

Eksamen

13.11.2019

MFG2001 Råvarer, prod. og kvalitet

Programområde: Råvarer, produksjon og kvalitet

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 leseren 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 vert brukt litt faguttrykk. Eksamenssvaret er litt fagleg mangelfullt.</p> <p><i>Låg kompetanse, karakteren 2:</i> Oppgåva er enkelt besvart, kortfatta og har få faguttrykk.</p>

Oppgåve 1

Presentere og forklare ein produksjonsprosess. Gjere greie for endringar som skjer med råvarer under lagring og i produksjonsprosessen.

- a) Forklar for ein elev som er i praksis i bedrifta di, om produksjonsprosessen for eit av produkta bedrifta produserer frå råvare til ferdig produkt.
- b) Grei ut om korleis kvalitet blir vurdert og kontrollert undervegs i produksjonsprosessen og i den ferdige vara. Nytt gjerne eit flytskjema med kritiske kontrollpunkt.

Oppgåve 2

Praktisere god personleg hygiene og produksjonshygiene etter gjeldande regelverk.

- a) Bedrifta du arbeider i har i det siste fått klager på dårleg haldbarheit på eit av produkta dei produserer. Du får i oppdrag å kartleggje moglege årsaker til klagene, og å kome med forslag til tiltak som skal leggjast fram for leiinga i bedrifta.
- b) Eleven som er i praksis i bedrifta, skal få betre kjennskap til bedrifta sine hygienerutinar og internkontroll før eleven får lov til å delta i produksjonen. Forklar kva som må vektleggjast og kvifor.
- c) Kva for offentlege kontor eller hjelpeinstansar kan gje rettleiing eller råd på området «Trygg mat»?

Oppgåve 3

Gjere greie for korleis ein kan unngå skadedyr og insekt i produksjonsutstyr, produksjonslokale og produkt.

Eleven som bedrifta har teke imot undrar seg på korleis bedrifta sikrar seg mot insekt og skadedyr i varemottak, produksjonsutstyr, produksjonslokale og i ferdige produkt. Gi ei beskriving av ulike tiltak og grunngje desse.

Oppgåve 4

Nytte aktuelle konserveringsteknikkar.

Beskriv ein eller fleire konserveringsteknikkar som bedrifta du er tilsett i nyttar, og forklar korleis desse verkar på produktet.

Bokmål

Eksamensinformasjon

Eksamenstid	Eksamen varer i 4 timer.
Hjelpemidler	Alle hjelpemidler 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 svaret, skal de alltid føres opp på en slik måte at leseren kan finne frem til dem.</p> <p>Du skal føre opp forfattaer og fullstendig tittel på både lærebøker og annen litteratur. Dersom du bruker utskrift eller sitat fra internett, skal du føre opp 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 litt faguttrykk. Besvarelsen er litt faglig mangelfull.</p> <p><i>Lav kompetanse, karakteren 2:</i> Oppgaven er enkelt besvart, kortfattet og har få faguttrykk.</p>

Oppgave 1

Presentere og forklare en produksjonsprosess. Gjøre rede for endringer som skjer med råvaren under lagring og i produksjonsprosessen

- a. Forklar for en elev som er i praksis i din bedrift, om produksjonsprosessen for et av produktene bedriften produserer fra råvare til ferdig produkt.
- b. Beskriv hvordan kvalitet vurderes og kontrolleres underveis i produksjonsprosessen og i ferdig vare. Bruk gjerne et flytskjema med kritiske kontrollpunkt.

Oppgave 2

Praktisere god personlig hygiene og produksjonshygiene etter gjeldene regelverk.

- a. Bedriften du jobber i har i den siste tiden fått klager på dårlig holdbarhet på et av produktene dere produserer. Du får i oppdrag å kartlegge mulige årsaker til klagen og komme med forslag til tiltak som skal legges frem for bedriftens ledelse.
- b. Eleven som er i praksis i bedriften skal settes inn i bedriftens hygienerutiner og internkontroll før eleven får delta i produksjonen. Beskriv hva som vektlegges og hvorfor.
- c. Hvilke offentlige kontorer eller hjelpeinstanser kan gi veiledning eller råd på området «Trygg mat»?

Oppgave 3

Gjøre rede for hvordan en kan unngå skadedyr og insekter i produksjonsutstyr, produksjonslokaler og produkter.

Eleven som bedriften har tatt imot, undrer på hvordan bedriften sikrer seg mot insekter og skadedyr i varemottak, produksjonsutstyr, produksjonslokaler og ferdige produkter. Gi en beskrivelse på tiltak og begrunn disse.

Oppgave 4

Bruke aktuelle konserveringsteknikker

Beskriv en eller flere konserveringsteknikker bedriften du er ansatt i bruker, og hvordan disse påvirker produktet.



www.vigoiks.no/eksamen