

**Oppgave 1: Skriv riktig fagord til riktig forklaring.**

kontroll av kvantitet	lagring	holdbarhet
råvarekvalitet	bestilling	sensorisk
dandering	bak	merke varer

1. _____ er når du sjekker om antallet varer du har mottatt samsvarer med det du bestilte.

2. _____ av mat er å oppbevare mat på en måte som holder den trygg og fersk, som å kontrollere temperaturen og bruke riktig emballasje.

3. _____ er hvor lenge et produkt kan opprettholde sin kvalitet, smak og sikkerhet før det blir uegnet til å brukes.

4. En _____ gjør du når du kjøper råvarer, utstyr eller tjenester som er nødvendig for produksjonen og driften.

5. _____ betyr alt du opplever gjennom sansene, som å se, lukte, smake, høre og føle.

6. Å _____ betyr å sette etiketter eller logoer på produktene for å gi informasjon om produktet.

7. _____ er hvor god eller dårlig en ingrediens eller råvare er når du bruker den i matlaging.

8. _____ betyr å ordne maten pent på tallerkener eller fat, slik at det ser innbydende ut for gjestene.

9. Når du sier _____ på kjøkkenet, betyr det at du vil passere noen, og personen bør stå stille for å unngå ulykker.

Oppgave 2: Sett strek mellom riktig fagord og bilde.



kontroll av kvalitet



lagring



holdbarhet

råvarekvalitet



sensorisk



bestilling



dandere



bak



Oppgave 2: Skriv forklaringen.

a) Finn fagordet «dandere».
Skriv forklaringen.



b) Finn fagordet «sleng».
Skriv forklaringen.



c) Finn fagordet «kjør».
Skriv forklaringen.



d) Finn fagordet «håndtverksferdigheter».
Skriv forklaringen.



e) Finn et fagord du ikke kan fra før.
Skriv fagordet og forklaringen.

Oppgave 4: Skriv en tekst.

- Du skal skrive en enkel tekst på 150–300 ord.
- Du skal bruke 10 fagord eller flere.
- Velg oppgave a) eller b).

a) Du arbeider med produksjon i en bedrift som produserer mat eller andre varer.

- **Beskriv hvordan dere samarbeider for å sikre kvaliteten på produktene.**
- **Forklar hvilke arbeidsoppgaver du har i løpet av en arbeidsdag, og hvordan du kontrollerer råvarekvalitet, holdbarhet og lagring.**



Eksempler på fagord som du kan bruke:

kontroll av kvalitet, lagring, holdbarhet, råvarekvalitet, sensorisk, bestilling, dandere, produksjonsmetode, produksjonsprosess, ren sone.



b) Du jobber i en produksjonsbedrift som leverer matprodukter til restauranter. En kunde klager på at produktet ikke holder forventet holdbarhet, eller at råvarekvaliteten ikke er god nok.

- **Hvordan kan bedriften sikre at produktene holder høy standard?**
- **Hva bør de ansatte gjøre for å løse problemet og tilfredsstille kunden?**

Eksempler på fagord du kan bruke: Kontroll av kvalitet, holdbarhet, sensorisk vurdering, bestilling, dandere, produksjonsprosess, arbeidsteknikk, produksjonshygiene, lagring, ren sone.