

# Eksamen

26.05.2020

MFG2001 Råvarer, prod. og kvalitet

**Programområde: Matfag**

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varar i 4 timar.
<b>Hjelpemiddel</b>	Alle hjelpemiddel er tillatne, unntatt ope Internett, samskriving, chat og andre moglegheiter for å kunne utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kjelder</b>	<p>Dersom du bruker kjelder i svaret ditt, skal dei alltid førast 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>
<b>Informasjon om vurderinga</b>	<p>Vurderingskriterium:</p> <p>Høg måloppnåing, karakterane 5-6: Besvarelsen viser god kompetanse. Eksamenssvaret viser eigne refleksjonar. Bruk av faguttrykk.</p> <p>Middels kompetanse, karakterene 3-4: Oppgåva er besvart. Det blir brukt fagord. Eksamenssvaret er fagleg mangelfullt.</p> <p>Låg kompetanse, karakteren 2: Oppgåva er enkelt besvart, kortfatta og har få faguttrykk.</p>

## Oppgåve 1

a) Du skal presentere og forklare ein produksjonsprosess for eit av produkta som blir produsert i di bedrift, i frå råvare til ferdig produkt.

b) Sett opp eit flytskjema for denne produksjonen/produktet. Forklar det du gjer i flytskjemaet.

## Oppgåve 2

a) Korleis vil du vurdere og kontrollere kvaliteten undervegs i produksjonsprosessen og i ferdig vare, som du har skrive om i oppgåve 1a?

b) Kva for kvalitetssikringssystem blir brukt i bedrifta du arbeider i, og korleis blir dei brukt?

## Oppgåve 3

a) Kva for krav set di bedrift for at det skal bli gjennomført god personleg hygiene i produksjonen for å sikre kunden god kvalitet på produkta?

b) Det har vore ein kontroll på eit av produkta, som syner at det har for høgt bakterieinnhald før sal. Kva kan ha årsaka dette? Forklar òg kva for kritiske kontrollpunkt produktet har vore igjennom under produksjonen og foreslå tiltak til forbetring.

c) Kva for tilsynsmyndigheiter kjenner du til, relatert til produksjon av mat?

## Oppgåve 4

Lokal mat er trendy og berekraftig. Leiinga ønskjer at du skal kome med forslag til tre nye produkt som du meiner kan bli laga i di bedrift. Kom med forslag og grunngje svaret.

## Bokmål

### Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer i 4 timer.
<b>Hjelpemidler</b>	Alle hjelpemiddel er tillatt, unntatt åpent Internett, samskriving, chat og andre muligheter for å kunne utveksle informasjon med andre.
<b>Bruk av kilder</b>	<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 nettsadresse og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderingen</b>	<p>Vurderingskriterier:</p> <p>Høy måloppnåelse, karakterene 5-6: Besvarelsen viser god kompetanse. Besvarelsen viser egne refleksjoner. Bruk av faguttrykk.</p> <p>Middels kompetanse, karakterene 3-4: Oppgaven er besvart. Det blir brukt noen fagord. Besvarelsen er litt faglig mangelfull.</p> <p>Lav kompetanse, karakteren 2: Oppgaven er enkelt besvart. Kortfattet og få faguttrykk.</p>

## Oppgave 1

- a) Du skal presentere og forklare en produksjonsprosess for ett av produktene som blir produsert i din bedrift, fra råvare til ferdig produkt.
- b) Sett opp et flytskjema for denne produksjonen/produktet. Forklar det du gjør i flytskjemaet.

## Oppgave 2

- a) Hvordan vil du vurdere og kontrollere kvaliteten under produksjonsprosessen og i ferdig vare, som du har beskrevet i oppgave 1a?
- b) Hvilke kvalitetssikringssystemer brukes i bedriften du jobber i, og hvordan brukes de?

## Oppgave 3

- a) Hvilke krav setter din bedrift for at det skal gjennomføres god personlig hygiene i produksjonen for å sikre kunden god kvalitet på produktene?
- b) Det har vært en kontroll på et av produktene som viser for høyt bakterieinnhold før salg. Hva kan være årsaken til det? Forklar også hvilke kritiske kontrollpunkt produktet har vært gjennom under produksjonen og foreslå tiltak til forbedring.
- c) Hvilke tilsynsmyndigheter kjenner du til, relatert til produksjon av mat?

## Oppgave 4

Lokal mat er trendy og bærekraftig. Ledelsen ønsker at du skal komme med forslag til tre nye produkter du mener kan lages i din bedrift. Kom med forslag og begrunn svaret.



[www.vigoiks.no/eksamen](http://www.vigoiks.no/eksamen)