

Eksamen

28.11.2019

RMF1001 Råstoff og produksjon

Programområde: Felles programfag i Vg1 restaurant- og matfag

Nynorsk

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timar.
Hjelpemiddel	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å utveksle informasjon med andre.
Bruk av kjelder	<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>
Informasjon om vurderinga	<p>VURDERINGSRETTELEIING FOR SVARET</p> <p>– Når du løyser oppgåva, må du beskrive og grunngi vala du gjer.</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
Andre opplysningar	NB! Du skal svare på alle oppgåvene

Oppgåve 1

Eit utanlandsk TV-selskap er på besøk i Noreg, og dei ønsker å bli kjende med norsk natur og kultur. I samband med det skal du planlegge, produsere og servere eit måltid til 12 personar.

- a) Lag ein fin meny for selskapet. Menyen skal ha tre retter av gode norske råvarer og ha eit haustleg preg. Merk av for allergen.
- b) Forklar korleis du lagar dei forskjellige rettene.
- c) Ta med mengd i mål og vekt av hovudråvarene du bruker.
- d) Vel fire av råvarene du bruker, og fortel om opphav, lagring og bruk.

Oppgåve 2

Vi har fleire serveringsmetodar du kan velje til måltidet.

- a) Fortel om serveringsmetodane du kjenner til, og drøft fordelar og utfordringar i arbeidsmengd for kokken og for servitøren.
- b) Gjestene skal også ha drikkevarer. Forklar korleis du serverer drikkevarer ved bordet.

Oppgåve 3

I den norske matkulturen har vi mange konserveringsmetodar. Tidlegare brukte ein desse metodane for å gjere råvarene meir haldbare, men no bruker vi dei meir for å oppnå tradisjonelle smakar og konsistensar.

List opp dei konserveringsmetodane du kjenner til, og gi eksempel på råvarer som metodane blir brukte på.

Oppgåve 4

Når vi baker, ønsker vi eit godt og luftig produkt.

Fortel om dei hevingsmidla du kjenner til, og korleis ein bruker dei.

Oppgåve 5

Når vi lagar og omset mat til andre menneske, må vi ha gode hygienereglar for alt vi gjer. Uønskt vekst av bakteriar kan føre til sjukdom.

Fortel om viktige tiltak og rutinar som du veit vi må følge for at maten vi produserer og omset, skal vere trygg å ete.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å utveksle informasjon med andre.
Bruk av kilder	<p>Hvis du bruker kilder i besvarelsen din, skal du alltid oppgi dem 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 nettside og nedlastingsdato.</p>
Informasjon om vurderingen	<p>VURDERINGSVEILEDNING FOR BESVARELSEN</p> <p>- Når du løser oppgaven, må du beskrive og begrunne valgene du gjør.</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 de faglige valgene dine• mestre relevante grunnleggende ferdigheter• bruke eksempler der det er relevant• bruke fagterminologi, hjelpemidler og vedlegg på en hensiktsmessig og etterrettelig måte
Andre opplysninger	NB! Du skal svare på alle oppgavene

Oppgave 1

Et utenlandsk TV-selskap er på besøk i Norge, og de ønsker å bli kjent med norsk natur og kultur. I den forbindelse skal du planlegge, produsere og servere et måltid til 12 personer.

- a) Lag en fin meny for selskapet. Menyen skal bestå av tre retter av gode norske råvarer og ha et høstlig preg. Merk av for allergener.
- b) Forklar hvordan du lager de forskjellige rettene.
- c) Oppgi mengde i mål og vekt av hovedråvarene du bruker.
- d) Velg fire av råvarene du bruker, og fortell om opprinnelse, lagring og bruk.

Oppgave 2

Vi har flere serveringsmetoder du kan velge til måltidet.

- a) Fortell om serveringsmetodene du kjenner til, og drøft fordeler og utfordringer knyttet til arbeidsmengde for kokken og for servitøren.
- b) Gjestene skal også ha drikkevarer. Forklar hvordan du serverer drikkevarer ved bordet.

Oppgave 3

I den norske matkulturen har vi mange konserveringsmetoder. Tidligere brukte man disse metodene for å øke holdbarheten på råvarene, men nå bruker vi dem mer for å oppnå tradisjonelle smaker og konsistenser.

List opp de konserveringsmetodene du kjenner til, og gi eksempler på råvarer som metodene blir brukt på.

Oppgave 4

Når vi baker, ønsker vi et godt og luftig produkt.

Fortell om de hevemidlene du kjenner til, og hvordan de brukes.

Oppgave 5

Når vi lager og omsetter mat til andre mennesker, må vi ha gode hygieneregler for alt vi gjør. Uønsket vekst av bakterier kan føre til sykdom.

Fortell om viktige tiltak og rutiner som du vet må følges for at maten vi produserer og omsetter, skal være trygg å spise.



www.vigoiks.no/eksamen