Serviceassistent

Lokal uddannelsesplan
Hovedforløb
Varighed: 24 uger
Bekendtgørelse: BEK nr 597 af 10/05/2022

Indholdsfortegnelse

Hovedforløb - Mål og indhold 3
Rengøringstekniker – trin 1 - mål 3
Rengøringstekniker – trin 1 - indhold 8
Serviceassistent med hospitalsspeciale – trin 2 - mål 12
Serviceassistent med hospitalsspeciale – trin 2 - indhold 16
Serviceassistent med virksomhedsspeciale – trin 2 - mål 21
Serviceassistent med virksomhedsspeciale – trin 2 - indhold 24
EUX 29
Tilrettelæggelse og didaktiske overvejelser 29
Differentiering og variation 29
Digitalisering 29
Feedback og synlig læring 29
Evaluering som didaktisk princip 30
Afsluttende prøve, evaluering og bedømmelse 30
Rengøringstekniker – trin 1 30
Serviceassistent – trin 2 - evaluering og bedømmelse 30
Serviceassistent - overgangsordninger: 31
Overgangskrav til hovedforløbet 31
Overgange mellem bekendtgørelser 31
Godskrivning og afkortning 31
Historik 32
Bilag 1, 2 og 3 33

Hovedforløb - Mål og indhold

Oversigt over hvordan uddannelsens mål fordeles på de fire skoleperioder inkl. fordeling på de to specialer – virksomhedsserviceassistent og hospitalsserviceassistent.

Rengøringstekniker – trin 1 - mål

Målpinde fra bekendtgørelse	H1	H2
8115 Psykologi (H1) F niveau 1 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan indgå i dialog om basale psykologiske forhold, begreber og tankegange, der vedrører det enkelte individ, dets udvikling og de grupper og sociale sammenhænge, det indgår i.	x	
b) Eleven kan beskrive elementære psykologiske problemstillinger med relevans for elevens uddannelse eller profession.	x	
c) Eleven kan indgå i dialog om kommunikationens, samarbejdets og samspillets betydning med udgangspunkt i eksempler med erhvervsfaglig relevans.	x	
d) Eleven kan under vejledning foretage simple analyser af sproglige og ikke-sproglige udtryks- og adfærdsformer med udgangspunkt i konkrete eksempler.	x	
e) Eleven kan indgå i dialog om kommunikationsformer, der er bestemt af alder, køn og social baggrund, herunder situations- og rollebestemt kommunikation.	x	
18911 Samspil i rengøringsbranchen før, nu og i fremtid (H1) Niv. 2 1,4 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kender til rengøringsfagets historie gennem tiderne.	x	
b) Eleven får kendskab til rengøringsbranchens karakteristika og indsigt i rengøringsfagligheden. Eleven kender de vigtigste aktuelle udfordringer i faget.	x	
c) Eleven kender til arbejdsorganisering herunder overenskomster og den danske model.	x	
d) Eleven kan kommunikere forståeligt og hensigtsmæssigt både mundtligt og gennem it med kunder, ledere og kollegaer.	x	
e) Eleven er bevidst om kommunikationens og samspillets betydning og kan medvirke til at forebygge konflikter.	x	

f) Eleven kan anvende enkle teknikker til håndtering af konflikter med baggrund i forståelse af menneskers psykologiske spil og forskellige roller. Eleven kan skelne mellem konfliktfremmende og dæmpende adfærd.	x	
10795 Faglig dokumentation (fra erhvervsfag 3) (H1) Niveau 1 5 dage Bestået/ikke bestået Valgfag		
a) Forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning.	x	
b) Udarbejde relevant faglig dokumentation som arbejdssedler, egenkontrol o.l.	x	
c) Dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater.	x	
d) Evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater.	x	
18916 Praktisk erhvervsrengøring (H1 og 2) Niv. 3 2 uge (H1: 1,4 uge, H2: 0,6 uge) 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan genkende og behandle overflader på gulve, vægge, inventar (herunder it-udstyr) og sanitet.	x	
b) Eleven kan anvende midler korrekt og kan forstå sikkerhedsdatablades oplysninger i forhold til sine arbejdsopgaver, såsom anvendelse, pH-værdi, indhold, sikkerhed, dosering m.v.	x	
c) Eleven har kendskab til kemiske risikovurdering (kemisk APV) og kan anvende kemisk risikovurdering (kemisk APV) i valg af midler.	x	
d) Eleven kan anvende samt til- og afrigge redskaber, rengøringsvogne og maskiner på en infektionshygiejnisk, sikkerhedsmæssig og ergonomisk korrekt måde.		x
e) Eleven kan på baggrund af viden om mikrofibernes egenskaber og funktion anvende mikrofiberklude og -redskaber ergonomisk og metodisk korrekt, så mikrofiberteknologien anvendes efter hensigten. Eleven har kendskab til engangs- og flergangsartikler og kan anvende dem korrekt i forbindelse med rengøring og desinfektion.	x	
f) Eleven kan udføre rengøringsarbejde ved brug af hensigtsmæssige arbejdsstillinger, og kender vigtigheden af at benytte disse med henblik på at minimere risikoen for belastningslidelser.	x	
g) Eleven kan anvende korrekt løfte- og bæreteknik og kender til betydningen af jobrotation for at begrænse ensidigt gentaget arbejde (EGA).	x	
h) Eleven kan udføre rengøring både som erhvervsrengøring og i private hjem.	x	

i) Eleven kan anvende informationsteknologi til informationssøgning af fx indhold i rengøringsmidler.	x	
j) Eleven kan anvende informationsteknologi som kommunikationsmiddel.	x	
18918 Arbejdstilrettelæggelse og affaldshåndtering (H1 og 2) Niv. 2 1,2 uge (H1: 0,2 uge, H2: 1 uge) 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan foretage en personlig planlægning af eget arbejdsområde i forhold til kundens ønsker, arbejdsplanen og den beregnede tid. Eleven kender til optimering af rengøringsudstyr, -metoder og arbejdsgange. Eleven kender principperne for opbygning af arbejdsplaner.		x
b) Eleven kender til anvendelse af informationsteknologi ved arbejdsplanlægning. Eleven kan udføre synligt rengørings- og servicearbejde under hensyntagen til krav om samarbejde, fleksibilitet og ansvarsbevidsthed og med forståelse for betydningen af en god personlig fremtræden.		x
c) Eleven kan anvende enkle informationsteknologier til kommunikation med ledere og kollegaer.		x
d) Eleven kan identificere enkle typer af affald og foretage korrekt sortering.	x	
e) Eleven har viden om den miljø- og samfundsmæssige værdi af korrekt affaldshåndtering.	x	
f) Eleven har viden om sikkerhed i forbindelse med affaldshåndtering.	x	
g) Eleven har viden om håndtering, sortering og transport af forskellige typer af affald samt forsvarlig opbevaring under hensyn til miljøet.	x	
18926 Rengøringshygiejne (H1 og 2) Niv. 3 2 uge (H1: 1 uge, H2: 1 uge) 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan udføre rengørings- og serviceopgaver på virksomheder, hospitaler, institutioner og i private hjem på en hygiejnisk korrekt måde.	x	
b) Eleven kan forebygge og hindre spredning af mikroorganismer, bryde smitteveje og dermed sikre den relevante hygiejniske standard.	x	
c) Eleven kan anvende de infektionshygiejniske kriterier fra de relevante Nationale Infektionshygiejniske Retningslinjer (NIR) og kan forstå de skærpede krav i forhold til INSTA 800.		x
d) Eleven kan udføre rengøring, der lever op til de kriterier en arbejdsplan har med specifikke krav fra de relevante Nationale Infektionshygiejniske Retningslinjer (NIR).		x
e) Eleven kan udføre rengøring og desinfektion med anvendelse af relevante værnemidler i forbindelse med isolation af patienter og kan vælge rengørings- og desinfektionsmiddel og metode afhængig af tilstedeværende mikroorganismer.		x

f) Eleven kan planlægge og udføre rengøring og desinfektion efter mindre skimmelsvampeangreb. Eleven kan forstå vigtigheden af at udvise en god personlig hygiejne og overholde gældende hygiejnekrav under rengøringsarbejdet.		x
g) Eleven kan udføre korrekt håndhygiejne.	x	
18917 Kvalitetssikring (H2) Niv. 3 1,4 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan arbejde med kvalitet og kan foretage informationssøgning på nationale målsætninger fx de 8 nationale mål for sundhed.		x
b) Eleven kan udføre og anvende egenkontrol samt bakteriologisk og visuel kontrol i forbindelse med arbejdet.		x
c) Eleven kan anvende målesystemer til bedømmelse af rengøringskvalitet herunder INSTA 800.		x
d) Eleven kan iværksætte korrigerende handlinger på baggrund af resultat fra kontrol så rengøringskvalitet bringes på niveau med krav.		x
e) Eleven har forståelse for de modsætninger, der kan ligge mellem programmeret rengøring og vurdering af kvaliteten gennem udfaldskrav.		x
f) Eleven kan anvende kvalitet og service i udførelsen af konkrete arbejdsfunktioner		x
g) Eleven kan udføre reklamationsbehandling.		x
h) Eleven kan udføre forskellig dokumentation fx kvalitetskontrol, fremmøde m.v.		x
i) Eleven kan anvende informationsteknologi til tekstbehandling ved fx dokumentationsarbejde.		x
18921 Specielle rengøringsopgaver (H2) Niv. 1 2 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan under vejledning udføre rengøring af boligtekstiler, herunder genkende og bestemme de mest anvendte tekstiloverflader samt herudfra vælge og anvende egnede rengøringsmidler, udstyr og metoder i forhold til tekstilernes udseende, tilstand og besmudsningsgrad.		x
b) Eleven kan under vejledning udføre rengøringsopgaver i afdelingskøkkener og storkøkkener på en hygiejnisk forsvarlig måde samt kan udføre og anvende egenkontrol i forbindelse med rengøringsarbejdet, udføre bakteriologisk og visuel kontrol og medvirke til infektionshygiejniske justeringer af rengøringsfunktioner.		x
c) Eleven får viden om rengøring af fødevarevirksomhed, hvordan man udfører rengøringsopgaver på fødevarevirksomheder på en hygiejnisk, sikkerhedsmæssig og miljømæssig måde i henhold til gældende lovgivning.		x

