
DGUV Lernen und Gesundheit

Neue Unterrichtsmaterialien für Berufsbildende Schulen

Hygiene in Küchen

Gefährliche Bakterien oder Viren in Lebensmitteln sind eine ernstzunehmende Gesundheitsgefahr. Daher sensibilisiert diese Unterrichtseinheit ihre Schülerinnen und Schüler für die Verantwortung gegenüber sich und anderen, die sie bei ihrer Arbeit in der Küche tragen. Sie erläutert fundamentale Regeln der Hygienepraxis in Küchen sowie die speziell geltenden Hygienestandards in der Gastronomie während der Corona-Pandemie.

Die Unterrichtsmaterialien **Hygiene in Küchen** vermitteln unter anderem folgende Inhalte:

- Keime und Lebensmittel
- Persönliche Körper- und Händehygiene
- Richtiger Umgang mit Lebensmitteln
- Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Hygiene organisieren
- Corona-Schutz im Küchenbetrieb

Die Unterrichtsmaterialien finden Sie unter www.dguv.de/lug > Webcode: lug1064949

DGUV Lernen und Gesundheit

Alle Unterrichtsmaterialien des Schulportals **DGUV Lernen und Gesundheit** sind nach Jahrgangsstufen im allgemeinbildenden und Themen im berufsbildenden Teil gegliedert. Sie enthalten in der Regel direkt im Unterricht einsetzbare Arbeitsblätter, Präsentationsmaterialien und Schülertexte. Exemplarische Unterrichtsverläufe werden in einem didaktisch-methodischen Kommentar dargestellt, durch Hintergrundinformationen, eine Auflistung der zu erlangenden Kompetenzen und eine umfangreiche Mediensammlung ergänzt.

www.dguv.de/lug Jeden Monat neue Unterrichtsmaterialien!

Bleiben Sie informiert und abonnieren Sie unseren Newsletter!