

Lektionsplanering

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Servicekunskap 1

Tema: Hygien, säkerhet och lagar inom serviceyrket

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Denna lektion syftar till att ge eleverna kunskap om viktiga regler och riktlinjer kring hygien och säkerhet inom servicebranschen. Eleverna kommer att lära sig om livsmedelssäkerhet, arbetsmiljö och hur man upprätthåller en säker och hygienisk miljö.

Kunskapskrav

Eleven kan beskriva och tillämpa grundläggande hygien- och säkerhetsprinciper i serviceyrket samt redogöra för vilka lagar och regler som styr branschen.

Lärarledda instruktioner

Introduktion till livsmedelssäkerhet (10 min)

- Förklara vad livsmedelssäkerhet innebär och varför det är viktigt inom serviceyrket.
- Gå igenom vanliga livsmedelsburna sjukdomar och hur de kan undvikas.
- Diskutera viktiga hygienprinciper, såsom personlig hygien och renlighet i arbetsmiljön.

Arbetsmiljö och säkerhet (10 min)

- Introducera grundläggande säkerhetsprinciper och riktlinjer för en säker arbetsmiljö.
- Diskutera vikten av att känna till nödutgångar, brandsäkerhet och

första hjälpen.

- Gå igenom hur man identifierar och hanterar risker på arbetsplatsen.

Lagstiftning och regler inom service (15 min)

- Presentera de lagar och regler som gäller för serviceyrket, inklusive alkohollagen och livsmedelslagstiftning.
- Diskutera hur dessa lagar skyddar både kunder och anställda.
- Ge exempel på konsekvenser av att inte följa lagarna.

Praktisk övning - Hygienkontroll (15 min)

- Låt eleverna genomföra en hygienkontroll i klassrummet som simulerar en arbetsplatsrestaurang.
- Dela ut checklistor över vad som ska kontrolleras (t.ex. diskstation, serveringsområden, arbetsytor).
- Diskutera resultaten av kontrollen och vad som kan förbättras.

Aktivitet

Som en del av en avslutande projektuppgift ska eleverna förbereda en presentation (PowerPoint eller liknande) där de diskuterar en specifik lag eller regel inom serviceyrket och dess verkningar på säkerhet och hygien. Presentationen ska vara klar till nästa lektion.

Exit-ticket

- Vad innebär livsmedelssäkerhet och varför är det viktigt?
Svar: Det handlar om att undvika livsmedelsburna sjukdomar och skapa en trygg miljö för kunderna.
- Nämn tre grundläggande hygienprinciper.
Svar: Handtvätt, rena arbetsytor, och personlig hygien.
- Vilka är några av riskerna för arbetsplatsolyckor som kan inträffa i serviceyrket?
Svar: Spill, hala golv, och bristfällig användning av utrustning.
- Vad kan konsekvenserna bli av att inte följa hygien- och säkerhetsregler?
Svar: Arbetssjukdomar, förorening av livsmedel, stängning av verksamheten och böter.
- Vad tyckte du var mest lärorikt med dagens lektion?
Svar: (kan variera beroende på elevernas upplevelser).

Hemuppgift

Eleverna ska färdigställa sin presentation om en specifik lag eller regel inom

serviceyrket och inkludera exempel på hur denna påverkar verksamheten. Presentationen ska vara klart till nästa lektion.

Citat

Hygiene is two-thirds of health. – Lebanese Proverb

Citatet betonar vikten av hygien i hälsa och säkerhet, vilket tydliggör hur grundläggande hygienprinciper är för att säkerställa en säker arbetsmiljö inom serviceyrket.

Tags: [Lektion](#)