d) Eleven kan under vejledning planlægge og udføre de mest almindeligt forekommende periode- og grundrengøringsopgaver med hensigtsmæssige metoder.		x
e) Eleven kan under vejledning tilrettelægge og udføre overfladebehandling af gulve fx olie- og polishbehandling samt reetablere og vedligeholde disse gulve.		x
f) Eleven kan under vejledning foretage hygiejnisk korrekt sortering, vask og vedligehold af privat tøj under hensyntagen til tekstiltyper, vaskemetoder og midler samt disses indvirkning på miljøet.		x
g) Eleven har kendskab til den Nationale Infektionshygiejniske Retningslinje om håndtering af tekstiler til flergangsbrug i sundhedssektoren. Eleven får viden om hjælpemidler og kemikalier til rengøringsopgaven i rene rum.		x
h) Eleven får viden om de korrekte metoder, arbejdsgange og processer ved at iføre sig steril dragt og ved gennemgang i sluse til rene rum.		x
i) Eleven får viden om de korrekte metoder, der hindrer spredning af mikroorganismer i rene rum så risikoen for infektion mindskes.		x
j) Eleven får viden om de mest hensigtsmæssige metoder, midler og redskaber i forhold til forskellige transportmidlers fx fly, bus og tog særlige pladsforhold, deadlines, kvalitetskrav og ergonomi.		x
k) Eleven får i forbindelsen med skadeservice viden om, hvordan man medvirker til at stoppe skaden, redde løsøre, afdække, rydde op og rengøre.		x
l) Eleven får viden om arbejdsmiljø og sikkerhed i forbindelse med skadeservice arbejdet		x
15578 Afsl.prv Rengøringstekniker Afsluttende prøve		x

Rengøringstekniker – trin 1 - indhold

Psykologi **H1** **Varighed 1 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Intro til pædagogikkens og psykologiens verden Forstå dig selv og din familiebaggrund Skolegangen Ungdommen og løsrivelse fra forældre Psykens opbygning og det psykiske aspekt Kommunikation og konflikthåndtering samt adfærd og samarbejde Konstruktiv kritik Stress – årsager og håndtering
Faglige emner i den praktiske del
Film om børn, unge og voksne med psykiske aspekter Spørgsmål til ovenstående emner Opgave om psykiske lidelser og konflikthåndtering Øvelser i kommunikation og feedback
Bedømmelse og evaluering af faget
Opgave om psykisk sygdom og konflikthåndtering afleveres i rapportform som bedømmes efter 7- trins-skalaen samt mundtlig feedback. Fremlæggelse af psykisk lidelse med mundtlig feedback.

Samspil i rengøringsbranchen før, nu og i fremtid **H1** **Varighed 1,4 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Rengøringsfagets historie herunder krav til faglighed, hygiejne og service igennem de sidste 100 år. Den danske model og arbejdsorganisering herunder overenskomster Udfordringer i faget, herunder udvikling i faget. Film der er emnerelateret.
Faglige emner i den praktiske del
Praktisk opgave med redskaber. Praktisk opgave med tidsplanlægning.
Bedømmelse og evaluering af faget
Der udarbejdes en PowerPoint, som fremlægges mundtligt og bedømmes efter 7-trinsskalaen, samt mundtlig feedback. Efter modulet laves en mundtlig evaluering af emnet.

Faglig dokumentation H1 Varighed 1 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Eksisterende emner (IT, Dansk og Sundhed) fra grundforløbet, repeteres og indhentes samt dokumenteres og samles til den rapport.
Faglige emner i den praktiske del
Der arbejdes med opstilling af rapport, indhentning af emner fra tidligere samt på nettet. Der arbejdes i Word, Powerpoint, Publisher. Håndtering af e-mail, hjemmesider, Praxis osv.
Bedømmelse og evaluering af faget
Opgave med spørgsmål til ovenstående elementer besvares og samles til en rapport som afleveres og bedømmes både mundtligt og skriftligt med et Bestået/Ikke bestået.

Praktisk erhvervsrengøring H1 (1,4 uge) og H2 (0,6 uge) Varighed 2 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Der arbejdes med oplæg om følgende emner: - Rengøringsmidler herunder pH, indhold, dosering og sikkerhed, samt miljø - Overflader - Metoder, herunder mikrofibre, småredskaber, manuelle- og maskingulvrengøring (elsikkerhed) - Hensigtsmæssige arbejdsstillinger, herunder undgå EGA
Faglige emner i den praktiske del
Der arbejdes med: Genkendelse af overflader, valg af midler, korrekt dosering. Læse og forstå et datasikkerhedsblad Afprøvning af mikrofibre, gulvmetoder, småredskaber på en ergonomisk korrekt måde.
Bedømmelse og evaluering af faget
Der bedømmes ud fra 7-trinsskalaen via fremlæggelser af opgaverne, samt vurdering af den praktiske del. Der gives feedback på opgaverne.

Arbejdstilrettelæggelse og affaldshåndtering H1 (0,2) og H2 (1,0) Varighed 1,2 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Opbygning af rengøringsplaner herunder rengøringskoder. Kendskab til forskellige typer rengøringsplaner. Betydning af at kunne samarbejde, være fleksibel og ansvarsbevidst for at kunne ude en personlig planlægning for at kunne opfylde kundeønsker på den beregnede tid, og forskel på de forskellige metoder mht. tiden til rengøringen og synlig-/usynlig rengøring Kendskab til de forskellige affaldssorteringsmuligheder på en sikkerhedsforsvarlig måde samt genanvendelse på en forsvarlig miljømæssig metode. Kendskab til affaldshierarkiet Få viden om hvordan man undgår spild og bruger færre ressourcer fra naturen.
Faglige emner i den praktiske del
Øvelser i: - tidsberegning ved synlig-/usynlig rengøring - programkoder - forskellige rengøringsplaner - personlig planlægningen betydning for samarbejde, kundeønsker og metoder Projekt i affaldshåndtering. Besøg af forbrændingsanlæg og skolens affaldshåndtering. Teknologis projekt.
Bedømmelse og evaluering af faget
Mundtlig fremlæggelse af øvelser og projekter, samt skriftlige opgave afleveringer, som bedømmes efter 7-trinsskalaen. Desuden gives der feedback løbende undervejs både i øvelserne og projekterne.

Rengøringshygiejne H1 (1,0) og H2 (1,0) Varighed 2 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Mikrobiologi – kendskab til mikroorganismer, vækstbetingelser og smittespredning Nationale infektionshygiejniske retningslinjer (NIR) og forskellen til INSTA 800 Rengøringshygiejne herunder berøringspunkter Personlig hygiejne herunder håndhygiejne, værnemidler og isolationskrav Desinfektion herunder midler (aktive stoffer og virkning på mikroorganismer) og metoder
Faglige emner i den praktiske del
Øvelser i håndvask og desinfektion med Glitterbug Øvelser i desinfektion: - Planlægning - Metoder - Rengørings- og desinfektionsmidler - Personlige værnemidler Opgaver i NIR Lave patologiske prøver
Bedømmelse og evaluering af faget

Fremlæggelser i øvelser og opgaver, som bedømmes efter 7-trinsskalaen. Feedback løbende undervejs

Kvalitetssikring H2 Varighed 1,4 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Kvalitetsbegrebet Vurdering af rengøringskvalitet INSTA 800 – opbygning og brug Reklamationsbehandling
Faglige emner i den praktiske del
Øvelser i vurdering af rengøringskvalitet og reklamationsbehandling Øvelser i INSTA 800 – snavstyper, objekter, areal og samlinger Øvelser i INSTA 800 kontrol – herunder udfyldning af skemaer Øvelser i korrigerende handlinger
Bedømmelse og evaluering af faget
Fremlæggelse af øvelserne, som vurderes efter 7-trinsskalaen. Løbende feedback af øvelserne

Specielle rengøringsopgaver H2 Varighed 2 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Boligtekstiler – genkende og rengøring af disse (metoder og midler) Vask af tøj – sortering og midler Køkkenrengøring – herunder fødevarelovgivning (egenkontrol), metoder og midler Olie- og polish behandling – overfladebehandling og vedligeholdelse Periode- og grundrengøring – herunder stigereglementet, metoder og midler og personlige værnemidler Rene rum – herunder personlige værnemidler – sluser, metoder, tekstiler (NIR) Rengøring af transportmidler – metoder, værnemidler, midler og ergonomi Skadeservice – stoppe skaden, rydde op og rengøre, samt viden om arbejdsmiljø og sikkerhed
Faglige emner i den praktiske del
Kendskab til tekstiler – genkendelse, anvendelse og rengøring igennem øvelser Vask af tøj – opgave i sortering, midler og vask/efterbehandling Øvelse i køkkenrengøring – metoder og midler i henhold til egenkontrollen Opgave i oliering- og polish behandling, samt øvelse i udlægning af polish Opgave i stigereglementet Øvelse i periode-og grundrengøring Opgave i rene rum Praktisk opgave i rengøring af transportmidler
Bedømmelse og evaluering af faget

Fremlæggelse af opgaver og øvelser, hvor der gives feedback og bedømmes ud fra 7-trinsskalaen

