

Provkonstruktion

Årskurs: Gymnasiet

Ämne: Servicekunskap 1

Tema: Hygien, säkerhet och lagar inom serviceyrket

Syfte

Syftet med provet är att bedöma elevernas kunskaper kring hygien, säkerhet och relevanta lagar inom serviceyrket, samt deras förmåga att tillämpa dessa kunskaper i praktiska sammanhang.

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Provets centrala innehåll omfattar: "Regler och riktlinjer kring hygien och säkerhet inom servicebranschen, livsmedelssäkerhet, arbetsmiljö och hur man upprätthåller en säker och hygienisk miljö."

Kunskapskrav

Provets kunskapskrav utgår från: "Eleven kan beskriva och tillämpa grundläggande hygien- och säkerhetsprinciper i serviceyrket samt redogöra för vilka lagar och regler som styr branschen."

Prov

Faktafrågor

1. Vad innebär livsmedelssäkerhet?
A) Att servera livsmedel utan kontroll
B) Att undvika livsmedelsburna sjukdomar
C) Att använda gamla livsmedel
D) Att inte tvätta händerna

B

2. Vilken lag reglerar servering av alkohol?
A) Livsmedelslagen
B) Alkohollagen
C) Arbetsmiljölagen
D) Lagen om offentlig upphandling

B

3. Vilket av följande är en grundläggande hygienprincip?

- A) Använda smutsiga redskap
- B) Handtvätt
- C) Arbeta utan skyddsutrustning
- D) Förvara mat på golvet

B

4. Vad kan följden bli av bristande hygien på en restaurang?

- A) Ökad kundtillströmning
- B) Stängning av verksamheten
- C) Ingen påverkan på verksamheten
- D) Bättre reviews på sociala medier

B

5. Vad är syftet med att ha nödutgångar på en arbetsplats?

- A) Dekoration
- B) Skydda anställda vid brand
- C) Öka antalet dörrar
- D) Minska arbetsytan

B

6. Vilket av följande ingår INTE i livsmedelssäkerhet?

- A) Hantering av kött
- B) Användning av förfallna produkter
- C) Förvaring av färskvaror
- D) Kylförvaring

B

7. Hur ofta ska man tvätta händerna inom serviceyrket?

- A) Endast efter att ha ätit
- B) Aldrig
- C) Vid behov och alltid innan hantering av livsmedel
- D) En gång per dag

C

8. Vilken viktig information kan man få från en hygienchecklista?

- A) Hur man stänger ned verksamheten
- B) Vad man ska ta bort från restaurangen
- C) Vilka områden som behöver förbättras för att upprätthålla hygien
- D) Inga riktlinjer

C

9. Vilken av följande är en riskfaktor för arbetsplatsolyckor?

- A) Bra belysning

- B) Hala golv
- C) god ventilation
- D) Användning av skyddsutrustning

B

10. Vad innebär "öppen matlagning" i serviceyrket?

- A) Ingen kontroll av livsmedel
- B) Måltider tillagas framför kunden, vilket ökar transparensen
- C) Ingen matlagning förekommer
- D) Kunder får laga sin egen mat

B

11. Hur ska nödutgångar hållas?

- A) Blockerade
- B) Permanenta stängt
- C) Alltid fria och tydligt markerade
- D) Dolda från kunderna

C

12. Vad är en konsekvens av förorening av livsmedel?

- A) Ökad försäljning
- B) Förbättrad smak
- C) Matförgiftning
- D) Ingen påverkan på verksamheten

C

13. Vilka är de vanligaste livsmedelsburna sjukdomarna?

- A) Förkylning
- B) Salmonella och E. coli
- C) Allergier
- D) Diabetes

B

14. Hur ska man hantera ett spill av farliga ämnen?

- A) Låta spill vara kvar
- B) Rapportera och städa genast
- C) Göra inget
- D) Be kunden att städa

B

15. Vilken hygienisk åtgärd är viktigast under livsmedelshantering?

- A) Att arbeta snabbt
- B) Handtvätt
- C) Använda handskar
- D) Torka av bordet

B

Resonerande frågor

1. Diskutera vikten av hygien inom serviceyrket och hur den påverkar kundernas förtroende.
Syftet är att ge eleverna möjlighet att reflektera över sambandet mellan hygien och kundnöjdhet.
2. Hur kan man upprätthålla goda hygieniska rutiner i en hektisk arbetsmiljö?
Denna fråga syftar till att utmana elevernas förmåga att tänka kritiskt kring organisation och effektivitet.
3. Vad kan konsekvenserna bli av att inte följa alkohollagen i serviceyrket?
Syftet är att ge elever möjlighet att resonera kring lagarnas betydelse för samhället och verksamheten.
4. Beskriv hur egenskaperna av en god arbetsmiljö stödjer hygieniska och säkra arbetsmetoder.
Denna fråga ger elever möjlighet att visa djupgående kunskap kring samband mellan arbetsmiljö och hygien.
5. Hur påverkar lagar och regler inom serviceyrket säkerheten för både anställda och kunder?
Syftet är att analysera lagars roll i att skydda alla parter involverade i verksamheten.
6. Resonera kring vikten av kontinuerlig utbildning i hygien och säkerhet för anställda inom serviceyrket.
Frågan uppmanar elever att tänka långsiktigt kring utbildningens betydelse för branschen.
7. Hur kan teknik bidra till ökad livsmedelssäkerhet i serviceinrättningar?
Syftet här är att uppmana eleverna att tänka innovativt kring lösningar för livsmedelssäkerhet.
8. Reflektera över egna erfarenheter av hygien och säkerhet i hemma eller på arbetsplatsen.
Denna fråga ger elever möjlighet att knyta sina egna erfarenheter till kursens innehåll.

Bedömning

Faktafrågorna ger sammanlagt 15 poäng. Varje korrekt svar ger 1 poäng.

Resonerande frågor ger sammanlagt 8 poäng. Varje korrekt och välutvecklad resonemang ger 2 poäng.

För betyg E krävs minst 8 poäng sammanlagt.

För betyg C krävs minst 12 poäng sammanlagt (inklusive minst 3 poäng från resonerande frågor).

För betyg A krävs minst 18 poäng sammanlagt (inklusive minst 5 poäng från resonerande frågor).

Tags: [Prov](#)