

Lokal undervisningsplan (LUP)

for
Grundforløb 2

Serviceassistent

2026/2027

Indhold

1. Referencer og links	3
1.1 Bekendtgørelser, pædagogiske grundlag mm - Generelt.....	3
1.2 Bekendtgørelser og uddannelsesordninger – Uddannelsesrettet.....	3
2. Forløbsbeskrivelse	3
2.1 Undervisningsplan med læringsmål, tværfaglighed samt feedback	3
2.2 Læringsmål for de faglige overgangskrav (uddannelsesspecifikke kompetencer)	7
2.3 Øvrige fag – Certifikatfag og Bonusfag	9
3. Indhold i undervisningen - Generelt.....	9
3.1 Brancherettede håndværkeruddannelser	9
3.2 Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning	9
3.3 Differentiering	9
4. Evaluering og bedømmelse – Generelt	10
4.1 Løbende evaluering og feedback i undervisningen	10
4.2 Afsluttende bedømmelse – bedømmelseskriterier og grundlag	10
5. Indhold, evaluering og bedømmelse - samtlige fag	12
12947 Overgangskrav, Serviceassistent	13
15787 Uddannelsesspecifikt fag, Grundforløbsprøve	15
5.1 Grundfag/Certifikatfag	16
20029 Førstehjælp på eud eft, DFR udd.planer	16
10805 Brandbekæmpelse	16
10804 Dansk E	16
10819 Naturfag F	16

1. Referencer og links

1.1 Bekendtgørelser, pædagogiske grundlag mm - Generelt

- Gældende bekendtgørelser, uddannelsesordninger, pædagogisk grundlag, vejledninger mm - [link](#)

1.2 Bekendtgørelser og uddannelsesordninger – Uddannelsesrettet

- Bekendtgørelse om uddannelsen Serviceassistent - [link](#)
- Uddannelsesordning – [link](#)

2. Forløbsbeskrivelse

2.1 Undervisningsplan med læringsmål, tværfaglighed samt feedback

Tryk på de respektive fagnumre i skemaet for at få udfoldet fagene i forhold til indhold og bedømmelse

Grundfagene er så vidt muligt fagtonet og planlagt så de understøtter fagfagligheden bedst muligt.

Detailplanen fremgår af i LMS systemet.

Modul og varighed	Titel og indhold	Læringsmål Faglige overgangskrav (12970) og grundforløbsprøve (15770)	Dansk E (10804)	Naturfag F (10819)
Intro (1 uge)	Emner: • Intro til it-systemer • UV-materialer • Faglokaler • Sikkerhed • Uddannelsen Underviseren giver feedback på: • Social adfærd • Interesse for faget • Koncentration • Fremmøde • Faglig forberedelse			
Modul 1 (15 uger)	Fag: • Midler og overflader • Arbejdsmiljø • Fødevarehygiejne • Arbejdsplanlægning • Ergonomi • Grundlæggende rengøring Underviseren giver feedback på: • Afleveringsopgaver • Praktiske øvelser • Summativ evaluering i relation til undervisningsmålene • Formativ dialog omkring hvad eleven/lærlingen skal			

	arbejde med for at nå undervisningsmålet • Fremlæggelser • Personlig/social/faglig feedback (lærer-elev/lærlinge samtaler)			
Virksomhedsforlagt undervisning (1 uge)	Forløbet indledes med et oplæg fra underviseren om formål, mål og rammer for den virksomhedsforlagte undervisning. Eleven finder herefter en praktikplads på et relevant værksted. Under forløbet deltager eleven i virksomhedens daglige arbejdsopgaver. Underviseren besøger virksomheden og følger op på elevens læring og trivsel. Efter forløbet evalueres elevens udbytte, og erfaringerne inddrages i den efterfølgende undervisning.			
Mini-projekt (2 uger)	Miniprojekt: Praktisk mini-eksamen: selvstændig faglig opgave og mundtligt forsvar Underviseren giver feedback på: • Mundtlig gennemgang: spørgsmål af tilfældig karakter fra hele GF2-curriculum			

Eksamen (2 uger)	Afsluttende GF2-prøve Underviseren giver feedback på: • Afsluttende standpunktskarakter baseres på hele forløbet – se afsnit 7 • Prøvekarakter gives på baggrund af den afsluttende prøve Feedback gives efter prøven som opsummerende evaluering			
----------------------------	---	--	--	--