Serviceassistent med hospitalsspeciale – trin 2 - mål

Målpinde fra bekendtgørelse	H3	H4
18928 Patienttransport og forflytning (H3 og 4) Niv. 3 2 uge (H3: 1 uge, H4: 1 uge) 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan anvende korrekt identifikation af patienten i forbindelse af patienttransport.	x	
b) Eleven kan udføre etisk korrekt borger-/patienttransport.	x	
c) Eleven har kendskab til forskellige hjælpemidler i forbindelse med borger-/patienttransport	x	
d) Eleven kan anvende forflytningsteknik samt relevante hjælpemidler.	x	
e) Eleven kan anvende de hygiejniske retningslinjer, der gælder i hospitalsmiljøet.	x	
f) Eleven kan elementær førstehjælp og kan hjælpe aktivt ved behandling af hjertestop.	x	
g) Eleven kan håndtere rullende materiel som linnedvogne, madvogne m.v.		x
h) Eleven kan udføre daglige arbejdsopgaver vedrørende depotfunktioner, varebestilling og linnedhåndtering.		x
18930 Mødet med patienten - etik og sygdomslære (H3) Niv. 1 1,2 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven har kendskab til sundhedsloven og tavshedspligten om patienter/borger og deres behandling.	x	
b) Eleven har forståelse for patienters blufærdighed og intimsfære og kan tilpasse sin adfærd herefter. Eleven kan ved sin adfærd og kommunikation udvise respekt over for andre, uanset disses etniske og religiøse tilhørsforhold.	x	
c) Eleven kan udføre arbejde hos borger/patient under hensyntagen til patientens tilstand og situation.	x	
d) Eleven kan undervejledning udføre patientrelaterede funktioner under hensynstagen til patientens fysiske sikkerhed.	x	

e) Eleven kan genkende symptomer på ændrede sygdomstilstande og lette ubehag og i forbindelse med forflytnings- og transportopgaver forebygge risici hos patienter med specifikke og komplekse sygdomstilstande.	x	
f) Eleven kan under vejledning skaffe sig relevant viden om konkrete sygdomme.	x	
g) Eleven kan videregive observationer til relevante samarbejdspartnere.	x	
18931 Tilberedning, anretning og servering samt diæter (H3) Niv. 2 1 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven har viden om ernæringsprincipper og almindelige diæter samt deres betydning for almentilstand og livskvalitet.	x	
b) Eleven kan anrette og servere mad og drikke for patienter og borgere ud fra forskellige tilberednings- og anretningsprincipper.	x	
c) Eleven kan opbevare, tilberede og servere fødevarer på en hygiejnisk forsvarlig måde samt udføre egenkontrol.	x	
d) Eleven kan anvende maskiner og hjælpemidler i mindre institutionskøkkener i forbindelse med anretning og servering af mad samt indhente fornøden faglig viden.	x	
18932 Brancherelateret engelsk (H3 og 4) Begynder 1,8 uge (H3: 0,8 uge, H4:1 uge) 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan anvende engelsk i almindelige situationer fra erhvervsliv og dagligliv.	x	x
b) Eleven kan formulere enkle meddelelser hentet fra erhvervsliv og dagligdag	x	x
18933 Arbejde med døende og afdøde borger/patienter (H3) Niv. 2 1 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan varetage praktiske opgaver og arbejde efter gældende procedurer med terminale borger/patienter, afdøde og pårørende.	x	
b) Eleven kan ved lejring og forflytning af døende, tage højde for de særlige fysiske symptomer, der kan være i terminalstadiet.	x	
c) Eleven kan deltage i at gøre afdøde i stand.	x	
d) Eleven kan arbejde med døende og afdøde inden for de etiske rammer, der sættes af den døendes eller afdødes religiøse overbevisning og ønsker.	x	

e) Eleven kan genkende de normale sorg- og krisereaktioner hos den døende og reagere hensigtsmæssigt i kontakten med både den døende og de pårørende	x	
18934 Fysisk genoptræning af borgere/patienter (H3) Niv. 1 1 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan under vejledning af fysioterapeuter og ergoterapeuter samarbejde om den fysiske genoptræning af borgere/patienter med ortopædkirurgiske, neurologiske og fysiurgiske lidelser.	x	
b) Eleven kan handle empatisk og reagere hensigtsmæssigt på borgerens/patientens eventuelle sorg- og krisereaktioner i forbindelse med tab af funktionsevne og varig sygdom.	x	
c) Eleven kan stimulere borgerens/patientens naturlige bevægemønster under hensyntagen til borgerens/patientens lidelse og symptomer.	x	
d) Eleven kan i samarbejde med det tværfaglige team motivere borgeren/patienten til at bruge egne ressourcer i genoptræningen.	x	
18929 Forflytning og speciallejring (H4) Niv. 2 1 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan løse specielle forflytnings- og lejringsopgaver som fx forflytning af bariatriske personer og lejringer af patienter, som skal opereres mm.		x
b) Eleven kan medvirke til at forebygge komplikationer og skader hos den immobile borger/patient og kan samarbejde ved vurdering og udvælgelse af relevante hjælpemidler til specielle lejrings- og forflytningsopgaver.		x
c) Eleven kan i rutineopgaver arbejde med borgerne/patienterne således, at deres egne ressourcer anvendes.		x
d) Eleven kan arbejde ud fra viden om egen fysisk og psykisk formåen.		x
e) Eleven kan bruge sit netværk til at sparre i konkrete situationer og kan i samarbejde med det tværfaglige team indsamle og vurdere ny viden om forflytninger og lejring.		x
44347 Portøren og hospitalsserviceass. som fast vagt (H4) Uden niveau (AMU) 2 uger Bestået/ikke bestået Valgfri uddannelsesspecifik fag		
a) Deltagerne kan udføre arbejdet som fast vagt ved alvorligt syge, urolige eller psykisk syge patienter indlagt på somatisk eller psykiatrisk hospital.		x
b) De kan handle korrekt ud fra lovgivningen vedr. tavshedspligt og lovgrundlaget for den indlagte patient.		x

c) De kender menneskets normale værdier/reaktioner i forhold til blodtryk, puls, temperatur, respiration og pupilreaktion og er i stand til at måle værdierne. De kan reagere på afvigelser fra det normale, nedskrive resultaterne korrekt og videregive dem til relevante samarbejdspartnere.		x
d) Deltagerne kan observere drop, dræn, sug, katetre og forbindinger og reagere hensigtsmæssigt på ændringer samt videregive observationer til relevante samarbejdspartnere. De kan medvirke ved arbejdet med patienthygiejne og overholde de hygiejniske principper for at forebygge smittefarer. De kan imødekomme patientens fysiske behov for eksempelvis ilt, væske, mad og tøj og medvirke i decubitus-forebyggende arbejde. De kan kommunikere med somatisk og psykisk syge patienter på en respektfuld og ligeværdig måde med henblik på at skabe ro og tryghed for patienten.		x
e) De kan medvirke i det tværfaglige samarbejde på afdelingerne.		x
Eksamensprojekt Uden niveau 1 uger Gennemført/ikke gennemført Valgfag		
a) Udarbejdelse af rapport og forberedelse til eksamen.		x
7765 Afsl.prv: Serviceass., Hospitalsserviceassistent Afsluttende prøve		x

Serviceassistent med hospitalsspeciale – trin 2 - indhold

Patienttransport og forflytning **H3 (1,0) og H4 (1,0)** **Varighed 2 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Identifikation af patienten, etisk korrekt patient-transport, hjælpemidler til patienttransport, forflytningsteknikker. Kompendie i forflytningsguiden Naturligt bevægemønster repeteres Ergonomien ved forflytninger Lejringer af patienter Hygiejniske principper Hjertestop repeteres (mgl. linned + rullende materiale) – dette ses ved besøg på N.F. Sygehus
Faglige emner i den praktiske del
Øvelser på sengestuen ved at: Identificere patienten v/ armbånd eller personale Etik – tildække patienten Brug af spiler-dug, Transfer-bræt. One-man-sling, Lifte, sejl, lagner, senge-galge, el-seng, antiskrid, Sara Steady, (Raizer- ses på N.F. sygehus ved besøg) Grundprincipper for Forflytningsteknik Lejringer af patienter Hygiejne af hænder Hjerte-stop i seng v/ transport Vi planlægger at besøge N.F. Sygehus og øver forflytninger og lejringer i eget regi
Bedømmelse og evaluering af faget
Opgave med ovenstående emner samles i rapportform som afleveres og bedømmes både mundtligt og skriftligt med 7-trins-skalaen

Mødet med patienten - etik og sygdomslære **H3** **Varighed 1,2 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Arbejdet med patient under hensyntagen til patientens tilstand, situation og fysiske sikkerhed Viden om forskellige livsstilssygdomme i hospitalsregi Sundhedsloven inkl. aktindsigt, tavshedspligt og samtykke samt personfølsomme oplysninger Blufærdighed hos patienten Kommunikation under hensyntagen til etniske og religiøse forhold. Videregive observationer til plejepersonale Misbrug/cancer
Faglige emner i den praktiske del
Videreformidling af information ifm. arbejdet med den syge, demente og misbruger Øvelser med registrering på observations-skema til plejepersonale Måling af blodtryk, urinstix, puls, temperatur, kateter, almentilstand, intravenøse væsker Blodsukkerværdier måles af underviser.

Bedømmelse og evaluering af faget
Spørgsmålsark til etik i sundhedssektoren besvares og gennemgås i plenum. Opgave om sygdomme inkl. sundhedslov, observationer med videregivelse af informationer samt serviceassistentens patientrelaterede opgaver samles i en rapport som afleveres og bedømmes både mundtligt og skriftligt efter 7-trins-skalaen

Tilberedning, anretning og servering samt diæter **H3** **Varighed 1 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Næringsstofferne, vitaminer og mineraler De 7 kostråd og grundsmage Ernæringsprincipper og diæter til diabetes, småt-spisende, overvægtige og hjerte-kar Servere og anrette mad til forskellige patient-grupper Hygiejne og egenkontrol Maskiner og hjælpemidler i køkken
Faglige emner i den praktiske del
Tilberede måltid eller diæt til given patient-gruppe fx hjerte-kar, småt-spisende, diabetes eller overvægt i praktikkøkken. Servere og anrette måltidet på bakke Egenkontrol ved indkøb Hygiejne under tilberedning Anvende maskiner i køkkenet
Bedømmelse og evaluering af faget
Repetitionsopgave med næringsstoffer, kostråd, vitaminer, mineraler, hygiejne og egenkontrol gennemgås i plenum. Opgave med forskellige livsstilssygdomme og diæter (sygehuskost, normalkost, diabeteskost, hjertekar-kost) fremlægges i klassen og afleveres i PP, der bedømmes mundtligt med 7-trins-skalaen

Brancherelateret engelsk **H3 (0,8 uge) og H4 (1,0 uge)** **Varighed 1,8 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Udvikle og udvide ordforråd på følgende områder: Almene og personlige forhold Samfundsforhold generelt Relevante, faglige områder Emnerne omfatter f.eks.: • Daglig tale • Vejvisning • Rengøring • Hygiejne • Fødevarer
Faglige emner i den praktiske del

Træne brug af sproget i relevante situationer: • Modtagelse af gæster • Virksomheder med engelsk som forretningssprog • Vejvisning af klienter/kunder/gæster • Svare på spørgsmål i diverse situationer • Forberedelse af møder/servering af mad/kaffe • Samtale om samfundsrelevante emner • Samtale om personlige forhold • Øve situationer fra faglige områder med udgangspunkt i kursisternes arbejdsplads
Bedømmelse og evaluering af faget
Demonstrere mundtlig brug af sproget i en relevante situation samt kunne føre samtaler om almene og faglige emner.

