

Hygieneregeln im Küchenbetrieb

Werden Sie zum Hygieneprofi im Küchenbetrieb!

a) Öffnen Sie dafür die digitale Pinnwand zu Ihrem Themenbereich (Achten Sie auf Groß- und Kleinschreibung in den Links!):

1. Personalhygiene: www.t1p.de/Personalhygiene-in-Kuechen
2. Einkauf, Anlieferung und Lagerung von Lebensmitteln: www.t1p.de/Einkauf-Anlieferung-Lagerung
3. Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln und Speisenausgabe: www.t1p.de/Be-Ver-Arbeitung-Speisenausgabe
4. Umgang mit besonderen Produktgruppen: Fleisch, Geflügel, Fisch und Eier: www.t1p.de/Besondere-Produktgruppen
5. Sauberkeit am Arbeitsplatz: Reinigung und Desinfektion, Umgang mit Lebensmittelabfällen, Schädlingsbekämpfung: www.t1p.de/Sauberkeit-am-Arbeitsplatz

b) Auf Ihrer digitalen Pinnwand finden Sie drei Recherchequellen und ein Video, die Ihnen zahlreiche Informationen bieten. Entnehmen Sie diesen Quellen grundlegende Hygieneregeln zu Ihrem Themenbereich und notieren Sie sie in kurzen Sätzen.

Alternative: Statt einer freien Recherche können Sie auch das Arbeitsblatt 4 zu Ihrem Themenbereich ausfüllen. Hier geben Ihnen die Lücken im Text genau vor, welche Informationen Sie aus Ihren Recherchequellen benötigen.

c) Wenn Sie mit Ihrer Recherche fertig sind, testen Sie Ihr Wissen mit einem kleinen Quiz, das Ihnen auf der Pinnwand zur Verfügung steht.

Haben Sie alles richtig beantwortet? Glückwunsch, Sie sind tatsächlich Hygieneprofi auf Ihrem Themengebiet!

Waren mehrere falsche Antworten dabei? Dann sollten Sie im Internet noch einmal nach den richtigen Antworten recherchieren.

d) Teilen Sie der Klasse Ihre Ergebnisse in einem Kurzvortrag mit.