2.2 Læringsmål for de faglige overgangskrav (uddannelsesspecifikke kompetencer)

1	Eleven kan anvende generelle funktioner i informationsteknologiske værktøjer til tekst- og talbehandling, der kan bruges i løsning af brancherelevante opgaver.
2	Eleven kan forholde sig til IT-anvendelse generelt i branchen.
3	Eleven kan i enkle og overskuelige situationer vælge kommunikationsformer og -metoder, der er tilpasset forskellige service-, samarbejds- og kommunikationssituationer.
4	Eleven kan kommunikere mundtligt, skriftligt og digitalt i arbejds- og samarbejdssituationer.
5	Eleven kan i enkle og overskuelige situationer samarbejde med andre om at håndtere konflikter mellem kolleger, brugere, klienter, kunder m.fl. med fokus på egen fremtoning og adfærd.
6	Eleven kan handle serviceminded i arbejds- og samarbejdssituationer.
7	Eleven kan ved aktiv deltagelse skabe rammer for et fysisk og psykisk godt arbejdsmiljø.
8	Eleven kan i enkle og overskuelige situationer medvirke til at fremme bevidstheden om forebyggelse af arbejdsskader og sundhed på arbejdspladsen.
9	Eleven kan ud fra viden om ergonomi og arbejdsstillinger udføre rengøringsarbejde ergonomisk korrekt.
10	Eleven kan udføre rengøringsarbejde ergonomisk korrekt.
11	Eleven kan anvende viden om hygiejne, herunder personlig hygiejne og korrekt håndhygiejne for at minimere smittespredning.
12	Eleven kan i enkle og overskuelige situationer anvende viden om mikroorganismers livsbetingelser med henblik på at bryde smitteveje ved at udføre rengøringsarbejdet hygiejnisk, herunder anvende hygiejniske standarder.
13	Eleven kan vælge og anvende almindeligt forekommende redskaber og maskiner til professionel rengøring.

14	Eleven kan genkende typiske overflader på gulve, vægge, inventar, samt medvirke til en vurdering af, hvilke rengøringsmidler og -metoder overfladen kan tåle.
15	Eleven kan i enkle og overskuelige situationer udføre almindelig professionel rengøring af forskellige lokale- og materialetyper efter en arbejdsplan.
16	Eleven kan gennemføre en personlig planlægning af eget arbejde med udgangspunkt i arbejdsplanen og brugernes ønsker.
17	Eleven kan anvende egnede arbejdsmetoder og rationelt arbejde ved daglig erhvervsrengøring.
18	Eleven har viden om kostens betydning for helbred og velvære ved tilberedning, anretning og servering af ernæringsrigtig mad.
19	Eleven kan samarbejde med kollegaer om at vælge principper for egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad.
20	Eleven kan anvende almindeligt forekommende køkkenmaskiner til brug for simpel madtilberedning.
21	Eleven kan anvende viden om rettigheder og pligter i samfundet og på arbejdsmarkedet.
22	Eleven kender til relevante serviceopgaver på hospital, plejehjem og andre institutioner, og forstår sin egen fremtoning og adfærds påvirkning på opgaveløsningen.
23	Eleven kan medvirke til transport af patienter.
24	Eleven kender til principper for at arbejde med grøn omstilling og bæredygtighed i branchen.
25	Eleven har forståelse for relevante teknologiers påvirkning på branchen.

2.3 Øvrige fag – Certifikatfag og Bonusfag

Kompetencer svarende til Førstehjælp på erhvervsuddannelserne efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner

Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer

3. Indhold i undervisningen - Generelt

3.1 Brancherettede håndværkeruddannelser

Generelt tages udgangspunkt i at vi underviser på erhvervsrettede uddannelser og at vores undervisning er tilpasset den branche som uddannelsen henvender sig til.

Arbejdsformerne veksler mellem undervisnings på grundlæggende teoretisk og fagligt niveau gennem oplæg fra underviseren, læsning af teori, selvstændig løsning af opgaver, gruppearbejde, projekter og opgaver samt praktisk arbejde i værkstedet.

Dette er den overordnede plan. Detailplanlægningen vil fremgå i vores LMS-system.

3.2 Helheds-, anvendelsesorienteret samt praksisrelateret undervisning

Samarbejde med andre faggrupper er en kernekompetence for mange faglærte håndværkere. På denne uddannelse kommer grundfagskompetencer også i spil, ligesom systematik, samarbejde og kommunikation.

Projektarbejder er sammen med holdundervisning valgt som undervisningsmetoder, da disse arbejdsformer afspejler den virkelighed, som lærlingene oplever i deres praksis i virksomhederne og på skolen. Undervisningen giver mulighed for individuelt præg på deres læringsproces.

3.3 Differentiering

Gennem forskellige arbejdsformer og gennem elevernes/lærlingenes eget faglige niveau og praktiske erfaring skabes rummet for den differentierede undervisning, hvorved der kan differentieres på sværhedsgrad, viden og erfaring.

Det ønskes, at alle lærlinge uanset forudsætninger oplever motiverende, varierende og udfordrende undervisning.