Arbejde med døende og afdøde borger/patienter **H3** **Varighed 1 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Arbejde med døende/afdøde samt gøre dem i stand Terminal-stadiet og symptomer samt etik Aktiv/passiv dødshjælp Religiøse overbevisninger og ritualer Lejre og forflytte døende Kompendie: Sorg- og krisereaktioner
Faglige emner i den praktiske del
Gøre afdøde i stand – dukke i værkstedet Se dødsattest Besøge Nykøbing F. Sygehus morsrummet + kapel + kiste-ilægning
Bedømmelse og evaluering af faget
Opgave med anden trosretning, terminalstadiet, symptomer på dødens indtræden og istandgørelse af afdøde samles i en pp (case) som afleveres og fremlægges, bedømmes med 7-trins-skalaen.

Fysisk genoptræning af borgere/patienter H3 Varighed 1 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Fysisk genoptræning af ortopædkirurgiske, neurologiske og fysiurgiske lidelser i samarbejdet med fysioterapeut og ergoterapeut Det naturlige bevægemønster i genoptræningen Fysiske ressourcer i genoptræningen Principper for forflytningen Demens Delirium (ønsket af Nykøbing F sygehus) Kompendie: Sorg- og krisereaktioner samt Forflytningsguide og det naturlige bevægemønster
Faglige emner i den praktiske del
Sammensatte forflytninger ud fra det naturlige bevæge-mønster, forflytningsprincipper samt motivere til egne ressourcer øves i sengestuen Øvelserne foregår i grupper hvor en er figurant og en anden er serviceassistent og skal hjælpe ud fra ovenstående emner ved hjælp af egen sammensat case. QR koder til forflytningsfilm Kahoot om forflytninger Opgave/Tipskupon om genoptræning af borger/patient
Bedømmelse og evaluering af faget
Opgave fremlægges og afleveres i PP med billeder de selv har taget i forskellige seancer med forskellige typer af patientkategorier. Der gives skriftlig og mundtlig feedback på opgaven. Der gives mundtlig feedback på de sammensatte øvelser i sengestuen. Begge opgaver/øvelser bedømmes samlet ud fra 7-trins-skalaen

Forflytning og speciallejring H4 Varighed 1 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Bariatri og Decubitus – hjælpemidler og lejringer samt forflytninger Patientens egne fysiske og psykiske ressourcer Samarbejde i tværfaglige teams Hud/væv i rygleje, sideleje og bugleje, Shear og friktion Respiration og Blodcirkulation Speciallejring af patienter der skal opereres Etik og kommunikation ift. bariatriske patienter samt følgesygdomme Kompendie: Svær overvægt – forflytning og etik del 1 og 2
Faglige emner i den praktiske del
Forflytte bariatriske patienter (pinde, drop-stativ, spiler-dug, lifte) Lejre Decubitus patienter Specielle anatomiske og fysiologiske hensyn Forskellige cases til forskellige patientkategorier herunder vigtige principper, teknikker og hjælpemidler Besøg på Nykøbing F Sygehus operationsgang – med lejringer, forflytninger og bariatriske patienter
Bedømmelse og evaluering af faget
Opgave/Tipskupon om bariatriske patienter Forflytningscases i sengestuen Opgave om bariatri, følgesygdomme, forflytning, respiration, blodcirkulation, hud og væv afleveres i skriftligform og bedømmes med forflytningscases ud fra 7-trins-skalaen

Portøren og hospitalsserviceass. som fast vagt H4 Varighed 2 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Somatiske og psykisk syge patienter Tavshedspligt Normale værdier (Tp. BT, P, Pupil, respiration) samt afvigelser fra det normale EWS skema samt at skrive korrekt og videregive resultat til plejepersonale Observere dræn, drop, sug og forbinding samt observere for begyndende tryksår Tilberede samt servere mad og drikke til patienten Observere ilttilskud Tøj og obs på lejring og decubitus Kommunikere med somatisk og psykisk syg patient på ligeværdig måde samt medvirke i det tværfaglige samarbejde på afdelingen Personlig hygiejne samt hygiejniske principper for afbrydelse af smitteveje
Faglige emner i den praktiske del
Øvelse i at måle ovenstående værdier og notere i EWS-skema Nedre toilette vises på sengestuen og serviceassistentens opgave ift dette Den personlige pleje af patienten vises på sengestuen
Bedømmelse og evaluering af faget
Cases i fast vagt med måling af forskellige værdier samt videregivelse af observationer til plejepersonale. De arbejder sammen 2 og 2 i denne opgave og der gives mundtlig feedback. Opgave om samtlige mål for faget samles i en rapport som afleveres og der gives mundtlig og skriftlig feedback på opgaven. Begge opgaver bedømmes ud fra 7-trins-skalaen.

Serviceassistent med virksomhedsspeciale – trin 2 - mål

Målpinde fra bekendtgørelse	H3	H4
18932 Brancherelateret engelsk (H3 og 4) Niv. 1 2 uge (H3: 1 uge, H4: 1 uge) 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan anvende engelsk i almindelige situationer fra erhvervsliv og dagligliv.	x	x
b) Eleven kan formulere enkle meddelelser hentet fra erhvervsliv og dagligdag	x	x
12053 Anretning, servering og brugerbetjening (H3) Niv. 2 1 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan klargøre og udføre enkelte serveringsformer.	x	
b) Eleven kan yde gæstebetjening i forbindelse med servering.	x	
c) Eleven kan klargøre, afrydde og rengøre serveringsområdet.	x	
18937 Mødeservice (H3) Niv. 2 1,2 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver i forbindelse med møder og mindre konferencer, herunder forestå opdækning, dekoration og forplejning.	x	
b) Eleven kan klargøre audiovisuelt udstyr i forbindelse med møder og konferencer.	x	
c) Eleven kan administrere mødebudgetter og bogføring samt foretage indkøb/bestilling af forplejning og mødematerialer	x	
18939 Kontorsupport (H3) Niv. 2 1 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kender til receptionsfunktioner, fx omstilling af telefon.	x	
b) Eleven kan medvirke ved indkøb af kontorartikler, blomster mm.	x	
c) Eleven kan betjene almindeligt forekommende kontormaskiner ved kopiering, sortering, indbinding, laminering og scanning.	x	
d) Eleven kan håndtere post og dokumenter under hensyntagen til GPDR.	x	
18938 Grundtilberedning 1 (H3 og 4)		

Niv. 1 3 uge (H3: 2 uger, H4:1 uge) 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne ved fremstilling af enkle varme og kolde retter.	x	
b) Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne ved fremstilling af enkle varme og kolde retter inden for institution.	x	
c) Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoderne ved fremstilling af enkle varme og kolde retter inden for fastfoodforretning, cafeteria og kantine.	x	
d) Eleven kan tilberede ernæringsrigtige varme og kolde retter.		x
e) Eleven kan anrette og servere varme og kolde retter.		x
f) Eleven skal have viden om hensyntagen til de hygiejnemæssige forskrifter og på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde anvende relevant værktøj og maskiner i forhold til tilberedningen.	x	
12056 Kundeservice og kvalitetsstyring (H4) Niv. 3 1 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Bundet		
a) Eleven har forståelse for kundernes og brugernes henvendelser og kan yde en kompetent og værdig service.		x
b) Eleven kan skelne mellem forskellig kundeadfærd og reagerer hensigtsmæssigt.		x
c) Eleven kan forstå vigtigheden af forebyggende handlinger og udføre opgaver under hensyntagen til kvalitetsmål.		x
d) Eleven kan identificere og afhjælpe fundne fejl og iværksætte korrigerende handlinger, så fejl ikke gentages.		x
e) Eleven kan efterleve myndighedskrav inden for de områder, hvor der er stilles specielle krav.		x
17480 Ernæring og sundhed (H4) Niv. 1 1 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Valgfri uddannelsesspecifik fag		
a) Eleven kan undersøge kostvaner og anvende resultaterne af de nyeste kostundersøgelser (VFD) inden for deres arbejdsområde.		x
b) Eleven har viden om de ernæringsmæssige problemer, der gør sig gældende i den danske befolkning i relation til protein, kulhydrat (sukker og kostfibre) samt vitaminer og mineraler, og kan anvende denne viden inden for eget arbejdsområde.		x
c) Eleven kan redegøre for madens optagelse og omsætning i kroppen samt vurdere samspillet mellem madens omsætning, fysisk aktivitet og sundhed.		x

d) Eleven kan ud fra naturlige råvarer udvikle og producere ernæringsmæssigt korrekt mad til en given målgruppe med specifikke ernæringsmæssige behov.		x
12057 Indeklima (H4) Niv. 2 1 uge 7-trinsskala, Standpunktskarakter Valgfri uddannelsesspecifik fag		
a) Eleven kan forstå, hvilken betydning rengøringsstandarden har for indeklimaet herunder indeklimaets betydning for menneskers velbefindende og arbejdsmiljø.		x
b) Eleven kender til muligheder for forbedring af indeklimaet i forskellige lokaler i forhold til deres indretning og anvendelse.		x
c) Eleven kender til klima- og ventilationsanlæg samt mulig rengøring af disse.		x
Eksamensprojekt Uden niveau 1 uge Gennemført/ikke gennemført Valgfag		
a) Udarbejdelse af rapport og forberedelse til eksamen.		x
7766 Afsl.prv: Serviceass., Virksomhedsservice Afsluttende prøve		x

Serviceassistent med virksomhedsspeciale – trin 2 - indhold

Brancherelateret engelsk **H3 (0,8 uge) og H4 (1,0 uge)** **Varighed 1,8 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Udvikle og udvide ordforråd på følgende områder: Almene og personlige forhold Samfundsforhold generelt Relevante, faglige områder Emnerne omfatter f.eks.: • Daglig tale • Vejvisning • Rengøring • Hygiejne • Fødevarer
Faglige emner i den praktiske del
Træne brug af sproget i relevante situationer: • Modtagelse af gæster • Virksomheder med engelsk som forretningssprog • Vejvisning af klienter/kunder/gæster • Svare på spørgsmål i diverse situationer • Forberedelse af møder/servering af mad/kaffe • Samtale om samfundsrelevante emner • Samtale om personlige forhold • Øve situationer fra faglige områder med udgangspunkt i kursisternes arbejdsplads
Bedømmelse og evaluering af faget
Demonstrere mundtlig brug af sproget i en relevant situation samt kunne føre samtaler om almene og faglige emner.

