evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

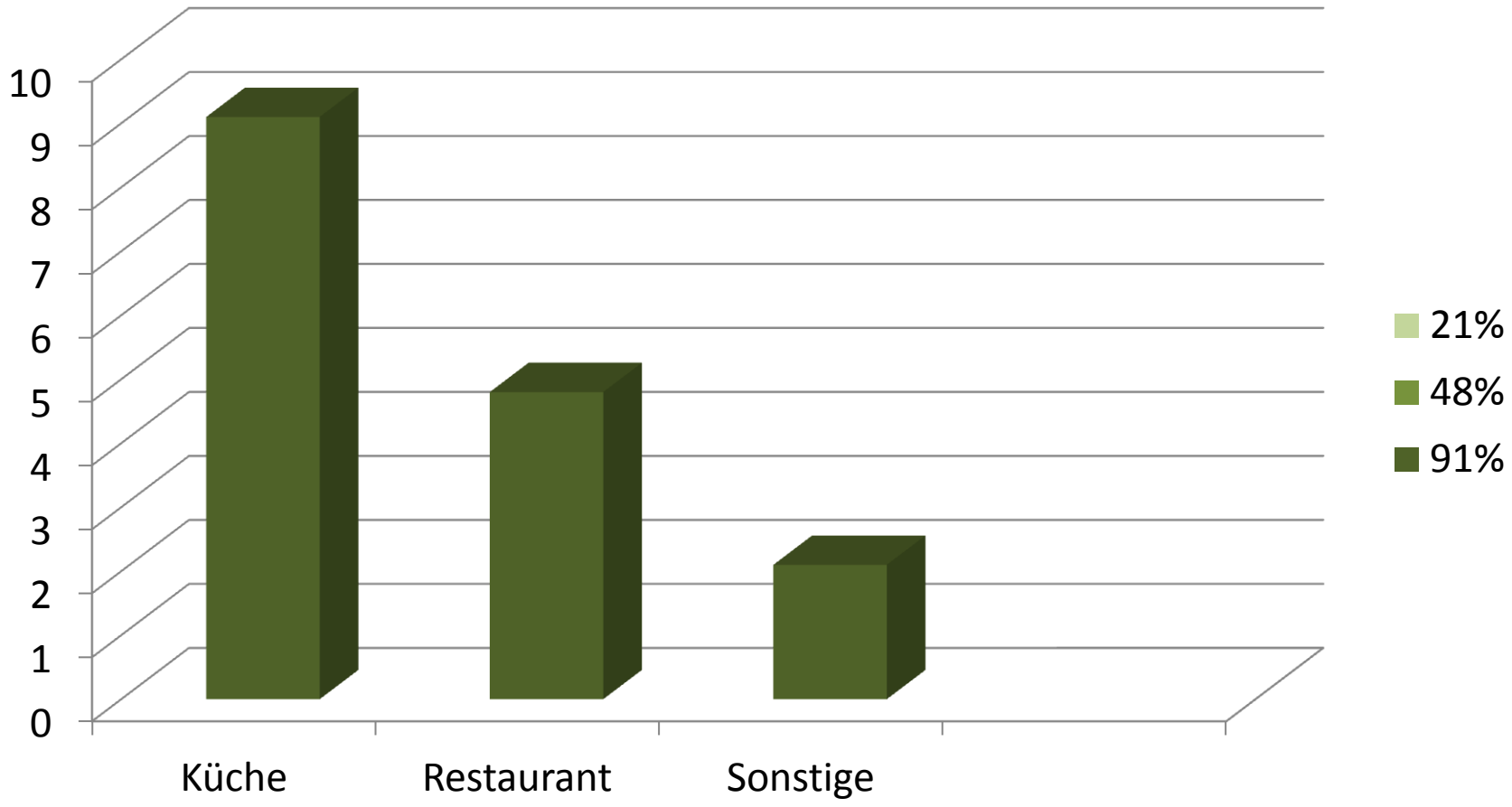
Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	HYGIENE UND ARBEITSSICHERHEIT
Jméno autora:	Mgr. Alena Formanová
Datum:	30.01.2014
Ročník: (Cíl. skupina):	4. ročník
Anotace:	Zranění, úrazy, hygiena v hotelovém provozu. Procvičování předložek, vedlejší věty, infinitivní konstrukce, infinitiv závislý. Pracovní list.