Differentieringen tager udgangspunkt i den enkelte lærling. Der kan differentieres ud fra :

- Faglige niveauer – grupper kan sammensættes, så alle har ensartede niveauer eller forskellige niveauer
- Grupper kan sammensættes ud fra erfaringer i praktikken – hhv. store og små virksomheder
- Opgaverne er tilpasset den tid, der er til rådighed – ekstra opgaver eller højere krav til elever der er hurtige
- Der kan differentieres på undervisningsformen. Der kan være instruktionsvideoer, manualer m.mv., som nogle elever kan tage udgangspunkt i, mens andre modtager oplæg fra underviseren

Indhold i undervisningen er udfoldet og konkretiseret under de respektive fag.

4. Evaluering og bedømmelse – Generelt

4.1 Løbende evaluering og feedback i undervisningen

Underviseren skal sikre, at **lærlingene opnår en klar opfattelse af fagets mål** samt at lærlingen er klar over egne handlemuligheder i relation til at kunne opfylde målene

Underviseren giver løbende feedback, hvilket foregår ved tilbagemelding på opgaver i værkstedet, klasserummet og i vores LMS system. Desuden er der individuelle og/eller gruppevis samtaler, hvor underviser og lærling med afsæt i en vurdering af en praksis, en opgave, en proces eller et produkt, reflekterer over lærlingens viden, færdigheder og kompetencer.

Der gives formativ feedback med det formål, at underviseren og lærlingen i fællesskab finder vejen frem til at nå målet for undervisningen.

4.2 Afsluttende bedømmelse – bedømmelseskriterier og grundlag

Bedømmelse

Lærlingene bedømmes ud fra de opgaver, processer og produkter, som opfylder **fagets mål** og som de har arbejdet med i undervisningen.

Bedømmelseskriterier

Elementer der er væsentlige for bedømmelsen er bl.a.:

- Helhedsvurdering
- Anvendelse af faglige ord og begreber
- Faglige handlinger

Følgende bedømmelser anvendes (konkret bedømmelse fremgår af fagene nedenfor):

- Bestået/ikke bestået
- Delkarakter efter 7-trinsskalaen
- Standpunktskarakter efter 7-trinsskalaen
- Svendeprøvekarakter efter 7-trinsskalaen

Evaluerings og bedømmelse er udfoldet og konkretiseret under de respektive fag.

5. Indhold, evaluering og bedømmelse - samtlige fag

Fagene er opdelt i faglige fag, valgfag/bonusfag og grundfag/certifikatfag. Fagnumrene står i rækkefølge indenfor de respektive opdelinger.

Grundfagene er så vidt muligt fagtonet og planlagt så de understøtter fagfagligheden bedst muligt.

Detailplanen fremgår af i LMS systemet.

Afsluttende bedømmelse (standpunktskarakter)

Bedømmelsesgrundlag

Følgende ligger som grundlag for den afsluttende karakter (Vægtning står i parentes):
• Minieksamen (12 øvelser) (0,5) • Skriftlige test gennem forløbet (0,2) • Gruppearbejde (0,1) • Teoretiske og faglige kompetencer (0,1) • Afleveringsopgaver og praktiske kompetencer (0,1)

Bedømmelseskriterier

Følgende anvendes som bedømmelseskriterier:
• Begyndende systemforståelse • Interesse for faget • Fagligt sprog • Informationssøgning • Faglig kommunikation • Praktiske kompetencer • Planlægge et arbejdsforløb • Begyndende brancheforståelse

Væsentlige og uvæsentlige mangler

Den fremragende præstation (12) – uvæsentlige mangler:
• Mindre væsentlige mangler • Forkert justering, hvor eleven selv finder fejlen (eksempel) • Rigtig logistisk fremgangsmetode • Eleven kan forklare processen fra start til slut • Eleven kan fejlsøge på systemet og forklare hvorfor
Den tilstrækkelige præstation (02) – væsentlige mangler:
• Manglende systemforståelse (begynder forkert sted på bilen) • Kan ikke udføre simple håndværksmæssige processer • Manglende evne til planlægning • Manglende datasøgning • Skal have meget hjælp til at løse opgaven • Har svært ved at navngive komponenter og deres funktion

[Link tilbage til forløbsbeskrivelse](#)

12947 Overgangskrav, Serviceassistent

- Eleven kan anvende generelle funktioner i informationsteknologiske værktøjer til tekst- og talbehandling, der kan bruges i løsning af brancherelevante opgaver.
- Eleven kan i enkle og overskuelige situationer vælge kommunikationsformer og metoder, der er tilpasset forskellige service-, samarbejds- og kommunikationssituationer.
- Eleven kan i enkle og overskuelige situationer samarbejde med andre om at håndtere konflikter mellem kolleger, brugere, klienter, kunder m.fl. med fokus på egen fremtoning og adfærd.
- Eleven kan anvende viden om hygiejne, herunder personlig hygiejne og korrekt håndhygiejne for at minimere smittespredning.
- Eleven kan genkende typiske overflader på gulve, vægge, inventar, samt medvirke til en vurdering af, hvilke rengøringsmidler og -metoder overfladen kan tåle.
- Eleven kan gennemføre en personlig planlægning af eget arbejde med udgangspunkt i arbejdsplanen og brugernes ønsker.
- Eleven kan samarbejde med kollegaer om at vælge principper for egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad.
- Eleven kan anvende almindeligt forekommende køkkenmaskiner til brug for madtilberedning.
- Eleven kan anvende viden om rettigheder og pligter i samfundet og på arbejdsmarkedet.

