

Eksamen

25.05.2021

MFG2001 Råvarer, prod. og kvalitet

Programområde: Matfag

LK06

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.
Bruk av kjelder	<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>
Informasjon om vurderinga	<p>Kjenneteikn på vurderinga:</p> <p>Karakterane 5-6: Svara visar god kompetanse. Dine svar visar eigne refleksjonar og bruk av faguttrykk.</p> <p>Karakterane 3-4: Oppgåva er svart på, det vert nytta fagord. Svara viser noko fagleg innsikt.</p> <p>Karakteren 2: Oppgåva gir enkle svar og er kortfatta men har få faguttrykk.</p>
TIPS TIL DEG SOM AKKURAT HAR FÅTT EKSAMENSOPPGÅVA:	
<ul style="list-style-type: none">• Start med å lese oppgåveinstruksen godt.• Hugs å føre opp kjeldene i svaret ditt dersom du bruker kjelder.• Les gjennom det du har skrive, før du leverer.• Bruk tida. Det er lurt å drikke og ete undervegs.	

Lykke til!

Oppgave 1

Du jobba som lærling i ei sjølvvald bedrift innanfor matfaga. Ein del av arbeidsoppgåvene som lærling, er å ha kunnskap om produksjonsprosessen frå råvare til ferdig produkt.

- a. Ta for deg produksjonsprosessen for eit av produkta som bedrifta du jobbar i produsera. Forklar vegen frå råvare til ferdig produkt.
- b. Gjer greie for korleis endringar som skjer med to av råvarene i produksjonsprosessen du har forklart i oppgave a)

Oppgave 2

- a. Beskriv bedrifta sine rutinar for reingjering av lokalar og utstyr etter enda produksjon.
- b. Korleis du vil ivareta effektiv personleg hygiene i bedrifta du er tilsett i?
- c. Forklar kva bedrifta gjer for å motarbeide skadedyr i produksjonslokala.

Oppgave 3

- a. Ta for deg ei råvare og beskriv korleis endingar som skjer under lagring. Korleis bør disse råvarene lagrast for å oppnå best mogleg kvalitet?
- b. Forklar korleis råvarer som betegnes som lett bederva. Korleis bør råvarer i denne kategorien lagrast?

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.
Bruk av kilder	<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 nettadresse og nedlastingsdato.</p>
Informasjon om vurderingen	<p>Kjennetegn på vurdering:</p> <p>Karakterene 5-6: Besvarelsen viser høy grad av måloppnåelse. Besvarelsen viser egne refleksjoner. Bruk av faguttrykk.</p> <p>Karakterene 3-4: Oppgaven er besvart. Det blir brukt noen fagord. Besvarelsen viser noe faglig innsikt.</p> <p>Karakteren 2: Oppgaven er enkelt besvart. Kortfattet og få faguttrykk.</p>
<p>TIPS TIL DEG SOM AKKURAT HAR FÅTT EKSAMENSOPPGAVEN:</p> <ul style="list-style-type: none">• Start med å lese oppgaveinstruksen godt.• Husk å føre opp kildene i svaret ditt dersom du bruker kilder.• Les gjennom det du har skrevet, før du leverer.• Bruk tiden. Det er lurt å drikke og spise underveis.	

Lykke til!

Oppgave 1

Du jobber som lærling i en selvvalgt bedrift innenfor matfagene. En del av arbeidsoppgavene som lærling, er å ha kunnskap om produksjonsprosessen fra råvare til ferdig produkt.

a) Ta for deg produksjonsprosessen for en av produktene som bedriften du jobber i produserer. Forklar veien fra råvare til et ferdig produkt.

b) Gjør rede for hvilke endringer som skjer med to av råvarene i produksjonsprosessen du har forklart i oppgaven a)

Oppgave 2

a. Beskriv bedriftens rutiner for rengjøring av lokaler og utstyr etter endt produksjon.

