Kofinanziert durch das Programm Erasmus+ der Europäischen Union

Lerneinheit *Betriebshygiene*

Lernergebnis

Die Teilnehmenden sind nach geschulter Vorgabe in der Lage, ALLE Maßnahmen zum Sauberhalten der Arbeitsräume bzw. der Arbeitsstätte sowie der Arbeitsgeräte und –maschinen fachgerecht durchzuführen.

Zielgruppe

Diese Lerneinheit richtet sich an alle Teilnehmenden, die direkt in einer Küche tätig sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Die Zielgruppe erstreckt sich auch auf die Teilnehmenden, die mit dem Lebensmitteltransport, der erforderlichen Arbeitsmitteln und Geräten sowie den Bereichen Verpackung, Entsorgung sowie Pflege der Arbeitskleidung betraut sind.

Erforderlich ist die Möglichkeit verbaler Kommunikation (Grundkenntnisse) sowie Lesegrundkenntnisse bzw. die Fähigkeit mit Bildtafeln zur arbeiten.

Inhalte der Lerneinheit

A) Lebensmittelhygiene in den Bereichen:
   (1) Wareneingang, (2) Kühlung/Lagerung, (3) Verarbeitung, (4) Zwischenlagerung, (5) Zubereitung, (6) Ausgabe/Transport

B) Küchenhygiene in den Bereichen:

(1) Personalräume	– alle zu reinigenden Flächen
(2) Lagerräume	– Kühl-, Gefrier- und Trockenlager
(3) Kalte Küche	– Arbeitsmittel und –geräte, alle zu reinigenden Oberflächen
(4) Warme Küche	– Arbeitsmittel und –geräte, alle zu reinigenden Oberflächen
(5) Spülküche	– alle zu reinigenden Flächen und Geräte
(6) Abfallentsorgung	

C) Übung und Erfahrung erlangen in der Durchführung:
   (1) Was wird gereinigt?, (2) Wie oft wird gereinigt?, (3) Womit wird gereinigt?, (4) Wie stark wird gereinigt?, (5) Wie lange wird gereinigt?, (6) Von wem wird gereinigt?

Anwendungsaufgabe

ENTWURF

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung - Nicht kommerziell - Keine Bearbeitungen 4.0 International Lizenz.

Kofinanziert durch das Programm Erasmus+ der Europäischen Union

Leistungsfeststellung
• Kennen und benennen der Gefahrenpunkte • Schilderung der Arbeitsabläufe • Fehlerfreie Durchführung der Arbeitsschritte • Falls erforderlich: Unterstützendes Bildmaterial

ENTWURF

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung (Mitteilung) trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung - Nicht kommerziell - Keine Bearbeitungen 4.0 International Lizenz.