

Fachschule für Management

Betriebshygiene mit Übungen

Schuljahr 1

Schwerpunkt Hauswirtschaft

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebshygiene mit Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 06

Vorbemerkungen

Im Fach Betriebshygiene mit Übungen erwerben die zukünftigen staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen/Betriebsleiter Kenntnisse, Einsichten und Fähigkeiten, um ihrer Verantwortung im Gesamtbereich des hauswirtschaftlichen Großbetriebes mit allen einschlägigen Versorgungseinrichtungen gerecht zu werden.

Um diese Verantwortung für Gesundheit und Wohlbefinden der ihnen anvertrauten Personen wahrnehmen zu können, kennen sie rechtliche Rahmenbedingungen und relevante Vorschriften, um diese in der Praxis umzusetzen. Die Entwicklung von Eigenverantwortung und die Sorgfaltspflicht befähigen sie zum vorbeugenden, anleitenden und selbstständigen Handeln.

Im Bereich der Mikrobiologie kennen die zukünftigen staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen/Betriebsleiter wichtige Prozesse, die im Umgang mit Lebensmitteln von Bedeutung sind. Sie sind daher in der Lage, Gesundheitsrisiken und Gefahren abzuschätzen und zu verhindern. Auf dem Gebiet der Epi-

demiologie erfahren sie die Grundlagen zur Vermeidung von Erkrankungen, die durch Lebensmittel verursacht werden.

Durch die Kenntnis typischer Hygieneschädlinge werden die Voraussetzungen zur Organisation einer wirksamen Prophylaxe und Bekämpfung erworben. So ist die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin/der hauswirtschaftliche Betriebsleiter in der Lage, bereits im Vorfeld die Bedingungen für das Auftreten von Schädlingen richtig einzuschätzen, geeignete Hygienemaßnahmen eigenständig zu planen und durchzuführen.

Auf diese Weise kann ein vorgegebener Hygienestandard kontrolliert und durch effiziente Qualitätssicherungsmaßnahmen eingehalten werden.

Alle Handlungsentscheidungen werden unter ökonomischen, humanverträglichen und ökologischen Gesichtspunkten getroffen.

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebshygiene mit Übungen
Stand: 28.01.03/sf

Lehrplanübersicht

Schuljahr	Lehrplaneinheiten	Zeitrichtwert	Gesamtstunden	Seite
1	Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)	10		
	1 Rechtsquellen und rechtliche Grundlagen der Betriebshygiene	20		
	2 Mikroorganismen als Hygiene- und Infektionsrisiko im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	15		
	3 Tierische Schädlinge im Lebensmittelbereich	6		
	4 Hygienemaßnahmen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb	9	60	
	Zeit für Leistungsfeststellung und zur möglichen Vertiefung		20	
			80	

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebshygiene mit Übungen
Stand: 28.01.03/sf

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebshygiene mit Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 06

Handlungsorientierte Themenbearbeitung (HOT)**10**

Themen handlungsorientiert bearbeiten	Rollenspiel Präsentation Projekt Fallstudie Gesprächstraining	Die Themenauswahl hat aus den nachfolgenden Lehrplaneinheiten unter Beachtung fächerverbindender Aspekte zu erfolgen
---------------------------------------	---	--

1 Rechtsquellen und rechtliche Grundlagen der Betriebshygiene**20**

1.1	Bedeutung der Betriebshygiene als Gesundheitsprophylaxe einschätzen	Definition Aspekte Ziele	
1.2	Gesetzesbegriffe beherrschen	Richtlinie Verordnung Gesetz Gewohnheitsrecht Verkehrsauffassung	Hackfleisch-VO, Hühnerei-VO, VO über Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, Bäckereihygiene-VO

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebshygiene mit Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 06