Anretning, servering og brugerbetjening **H3** **Varighed 1 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Der undervises i følgende emner: • Klargøring, herunder borddækning, afrydning og rengøring af serveringsområder • Forskellige serveringsformer, som fx buffet- og fadservering • Gæstebetjening i forbindelse med servering Projekt i emnet, som tager udgangspunkt i, at eleverne laver en case og problemformulering ud fra fagets målpinde.
Faglige emner i den praktiske del

Opgaver i en given anledning fx rund fødselsdag, jubilæum o. lign, at vise: • klargøring af lokaler • borddækning • afrydning og rengøring af serveringsområde • servering og gæstebetjening
Bedømmelse og evaluering af faget
Eleverne bedømmes i selvstændigt kan klargøre lokaler både før og efter en given begivenhed, samt at dække bord til disse begivenheder, serverer og yde gæstebetjening. Eleverne bedømmes ud fra både den praktiske- og mundtlige del (projektfremlæggelse) efter 7-trinsskalaen. Der gives løbende feedback både i den teoretiske- og praktiske del.

Mødeservice H3 Varighed 1,2 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Emner: • Møder – forskellige typer og mindre konferencer: • Planlægning, klargøring og gennemføre serviceopgaver • Klargøre AV-udstyr • Indkøb og bestilling af forplejning og mødematerialer • Administrere mødebudgetter og bogføring Der laves en opgave i emnet, som tager udgangspunkt i en problemformulering, som laves ud fra fagets målpinde.
Faglige emner i den praktiske del
Opgaver i: • Planlægning af et valgfrit møde fx formiddags-, frokost- og fyraftensmøder. • Klargøring af lokaler – herunder opdækning, mødematerialer og AV-udstyr • Indkøb og bestilling til forplejning til mødet.
Bedømmelse og evaluering af faget
Eleverne bedømmes i selvstændigt kan planlægge, klargøre og afvikle givne møder, samt fremlæggelse i opgaven. Eleverne bedømmes ud fra både den praktiske- og mundtlige del (opgavefremlæggelse) efter 7-trinsskalaen. Der gives løbende feedback både i den teoretiske- og praktiske del.

Kontorsupport H3 Varighed 1 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Der undervises i: • Håndtering af post, dokumenter og GPDR • Indkøb af kontorartikler, rengøringsmidler m.m. • Receptionsfunktioner, herunder telefonbetjening og kundeservice Der udarbejdes et projekt, som tager udgangspunkt i, at eleverne laver en problemformulering ud fra fagets målpinde.
Faglige emner i den praktiske del
Opgaver i: • Download af vedhæftede filer på mail • Kopiering, sortering og indbinding • Scanning • Laminering
Bedømmelse og evaluering af modulfaget
Eleverne bedømmes i selvstændigt kan bruge kopi-, laminatmaskiner, samt download. Eleverne bedømmes ud fra både den praktiske- og mundtlige del (opgavefremlæggelse) efter 7-trinsskalaen. Der gives løbende feedback både i den teoretiske- og praktiske del.

Grundtilberedning 1 H3 (2,0 uge) og H4 (1,0 uge) Varighed 3 uger
Faglige emner i den teoretiske del
Grundtilberedningsmetoder – koge, stege, jævne, bage og dessert metoder Ernæring – næringsstoffer og de 7 kostråd Egenkontrol Forskel på institutions-, fastfood -, cafeteria- og kantinekost Økologi Anretningsprincipper Der udarbejdes et projekt (institution, fastfood, cafeteria og kantine), som tager udgangspunkt i, at eleverne laver en problemformulering ud fra fagets målpinde.
Faglige emner i den praktiske del
Der laves praktiske opgaver i: • Kolde og varme retter (fx institution, kantine, cafeteria, fastfood) Herunder at bruge relevante køkkenmaskiner på en sikkerhedsforsvarlig måde, samt tage hensyn til de hygiejniske krav, der stilles til madfremstilling.

Bedømmelse og evaluering af faget
Eleverne bedømmes i selvstændigt kan planlægge, tilberede og anrette mad, samt fremlæggelse af opgaverne. Eleverne bedømmes ud fra både de praktiske- og mundtlige dele (opgavefremlæggelser) efter 7-trinsskalaen. Der gives løbende feedback både i den teoretiske- og praktiske dele.

Kundeservice og kvalitetsstyring **H4** **Varighed 1 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Kompetent og værdi service – betydning for kvalitet af arbejdet. Kundeadfærd – betydning for service Serviceminded – betydning for kundernes og brugernes henvendelser Kvalitetsmål – herunder forbyggende handlinger Fejl – korrigerende handlinger Myndighedskrav Der udarbejdes et projekt, som tager udgangspunkt i, at eleverne laver en problemformulering ud fra fagets målpinde.
Faglige emner i den praktiske del
Producere mad med hensyn til kvalitet og ensartethed.
Bedømmelse og evaluering af faget
Eleverne bedømmes i at kunne yde kvalitetsbaserede produkter – ensartethed, korrigere fejl og være serviceminded, samt fremlæggelse af opgaverne. Eleverne bedømmes ud fra både de praktiske- og mundtlige dele (opgavefremlæggelser) efter 7-trinsskalaen. Der gives løbende feedback både i den teoretiske- og praktiske dele.

Ernæring og sundhed **H4** **Varighed 1 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Sundhed – de 7 kostråd Næringsstoffer Fordøjelse, omsætning og fysisk aktivitet Gældende kostundersøgelser og kostvaner Der udarbejdes et projekt, som tager udgangspunkt i, at eleverne laver en problemformulering ud fra fagets målpinde.
Faglige emner i den praktiske del
Øvelser i at producere ernæringsrigtige måltider ud fra givne målgrupper, som tager udgangspunkt i de lokale råvarer/årstidens råvarer.
Bedømmelse og evaluering af faget

Eleverne bedømmes i at fremstille ernæringsrigtige måltider, som tager udgangspunkt i lokale råvarer. Eleverne bedømmes ud fra både de praktiske- og mundtlige dele (opgavefremlæggelser) efter 7-trinsskalaen. Der gives løbende feedback både i den teoretiske- og praktiske dele.

Indeklima **H4** **Varighed 1 uger**
Faglige emner i den teoretiske del
Indeklima – generelt (faktorers betydning for indeklima) Indeklimaet påvirkninger – indeklimasyge Rengøring af klima- og ventilationsanlæg Der udarbejdes et projekt, som tager udgangspunkt i, at eleverne laver en case og problemformulering ud fra fagets målpinde.
Faglige emner i den praktiske del
Øvelser i selvstændigt, at have forståelse for rengøringens betydning for indeklima, herunder udluftning, valg af midler og metoder, samt hyppighed.
Bedømmelse og evaluering af faget
Eleverne bedømmes i at kunne planlægge en korrekt rengøring med fokus på indeklima. Eleverne bedømmes ud fra både de praktiske- og mundtlige dele (opgavefremlæggelser) efter 7-trinsskalaen. Der gives løbende feedback både i den teoretiske- og praktiske dele.

EUX

Det er ikke muligt at tage Serviceassistentuddannelsen som EUX

Tilrettelæggelse og didaktiske overvejelser

Differentiering og variation

Differentiering skal ses som et pædagogisk princip, der har til formål at imødekomme elevernes diversitet, dvs. forskellighed og heterogenitet, på en sådan måde, at alle elever udfordres optimalt i alle fag. Differentiering betyder i praksis, at læreren tager udgangspunkt i elevernes forskellighed og i deres forskellige forudsætninger i tilrettelæggelsen og gennemførelsen af undervisningen. Læreren forklarer fagligt stof, giver feedback, støtter og motiverer eleverne på forskellige måder, der passer til elevernes forudsætninger. For at sikre, at eleverne udvikler deres kompetencer bedst muligt, skal lærerne løbende videreudvikle deres praksis for differentiering. Differentiering omfatter undervisningsdifferentiering, niveaudeling og talentspor.

På CELF tager vi primært afsæt i undervisningsdifferentiering. Elevernes diversitet, forskellige læringsforudsætninger og læringstempo stiller krav om differentieret undervisning, hvilket kan imødekommes på flere måder, f.eks. ved at organisere undervisningen, så elevernes forudsætninger, motivation og læringstempo tilgodeses gennem stilladsering og varieret feedback eller gennem fleksibel levering. Begge metoder søger at udnytte elevens potentiale ved at skabe fremdrift i elevens læring, dvs. progression, via elevens nærmeste udviklingszone.[1]

Digitalisering

På CELF skal brugen af de digitale muligheder i undervisningen ses som et værktøj til at skabe effektive læringsprocesser med mulighed for fleksibel læring og samlæsning. Derfor er undervisningen bygget op på en digital læringsplatform (CIP) med tilhørende digital instruktion som eleverne kan tilgå uafhængigt af tid og sted. Eleverne kan her arbejde og lære i eget tempo, dvs. med mulighed for at gå hurtigt videre, når en opgave er løst og godkendt, gense instruktionen eller øve sig på lignende opgaver - helt i overensstemmelse med deres nærmeste udviklingszone.

