

Lokal undervisningsplan (LUP)

for
Hovedforløb

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. Opbygning/fagstruktur	3
2.1 Skolefag/Fagoversigt.....	3
2.2 Kompetencemål.....	4
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. Fagoversigt og læringsmål, sammenhæng	11

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. Opbygning/fagstruktur

2.1 Skolefag/Fagoversigt

Fagnr.	Fag - rengøringstekniker	Niveau	EUD	EUV	H1 eud	H1 euv	H2 eud	H2 euv
10821	Psykologi	F	1	1	1	1		
18911	Samspil i rengøringsbranchen før, nu og i fremtiden	Rutineret	1,4	1,4	1,4	1,4		
18916	Praktisk erhvervsrengøring	Avanceret (3)	2	1,5	1,3	0,8	0,7	0,7
18918	Arbejdstilrettelæggelse og affaldshåndtering	Avanceret	1,2	1,2	1	1	0,2	0,2
18921	Specielle rengøringsopgaver	Rutineret	2	1,9	0,9	0,8	1,1	1,1
18917	Kvalitetssikring	Avanceret	1,4	1,2			1,4	1,2
18926	Rengøringshygiejne	Avanceret	2	1,8	0,4	0,4	1,6	1,4
	Valgfag (afvikling og forberedelse til eksamen, afslutning)		1	1			1	1
15578	Afsluttende prøve- rengøringstekniker	Uden niveau						
Samlet			12	11	6	5,4	6	5,6

Fagnr.	Fag - hospitalsserviceassistent	Niveau	EUD	EUV	H3 eud	H3 euv	H4 eud	H4 euv
18928	Patienttransport og forflytning	Avanceret	2	1,8	1,4	1,2	0,6	0,6
18929	Forflytning og speciallejring	Avanceret	1	0,8			1	0,8
18931	Tilberedning, anretning og servering samt diæter	Rutineret	1	1			1	1
18930	Mødet med patienten - etik og sygdomslære	Begynder	1,2	1	1,2	1		
18932	Brancherelateret engelsk	Begynder	1,8	1,8	1,6	1,6	0,2	0,2
18933	Arbejdet med døende og afdøde patienter	Rutineret	1	0,8			1	0,8
18934	Fysisk genoptræning af borgere/patienter	Begynder	1	0,8	0,8	0,6	0,2	0,2
	valgfri speciale fag							
11985	Kontakt med psykisk syge	Begynder	1	1			1	1

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Serviceassistent – GF2 24-08-2027



18936	Diæter og allergikost	Begynder	1	1	1	1		
	Valgfag - klargøring og afvikling af eksamen		1	1			1	1
7765	Afsluttende prøve serviceassistent	Uden niveau						
Samlet			12	11	6	5,4	6	5,6

Fagnr.	Fag - virksomhedsserviceassistent	Niveau	EUD	EUV	H3 eud	H3 euv	H4 eud	H4 euv
18937	Mødeservice	Rutineret	1,2	1			1,2	1
18932	Brancherelateret engelsk	Begynder	1,8	1,8	1,6	1,6	0,2	0,2
18938	Grundtilberedning 1	Begynder	3	2,6	2,4	2	0,6	0,6
18939	Kontorsupport	Rutineret	1	0,8	1	0,8		
12053	Anretning, servering og brugerbetjening	Rutineret	1	0,8			1	0,8
12057	Indeklima	Rutineret	1	1			1	1
17481	Grøn kost	Begynder	1	1	1	1		
12056	Kundeservice og kvalitetsstyring	Avanceret	1	1			1	1
	Valgfag - klargøring og afvikling af eksamen		1	1			1	1
7766	Afsluttende prøve serviceassistent	Uden niveau						
Samlet			12	11	6	5,4	6	5,6

2.2 Kompetencemål

Nr	Kompetencemål	Specialer
1	Eleven kan selvstændigt planlægge, rationelt udføre og vurdere rengørings- og serviceopgaver på institutioner, hospitaler, virksomheder og private hjem efter givne rengøringsplaner og de forskellige forhold, der er på det aktuelle arbejdsområde.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
2	Eleven kan vurdere, udvælge og anvende de korrekte rengøringsmidler i henhold til overflader og opgavens art og under planlægning og udførelse af rengøringsopgaver tage hensyn til personlig sikkerhed, indeklima samt det eksterne miljø.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
3	Eleven kan planlægge og udføre rengøring med hensyn til bæredygtighed og grøn omstilling med fokus på klima og miljø.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
4	Eleven kan på avanceret niveau omsætte teoretisk viden om rengøring og hygiejniske principper herunder viden om arbejdsbeklædning, håndhygiejne og personlig hygiejne i udførelsen af sine praktiske opgaver.	Hospitalsservice Virksomhedsservice

