

Eksamen

28.05.2018

MFG2001 Råvarer, prod. og kvalitet

Programområde: Matfag

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>Vurderingskriterium:</p> <p><i>Høg kompetanse, karakterane 5-6:</i> Eksamenssvaret viser høg kompetanse. Eksamenssvaret viser eigne refleksjonar. Bruk av faguttrykk.</p> <p><i>Middels kompetanse, karakterane 3-4:</i> Oppgåva er svart på. Det blir brukt nokre fagord. Eksamenssvaret er litt fagleg mangelfullt.</p> <p><i>Låg kompetanse, karakteren 2:</i> Oppgåva er enkelt svart på. Kortfatta og få faguttrykk.</p>

Oppgave 1

Vurdere kvaliteten av råvarer. Praktisere god produksjonshygiene og gjere greie for korleis ein kan unngå skadedyr og insekt i produksjonsutstyr, produksjonslokale og produkt.

Du arbeider på varemottaket, og etter tre dagars arbeidsinnsats får du melding frå internkontrollen at det er funn av skadedyr og insekt i råvarene som varemottaket fekk inn på måndag.

- a) Forklar korleis du vil førebygge skadedyr og insekt frå råvareleverandør til varemottak og til produksjonen.
- b) Kva meiner du at varemottaket skal gjere med partiet med råvarer som inneheld skadedyr og insekt?

Oppgave 2.

Presentere og forklare ein produksjonsprosess. Forklare om ulike råvarer og produksjonsprosessar påverkar næringsinnhaldet i produkta.

- a) På arbeidsplassen din skal du presentere og forklare ein produksjonsprosess frå råvare til ferdig vare.
- b) Drøft om produksjonsprosessar kan påverke næringsinnhaldet i produkta.

Oppgave 3.

Praktisere personleg hygiene og produksjonshygiene i samsvar med gjeldande regelverk.

- a) På arbeidsplassen din skal det lagast nye rutinar for soneinndeling med rein og urein sone. Drøft fordelar og ulemper med ny soneinndeling.
- b) På ein mindre del av produksjonen skal du utarbeide ein ny reinhaldsplan som særleg har fokus på rett bruk av reingjeringsmiddel og på avvikshandsaming.

Oppgave 4.

Bruke aktuelle konserveringsteknikkar. Vurdere og kontrollere kvaliteten under produksjonsprosessen og i ferdig vare.

- a) Forklar ein konserveringsmetode du har kunnskapar om.
- b) Drøft korleis du kan hindre endringar i mat under lagring.
- c) Drøft korleis du kan ta vare på mat ved konservering.

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>Vurderingskriterier:</p> <p><i>Høy kompetanse, karakterene 5-6:</i> Besvarelsen viser høy kompetanse. Besvarelsen viser egne refleksjoner. Bruk av faguttrykk.</p> <p><i>Middels kompetanse, karakterene 3-4:</i> Oppgaven er besvart. Det blir brukt noen fagord. Besvarelsen er litt faglig mangelfull.</p> <p><i>Lav kompetanse, karakteren 2:</i> Oppgaven er enkelt besvart. Kortfattet og få faguttrykk</p>

Oppgave 1

Vurdere kvaliteten av råvarer. Praktisere god produksjonshygiene og gjøre rede for hvordan man kan unngå skadedyr og insekt i produksjonsutstyr, produksjonslokaler og produkt.

Du arbeider på varemottaket, og etter tre dagers arbeidsinnsats får du melding fra internkontrollen at det er funn av skadedyr og insekt i råvarene som varemottaket fikk inn på mandag.

- a) Forklar hvordan du vil forebygge skadedyr og insekt fra råvareleverandør til varemottak og til produksjonen.
- b) Hva mener du at varemottaket skal gjøre med partiet med råvarer som inneholder skadedyr og insekt.

Oppgave 2.

Presentere og forklare en produksjonsprosess. Forklare om ulike råvarer og produksjonsprosesser påvirker næringsinnholdet i produktene.

- a) På din arbeidsplass skal du presentere og forklare en produksjonsprosess fra råvare til ferdig vare.
- b) Drøft om produksjonsprosesser kan påvirke næringsinnholdet i produktene.

Oppgave 3.

Praktisere personlig hygiene og produksjonshygiene i samsvar med gjeldende regelverk.

- a) På din arbeidsplass skal det lages nye rutiner for soneinndeling med ren og uren sone. Drøft fordeler og ulemper med ny soneinndeling.
- b) På en mindre del av produksjonen skal du utarbeide en ny renholdsplan som særlig har fokus på rett bruk av rengjøringsmiddel og på avvikshåndtering.

Oppgave 4.

Bruke aktuelle konserveringsteknikker. Vurdere og kontrollere kvaliteten under produksjonsprosessen og i ferdig vare.

- a) Forklar en konserveringsmetode du har kunnskaper om.
- b) Drøft hvordan du kan hindre endringer i mat under lagring.
- c) Drøft hvordan du kan ta vare på mat ved konservering.



www.vigoiks.no/eksamen