Læreren planlægger undervisningen og lægger materiale med feedup – dvs. klar angivelse af kravene i den lokale uddannelsesplan (LUP) og læringsmål, instruktioner og opgaver på CIP'en. Hermed kan læreren i selve undervisningssituationen koncentrere sig om rollen som instruerende/trænende, coachende, og relationsskabende lærer med fokus på at facilitere læreprocessen hos den enkelte elev. Læreren kan således også differentiere og målrette sin feedback til den enkelte elevs opgavebesvarelse og give specifik feedforward til den enkelte elev, så han/hun har mulighed for at gøre fremskridt i den rigtige retning og blive så dygtig som overhovedet muligt.[2]

Feedback og synlig læring

Feedback har til formål at reducere kløften mellem det sted, hvor eleven »er«, og det sted, hvor det »er meningen, at han eller hun skal være« – dvs. mellem de tidligere eller nuværende præstationer og kriterierne for målopfyldelse.

På CELF arbejder vi med synlig læring, og til det formål gør vi brug af tre feedbacktrin i forhold til eleverne: Feed up (opgaveniveau), feedback (procesniveau) og feed forward (selvreguleringsniveau). Ved at arbejde systematisk med feed up, feedback og feed forward bliver lærerne tilbudt værdifuld viden om, hvad eleven har været igennem og hvilken læring, der er opnået. Læreren får samtidig tilbudt viden om, hvordan

[1] Guide til pædagogisk værdigrundlag (2017): 13
[2] Ibid.: 14

hans/hendes praksis skal udvikles for at støtte elevens læringsproces og udvikling bedst muligt.[3]

Evaluering som didaktisk princip

På CELF ønsker vi at skabe en helt naturlig evalueringskultur, som understøtter en kontinuerlig udvikling af den pædagogiske praksis på skolen. Det sker ved at Læreren og lærerteamet er i løbende dialog med den enkelte elev om dennes læringsmål. Der arbejdes systematisk med evaluering af målopfyldelsen og gives konstruktiv feedback. Lærerteamet gennemfører desuden hyppige, systematiske evalueringer af egen undervisning og performance, og på baggrund af disse evalueringer udvikles den pædagogiske praksis løbende.[4]

Afsluttende prøve, evaluering og bedømmelse

Rengøringstekniker – trin 1

Uddannelsens trin 1, Rengøringstekniker afsluttes med en praktisk prøve for alle elever - også de der skal fortsætte på trin 2.

Prøven indgår som en del af den sidste skoleperiode i uddannelsens trin 1 og består af en praktisk opgave og en mundtlig eksamination heri. Eleven trækker en praktisk rengøringsopgave, som udføres for lærer og censor. Eleven skal mundtligt redegøre for valg af opgaveløsningen. Opgavernes indhold tilrettelægges af uddannelsesinstitutionen. Prøvetiden inkl. votering er i alt 30 minutter. Der gives ikke tid til forberedelse.

Der afgives en karakter efter 7-trinsskalaen

Se bedømmelseskriterier i bilag 1

Serviceassistent – trin 2 - evaluering og bedømmelse

Den afsluttende prøve for hhv. virksomheds- og hospitalsspecialerne består af et skriftligt projekt, en mundtlig eksamination og en praktisk opgave. Eleven udarbejder i den sidste skoleperiode et skriftligt praksisorienteret projekt, der indgår som eksaminationsgrundlag og bedømmelsesgrundlag for denne prøve. Det skriftlige projekt tager udgangspunkt i et eller flere af det valgte speciales fag. Der kan ikke vælges fag, eleven ikke har modtaget undervisning i. Eleven udarbejder sammen med læreren en problemformulering for projektopgaven. Specialeprojektet afleveres i form af en skriftlig rapport til uddannelsesinstitutionen før eksamen. Tidsfrist for aflevering og antal rapporter fastsættes af uddannelsesinstitutionen. Projektet kan skrives individuelt eller i grupper på max 3 personer, men eksamen er individuel. Projektet må max. fylde 10 sider (excl. bilag), hvis projektet skrives alene, 12 sider for en gruppe på 2 og 14 sider for en gruppe på 3 personer. Formatet er A4, anslag ca. 2400 pr. side. Projektet sendes til censor.

Den mundtlige prøve består af en fremlæggelse af elevens projektopgave over for elevens lærer og en censor. Bedømmelsesgrundlaget er elevens mundtlige præsentation.

Efter fremlæggelse af projektet trækker eleven en praktisk opgave, som udføres. Opgaverne stilles af skolen, og de praktiske opgaver tildeles ved lodtrækning. De praktiske opgaver, der trækkes, skal være opgaver inden for de uddannelsesspecifikke fag.

Hospitalsservice:

[3] Ibid.: 19
[4] Ibid.: 17

- Patienttransport og forflytning
- Forflytning og speciallejring
- Tilberedning, anretning og servering samt diæter
- Mødet med patienten – etik og sygdomslære
- Arbejde med dødende og afdøde patienter
- Fysisk genoptræning af borgere/patienter

Virksomhedsservice:
- Mødeservice
- Kontorsupport
- Grundtilberedning 1
- Anretning, servering og brugerbetjening
- Kundeservice og kvalitetsstyring

Der gives ikke forberedelsestid til udførelsen af den praktiske opgave. Bedømmelsesgrundlaget er elevens praktiske løsning.

Den samlede prøvetiden er i alt 45 minutter, inkl. votering, som fordeles mellem den mundtlige eksamination og den praktiske opgave. Der gives en samlet karakter på baggrund af det skriftlige projekt, den mundtlige fremlæggelse af projektopgaven og den praktiske opgave, hvor hver delprøve tæller en tredjedel. Hver delprøve skal være bestået.

Se bedømmelseskriterier for virksomhedsserviceassistent og hospitalsserviceassistent i hhv. bilag 2 og 3

Serviceassistent - overgangsordninger:

Overgangskrav til hovedforløbet

På grundforløbets 2. del skal eleven have den grundlæggende viden, lære de grundlæggende færdigheder samt have grundlæggende kompetencer, der retter sig mod uddannelsens hovedforløb samt praktik ved en arbejdsgiver.

Der stilles af det faglige udvalg følgende overgangskrav til hovedforløbet:
- Eleven skal bestå grundfagene dansk og naturfag med karakteren 02
- Eleven skal have opnået karakteren ”bestået” i certifikatfagene Førstehjælp samt Elementær Brandbekæmpelse
- Eleven skal have opnået mindst 02 som standpunktskarakter i det uddannelsesspecifikke fag (USF)
- Eleven skal have opnået karakteren ”bestået” i grundforløbsprøven

Overgange mellem bekendtgørelser

Elever, som har grundforløb baseret på tidligere bekendtgørelse for erhvervsuddannelse til serviceassistent, kan optages på hovedforløbet uden supplerende undervisning.

Disse elever kan ligeledes overgå til skoleperioder under den eksisterende bekendtgørelse. Jf. Bek nr. 597 af 10/05/2022 §7 stk. 3:

Godskrivning og afkortning

På hovedforløbet godskrives der for tidligere erfaring, uddannelse og kompetencer efter bekendtgørelsens bilag 1

Ligeledes afkortes der i forhold til uddannelsesordningen for EUV2 og EUV1, ligesom der afkortes i forhold til eventuel meritafklaring/RKV.

Historik

- BEK nr 597 af 10/05/2022 (glædende bekendtgørelse for serviceassistenter)
- BEK nr. 519 af 27/04/2020
- BEK nr. 519 af 27/04/2020
- BEK nr. 392 af 09/04/2019
- BEK nr. 303 af 23/04/2018
- BEK nr. 334 af 06/04/2017
- BEK nr. 257 af 14/03/2016
- BEK nr. 294 af 24/03 2015

I bekendtgørelsen BEK nr. 519 af 27/04/2020 fjernes grundfaget Informationsteknologi F som overgangskrav, men da fagets mål indarbejdes i det uddannelsesspecifikke fag (UFS) er det det lokale uddannelsesudvalgs vurdering at der reelt ikke er ændret i de samlede overgangskrav.

Bilag 1, 2 og 3

Bedømmelseskriterier for hhv. rengøringstekniker, virksomheds-serviceassistent og hospitals-serviceassistent.

Rengøringsteknikker-prøven

Karakter	Vejledende beskrivelse	Eksempler
12 Gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler	Eleven viser en **eminent forståelse for og viden** for rengøringsteknikkers arbejdsfunktioner. Eleven kan både mundligt og praktisk udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans. Eleven er kreativ og har en forståelse for kundeønsker, tidforbrug samt god personlig fremtræden. Eleven kan uddybe og • Genkende og behandle rengøringsoverflader • Anvende midler korrekt • Forholde sig til internt – og eksternt miljø • Anvende arbejdsplaner og foretage en personlig planlægning • Udføre rengøringen sikkerhedsmæssig korrekt • Udføre rengørings- og serviceopgaver på en hygiejnisk korrekt måde • Anvende redskaber/maskiner metodisk korrekt • Til- og afrigge redskaber, rengøringsvogne og maskiner korrekt • Udføre rengøringen ergonomisk korrekt • Redegør forarbejdet med kvalitet og anvende kvalitetsmålesystemer	- Udføre rengøring af diverse overflader - Valg af rengøringsmidler herunder ○ korrekt dosering ○ korrekt sikkerhed ○ miljø - Udføre rengøringen hygiejne forsvarligt - Udføre rengøring ud fra en rengøringsplan og kan lave en personlig planlægning - Udføre rengøring med rigtigt valg af metoder/redskaber - Udføre rengøring på en ergonomisk forsvarlig måde - Viden om kvalitet og -målesystemer
	Eleven viser **en bred forståelse** for og viden for rengøringsteknikkers arbejdsfunktioner. Eleven kan med **bred forståelse** både mundligt og praktisk udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans.	- Udføre rengøring af diverse overflader - Valg af rengøringsmidler herunder

