relevant regelverk og kvalitetsstyringsystemer for kokk og servitørfag, og følge dem i praksis.



www.vigoiks.no/eksamen