

Provkonstruktion

Årskurs: Gymnasiet

Ämne eller kurs: Livsmedels- och näringskunskap 1

Tema: Livsmedelshantering och säkerhet

Syfte

Syftet med detta prov är att bedöma elevernas kunskaper och förståelse för livsmedelshygien, livsmedelssäkerhet och de lagar som reglerar hantering av livsmedel. Provets mål är att ge eleverna möjlighet att visa sin kunskap om säker livsmedelshantering och att reflektera över vikten av hygien i livsmedelsverksamheter.

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Undervisningen ska ge en grundläggande förståelse för hygien och livsmedelssäkerhet, samt viktiga rutiner och lagar kopplade till hantering och tillagning av livsmedel för att säkerställa konsumentssäkerhet.

Kunskapskrav

Eleven kan beskriva och förklara vikten av hygien och livsmedelssäkerhet samt vilka lagar och regler som gäller för hantering av livsmedel. Eleven kan också reflektera över hur man kan arbeta för att säkerställa hög kvalitet i livsmedelsverksamhet.

Prov

Faktafrågor

1. Vad innebär livsmedelshygien?

- A) Hantering av livsmedel utan krav
- B) Minimera smittspridning genom säkra rutiner
- C) Att laga mat snabbt
- D) Att alltid använda färska råvaror**

2. Vilken av följande bakterier är vanligt förekommande vid livsmedelsburna sjukdomar?

- A) Escherichia coli

B) Salmonella

- C) Staphylococcus aureus
- D) Listeria monocytogenes

3. Vad syftar HACCP-systemet till att göra?

- A) Öka produktionen
- B) Göra livsmedelspriser billigare
- C) Säkerställa livsmedelssäkerhet genom riskhantering

D) Reducera arbetskraften i livsmedelsverksamhet

4. Vilken lag reglerar livsmedelssäkerhet i Sverige?

- A) Arbetsmiljölagen
- B) Livsmedelslagen**
- C) Konsumentköplagen
- D) Skollagen

5. Vilken hygienprincip är viktigast att följa vid hantering av rått kött?

- A) Tvätta händerna efter beredning
- B) Använda separata skärbrädor för rått kött och grönsaker**
- C) Kolla utgångsdatum
- D) Förvara köttet på rumstemperatur

6. Vad bör göras för att förhindra korskontaminering i köket?

- A) Använda separata redskap för kött och grönsaker**
- B) Förvara all mat på samma hylla
- C) Låta barn hjälpa till i köket
- D) Inte använda handskar

7. Vad är en viktig åtgärd för att förhindra livsmedelsburna sjukdomar?

- A) Rengöra köksytor sällan
- B) Undvika att använda kylskåp
- C) Hålla en hög hygienstandard**
- D) Göra slut på mat i köket

8. Vilken information ska ingå i en livsmedelsmärkningsetikett?

- A) Bara namnet på produkten
- B) Utgångsdatum och näringsinnehåll**
- C) Priset på produkten
- D) Företagets kontaktinformation

9. Vad är en viktig del av livsmedelshanteringen efter tillagning?

- A) Lämna maten i köket
- B) Servera maten omedelbart utan skydd
- C) Hålla maten varm eller kyld**
- D) Låta maten stå framme i rumstemperatur

10. Vad bör göras först innan man börjar laga mat?

- A) Rengöra kläder
- B) Tvätta händerna**
- C) Titta på TV
- D) Rensa köket

11. Vilken av följande är en mask för att skydda mot livsmedelsburna sjukdomar?

- A) Handskar**
- B) Glasögon
- C) Hatt
- D) Hostmask

12. Vad kan vara en fara i livet när man hanterar livsmedel?

- A) Att förbereda maten i tid
- B) Att använda förra veckans råvaror**
- C) Att planera måltiden noggrant
- D) Att diskutera livsmedelslagar

13. När bör livsmedel kontrolleras för att säkerställa kvalitet?

- A) Endast vid inköp
- B) En gång om året
- C) Vid varje hanteringstillfälle**
- D) När man känner sig osäker

14. Vilken typ av livsmedel är mest sårbar för bakterietillväxt?

- A) Konserverade livsmedel
- B) Färska köttprodukter**
- C) Torrvaror
- D) Sockerprodukter

15. Vilket är ett viktigt steg i livsmedelslagring?

- A) Hålla kött kallt i kylskåp**
- B) Göra inga kontroller av förpackningar
- C) Förvara all mat i samma låda

D) Gå inte utanför utgångsdatum

Resonerande frågor

1. Reflektera över hur livsmedelslagar påverkar konsumtionsvanor i samhället. Detta ger eleverna möjlighet att analysera och koppla lagar till verkliga exempel och samhällspåverkan.
2. Diskutera betydelsen av HACCP-principer i köksverksamhet. Frågeställningen ger eleverna chans att visa förståelse för systematiska metoder i livsmedelssäkerhet.
3. Beskriv hur man kan implementera hygienrutiner i en restaurang. Denna fråga låter eleverna använda sina kunskaper om hygien i praktiska tillämpningar.
4. Analysera hur livsmedelsverksamheter kan påverka kundernas uppfattningar om kvalitet och säkerhet. Eleverna kan här visa sina insikter om affärsprinciper och kundrelationer.
5. Reflektera kring hur pandemin har förändrat våra syn på livsmedelssäkerhet. Fråga syftar till att väcka tankar om aktuella samhällsfrågor och hur dessa påverkar branschen.
6. Diskutera riskerna med att inte tillämpa ordentliga hygienrutiner. Här kan eleverna argumentera för vikten av säkerhet och medvetenhet om konsekvenser.
7. Analysera skillnaderna i livsmedelslagar mellan olika länder. Denna fråga bjuder in till en bredare diskussion och kulturell förståelse kring livsmedelssäkerhet.
8. Reflektera över hur utbildning inom livsmedelshygien kan påverka livsmedelsbranschen. Detta ger eleverna möjlighet att koppla sina kunskaper till framtida yrkesliv och branschstandarder.

Bedömning

Provet kan bedömas med totalt 45 poäng. 15 poäng kan uppnås genom faktafrågor och 30 poäng genom de resonerande frågorna.

För betyg E krävs minst 8 poäng totalt, varav minst 2 poäng från resonerande frågor.

För betyg C krävs 12 poäng totalt, varav minst 3 poäng från resonerande frågor.

För betyg A krävs 18 poäng totalt, varav minst 5 poäng från resonerande frågor.

Tags: [Prov](#)