10 Gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler	Eleven er **med uvæsentlige undtagelser** kreativ og har **med uvæsentlige undtagelser** forståelse for kundeønsker, tidforbrug samt god personlig fremtræden. Eleven kan med **uvæsentlige undtagelser** uddybe og • Genkende og behandle rengøringsoverflader • Anvende midler korrekt • Anvende arbejdsplaner og foretage en personlig planlægning • Anvende redskaber/maskiner metodisk korrekt • Udføre rengøringen sikkerhedsmæssig korrekt • Udføre rengøringen ergonomisk korrekt • Udføre rengørings- og serviceopgaver på en hygiejnisk korrekt måde • Til- og afrigge redskaber, rengøringsvogne og maskiner korrekt	○ korrekt dosering ○ korrekt sikkerhed ○ miljø - Udføre rengøringen hygiejne forsvarligt - Udføre rengøring ud fra en rengøringsplan og kan lave en personlig planlægning - Udføre rengøring med rigtigt valg af metoder/redskaber - Udføre rengøring på en ergonomisk forsvarlig måde - Viden om kvalitet og -målesystemer
7	Eleven viser med **nogle undtagelser** forståelse for og viden for rengøringsteknikkers arbejdsfunktioner. Eleven kan med **nogle undtagelser** både mundligt og praktisk udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans. Eleven er med **nogle undtagelser** kreativ og har en med **nogle undtagelser** forståelse for kundeønsker, tidforbrug samt god personlig fremtræden.	- Udføre rengøring af diverse overflader - Valg af rengøringsmidler herunder ○ korrekt dosering ○ korrekt sikkerhed ○ miljø - Udføre rengøringen hygiejne forsvarligt

Gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler	Eleven kan **nogle undtagelser** uddybe og • Genkende og behandle rengøringsoverflader • Anvende midler korrekt • Forholde sig til internt – og eksternt miljø • Anvende arbejdsplaner og foretage en personlig planlægning • Udføre rengøringen sikkerhedsmæssig korrekt • Udføre rengørings- og serviceopgaver på en hygiejnisk korrekt måde • Anvende redskaber/maskiner metodisk korrekt • Til- og afrigge redskaber, rengøringsvogne og maskiner korrekt • Udføre rengøringen ergonomisk korrekt • Redegør forarbejdet med kvalitet og anvende kvalitetsmålesystemer	- Udføre rengøring ud fra en rengøringsplan og kan lave en personlig planlægning - Udføre rengøring med rigtigt valg af metoder/redskaber - Udføre rengøring på en ergonomisk forsvarlig måde - Viden om kvalitet og -målesystemer
4 Gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af	Eleven viser **med en del undtagelser** forståelse for og viden for rengøringsteknikkers arbejdsfunktioner. Eleven kan **med en del undtagelser** både mundligt og praktisk udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans. Eleven er **med en del undtagelser** kreativ og har **med en del undtagelser** en forståelse for kundeønsker, tidforbrug samt god personlig fremtræden. Eleven kan **med en del undtagelser**: uddybe og • Genkende og behandle rengøringsoverflader	- Udføre rengøring af diverse overflader - Valg af rengøringsmidler herunder ○ korrekt dosering ○ korrekt sikkerhed ○ miljø - Udføre rengøringen hygiejne forsvarligt - Udføre rengøring ud fra en rengøringsplan og kan lave en personlig planlægning

fagets mål, med adskillige væsentlige mangler	• Anvende midler korrekt • Forholde sig til internt – og eksternt miljø • Anvende arbejdsplaner og foretage en personlig planlægning • Udføre rengøringen sikkerhedsmæssig korrekt • Udføre rengørings- og serviceopgaver på en hygiejnisk korrekt måde • Anvende redskaber/maskiner metodisk korrekt • Til- og afrigge redskaber, rengøringsvogne og maskiner korrekt • Udføre rengøringen ergonomisk korrekt • Redegør forarbejdet med kvalitet og anvende kvalitetsmålesystemer	- Udføre rengøring med rigtigt valg af metoder/redskaber - Udføre rengøring på en ergonomisk forsvarlig måde - Viden om kvalitet og -målesystemer
02 Gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål	Eleven viser **med en del, også nogle betydende undtagelser** forståelse for og viden for rengøringsteknikkers arbejdsfunktioner. Eleven kan **med en del, også nogle betydende undtagelser** både mundligt og praktisk udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans. Eleven er **med en del, også nogle betydende undtagelser** kreativ og har en forståelse for kundeønsker, tidforbrug samt god personlig fremtræden. Eleven kan **med en del, også nogle betydende undtagelser** uddybe og • Genkende og behandle rengøringsoverflader • Anvende midler korrekt	- Udføre rengøring af diverse overflader - Valg af rengøringsmidler herunder ○ korrekt dosering ○ korrekt sikkerhed ○ miljø - Udføre rengøringen hygiejne forsvarligt - Udføre rengøring ud fra en rengøringsplan og kan lave en personlig planlægning - Udføre rengøring med rigtigt valg af metoder/redskaber

	• Forholde sig til internt – og eksternt miljø • Anvende arbejdsplaner og foretage en personlig planlægning • Udføre rengøringen sikkerhedsmæssig korrekt • Udføre rengørings- og serviceopgaver på en hygiejnisk korrekt måde • Anvende redskaber/maskiner metodisk korrekt • Til- og afrigge redskaber, rengøringsvogne og maskiner korrekt • Udføre rengøringen ergonomisk korrekt • Redegør forarbejdet med kvalitet og anvende kvalitetsmålesystemer	- Udføre rengøring på en ergonomisk forsvarlig måde - Viden om kvalitet og -målesystemer
00 Gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål	Eleven **har svært ved og kan ikke** vise forståelse for og viden for rengøringsteknikkers arbejdsfunktioner. Eleven **har svært ved og kan ikke** både mundligt og praktisk udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans. Eleven **har svært ved og kan ikke** være kreativ og **har svært ved og har ikke** en forståelse for kundeønsker, tidforbrug samt god personlig fremtræden. Eleven kan **har svært ved og kan ikke** uddybe og • Genkende og behandle rengøringsoverflader • Anvende midler korrekt • Forholde sig til internt – og eksternt miljø • Anvende arbejdsplaner og foretage en personlig planlægning • Udføre rengøringen sikkerhedsmæssig korrekt	- Udføre rengøring af diverse overflader - Valg af rengøringsmidler herunder ○ korrekt dosering ○ korrekt sikkerhed ○ miljø - Udføre rengøringen hygiejne forsvarligt - Udføre rengøring ud fra en rengøringsplan og kan lave en personlig planlægning - Udføre rengøring med rigtigt valg af metoder/redskaber - Udføre rengøring på en ergonomisk forsvarlig måde - Viden om kvalitet og -målesystemer

	• Udføre rengørings- og serviceopgaver på en hygiejnisk korrekt måde • Anvende redskaber/maskiner metodisk korrekt • Til- og afrigge redskaber, rengøringsvogne og maskiner korrekt • Udføre rengøringen ergonomisk korrekt • Redegør forarbejdet med kvalitet og anvende kvalitetsmålesystemer	

-03
 	
Gives for den helt uacceptable præstation
	Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse** for og viden for rengøringsteknikkers arbejdsfunktioner.
	Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse både** mundligt og praktisk at udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans.
	Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse** for at være kreativ og **er ikke i stand til at vise forståelse** for kundeønsker, tidforbrug samt god personlig fremtræden.
	
	Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse,** uddybe og
	• Genkende og behandle rengøringsoverflader
	• Anvende midler korrekt
	• Forholde sig til internt – og eksternt miljø
	• Anvende arbejdsplaner og foretage en personlig planlægning
	• Udføre rengøringen sikkerhedsmæssig korrekt
	• Udføre rengørings- og serviceopgaver på en hygiejnisk korrekt måde
	• Anvende redskaber/maskiner metodisk korrekt
		- Udføre rengøring af diverse overflader
		- Valg af rengøringsmidler herunder
		  ○ korrekt dosering
		  ○ korrekt sikkerhed
		  ○ miljø
		- Udføre rengøringen hygiejne forsvarligt
		- Udføre rengøring ud fra en rengøringsplan og kan lave en personlig planlægning
		- Udføre rengøring med rigtigt valg af metoder/redskaber
		- Udføre rengøring på en ergonomisk forsvarlig måde
		- Viden om kvalitet og -målesystemer

	• Til- og afrigge redskaber, rengøringsvogne og maskiner korrekt • Udføre rengøringen ergonomisk korrekt • Redegør forarbejdet med kvalitet og anvende kvalitetsmålesystemer	

Virksomhedsserviceassistent - eksamen		
Karakter	**Vejledende beskrivelse**	**Eksempler**
12 Gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler	Eleven viser en **eminent** forståelse for og viden om serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan både mundtligt og praktisk udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans. Eleven er selvstændig og har en forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven kan på **fremragende** vis generelt at: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver, som fremstilling af enkelte kolde og varme retter, anretning og servering. - betjene almindeligt forekommende kontormaskiner - kommunikere og udvise etisk adfærd for kundernes og brugernes henvendelser	- Udføre kopiering, sortering, laminering og scanning - Fremstille, anrette og servere enkelte kolde og varme retter - Vise forståelse for kundernes og brugernes henvendelse og yde en kompetent og værdig service
10 Gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler	Eleven viser en **bred forståelse** for og viden om serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan med en **bred forståelse** både mundtligt og en **bred forståelse** praktisk udføre opgaven delvis struktureret og med kvalitetssans. Eleven er med **uvæsentlige undtagelser** selvstændig og har med **uvæsentlige undtagelser** en forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven kan med **uvæsentlige undtagelser** generelt: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver, som fremstilling af enkelte kolde og varme retter, anretning og servering.	- Udføre kopiering, sortering, laminering og scanning - Fremstille, anrette og servere enkelte kolde og varme retter - Vise forståelse for kundernes og brugernes henvendelse og yde en kompetent og værdig service

