

Fagspesifikk informasjon for privatister til lokalgitt muntlig-praktisk eksamen: NAT1015 Naturfag vg1 Restaurant- og matfag

Dette dokumentet kommer i tillegg til 1) «Opplæringslova og forskrifter» 2) «Retningslinjer for lokalgitt eksamen»3) «Rammer for muntlig lokalgitt privatisteksamen», og gjelder spesielt eksamen i det overnevnte faget.

Ved innføringen av LK20 er det ikke krav om å levere inn oversikt over utførte forsøk i realfagene. Det forutsettes imidlertid at privatistene er kjent med utforskende metoder og praktisk arbeid med hypoteser, modeller og teorier.

- Alle kompetansemålene i læreplanen er utgangspunkt for hva du kan bli spurt om på eksamen.
Nedenfor finner du ei liste over hva som kan være aktuelt som praktiske innslag på eksamen. Du må være forberedt på å bli eksaminert i varianter av øvelsene du finner på lista.
- Det vil bli lagt vekt på at du kjenner utstyret og kan redegjøre for det som skjer.
- Relevante tabeller og formler vil være tilgjengelige på eksamen.

Aktuelle praktiske innslag på eksamen:

- Påvisning og undersøkelse av næringsstoffer:
 - Jodtest (stivelse)
 - Biuretttest (protein)
 - Fehlingstest (karbohydrater)
 - Brenne sukker (hva er sukker bygd opp av)
 - Puste i kalkvann
- Gjærsopp
- Emulgator
- Sjekk av håndvask/bakterievekst på agar
- Umulig gele med kiwi/ananas
- Emulsjoner
- HMS/risikovurdering av forsøk/kjemikalier/materialer brukt på YF-retningen