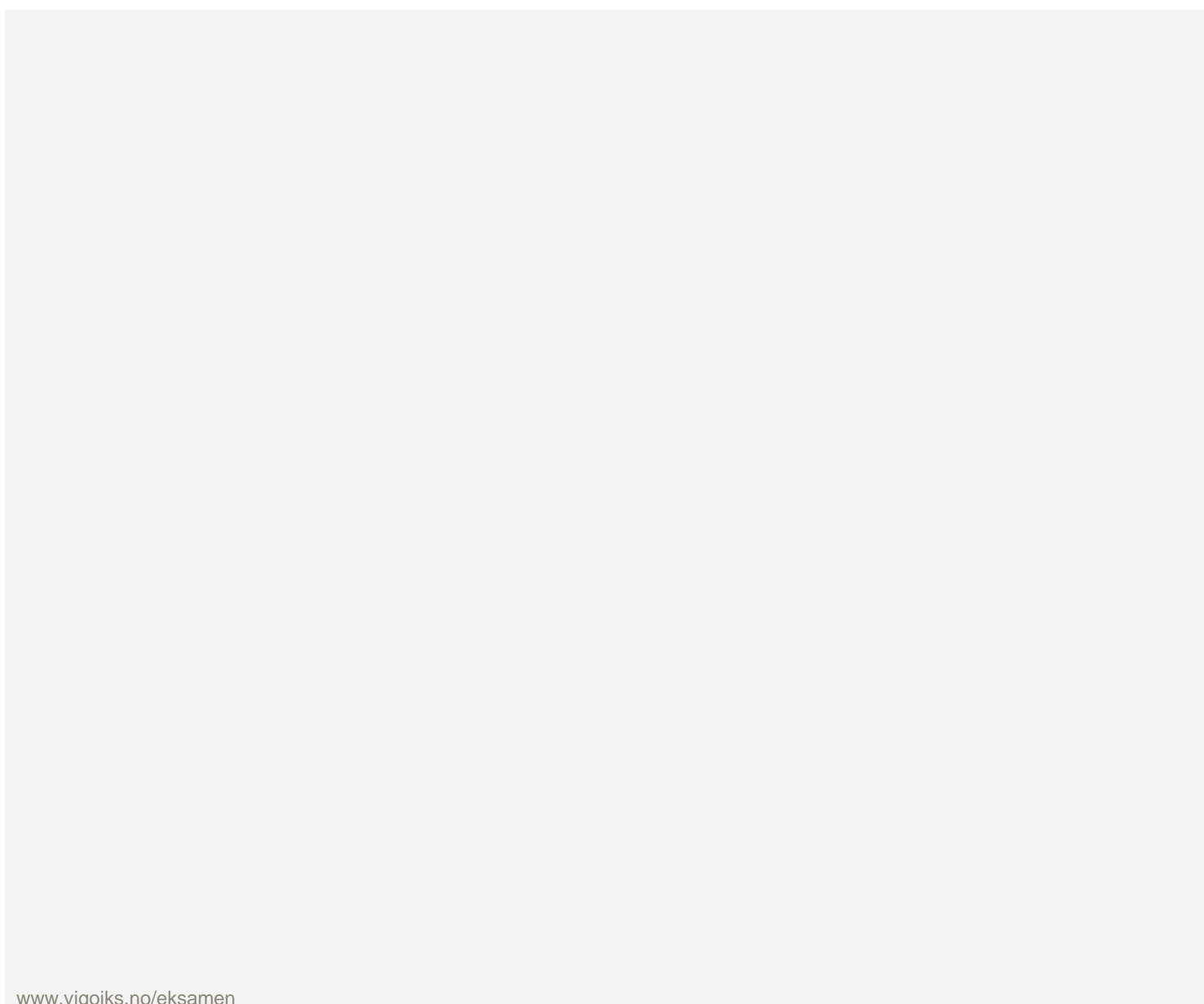
b. Hvordan vil du ivareta effektiv personlig hygiene i bedriften du er ansatt i?

c. Forklar hva bedriften gjør for å bekjempe skadedyr i produksjonslokalene.

Oppgave 3

a. Ta for deg en råvare og beskriv hvilke endringer som skjer under lagring. Hvordan bør disse råvarene lagres for å oppnå best mulig kvalitet?

b. Forklar hvilke råvarer som betegnes som lett bederverlige. Hvordan bør råvarer i denne kategorien lagres?



www.vigoiks.no/eksamen