

LOKAL ARBETSPLAN

Kurs : Livsmedelshygien
Kurskod : LMK 1204
Poäng : 50

1. MÅL

1.1 Nationella mål Länk till Skolverkets hemsida.

1.2 Lokala mål

Studerande ska ges goda kunskaper om den personliga hygienens betydelse för verksamheten.

Kursen ska ge studerande kunskaper om krav på hygien för små- och storskalig Köksproduktion.

Studenten ska ges kunskaper om livsmedelslagstiftningen.

Studerande ska ges kunskap i hur en livsmedelslokal ska vara utformad för att en god verksamhet ska kunna bedrivas.

Studenten ska känna till olika förvaringsmetoder och risker som kan uppstå vid hantering och förvaring av livsmedel.

Studerande ska känna till hur man arbetar efter ett egenkontroll- eller HACCP-program och om hur man gör tillhörande dokumentation.

Studenten ska känna till hur olika mikroorganismer kan påverka våra livsmedel i positiv och negativ riktning.

2. BETYGSKRITERIER

2.1 Nationella betygskriterier Länk till Skolverkets hemsida

2.2 Lokala betygskriterier

G

Studerande ska ha goda kunskaper om den personliga hygien och arbetsklädselns betydelse för köksmiljön.

Känna till livsmedelslagstiftningens huvuddrag.

Studerande ska kunna arbeta efter ett givet egenkontrollprogram och för tillhörande dokumentation.

Känna till de vanligaste mikroorganismer verksamma i livsmedelsmiljö och deras levnadsvillkor.

VG

Studerande ska uppfylla målen för Godkänd nivå.

Studerande ska under handledning arbeta fram ett funktionellt egenkontrollprogram med HACCP plan för en tilltänkt köksmiljö.

MVG

Studerande ska uppfylla målen för G och GV.

Studerande ska engagera och motivera en tilltänkt personalgrupp att arbeta efter det eget framtagna egenkontollprogrammet.

3.1 Bedömningsgrunder

Studerandes prestationer bedöms kontinuerligt under lektionspassen.

Bedömning sker med hjälp av lokalt utformade prov och inlämningsuppgifter.