

Provkonstruktion

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Livsmedels- och näringskunskap 2

Tema: Livsmedelssäkerhet och hygien

Syfte

Syftet med provet är att bedöma elevernas kunskaper och förståelse för livsmedelssäkerhet och hygien. Genom provet ska eleverna visa att de kan tillämpa de principer och riktlinjer som gäller för säker hantering av livsmedel och upprätthålla goda hygienrutiner i praktiska situationer.

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]

Prov

Faktafrågor

1. Vad innebär "livsmedelssäkerhet"?
 - A. Att livsmedel är billiga
 - B. Att livsmedel är lätta att laga
 - **C. Åtgärder och metoder för att säkerställa säkerheten hos livsmedel**
 - D. Att livsmedel smakar gott
2. Vilken lagstiftning omfattar livsmedelssäkerhet?
 - A. Skollagen
 - **B. Livsmedelslagen**
 - C. Arbetsmiljölagen
 - D. Miljöbalken
3. Vad är HACCP?

- A. En typ av kök
 - **B. Ett systematiskt tillvägagångssätt för att identifiera och hantera risker**
 - C. En livsmedelsprodukt
 - D. En hygienmetod
4. Vilket av följande påverkar korskontaminering?
- A. Användning av färska råvaror
 - **B. Att använda samma kniv för rått kött och grönsaker**
 - C. Rätt temperatur i kylan
 - D. Att tvätta händerna noggrant
5. Vilken hygienprincip är särskilt viktig vid hantering av rått kött?
- A. Användning av ugn
 - **B. Personlig hygien och handtvätt**
 - C. Användning av skärbrädor
 - D. Förvara i frysen
6. Vad innebär egenkontroll i livsmedelshantering?
- A. Att kontrollera verksamheten självständigt
 - B. Att ha en extern kontrollant
 - **C. Att implementera rutiner för att säkerställa hygien och kvalitet**
 - D. Att alltid laga mat på beställning
7. Vilket av följande är ett tecken på dålig livsmedelshygien?
- A. Rätt förvaringstemperatur
 - **B. Smutsiga köksredskap**
 - C. Regelbunden handtvätt
 - D. Separera råvaror
8. Vad ska man alltid göra innan man börjar hantera livsmedel?
- A. Planera menyn
 - **B. Tvätta händerna**
 - C. Använda handskar
 - D. Kolla recepten
9. Hur kan man minska risken för korskontaminering?
- A. Använda samma redskap för alla råvaror
 - **B. Använda separata redskap för olika livsmedel**
 - C. Förvara allt i samma skål
 - D. Laga maten snabbt
10. Vilken temperatur rekommenderas för att döda skadliga mikroorganismer i livsmedel?
- A. 50 grader Celsius
 - **B. 70 grader Celsius**
 - C. 100 grader Celsius
 - D. Rumstemperatur
11. Vilken av följande metoder är effektiv för att rengöra köksytor?
- A. Torka med en servett
 - **B. Använda desinfektionsmedel**

- C. Låta ytorna vara
- D. Använda samma vatten för flera ytor
- 12. Vad ska göras om man upptäcker ett skadat livsmedel i köket?
 - A. Försöka laga det
 - **B. Kassera det omedelbart**
 - C. Förvara det i kylskåp
 - D. Ge det till någon annan
- 13. Vilka livsmedel är mest utsatta för bakterietillväxt?
 - A. Torkad mat
 - **B. Färs kött**
 - C. Konserverade varor
 - D. Kryddor
- 14. Vad bör alltid göras efter hantering av rått kött?
 - A. Använda samma kniv för andra råvaror
 - **B. Rengöra redskap och ytor**
 - C. Skjuta bak skärbrädan
 - D. Lämna det på bänken
- 15. Vilken hygienrutin är viktig att följa vid hantering av livsmedel?
 - A. Duscha regelbundet
 - **B. Tvätta händerna innan matlagning**
 - C. Inte använda smycken
 - D. Förvara livsmedel i rumstemperatur

Resonerande frågor

1. Reflektera över vikten av hygienrutiner i maten och hur de påverkar folkhälsan.

Syftet med frågan är att låta eleverna koppla teori till praktiska konsekvenser och betona vikten av hygien.

2. Diskutera hur man kan implementera HACCP-rutiner i olika verksamheter.

Frågan ger möjlighet att visa på praktisk tillämpning av kunskapen.

3. Hur kan man utbilda allmänheten om livsmedelssäkerhet?

Denna fråga syftar till att uppmuntra eleverna att tänka på strategier för spridning av kunskap.

4. Vilka konsekvenser kan bristande hygienrutiner få för en restaurang?

Frågan ger eleverna möjlighet att diskutera ekonomiska och juridiska eftersläpningar.

5. Diskutera med olika metoder för att säkerställa livsmedels säkert och hur dessa kan förbättras.

Denna fråga uppmanar eleverna att tänka kritiskt och analytiskt kring

befintliga rutiner.

6. Hur bör en verksamhet reagera på ett kemisk eller biologiskt hot mot livsmedelssäkerheten?

Frågan ska stimulera diskussion om krisberedskap och beredningsmetoder.

7. Vilka etiska aspekter kommer in vid livsmedelssäkerhet och hur kan man hantera dem?

Denna fråga syftar till att uppmuntra till diskussion om etik i livsmedelshantering.

8. Reflektera över hur kulturella skillnader kan påverka livsmedelshygien och säkerhet.

Frågan uppmanar till reflektion kring olikheter i livsmedelshanteringsstandarder mellan olika kulturer.

Bedömning

Provet bedöms med följande poängsättning:

- Faktafrågor: 1 poäng per rätt svar, totalt 15 poäng.
- Resonerande frågor: 3 poäng per fråga, totalt 24 poäng.

För att nå betyg:

- E: Minst 8 poäng totalt.
- C: Minst 12 poäng totalt, varav minst 3 poäng från resonerande frågor.
- A: Minst 18 poäng totalt, varav minst 5 poäng från resonerande frågor.

Tags: [Prov](#)