

VEJLEDNING TIL GRUNDFAGET HYGIEJNE

FAGBILAG 9

Gældende fra juli 2011
Uddannelsesstyrelsen, Afdelingen for erhvervsrettede uddannelser

Indledning.....	2
1. Fagets formål og relevans for EUD.....	2
2. Undervisningens tilrettelæggelse.....	2
3. Undervisningens mål og indhold.....	3
3.1. Undervisningens mål.....	3
3.2. Undervisningens indhold.....	4
1) Personlig hygiejne.....	4
2) Almen mikrobiologi m.v.....	4
3) Produktionshygiejne.....	4
4) Egenkontrol og fødevarekontrol.....	5
5) Lovgivning.....	5
4. Dokumentation.....	5
5. Afsluttende bedømmelse.....	6

Indledning

Formålet med vejledningen til grundfaget hygiejne er at udfolde fagets didaktiske muligheder og give konkrete forslag til hvilket fagligt indhold og hvilke tilrettelæggelsesformer, der kan anvendes i undervisningen, så eleverne opnår de kompetencemål, som er fastsat for faget. Vejledningen er gældende fra 1. juli 2011.

Alle bestemmelser, der er bindende for undervisningen og prøverne i grundfagene, findes i uddannelsesloven og de tilhørende bekendtgørelser, herunder fagbilag. Denne vejledning beskriver rammer for og anvisninger på, hvorledes de bindende bestemmelser kan opfyldes.

Eksempler og forslag i vejledningen er tænkt som inspiration for underviseren og er af gode grunde ikke udtømmende. For yderligere inspiration kan henvises til www.eudtube.dk, som rummer mulighed for at downloade inspirationsmateriale og for at uploade eget materiale.

På eudtube.dk's forsider er desuden link til fagsiden for hygiejne, der blandt andet indeholder faglig inspiration, fagbilag og kontaktoplysninger.

Vejledningen er bygget op i fem kapitler. Første kapitel beskriver formål med grundfaget hygiejne. Dernæst et kapitel med generelle overvejelser om undervisningens tilrettelæggelse. Kapitel tre beskriver mål og indhold i undervisningen. Endelig følger kapitler om dokumentation, prøver og bedømmelse. Uddrag fra fagbilaget for hygiejne er skrevet med *kursiv*.

1. Fagets formål og relevans for EUD

Fagets formål er at styrke elevernes bevidsthed om hygiejne, således de på baggrund af faglig indsigt er i stand til at sikre en høj hygiejnisk standard i det aktuelle arbejdsområde. Faget skal sikre at eleverne er i stand til at aktivt at handle i forhold af hygiejnisk relevans.

Hygiejne bidrager til at opfylde formålet med erhvervsuddannelserne som anført i ”Lov om erhvervsuddannelser” og som yderligere er udfoldet i ”Bekendtgørelse om erhvervsuddannelser” (hovedbekendtgørelsen). Fagets formål understreger handlingsperspektivet, hvor eleven via arbejdet med hygiejniske problemstillinger styrker evnen til sikre en høj hygiejnisk inden for det aktuelle arbejdsområde. En høj hygiejnisk standard har betydning både for eleven som medarbejder, for kunderne eller brugerne i den aktuelle branche, for virksomhederne enkeltvis og for branchen som helhed.

2. Undervisningens tilrettelæggelse

Fagets mål er beskrevet som kompetencemål. Kompetence forstås her som den evne en elev har til, på baggrund af faglig indsigt, at handle hensigtsmæssigt i en given situation. Derved bliver det elevernes handlinger, der afdækker i hvilken grad, eleverne besidder de enkelte kompetencer og dermed også elevernes handlinger, som giver grundlag for bedømmelse af eleverne.

Tilrettelæggelsen af undervisningen og valg af indhold skal tilgodese elevernes forudsætninger og valg af uddannelse. Fagets udmøntning kan variere fra uddannelse til uddannelse, såvel som fra skole til skole. Skolen beskriver i den lokale undervisningsplan, hvordan faget gennemføres i den enkelte uddannelse.

