

# Eksamen

23.05.2019

MFG2001 Råvarer, prod. og kvalitet

**Programområde: Matfag**

# Nynorsk

## Eksamensinformasjon

<b>Eksamenstid</b>	Eksamen varer 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><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 besvart. Det blir brukt nokre fagord. Eksamenssvaret er litt fagleg mangelfullt.</p> <p><i>Låg kompetanse, karakteren 2:</i> Oppgåva er enkelt besvart. Kortfatta og få faguttrykk.</p>

## Oppgave 1

**Presentere og forklare ein produksjonsprosess. Vurdere kvaliteten på råvarer. Vurdere og kontrollere kvaliteten under produksjonsprosessen og i ferdig vare.**

På arbeidsplassen din skal du presentere og forklare ein produksjonsprosess frå råvare til ferdig vare.

- a) Du skal presentere og forklare produksjonsprosessen.
- b) Du skal forklare om krav til sporbarheit i heile verdikjeda.

## Oppgave 2.

**Praktisere personleg hygiene og produksjonshygiene i samsvar med gjeldande regelverk.**

- a) På arbeidsplassen din skal det lagast kursmateriell til nye kollegaer om smittespreiing og hygiene i praksis. Lag forslag til kursmateriell.
- b) Det skal også lagast ei oversikt over ulike vaskemetodar som kan nyttast i matindustrien, der du vel ut den vaskemetoden du meiner er best for arbeidsplassen din.

## Oppgave 3.

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

- a) I matvareindustrien blir det brukt mange ulike konserveringsmetodar. Grei ut om ein konserveringsmetode du har kunnskapar om.
- b) I matfag vert det brukt ulike metodar for emballering og pakking. Grei ut om merking av eit produkt som du har kunnskapar om.

## Oppgave 4.

**Planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med relevant regelverk og styringsdokument i matfag. Presentere og forklare ein produksjonsprosess.**

- a) Drøft kva du meiner konsekvensen av feil kvalitet kan føre til.
- b) Lag eit flytskjema for produksjonen i ei bedrift der du viser kritiske kontrollpunkt. Forklar kva flytskjemaet ditt viser.

## 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 nettadresse og nedlastingsdato.</p>
<b>Informasjon om vurderingen</b>	<p>Vurderingskriterier:</p> <p><i>Høy kompetanse, karakterene 5-6:</i> Eksamenssvaret viser høy kompetanse. Eksamenssvaret viser egne refleksjoner. Bruk av faguttrykk.</p> <p><i>Middels kompetanse, karakterene 3-4:</i> Oppgaven er besvart. Det blir brukt noen fagord. Eksamenssvaret er litt faglig mangelfullt.</p> <p><i>Lav kompetanse, karakteren 2:</i> Oppgaven er enkelt besvart. Kortfattet og få faguttrykk.</p>

## Oppgave 1

**Presentere og forklare en produksjonsprosess. Vurdere kvaliteten på råvarer. Vurdere og kontrollere kvaliteten under produksjonsprosessen og i ferdig vare.**

På arbeidsplassen din skal du presentere og forklare en produksjonsprosess fra råvare til ferdig vare.

- a) Du skal presentere og forklare produksjonsprosessen.
- b) Du skal forklare om krav til sporbarhet i hele verdikjeden.

## Oppgave 2.

**Praktisere personlig hygiene og produksjonshygiene i samsvar med gjeldende regelverk.**

- a) På arbeidsplassen din skal det lages kursmateriell til nye kollegaer om smittespredning og hygiene i praksis. Lag forslag til kursmateriell.
- b) Det skal også lages en oversikt over ulike vaskemetoder som kan brukes i matindustrien, der du velger ut den vaskemetoden du mener er best for arbeidsplassen din.

## Oppgave 3.

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

- a) I matvareindustrien blir det brukt mange ulike konserveringsmetoder. Gjør rede for en konserveringsmetode du har kunnskap om.
- b) I matfag blir det brukt ulike metoder for emballering og pakking. Gjør rede for merking av et produkt som du har kunnskap om.

## Oppgave 4.

**Planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid i samsvar med relevant regelverk og styringsdokument i matfag. Presentere og forklare en produksjonsprosess.**

- a) Drøft hva du mener konsekvensen av feil kvalitet kan føre til.
- b) Lag et flytskjema for produksjonen i en bedrift der du viser kritiske kontrollpunkt. Forklar hva flytskjemaet ditt viser.



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