Presentation i Google Slides
Dokument i Google Docs
Hemläxa kopplad till lektionen
Prov kopplad till lektionen

Lektionsplanering i Livsmedels- och näringskunskap 2

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Livsmedels- och näringskunskap 2

Tema: Livsmedelssäkerhet och hygien

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Undervisningen ska behandla livsmedelssäkerhet, lagstiftning och hygien i samband med livsmedelshantering. [Gy 11, Kursplan för Livsmedels- och näringskunskap]

Betygskriterier

Eleven redogör för och tillämpar principer för livsmedelssäkerhet och hygien. [Gy, Livsmedels- och näringskunskap – Betyg E]

Lärarledda instruktioner

Introduktion till livsmedelssäkerhet (10 min)

- Presentera vad livsmedelssäkerhet innebär och varför det är viktigt.
- Diskutera hälsoeffekterna av osäkra livsmedel och exempel på livsmedelsburna sjukdomar.
- Ge en översikt av livsmedelslagar och riktlinjer, exempelvis HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Genomgång av hygienteori (15 min)

- Beskriv grundläggande hygienprinciper inom livsmedelshantering: personlig hygien, renlighet och korrekt hantering.
- Diskutera vikten av korskontaminering och hur man kan förhindra det.
- Presentera exempel på bra och dåliga hygienrutiner i olika

livsmedelsmiljöer.

Praktisk övning: Hygien i köket (15 min)

- Dela upp eleverna i grupper och ge dem olika scenarier relaterade till livsmedelshygien (exempelvis hantering av rått kött, grönsaksberedning).
- Låt dem diskutera och lista de hygienåtgärder som behövs för respektive scenario.
- Grupperna får presentera sina scenarier och jämföra med klassens insikter.

Avslutande diskussion (10 min)

- Sammanfatta vad som lärts om livsmedelssäkerhet och hygienteori.
- Diskutera hur hygienrutiner påverkar livsmedelskvaliteten och folkhälsan.
- Ställ frågor för att klargöra eventuella osäkerheter kring säker livsmedelshantering.

Ämnesbegrepp

Begrepp	Förklaring	Etymologi
Livsmedelssäkerhet	Åtgärder och metoder för att säkerställa säkerheten hos livsmedel.	Från “livsmedel” och “säkerhet”
Hygien	Rutiner och principer för att upprätthålla renlighet och hälsa.	Från grekiska “hygieinos” (frisk)
Korskontaminering	Överföring av skadliga mikroorganismer mellan olika livsmedel.	Från “kors” och “kontaminering”
HACCP	Systematiskt tillvägagångssätt för att identifiera och hantera risker.	Från engelska “Hazard Analysis and Critical Control Points”
Livsmedelslagar	Regler och bestämmelser för hantering och försäljning av livsmedel.	Från “livsmedel” och “lag”

Diskussionsfrågor

- A. Vilka livsmedel anser ni är mest utsatta för kontaminering?
- B. Hur kan vi som konsumenter se till att vi köper säkra livsmedel?
- C. Vilka rutiner tycker ni är mest avgörande för att upprätthålla hög livsmedelshygien?

Aktivitet

I denna praktiska övning ska eleverna utföra en inspektion av ett kök (kan simuleras eller omfatta en verklig plats om möjligt) och dokumentera hygienpraxis. De ska identifiera områden där hygienen kan förbättras och sedan föreslå åtgärder för att upprätthålla hög hygienstandard.

Tags: Lektion