|  |
| --- |
| **1. Ausbildungsjahr****Bündelungsfach:** Herstellung von Speisen und Produkten**Lernfeld 3:** In der Küche arbeiten(120 UStd.)**Lernsituation 3.1:** Hygiene: Besuch vom Gesundheitsamt(30 UStd.) |
| **Einstiegsszenario** Sie arbeiten im Hotel Meerblick als Fachpraktikerin Küche oder Fachpraktiker Küche. In Ihrer Stadt sind Salmonellen ausgebrochen und viele Betriebe wurden geschlossen. Das Gesundheitsamt möchte in den kommenden Wochen alle Betriebe stichprobenartig besuchen und kontrollieren. Das Gesundheitsamt teilt Ihnen schriftlich mit, dass auch bei Ihnen zeitnah eine Kontrolle durchgeführt wird. Anlage: Brief vom Gesundheitsamt | **Handlungsprodukt/Lernergebnis**Auswahl aus: * Bebilderter Ablaufplan zu richtigem Händewaschen und Desinfizieren
* Infostand
* Referate
* Plakate
* Checkliste zur Überprüfung von Hygienemaßnahmen

**ggf. Hinweise zur Lernerfolgsüberprüfung und Leistungsbewertung** |
| **Wesentliche Kompetenzen**Die Schülerinnen und Schüler* benennen die drei Säulen der Hygiene (Personal-, Betriebs- und Produkthygiene), stellen die Wichtigkeit und Bedeutung einer sicheren Lebensmittelhygiene und das HACCP-Konzept dar und geben jeweils Beispiele an
* beschreiben die richtige Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
* geben die Gefahr, die von Schädlingen und Lebensmittelverderb ausgeht, wieder
* erklären den Lebensraum von Mikroorganismen
* entwerfen einen bebilderten Ablaufplan zum richtigen Händewaschen
* entwickeln eine Checkliste zu Hygienemaßnamen am Arbeitsplatz in der Küche
* überprüfen mithilfe von Teststempeln die Qualität der Reinigungsarbeiten am Arbeitsplatz mit einer Schwarzlichtleuchte
* reflektieren den Arbeitsprozess kriteriengeleitet
 | **Konkretisierung der Inhalte*** Die drei Säulen der Hygiene: Personal-, Betriebs- und Produkthygiene, Bedeutung der Lebensmittelhygiene
* HACCP-Konzept
* Hand-Desinfektion
* Mikroorganismen
* Schädlinge
* Lebensmittelvergifter (Salmonellen, Schimmelpilze …)
* Überprüfung mit Teststempel und Stempelflüssigkeit unter Schwarzlicht

Betriebsorganisation* Expotenzielles Wachstum von Mikroorganismen
 |
| **Lern- und Arbeitstechniken**Partnerarbeit zur Erstellung der Checkliste, Präsentationen zu Mikroorganismen |
| **Unterrichtsmaterialien/Fundstelle**Fachbücher: Fachpraktiker Koch„Achtung Kontrolle“– Videos bei youtube |
| **Organisatorische Hinweise**Ggf. Kooperation mit den Fächern Deutsch/Kommunikation, Fremdsprachliche KommunikationStempelflüssigkeit, Stempel und Schwarzlicht organisieren- Überprüfung in dunklen Räumlichkeiten |

Medienkompetenz, Anwendungs-Know-how, Informatische Grundkenntnisse (Bitte markieren Sie alle Aussagen zu diesen drei Kompetenzbereichen in den entsprechenden Farben.)