

Hygien i kommersiella kök



lingio

Kursbeskrivning

Hygien i kommersiella kök lär ut kunskap om hur vi förhindrar tillväxt av bakterier och spridning av sjukdomar via mat.

Deltagaren får praktisk kunskap om rutiner som håller händer, redskap, bänkar och skärbrädor rena. Kursen innehåller information om vikten av att hålla isär olika slags livsmedel och att använda rena arbetskläder och hårskydd. I kursen tittar vi även på livsmedelshantering och rutiner och regler kring specialkost, men också vad som gäller när arbetsdagen är slut.

Fokus är att minska matsvinn till följd av felaktig förvaring, och att servera säker mat på ett säkert sätt.

Språklig nivå: Kursen är skriven på enkel svenska.

Vetenskaplig grund: Kursen följer svenska lagstiftning och Livsmedelsverkets rekommendationer.

Inkluderande

- Lingios unika språkstöd hjälper deltagare med annat förstaspråk att översätta nya ord med ett enkelt klick.
- Innehåll och gränssnitt är tillgänglighetsanpassat enligt WCAG-standard.
- Kursen kan genomföras på mobilen via de allra flesta webbläsare och är kompatibel med både äldre och nyare operativsystem. Den kan även genomföras på datorn eller surfplattan.
- Kursen nås via länk i SMS eller QR-kod och kräver ingen nedladdning.

Upplägg och pedagogik

Lingios fortbildningskurser innehåller texter, dialoger och frågor. De är utformade efter väl beprövade pedagogiska metoder som står på vetenskaplig grund. Till detta har Lingio lagt gamifiering, som skapar ett lustfyllt och intuitivt lärande som tilltalar även mindre studievana personer. Deltagaren går igenom kursen tillsammans med en virtuell expert och samlar stjärnor när hen klarar av olika avsnitt i kursen. Lingio använder sig också av mikroinlärning. Deltagaren tar till sig kunskap i små steg som läggs till varandra.

Kurserna kan med fördel användas tillsammans med våra yrkesspråkkurser.

Uppföljning

I Lingios partnerportal kan företagets coach följa den enskilda deltagarens framsteg och skicka stöttande SMS och påminnelser.

Hygien i kommersiella kök innehåller informativa texter, dialoger och övningar inom följande ämnen:

Hantera livsmedel	Bra och dåliga bakterier	Arbetskläder	Handhygien	Engångshandskar	Vid sjukdom
I köket	Laga mat	Livsmedelshantering	Specialkost	Cook and chill	Innan du går hem från köket