

Fach: BHQM	Thema Einstufungsprüfung für die 2. Klasse im Unterrichtsgegenstand „Betriebs-, Hygiene- und Qualitätsmanagement“	 Landesberufsschule Lochau
-----------------------------	---	---

Thema Betriebliche Hygiene

- Betriebsräume
- Gästeräume
- Kombinierte Räume
- Unterschied Reinbereich – Unreinbereich
- Plan des eigenen Betriebes erstellen
- Reinigungsplan und Desinfektion

Thema Persönliche Hygiene

- Erscheinungsbild
- Verhalten bei Erkrankungen
- Schulungen

Thema Lebensmittelhygiene

- Chemische Gefahren
- Biologische Gefahren
- Physikalische Gefahren
- Schädliche Mikroorganismen
- Positive Wirkung von Mikroorganismen auf Lebensmittel
- Wachstumsbedingungen von Mikroorganismen
- Erkennen von verdorbenen Lebensmitteln (Viren – Prionen)
- Haltbarmachung von Lebensmitteln

Thema Qualitätsmanagement

- Begriffserklärung
- Eigenschaften und Merkmale von Qualität
 - Wer bestimmt was?
 - Was ist Qualität?

Thema Normen

- ISO-Normen
- Zertifizierung durch ISO
- Nutzen der Zertifizierung

Thema Abfallwirtschaft

- Arten von Abfall
- Foodwaste
- Nachhaltigkeit