

Livsmedels- och näringskunskap

Ämnet livsmedels- och näringskunskap behandlar olika livsmedel samt deras kvalitet och näringsinnehåll. Ämnet handlar också om hantering av livsmedel samt om livsmedelskedjan från råvaruproduktion till färdig produkt. I ämnet ingår hygien och säker livsmedelshantering.

Ämnets syfte

Undervisningen i ämnet livsmedels- och näringskunskap ska syfta till att eleverna utvecklar kunskaper om livsmedel samt förmåga att utföra arbetsuppgifter i samband med livsmedelshantering. Genom undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla kunskaper om olika livsmedel samt deras kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Undervisningen ska bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om hur livsmedelskvaliteten påverkas av produktionsmetoder, förädling och förvaring. I undervisningen ska eleverna också ges möjlighet att utveckla förståelse för näringsämnenas betydelse för hälsan. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att identifiera olika livsmedel samt välja livsmedel utifrån näringsinnehåll och kvalitet.

Vidare ska undervisningen ge eleverna möjlighet att utveckla förmåga att hantera livsmedel, till exempel uppläggning, paketering och prismärkning inom delikatess-, ost- samt frukt- och gröntområdet. Undervisningen ska också bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om livsmedelshygien och säker livsmedelshantering. I undervisningen ska eleverna ges möjlighet att utveckla förmåga att använda metoder, redskap och annan utrustning. Undervisningen ska även bidra till att eleverna utvecklar kunskaper om lagar och andra bestämmelser som rör livsmedel. Undervisningen ska leda till att eleverna utvecklar förmåga att utföra arbetsuppgifter med livsmedel på ett hygieniskt och säkert sätt.

Fältstudier, praktiskt arbete och ett undersökande arbetssätt ska ingå i undervisningen. Undervisningen ska ge eleverna möjlighet att reflektera över och samtala om livsmedels betydelse för hälsan samt om etik och hållbar utveckling inom livsmedelsområdet.

Undervisningen i ämnet livsmedels- och näringskunskap ska ge eleverna förutsättningar att utveckla följande:

1. Kunskaper om olika livsmedels kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden.
2. Förmåga att identifiera olika livsmedel samt välja livsmedel utifrån näringsinnehåll och betydelse för hälsan.
3. Förmåga att utföra arbetsuppgifter med livsmedel på ett hygieniskt och säkert sätt.

Kurser i ämnet

- Livsmedels- och näringskunskap, 100 poäng.
- Mat och butik 1, 100 poäng, som bygger på kursen livsmedels- och näringskunskap.

- Mat och butik 2, 100 poäng, som bygger på kursen mat och butik 1.

Livsmedels- och näringskunskap, 100 poäng

Kurskod: LISLIV5

Kursen livsmedels- och näringskunskap omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas grundläggande kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Identifiering av olika livsmedel, till exempel rotfrukter, kryddor och styckningsdetaljer av kött.
- Kvalitetsbedömning av livsmedel, till exempel lukt, smak och andra kvalitetsförsämringar.
- Livsmedelskedjan från råvaruproduktion till färdig produkt. Hur förädling och tillagningsmetoder påverkar råvarors kvalitet och näringsinnehåll.
- Människans energi- och näringsbehov.
- Näringsämnen och deras betydelse för hälsan. Livsmedelsverkets kostrekommendationer.
- Tolkning av innehållsdeklarationer.
- Livsmedelshygien och säker livsmedelshantering.
- Etik och miljöfrågor i livsmedelskedjan.
- Lagar och andra bestämmelser inom området, till exempel livsmedelslagen, konsumentköplagen och egenkontrollprogram.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva olika livsmedels kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Eleven **medverkar** också i att identifiera olika livsmedel och i att välja livsmedel utifrån näringsinnehåll samt betydelse för hälsan. Eleven **medverkar** dessutom i att utföra arbetsuppgifter med livsmedel på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** olika livsmedels kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Eleven identifierar också **med viss säkerhet** olika livsmedel och väljer **med viss säkerhet** livsmedel utifrån näringsinnehåll samt betydelse för hälsan. Eleven utför dessutom **med tillfredsställande resultat** arbetsuppgifter med livsmedel på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** olika livsmedels kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Eleven identifierar också **med säkerhet** olika livsmedel och väljer **med säkerhet** livsmedel utifrån näringsinnehåll samt betydelse för hälsan. Eleven utför dessutom **med gott resultat** arbetsuppgifter med livsmedel på ett hygieniskt och säkert sätt.

