

SKOLFS 2022:373

Utkom från trycket
den 1 juli 2022

**Föreskrifter
om ändring i Skolverkets föreskrifter (SKOLFS
2013:105) om ämnesplan för ämnet livsmedels- och
näringskunskap i gymnasiesärskolan och inom
kommunal vuxenutbildning som särskild utbildning
på gymnasial nivå;**

beslutade den 8 juni 2022.

Med stöd av 1 kap. 4 § gymnasieförordningen (2010:2039) och 2 kap. 13 § förordningen (2011:1108) om vuxenutbildning föreskriver Skolverket i fråga om Skolverkets föreskrifter (SKOLFS 2013:105) om ämnesplan för ämnet livsmedels- och näringskunskap i gymnasiesärskolan och inom kommunal vuxenutbildning som särskild utbildning på gymnasial nivå¹ att 1 § och bilagan till föreskrifterna ska ha följande lydelse.

1 § Av 1 kap. 4 § gymnasieförordningen (2010:2039) och 2 kap. 13 § förordningen (2011:1108) om vuxenutbildning framgår att det för varje ämne ska finnas en ämnesplan. Av ämnesplanen ska framgå ämnets syfte, varje kurs som ingår i ämnet, det centrala innehållet för varje kurs, hur många gymnasiesärskolepoäng varje kurs omfattar och betygskriterierna för varje kurs.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 juli 2022.

På Skolverkets vägnar

PETER FREDRIKSSON

Anette Levin

¹ Senaste lydelse av föreskrifternas rubrik SKOLFS 2020:140.

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.

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.

SKOLFS 2022:373

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.

- SKOLFS 2022:373** – 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.