

# Oplæringsmål

## for serviceassistentuddannelsen, specialet virksomhed

### På skolen

#### Grundforløb - trin 1: rengøringstekniker

- **Uddannelsesspecifikt fag inkl. certifikater og grundforløbsprøve**
  - Grundfag
  - Valgfag: støttefag/bonusfag/erhvervsfag/grundfag
  - 45 min. daglig bevægelse
- **Kompetencemål indenfor nedenstående emner:**
  - Rengøring (midler, metoder, redskaber og maskiner)
  - Arbejdsmiljø
  - Ergonomi
  - Hygiejne (fødevarehygiejne, personlig hygiejne, rengøringshygiejne)
  - Ernæring, madhåndtering
  - Kommunikation
  - Service og samarbejde
  - Konfliktløsning
  - IT integreret i alle fag
- **Grundfag:**
  - Naturfag F-niveau
  - Dansk E-niveau
- **Certifikater:**
  - Elementær brandbekæmpelse
  - Førstehjælp

#### Hovedforløb 1

- **Samspil i rengøringsbranchen før, nu og i fremtiden**
- **Praktisk erhvervsrengøring**
  - Rengøringsmetoder, -midler og -maskiner
  - Ergonomi
  - Overflader på gulve og inventar
- **Arbejdstilrettelæggelse**
  - Fordele og ulemper ved forskellige typer arbejdsplaner
  - Personlig planlægning
- **Affaldshåndtering**
- **Specielle rengøringsopgaver**
  - Oliering af træoverflader og kendskab til tekstiler
- **Rengøringshygiejne**

#### Hovedforløb 2

- **Specielle rengøringsopgaver**
  - Polish og tæpperens
  - Periodiske opgaver, som opskuring eller højderengøring
  - Rengøring af køkken, transportmidler, rene rum og skadeservice
- **Rengøringshygiejne**
  - Smitsomme sygdomme
  - Rengøring af isolationsstue
  - Desinfektionsmidler og metoder
  - Håndtering af rengøring efter skimmelsvampe
- **Kvalitetssikring**
  - Eleven kan arbejde med kvalitet og foretage informationssøgning
  - fx de 8 nationale mål for sundhed
  - Eleven kan udføre kvalitetskontrol ved hjælp af Insta 800
- **Afsluttende prøve**
  - Udførelse af praktiske rengøringsopgaver med fokus på teknik, metode, ergonomi, personlig planlægning, hygiejne og sikkerhed

#### Hovedforløb 3 - trin 2: specialet virksomhed

- **Grundtilberedning**
  - Baging, kogning, stegning, jævning
  - Fremstilling af enkle varme og kolde retter til forskellige målgrupper
  - Ernæring og kostberegning
- **Kontorsupport**
- **Valgfri specialefag: grøn kost**
  - Tilberedning, anretning og opbevaring af frugt, grønt og cerealier hygiejnisk og ernæringsmæssigt korrekt.
  - Vegetar/vegansk kost og økologiske, bæredygtige alternativer.
  - Integration af grøn kost i dagens forskellige måltider til forskellige brugergrupper.
  - Ernæringsprincipper

#### Hovedforløb 4 - trin 2: specialet virksomhed

- **Mødeservice**
  - Planlægge, klargøre serviceopgaver ved møder og konferencer
  - Indkøb/bestilling af forplejning og mødemateriale
- **Anretning, servering og brugerbetjening**
  - Anretningsformer
  - Smørrebrød, oste- og frugtanretninger
  - Sensorik
  - Kundebetjening
- **Kundeservice og kvalitetsstyring**
  - Kan læse kundens signaler og reagere hensigtsmæssigt
  - Forstå vigtigheden af forebyggende handlinger
  - Kundetyper
  - Myndighedskrav i servicebranchen
- **Valgfri specialefag: indeklime**
  - Atmosfærisk indeklime: partikler i luften, støv og afgasning
  - Termisk indeklime: Varme, kulde og træk
  - Akustisk indeklime: Støj og Db
  - Optisk indeklime: visuelle indtryk og lys
  - Mekanisk indeklime: statisk elektricitet og ergonomiske forhold
  - Ventilation
- **Brancherelateret engelsk**
  - Anvendelse af engelsk i almindelige dagligdags situationer
  - Kunne formulere enkle meddelelser.

### I virksomheden

#### Anbefalede elevopgaver inden hovedforløb 1

- **Samspil i rengøringsbranchen før, nu og i fremtiden**
  - Introduktion til tillidsvalgte og disses funktioner på arbejdspladsen
- **Praktisk erhvervsrengøring**
  - Anvendelse af relevante rengøringsmetoder, fx forfugtning og maskiner
  - Kende hovedgrupperne inden for rengøringsmidler, kunne dosere korrekt og anvende sikkerhedsdatablade med fokus på personlige værnemidler
  - Være opmærksom på ergonomiske udfordringer og søge at finde løsninger
- **Arbejdstilrettelæggelse**
  - Læse og forstå egen arbejdsplan
- **Affaldshåndtering**
  - Kende sorterings- og håndteringsprincipper på arbejdspladsen
- **Specielle rengøringsopgaver**
  - Hvis muligt træning i brug af gulvbehandlingsmaskine
- **Rengøringshygiejne**
  - Kunne identificere kontaktpunkter og udføre korrekt hygiejnisk rækkefølge

#### Anbefalede elevopgaver inden hovedforløb 2

- **Specielle rengøringsopgaver**
  - Træning i brug af relevante maskiner
  - Fokus på el sikkerhed
  - Udførelse af opskuringsopgaver, nulstilling af gulv og efterbehandling fx med vaske-/plejemiddel
  - Pletfjerning og rensning af tæpper
- **Rengøringshygiejne**
  - Kendskab til procedurerne omkring desinfektion
  - Korrekt på- og aftagning af personlige værnemidler
  - Rengøring af isolationsstue (hospital)
  - Korrekt håndtering ved udbrud af smitsomme sygdomme (skoler, institutioner)
- **Kvalitetssikring**
  - Udføre egenkontrol i virksomheden
  - Evt. deltagelse i kvalitetssikring

#### Anbefalede elevopgaver inden hovedforløb 3

- **Grundtilberedning**
  - Tilberede enkle varme og kolde retter
  - Kan udføre de køkkenhygiejniske grundregler og kan anvende virksomhedens egenkontrolprogram
- **Valgfri specialefag: grøn kost**
  - Tilberedning af enkle kolde og varme retter med fokus på integration af grønne alternativer
  - Arbejde med hvordan madspild kan undgås - hvad gøres i virksomheden og kunne der evt. gøres mere?
  - Kendskab til virksomhedens kostpolitik og CO<sub>2</sub> regnskab.

#### Anbefalede elevopgaver inden hovedforløb 4

- **Mødeservice**
  - Deltagelse i serviceopgaver med møder og konferencer i virksomheden
- **Anretning, servering og brugerbetjening**
  - Hjælpe ved indkøb/bestilling af forplejning
  - Fremstilling af fad- og tallerkenanretninger
  - Vurdering af virksomhedens anretninger mht sensoriske principper
  - Udføre kundebetjening i virksomheden
- **Valgfri specialefag: indeklime**
  - Kendskab til virksomhedens ventilationsanlæg og andre tekniske installationer
  - Opmærksomhed på udluftningens betydning for indeklimaet
  - Korrekt brug, herunder dosering, af rengøringsmidler
  - Fokus på støvfælder
  - Fokus på skift af filtre, fx i støvsugerne
- **Brancherelateret engelsk**
  - En fordel at grundlæggende engelsk er kendt.

UDDANNELSES-  
BEVIS