Faget har grænseflader til grundfaget sundhed. Der kan derfor med fordel arbejdes tværfagligt med dette fag, hvis fagene er repræsenteret indenfor samme uddannelse. Derudover er det væsentligt, at faget tones i forhold til den enkelte uddannelsesretning og der kan derfor også med fordel arbejdes tværfagligt med områdefagene indenfor uddannelsesområdet.

Progressionen i elevens tilegnelse af de forskellige elementer i faget kan ske i en proces, hvor eleven først får kendskab til fysiske, mikrobiologiske og kemiske forhold, der påvirker hygiejnen og ud fra den viden indser nødvendigheden af personlig hygiejne og produktionshygiejne. Derefter skal eleven kunne redegøre for regler og gode arbejdsmetoder i produktionen for til sidst at kunne anvende disse i det daglige arbejde. Processen kan dog også vendes om, så eleven arbejder med personlig hygiejne og produktionshygiejne i praksis og derefter gradvis får en forståelse af de fysiske, mikrobiologiske, kemiske og processer, der ligger til grund for disse regler.

Undervisningen tilrettelægges på en måde, så eleven på baggrund af den teoretiske undervisning udvikler forståelse for hygiejnens betydning i det praktiske arbejde. Gennem praktisk arbejde skal eleven træne sine evner til at kunne opretholde en god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Det er vigtigt, at eleven får muligheder for at arbejde med hygiejne i praktiske sammenhænge, der svarer til det uddannelsesområde, eleven har valgt.

3. Undervisningens mål og indhold.

Undervisningens mål angiver det, eleven skal kunne ved undervisningens afslutning, mens indholdet angiver de vidensområder, eleverne skal arbejde med. Hverken mål eller indhold må opfattes isoleret, men skal ses i sammenhæng med hinanden. Det centrale er: eleverne skal kunne anvende viden, færdigheder og holdninger om hygiejne og mikrobiologi til at sikre en høj hygiejnisk standard i deres uddannelse og fremtidige erhverv.

3.1. Undervisningens mål.

Undervisningens mål er, at eleven kan

- 1) redegøre for de fysiske og psykiske behov, som kroppen har, og den personlige hygiejnes betydning for behovene.
- 2) redegøre for de fysiske, mikrobiologiske og kemiske faktorer, der kan påvirke hygiejnen og redegøre for egne og det omgivende samfunds handlemuligheder i forhold til dette.
- 3) redegøre for og rutinemæssigt anvende metoder og forholdsregler i forbindelse med opretholdelse af god produktionshygiejne i det praktiske arbejde.
- 4) redegøre for principperne for egenkontrol og fødevarerkontrol samt udføre egenkontrol i en aktuel produktion.
- 5) redegøre for relevant lovgivning om hygiejne.

Undervisningens mål er *dels*, at eleven forstår og kan redegøre for hygiejnebegrebets betydning for personlig hygiejne og produktionshygiejne og for lovgivningen for området, *dels* at eleven på baggrund af denne viden kan arbejde hygiejnisk i sit daglige arbejde. Målene er udtrykt i kompetencemål.

Det er elevernes handlinger i praktiske sammenhænge, der er bestemmende for, i hvor høj grad eleven besidder de enkelte kompetencer.

3.2. Undervisningens indhold.

I faget inddrages følgende 5 områder:

1) Personlig hygiejne

Undervisningen omfatter viden om hygiejnens indflydelse på den personlige sundhed, her forstået som balancen mellem fysiske og psykiske behov

- a) fysiske behov som sund kost, frisk luft, renlighed, motion, afspænding og
- b) psykiske behov som tryghed, menneskeligt samvær, kommunikation, kreativitet.

