1P-Y · Restaurant- og matfag

Fagkode(r): MAT1125

Papirhjelpemidler og enkel vitenskapelig kalkulator. Ingen datamaskin.

2 oppgaver · foreslått tid 20–30 minutter. Bruk eget kladdeark. Vis regnesteg, begrunnelse og enheter.

Kort øvingsøkt, ikke en komplett prøveeksamen eller et Udir-sett. Innhold kontrollert 16.10.2026.

1. Porsjoner etter svinn

30 porsjoner skal hver ha 180 g ferdig grønnsak. Ved klargjøring går 10 % av innkjøpt masse tapt. Finn innkjøpsbehov i kg og kostnaden ved 28 kr/kg, når du kan kjøpe nøyaktig mengde.

2. Skaler en oppskrift

En oppskrift for åtte porsjoner bruker 600 g mel og 1,2 liter væske. Finn mengdene til 20 porsjoner. En porsjon har ifølge en oppgitt modell 240 kcal. Finn total energi i alle 20 porsjonene.

Etter eget forsøk: sammenlign med løsningen på nettsiden. Marker «selv», «med støtte» eller «må repetere», og velg én metode å arbeide videre med.