Hygiene und Arbeitssicherheit

Von Ihren Berufserfahrungen zum Training der grammatischen Strukturen

Mgr. Alena Formanová

Unfallstatistik



Häufigste Verletzungen in der Küchenwirtschaft

- Schnittverletzungen im Umgang mit Messern
- Brandwunden
- Stürze
- Verletzungen, die bei Umgang mit schadhaften Maschinen entstehen

Wo können wir uns verletzen?

- Am Herd
- Im Gefrierraum
- Auf der Treppe
- Auf dem Leiter
- Im Keller
- In der Spüle

Wo in der Küche (oder im Hotel) kommt es noch zu Verletzungen oder Unfällen?

……

……

……

Wobei?

- Beim Schneiden
- Beim Fleischzerlegung
- Beim Kochen
- Beim Abspülen der Messer
- Beim Polieren von Gläsern

Sagen Sie es noch einmal, aber anders! Benutzen Sie z. B. Nebensätze mit „wenn“!

Ein Beispiel:

Wir können uns verletzen, wenn wir z. B. Fleisch zerlegen.

Wir können uns verbrühen, wenn

……

Womit können wir uns verletzen?

- Mit dem Messer
- Mit dem Bügeleisen
- Mit defekten Geräten
- Mit heißem Wasser
- Mit Scherben

Finden Sie noch weitere Gegenstände oder Geräte, mit denen wir uns verletzen können!

……

……

……

Warum verletzen wir uns?

Beenden Sie die Sätze!

- Messer sind …
- Geräte funktionieren …
- Der Fußboden ist …
- Wir stolpern …
- Wir tragen …
- Im Keller brennt …
- Wir halten …
- Wir stürzen von …

stumpf, zu scharf oder rutschen aus.

kein Licht.

nicht richtig.

ungeeigneten Stühlen, z. B. beim Fensterputzen.

über verschieden Gegenstände.

die Vorschriften nicht ein.

rutschig, nass oder zu glatt.

ungeeignete Schuhe.

Was machen wir seit dem Unfall anders?

Beenden Sie die Sätze!

- Wege müssen …
- Der Fußboden muss …
- Es ist gut …
- Wir benutzen …
- Wir arbeiten ....

rutschfeste Schuhe und Kopfbedeckung zu tragen.

vorsichtig.

frei gehalten werden.

sauber gehalten werden.

keine defekten Elektrogeräte.

vorsichtig und voll konzentriert.

Was gehört in einen Verbandskasten?

Quelle der Bilder: AUTOR NEUVEDEN. *www.supportmed.cz* [online]. [cit. 29.12.2013]. Dostupný na WWW: http://www.supportmed.cz/lekarnicka-mb.php

Ausstattung eines Verbandskastens	JA? NEIN?
Pflaster	
Verbandszeug	
Schere	
Gips	
Kohletabletten	
Alkohol	
Desinfektionsmittel	
Notrufnummern	

Hygiene der Betriebsräume und des Personals

Hygiene wird allgemein als Sauberkeit verstanden. Unhygienisch heißt sehr oft unsauber. Das Verhalten des Personals entscheidet wesentlich über den Stand der Hygiene innerhalb der Firma.

Die wichtigsten Hygieneregeln:

- Ringe ablegen
- Hände waschen
- nicht rauchen
- Seife benutzen
- Handtücher oft wechseln
- Papierhandtücher bevorzugen
- Sauberkeit auf dem Arbeitsplatz

Gibt es noch welche?

Lebensmittelhygiene

Mikroben

Sie vermehren sich dort, wo Nahrung, Feuchtigkeit und Wärme vorhanden sind. Sie führen zu Übelkeit, Erbrechen, Durchfall.

- Salmonellen
- Schimmelpilze
- Fäulnisbakterien
- Botulinus-Bakterien

Schädlinge

Sie verunreinigen Lebensmittel oder übertragen Mikroben.

- Mäuse
- Ratten
- Fliegen
- Motten
- Raupen
- Kakerlaken
- Silberfische

Achtung!

- Ein Bestandteil dieses Themas ist mein Arbeitsblatt.

- Öffnen Sie das Arbeitsblatt oder laden Sie es herunter und machen Sie die Aufgaben!

☺