

Provkonstruktion

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Livsmedels- och näringskunskap 2

Tema: Näringslära och livsmedelskvalitet

Syfte

Syftet med provet är att bedöma elevernas kunskaper och förståelse av näringslära och livsmedelskvalitet samt deras förmåga att analysera och värdera livsmedel utifrån dessa aspekter.

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Undervisningen ska behandla näringslära, livsmedelskvalitet och livsmedelsproduktionens miljöpåverkan. [Gy 11, Kursplan för Livsmedels- och näringskunskap]

Betygskriterier

Eleven redogör för och analyserar aspekter kring näringslära och livsmedelskvalitet. [Gy, Livsmedels- och näringskunskap – Betyg E]

Prov

Faktafrågor

1. Vilket av följande näringsämnen är en viktig energikälla för kroppen?
A) Fiber
B) ****Kolhydrater****
C) Vitaminer
D) Mineraler
2. Vad menas med livsmedelskvalitet?
A) ****Kvalitativa egenskaper hos livsmedel****
B) Mängden kalorier i maten
C) Livsmedels utseende
D) Livslängden för livsmedel
3. Vad är en balanserad kost?

- A) En kost med mycket socker
 - B) ****En kost som ger en optimal mängd näringsämnen och energi****
 - C) En kost utan kolhydrater
 - D) En kost som innehåller mycket protein
4. Vad påverkar livsmedelskvaliteten?
- A) ****Sensory, nutrition, safety****
 - B) Smak och doft
 - C) Utseendet på paketet
 - D) Kostnadsaspekten
5. Vilken av följande är en metod för sensory analys?
- A) ****Smaktester****
 - B) Kemi-analyser
 - C) Statistiska beräkningar
 - D) Enkäter
6. Vilket av följande är INTE ett näringsämne?
- A) ****Socker****
 - B) Protein
 - C) Fett
 - D) Vitaminer
7. Vad är syftet med näringslära?
- A) Att förstå matens historia
 - B) ****Att förstå hur näringsämnen påverkar kroppen****
 - C) Att jämföra olika livsmedel
 - D) Att studera livsmedelspriser
8. Vilket av följande är ett exempel på ett makronäringsämne?
- A) ****Fett****
 - B) Jod
 - C) Zink
 - D) Vitamin C
9. Vad kan en hög livsmedelskvalitet leda till?
- A) ****Bättre hälsa hos konsumenten****
 - B) Längre hållbarhet
 - C) Lägre kostnader
 - D) Mera reklam
10. Vilken av följande faktorer kan påverka livsmedelsproduktionens miljöpåverkan negativt?
- A) ****Överanvändning av kemikalier****
 - B) Naturliga odlingsmetoder
 - C) Lokal produktion

D) Återvinning

11. Vilket av följande är en del av en balanserad kost?

- A) Endast frukt
- B) **En variation av livsmedel från alla livsmedelsgrupper**
- C) Ingen fett
- D) Bara soppor

12. Vad menas med sensorisk analys?

- A) **Bedömning av livsmedels egenskaper genom sinnena**
- B) Kemisk analys
- C) Näringsinnehållsanalys
- D) Biologisk påverkan

13. Vad kan påverka hur vi uppfattar livsmedelskvalitet?

- A) **Kulturella och individuella preferenser**
- B) Pris på livsmedel
- C) Utseendet på förpackningar
- D) Företagets rykte

14. Vilken av följande åtgärder är viktig för att förbättra livsmedelskvaliteten?

- A) **Kvalitetskontroller och inspektioner**
- B) Endast högre priser
- C) Antal reklamkampanjer
- D) Användning av plastförpackningar

15. Vad är syftet med att analysera livsmedel?

- A) **Att förstå näringsinnehållet och säkerheten**
- B) Att öka produktionen
- C) För att minska kostnaderna
- D) Att förbättra smaken

Resonerande frågor

1. Reflektera över hur olika kulturer påverkar synen på livsmedelskvalitet och näringsinnehåll.

Syfte: Denna fråga uppmanar eleverna att analysera kulturella aspekter och deras inverkan på val av livsmedel.

2. Diskutera hur konsumentens krav på livsmedelskvalitet har förändrats över tid.

Syfte: Denna fråga syftar till att låta eleverna resonera kring trender och förändringar i konsumtionsmönster.

3. Analysera förhållandet mellan livsmedelskvalitet och hållbarhet.

Syfte: Denna fråga uppmanar till djupare förståelse för hur livsmedel kan påverka miljön.

4. Hur kan livsmedelsproducenter säkerställa hög kvalitet?

Syfte: Denna fråga ger möjlighet för eleverna att reflektera över produktionsmetoder och kvalitetskontroll.

5. Resonera kring vikten av att förstå näringslära för konsumentens hälsa.

Syfte: Denna fråga utmanar eleverna att tänka på hur kunskap om näringsämnen påverkar matval.

6. Diskutera hur mediainformation påverkar konsumenternas val av livsmedel.

Syfte: Denna fråga syftar till att låta eleverna reflektera över medias roll i livsmedelsval.

7. Vilka etiska aspekter bör man ta hänsyn till vid val av livsmedel?

Syfte: Denna fråga ger möjlighet till reflektion kring etik och ansvar i konsumtion.

8. Hur kan vi som individer bidra till mer hållbar livsmedelskonsumtion?

Syfte: Denna fråga stimulerar till diskussion om individuella handlingars betydelse i livsmedelssystemet.

Bedömning

Faktafrågor ger maximalt 15 poäng (1 poäng per fråga). Resonerande frågor ger maximalt 12 poäng (1,5 poäng för varje fråga). Sammanlagt går det att få 27 poäng på provet.

Poänggränser:

E-nivå: 8 poäng

C-nivå: 12 poäng (minst 3 poäng från resonerande frågor)

A-nivå: 18 poäng (minst 5 poäng från resonerande frågor)

Tags: [Prov](#)