Mat och butik 1, 100 poäng

Kurskod: LISMAT51

Kursen mat och butik 1 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas grundläggande kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Dagligvaruhandelns verksamheter på olika avdelningar, till exempel delikatess, ost samt frukt och grönt.
- Kvalitetskontroll av råvaror och livsmedel, till exempel utgående datum, skador och andra kvalitetsförsämringar.
- Livsmedelshygien och säker livsmedelshantering.
- Paketering och märkning av varor.
- Upplockning och uppläggning av livsmedel.
- Material, metoder och utrustning som används vid livsmedelshantering i butik.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser inom området, till exempel om livsmedel och egenkontroll.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva olika livsmedels kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Eleven **medverkar** också i att identifiera olika livsmedel och i att välja livsmedel utifrån näringsinnehåll samt betydelse för hälsan. Eleven **medverkar** dessutom i att utföra arbetsuppgifter med livsmedel i butik på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** olika livsmedels kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Eleven identifierar också **med viss säkerhet** olika livsmedel och väljer **med viss säkerhet** livsmedel utifrån näringsinnehåll samt betydelse för hälsan. Eleven utför dessutom **med tillfredsställande resultat** arbetsuppgifter med livsmedel i butik på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** olika livsmedels kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Eleven identifierar också **med säkerhet** olika livsmedel och väljer **med säkerhet** livsmedel utifrån näringsinnehåll samt betydelse för hälsan. Eleven utför dessutom **med gott resultat** arbetsuppgifter med livsmedel i butik på ett hygieniskt och säkert sätt.

Mat och butik 2, 100 poäng

Kurskod: LISMAT52

Kursen mat och butik 2 omfattar punkterna 1–3 under rubriken Ämnets syfte. I kursen behandlas fördjupade kunskaper i ämnet.

Centralt innehåll

Undervisningen i kursen ska behandla följande centrala innehåll:

- Arbetsrutiner och daglig verksamhet på olika avdelningar i butik.
- Trender, influenser och utveckling inom ett eller flera områden, till exempel delikatesser eller ost.
- Kvalitetskontroll av råvaror och livsmedel, till exempel utgående datum, skador och andra kvalitetsförsämringar.

- Livsmedelshygien och säker livsmedelshantering.
- Livsmedelshantering, till exempel tillredning, uppläggning och paketering.
- Material, metoder och utrustning som används vid livsmedelshantering i butik.
- Ergonomi, arbetsmiljö och säkerhet.
- Lagar och andra bestämmelser inom området, till exempel bestämmelser om livsmedel och egenkontroll.

Betygskriterier

Betyget E

Eleven **medverkar** i att beskriva olika livsmedels kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Eleven **medverkar** också i att identifiera olika livsmedel och i att välja livsmedel utifrån näringsinnehåll samt betydelse för hälsan. Eleven **medverkar** dessutom i att utföra arbetsuppgifter med livsmedel i butik på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget D

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan C och E.

Betyget C

Eleven beskriver **på ett enkelt sätt** olika livsmedels kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Eleven identifierar också **med viss säkerhet** olika livsmedel och väljer **med viss säkerhet** livsmedel utifrån näringsinnehåll samt betydelse för hälsan. Eleven utför dessutom **med tillfredsställande resultat** arbetsuppgifter med livsmedel i butik på ett hygieniskt och säkert sätt.

Betyget B

Elevens kunskaper bedöms sammantaget vara mellan A och C.

Betyget A

Eleven beskriver **på ett utvecklat sätt** olika livsmedels kvalitet, näringsinnehåll och användningsområden. Eleven identifierar också **med säkerhet** olika livsmedel och väljer **med säkerhet** livsmedel utifrån näringsinnehåll samt betydelse för hälsan. Eleven utför dessutom **med gott resultat** arbetsuppgifter med livsmedel i butik på ett hygieniskt och säkert sätt.