- Eleven kan forholde sig til it-anvendelse generelt i branchen.
- Eleven kan kommunikere mundtligt, skriftligt og digitalt i arbejds- og samarbejdssituationer.
- Eleven kan handle serviceminded i arbejds- og samarbejdssituationer.
- Eleven kan ved aktiv deltagelse skabe rammer for et fysisk og psykisk godt arbejdsmiljø.
- Eleven kan i enkle og overskuelige situationer medvirke til at fremme bevidstheden om forebyggelse af arbejdsskader og sundhed på arbejdspladsen.
- Eleven kan ud fra viden om ergonomi og arbejdsstillinger udføre rengøringsarbejde ergonomisk korrekt.
- Eleven kan i enkle og overskuelige situationer anvende viden om mikroorganismers livsbetingelser med henblik på at bryde smitteveje ved at udføre rengøringsarbejdet hygiejnisk, herunder anvende hygiejniske standarder.
- Eleven kan vælge og anvende almindeligt forekommende redskaber og maskiner til professionel rengøring.
- Eleven kan i enkle og overskuelige situationer udføre almindelig professionel rengøring af forskellige lokale- og materialetyper efter en arbejdsplan.
- Eleven har viden om kostens betydning for helbred og velvære ved tilberedning, anretning og servering af ernæringsrigtig mad.
- Eleven kender til relevante serviceopgaver på hospital, plejehjem og andre institutioner, og forstår sin egen fremtoning og adfærds påvirkning på opgaveløsningen.
- Eleven kan medvirke til transport af patienter.
- Eleven kender til principper for at arbejde med grøn omstilling og bæredygtighed.
- Eleven har forståelse for relevant teknologis påvirkning på branchen.

15787 Uddannelsesspecifikt fag, Grundforløbsprøve

Indstillingskrav til GF2-prøven

Krav for at blive indstillet til grundforløbsprøven:
For at blive indstillet til grundforløbsprøven skal eleven have opnået de uddannelsesspecifikke kompetencemål for grundforløbets 2. del.
For at dokumentere dette skal eleven have mindst 02 i standpunktskarakter i de uddannelsesspecifikke fag.
En standpunktskarakter under 02 betyder, at kompetencemålene ikke er opnået, og eleven kan derfor ikke indstilles til grundforløbsprøven.

Grundforløbsprøven – afsluttende bedømmelse

Beskrivelse

Den standardiserede grundforløbsprøve for uddannelsen er en individuel praktisk opgave med mundtlig overhøring

Udover elevens praktiske præsentation og løbende mundtlige overhøring, bedømmes eleven også på planlægning af opgaveløsning samt arbejdsmiljø (orden, ergonomi etc.)

Trækning samt forberedelse af opgaven varer 30 minutter.

Eksaminationen (den praktiske opgave inkl. mundtlig overhøring samt oprydning/rengøring) varer 3 timer 15 min.

Votering samt individuel feedback varer ca. 2 timer

Karakterskala: Bestået/ikke bestået

Eksaminationsgrundlaget

Følgende ligger som grundlag for eksamen
• En opgave der er udarbejdet i de sidste uger af undervisningen, samt en lodtrukken opgave • Undervisnings kompendier (løbende udfyldt og godkendt ifm. undervisningen)

[Link tilbage til forløbsbeskrivelse](#)

5.1 Grundfag/Certifikatfag

Udover beskrivelsen under de respektive fagnumre refereres der til fagbilaget - Bekendtgørelse om grundfag, erhvervsfag, erhvervsrettet andetsprogsdansk og kombinationsfag i erhvervsuddannelserne og om adgangskurser til erhvervsuddannelserne.

20029 Førstehjælp på eud eft, DFR udd.planer

Kompetencer svarende til Førstehjælp på erhvervsuddannelserne

10805 Brandbekæmpelse

Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og Sikringsteknisk Instituts gældende retningslinjer

10804 Dansk E

LUP findes på hjemmesiden [LUP for grundfag](#)

10819 Naturfag F

LUP findes på hjemmesiden [LUP for grundfag](#)

[Link tilbage til forløbsbeskrivelse](#)