Det lægges især vægt på, at eleverne får forståelse for hvordan egen personlige hygiejne har betydning for den produktion og forarbejdning af varer og serviceydelser, som de deltager i, samt for den endelige kvalitet af disse.

2) Almen mikrobiologi m.v.

Undervisningen omfatter de fysiske, mikrobiologiske og kemiske faktorer, der kan påvirke hygiejnen.

- a) Relevante mikroorganismers og parasitters vækst, formering og livsbetingelser
- b) Mikroorganismers skade- og nyttevirkning
- c) Smittekilder og forholdsregler mod smitte
- d) Kemisk og fysisk forurening

Eleven skal kunne redegøre for egne og det omgivende samfunds handlemuligheder i forhold til disse faktorer. Der lægges især vægt på, at eleven får en forståelse af betydningen af disse faktorer opretholdelsen af en høj hygiejnisk standard i det aktuelle arbejdsområde.

3) Produktionshygiejne

Der arbejdes praktisk og teoretisk med produktionshygiejne i forhold til den pågældende uddannelse. Med udgangspunkt i produktion, salg og service samt rengøring gennemgås hygiejnens betydning for produktkvalitet og -æstetik.

Følgende emner bearbejdes:

- a) Korrekt behandling af fødevarer, herunder kontrol, kølekæde, opbevaring, varmebehandling etc.
- b) Rengøringsplanlægning, - metoder og -midler.

Eleven udvikler og opøver i praktiske situationer kompetencer i forhold til forskellige rengøringsmetoder ved renholdelse af eget arbejdsområde, udstyr og inventar.

4) Egenkontrol og fødevarekontrol

Eleven kan anvende principperne i egenkontrol, herunder foretage risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer og ud fra dette udføre egenkontrol i en aktuel produktion.

Eleven kan desuden deltage i gennemførelse af daglige og effektive overvågningsprocedurer i relevante praktiklokaler og i beskrivelse af foranstaltninger, der kan iværksættes til løsning af problemer i forbindelse med uregelmæssigheder ved styring af de kritiske kontrolpunkter.

Der lægges især vægt på indlæring af gode arbejdsteknikker, så smitte - kimtransport - og heraf følgende sygdomme forebygges.

Eleven kan redegøre med eventuelle branchekoder for området, således at disse anvendes i det

praktiske arbejde, hvor det er relevant.

Eleven kan redegøre for fødevarerregionens arbejde og smiley-ordningen.

#

5) Lovgivning

Eleven kan redegøre for relevante love og regler vedrørende hygiejnespørgsmål.

For uddannelsesområder, hvor fødevarerproduktion spiller en mindre rolle, vil faget kunne rettes mod almen mikrobiologi, personlig hygiejne, produktionshygiejne, egenkontrol og lovgivning relevant for de berørte brancher.

4. Dokumentation

Ud over at eleven skal gennemføre den teoretiske prøve, der er gældende for Fødevarestyrelsens certifikatprøve i almen fødevarerhygiejne inden for uddannelser, hvor dette er myndighedskrav, er der ikke krav til dokumentation i faget. Fagets kompetencemål lægger dog op til, at eleven er med til at udvikle dokumentation i forbindelse med egenkontrol i praktikken på skolen. Et andet relevant produkt kan være, at eleven udarbejder en rengøringsplan for produktionslokalet.

5. Afsluttende bedømmelse

Eleven skal – på baggrund af faglig indsigt – kunne handle hensigtsmæssigt en given situation.

Derved bliver det elevens handlinger, der afdækker i hvilken grad, eleven besidder de enkelte kompetencer, og dermed også elevens handlinger, som giver grundlag for bedømmelse af eleven.

Elevens produktions- og personlige hygiejne evalueres løbende i forbindelse med det praktiske arbejde, således at det er muligt at spore en udvikling på området. Ved afslutningen af skoleperioden skal det klart fra lærerside kunne erkendes, at eleven anvender sin indlærte teoretiske viden i det praktiske arbejde.