1.3	Relevante gesetzliche lebensmittelrechtliche Bestimmungen anwenden	Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände- gesetz – § 1 Lebensmittel – § 2 Zusatzstoffe – § 3 Bedarfsgegenstände – §§ 40 – 46 Lebensmittelüberwachung Lebensmittelhygieneverordnung – Definition – Nachteilige Beeinflussung HACCP-Konzept – Anforderungen an Betriebsstätten – Gerätespezifische Anforderungen – Anforderungen an Transportmittel und Behälter – Wasserqualität – Lebensmittelabfälle – Personalhygiene Produkthaftungsgesetz §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz	Gesundheitsschutz, Schutz vor Irreführung und Täuschung, Verbotprinzip, Verbrauchererwartung Verbraucherschutz Qualitätssicherung durch GHP Vgl. Lehrplan Betriebsorganisatorische Übungen LPE 9 Temperaturanforderungen, Vgl. LPE 4.3
1.4	Relevante gesetzliche Arbeitsschutzbestimmungen ausführen	Arbeitsstättenverordnung Arbeitssicherheitsvorschriften Unfallverhütungsvorschriften Gefahrstoffverordnung – DIN-Normen – VDE-Bestimmungen	Richtlinien der Berufsgenossenschaft
1.5	Sorgfaltspflicht beachten	Informationspflicht Prüfungspflicht Delegationspflicht Schulungspflicht	Dokumentation nach DIN 10514

2 Mikroorganismen als Hygiene- und Infektionsrisiko im hauswirtschaftlichen Großbetrieb 15

2.1	Relevante Mikroorganismen beschreiben und hinsichtlich ihrer Pathogenität beurteilen	Einteilung Eigenschaften – Wachstumsvoraussetzungen – Vermehrung Infektionsvorgänge	Viren, Bakterien, Pilze, Einzeller
-----	--	---	------------------------------------

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebshygiene mit Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 06

2.2	Ursachen des Lebensmittelverderbs bewerten	Lebensbedingungen – durch das Lebensmittel – Außenfaktoren Produktionsfaktoren – Vor- und Zubereitung – Warmhalten, Abkühlen – Vorrätighalten, Wiedererwärmen	Anfangskeimbelastung, Inhaltsstoffe, Struktur, a_w -Wert, pH-Wert, Redoxpotential, Temperatur, relative Feuchte, Gasatmosphäre
2.3	Folgen übertragbarer Erkrankungen einschätzen	Sanitärbereich Beherbergung Lebensmittelverarbeitung Enteritiden – Salmonellen – E.Coli, EHEC, EPEC – Vibrio cholerae – Staphylococcus aureus Botulismus Hepatitis A Pilze Würmer Chemische Stoffe	Düngemittel, Arbeitsmittel
<hr/>			
3	Tierische Schädlinge im Lebensmittelbereich		6
3.1	Ursachen für das Auftreten von Schädlingen einschätzen und geeignete prophylaktische Maßnahmen ableiten	Personen Lebensmittel Bauseitige Einrichtungen Geräte Zulieferdienste	Transportmittel, Verpackungen
3.2	Spezifische Methoden der Bekämpfung beurteilen	Physikalische, chemische, biologische Methoden	DGHM/DVG-Listen Anwendungsvorschriften

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebshygiene mit Übungen
Stand: 28.01.03/sf

4	Hygienemaßnahmen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb		9
4.1	Hygienepläne erstellen	Lebensmittelbereich Sanitärbereich Pflegebereich	
4.2	Hygienemaßnahmen beherrschen	Flächendesinfektion Gerätedesinfektion Abfallhygiene	Vgl. Lehrplan Betriebsorganisatorische Übungen LPE 9
4.3	Hygienekontrollmaßnahmen durchführen und beurteilen	Abklatschverfahren Abstrich- und Eintauchverfahren Stichprobenanalyse	Rückstellproben

Landesinstitut für Erziehung und Unterricht – Abteilung III

Schulart: Fachschule für Management
Schwerpunkt: Hauswirtschaft

Fach: Betriebshygiene mit Übungen
Stand: 28.01.03/sf

L - 99/3062 06