	- betjene almindeligt forekommende kontormaskiner - kommunikere og udvise etisk adfærd for kundernes og brugernes henvendelser	
7 Gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler	Eleven viser med **nogle undtagelser** forståelse for og viden om serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan med **nogle undtagelser** både mundtligt og med **nogle undtagelser** praktisk udføre opgaven nogenlunde struktureret og med kvalitetssans. Eleven er med **nogle undtagelser** selvstændig og har med **nogle undtagelser** en forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven kan med **nogle undtagelser** generelt: Eleven kan på fremragende vis generelt: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver, som fremstilling af enkelte kolde og varme retter, anretning og servering. - betjene almindeligt forekommende kontormaskiner - kommunikere og udvise etisk adfærd for kundernes og brugernes henvendelser	- Udføre kopiering, sortering, laminering og scanning - Fremstille, anrette og servere enkelte kolde og varme retter - Vise forståelse for kundernes og brugernes henvendelse og yde en kompetent og værdig service
4 Gives for den jævne præstation, der demonstrerer	Eleven har med **en del undtagelser** kendskab til serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan med **en del undtagelser** mundtligt og med **en del undtagelser** praktisk udføre opgaven med inddragelse af relevant viden. Eleven har med **en del undtagelser** nogen kvalitetssans og en med **en del undtagelser** forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere	- Udføre kopiering, sortering, laminering og scanning - Fremstille, anrette og servere enkelte kolde og varme retter - Vise forståelse for kundernes og brugernes henvendelse og yde en kompetent og værdig service

en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler	værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven kan med **en del undtagelser** kendskab til generelt at: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver, som fremstilling af enkelte kolde og varme retter, anretning og servering. - betjene almindeligt forekommende kontormaskiner - kommunikere og udvise etisk adfærd for kundernes og brugernes henvendelser	
02 Gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål	Eleven har med **en del, også nogle betydelige undtagelser** kendskab til serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan med **en del, også nogle betydelige undtagelser** mundtlig og praktiske udføre opgaven, der er præget af mangel på struktur og kun enkelte områder af opgaven løses med inddragelse af relevant viden. Eleven har med **en del, også nogle betydelige undtagelser** en mindre forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven kan med **en del, også nogle betydelige undtagelser** i mindre grad generelt: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver, som fremstilling af enkelte kolde og varme retter, anretning og servering. - betjene almindeligt forekommende kontormaskiner	- Udføre kopiering, sortering, laminering og scanning - Fremstille, anrette og servere enkelte kolde og varme retter Vise forståelse for kundernes og brugernes henvendelse og yde en kompetent og værdig service

	- kommunikere og udvise etisk adfærd for kundernes og brugernes henvendelser	
00 Gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål	Eleven har **svært ved og kan ikke på** tilstrækkelig vis vise kendskab til serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan **svært ved og kan ikke på** mundtligt og praktisk vis udføre opgaven med tilstrækkelig viden. Eleven har **svært ved og har ikke** forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven kan **svært ved og kan** generelt **ikke**: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver, som fremstilling af enkelte kolde og varme retter, anretning og servering. - betjene almindeligt forekommende kontormaskiner - kommunikere og udvise etisk adfærd for kundernes og brugernes henvendelser	- Udføre kopiering, sortering, laminering og scanning - Fremstille, anrette og servere enkelte kolde og varme retter - Vise forståelse for kundernes og brugernes henvendelse og yde en kompetent og værdig service
-03 Gives for den helt uacceptable præstation	Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse** for serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse** for mundtlig og praktisk udføre opgaven med tilstrækkelig viden. Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse** for opgavens sammenhæng i en given situation, samt er **ikke i stand til at vise forståelse** for at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse** for at:	- Udføre kopiering, sortering, laminering og scanning - Fremstille, anrette og servere enkelte kolde og varme retter - Vise forståelse for kundernes og brugernes henvendelse og yde en kompetent og værdig service

	- planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver, som fremstilling af enkelte kolde og varme retter, anretning og servering. - betjene almindeligt forekommende kontormaskiner - kommunikere og udvise etisk adfærd for kundernes og brugernes henvendelser	

Hospitalsserviceassistent - eksamen		
Karakter	**Vejledende beskrivelse**	**Eksempler**
12 Gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler	Eleven viser en **eminent forståelse** for og viden om serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan både mundtligt og praktisk udføre opgaven struktureret og med kvalitetssans. Eleven er selvstændig og har en forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven kan på **fremragende vis** generelt at: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver - kommunikere og udvise etisk adfærd med patient/borger, pårørende og samarbejdsrelationer - arbejde ergonomisk korrekt	- udføre forflytning/lejring med udgangspunkt i patientens/borgerens egne ressourcer, relevante hjælpemidler og viden om det naturlige bevægemønster - udføre etisk korrekt patienttransport - anrette og servere mad og drikke ud fra den enkeltes kostform eller diæt - viden om og assistere ved genoptræning
10 Gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler	Eleven viser **en bred forståelse** for og viden om serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan med **en bred forståelse** både mundtligt og praktisk udføre opgaven delvis struktureret og med kvalitetssans. Eleven er med **uvæsentlige undtagelser** selvstændig og har med **uvæsentlige undtagelser** en forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven kan med **uvæsentlige undtagelser** generelt at: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver - kommunikere og udvise etisk adfærd med patient/borger, pårørende og samarbejdsrelationer - arbejde ergonomisk korrekt	- udføre forflytning/lejring med udgangspunkt i patientens/borgerens egne ressourcer, relevante hjælpemidler og viden om det naturlige bevægemønster - udføre etisk korrekt patienttransport - anrette og servere mad og drikke ud fra den enkeltes kostform eller diæt - viden om og assistere ved genoptræning
	Eleven viser med **nogle undtagelser** forståelse for og viden om	- udføre forflytning/lejring med udgangspunkt i

7 Gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler	serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan med **nogle undtagelser** både mundtligt og med **nogle undtagelser** praktisk udføre opgaven nogenlunde struktureret og med kvalitetssans. Eleven er med **nogle undtagelser** selvstændig og har med **nogle undtagelser** en forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven kan med **nogle undtagelser** for det meste generelt at: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver - kommunikere og udvise etisk adfærd med patient/borger, pårørende og samarbejdsrelationer - arbejde ergonomisk korrekt	patientens/borgerens egne ressourcer, relevante hjælpemidler og viden om det naturlige bevægemønster - udføre etisk korrekt patienttransport - anrette og servere mad og drikke ud fra den enkeltes kostform eller diæt - viden om og assistere ved genoptræning
4 Gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler	Eleven har med **en del undtagelser** kendskab til serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan med **en del undtagelser** mundtligt og med **en del undtagelser** praktisk udføre opgaven med inddragelse af relevant viden. Eleven har med **en del undtagelser** nogen kvalitetssans og en forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven har med **en del undtagelser** kendskab til generelt at: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver - kommunikere og udvise etisk adfærd med patient/borger, pårørende og samarbejdsrelationer - arbejde ergonomisk korrekt	- udføre forflytning/lejring med udgangspunkt i patientens/borgerens egne ressourcer, relevante hjælpemidler og viden om det naturlige bevægemønster - udføre etisk korrekt patienttransport - anrette og servere mad og drikke ud fra den enkeltes kostform eller diæt - viden om og assistere ved genoptræning

02 Gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål	Eleven har med **en del, også nogle betydende undtagelser** kendskab til serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven kan med **en del, også nogle betydende undtagelser** mundtlige og praktiske udførelse af opgaven er præget af mangel på struktur og kun enkelte områder af opgaven løses med inddragelse af relevant viden. Eleven har med **en del, også nogle betydende undtagelser** en mindre forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven kan med **en del, også nogle betydende undtagelser** generelt at: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver - kommunikere og udvise etisk adfærd med patient/borger, pårørende og samarbejdsrelationer - arbejde ergonomisk korrekt	- udføre forflytning/lejring med udgangspunkt i patientens/borgerens egne ressourcer, relevante hjælpemidler og viden om det naturlige bevægemønster - udføre etisk korrekt patienttransport - anrette og servere mad og drikke ud fra den enkeltes kostform eller diæt - viden om og assistere ved genoptræning
00 Gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål	Eleven har **svært ved og kan ikke** på tilstrækkelig vis vise kendskab til serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven har **svært ved og kan ikke** mundtligt og praktisk udføre opgaven med tilstrækkelig viden. Eleven har **svært ved og kan ikke** vise forståelse for opgavens sammenhæng i en given situation, samt at kommunikere værdigt med alle parter og er omhyggelig med hygiejnen og sikkerheden. Eleven har **svært ved og kan ikke** generelt at:	- udføre forflytning/lejring med udgangspunkt i patientens/borgerens egne ressourcer, relevante hjælpemidler og viden om det naturlige bevægemønster - udføre etisk korrekt patienttransport - anrette og servere mad og drikke ud fra den enkeltes kostform eller diæt

	- planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver - kommunikere og udvise etisk adfærd med patient/borger, pårørende og samarbejdsrelationer - arbejde ergonomisk korrekt	- viden om og assistere ved genoptræning
-03 Gives for den helt uacceptable præstation	Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse for** at vise kendskab til serviceassistentens fagområder og arbejdsfunktioner. Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse for** mundtligt og er **ikke i stand til at vise forståelse for** praktisk udføre opgaven med tilstrækkelig viden. Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse for** opgavens sammenhæng i en given situation, samt **ikke i stand til at vise forståelse for** at kommunikere værdigt med alle parter og er **ikke i stand til at vise forståelse for** omhyggeligheden med hygiejnen og sikkerheden. Eleven er **ikke i stand til at vise forståelse for** generelt at: - planlægge, klargøre og gennemføre serviceopgaver - kommunikere og udvise etisk adfærd med patient/borger, pårørende og samarbejdsrelationer - arbejde ergonomisk korrekt	- udføre forflytning/lejring med udgangspunkt i patientens/borgerens egne ressourcer, relevante hjælpemidler og viden om det naturlige bevægemønster - udføre etisk korrekt patienttransport - anrette og servere mad og drikke ud fra den enkeltes kostform eller diæt - viden om og assistere ved genoptræning