		Rengøringstekniker
5	Eleven kan på avanceret niveau med viden om hygiejne og mikroorganismer forebygge og hindre spredning af mikroorganismer, bryde smitteveje og sikre en relevant hygiejnisk standard.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
6	Eleven skal have forståelse for udarbejdelse af rengøringsplaner, både digitale og analoge. Herunder forståelse for forhold der påvirker tidsforbrug, kvalitet og hygiejne.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
7	Eleven kan redegøre for arbejdet med rengøringskvalitet, og anvende kvalitetsmålesystemer til vurdering af rengøringskvalitet.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
8	Eleven kan vurdere kvalitetsniveau ud fra en bestemt kvalitetsprofil og anvende forskellige metoder til vurdering, herunder med anvendelse af digitale redskaber.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
9	Eleven kan ud fra en forståelse af digitale redskabers anvendelsesmuligheder udvælge og anvende relevante digitale redskaber og værktøjer til skriftlig kommunikation og informationssøgning samt til kvalitetsarbejde og dokumentation.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
10	Eleven kan i skrift og tale kommunikere hensigtsmæssigt og forståeligt med kunder, brugere, borgere, patienter og psykisk sårbare mm.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
11	Eleven kan kommunikere hensigtsmæssigt i samarbejde på tværs af faggrupper og teams.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
12	Eleven kan medvirke til at forebygge og håndtere konflikter i mødet med kollegaer, kunder, brugere, borgere, patienter og psykisk sårbare mm.	Hospitalsservice Virksomhedsservice Rengøringstekniker
13	Eleven kan agere serviceminded og professionelt i mødet med kunder og brugere og kan yde og tilpasse service.	Hospitalsservice

		Virksomhedsservice
		Rengøringstekniker
14	Eleven kan forebygge arbejdsbetingede skader og lidelser hos sig selv og andre på baggrund af viden og forståelse om kroppens fysik og funktion.	Hospitalsservice
		Virksomhedsservice
		Rengøringstekniker
15	Eleven kan udføre affaldshåndtering ud fra en forståelse for sammenhæng mellem håndtering af affald og det samlede miljø samt den personlige sikkerhed.	Hospitalsservice
		Virksomhedsservice
		Rengøringstekniker
16	Eleven har forståelse for og kan betjene, justere og vedligeholde den nyeste rengøringsteknologi, herunder robotter, samt har kendskab til hvordan den nyeste rengøringsteknologi mm. kan anvendes med hensyn til at sikre en effektiv rengøring.	Hospitalsservice
		Virksomhedsservice
		Rengøringstekniker
17	Eleven kan transportere, forflytte, lejre og speciallejre patienter og gennem kommunikation skabe en tryk situation for patienten i forflytningssituationen.	Hospitalsservice
18	Med viden om diæter kan eleven tilberede og anrette simple retter til patienter.	Hospitalsservice
19	Eleven kan udvise skærpet opmærksomhed i det daglige arbejde i relation til omgang med patienter og videregive relevante observationer til samarbejdsparter.	Hospitalsservice
20	Eleven kan varetage praktiske opgaver og arbejde efter gældende procedurer med terminale patienter, afdøde og pårørende.	Hospitalsservice
21	Eleven kan udføre service korrekt i forhold til hospitalets etiske retningslinjer og bistå relevante faggrupper på hospitaler, plejehjem mv.	Hospitalsservice
22	Eleven kan anvende digitale oversættelsesværktøjer til at kommunikere med patienter.	Hospitalsservice
23	Eleven kan håndtere mad- og depotbestillinger samt aktivt bidrage til at reducere madspild og fremme bæredygtigt forbrug, i samspillet med relevante faggrupper.	Hospitalsservice
24	Eleven kan udføre rengøring og klargøring af hospitalsudstyr og specielle lokaletyper på hospitaler.	Hospitalsservice
25	Eleven kan anvende velfærds- og robotteknologi i arbejdet med forflytning, forskellige transportformer og rengøring på hospital	Hospitalsservice

Lokal undervisningsplan (LUP) – 2026/2027

Serviceassistent – GF2 24-08-2027



26	Eleven har forståelse for og kan anvende nye teknologier i arbejdet.	Hospitalsservice
27	Eleven kan inddrage viden om grøn omstilling og bæredygtighed i sine arbejdsgange.	Hospitalsservice
28	Eleven har forståelse for sin egen rolle i samspillet med øvrige faggrupper og kan samarbejde om patienten på tværs af faggrupper.	Hospitalsservice
29	Eleven skal have grundlæggende forståelse for arbejdet med ren-rumsrengøring. Hvilket betyder, at eleven har forståelsen for at ren-rumsopgaven er styret af krav fra lægemiddelstyrelsen, og hvordan man omsætter de krav til praktik - at håndtere renrum.	Hospitalsservice
30	Eleven kan kommunikere og konflikthåndtere med patienter og pårørende med forståelse for deres situation og særlige behov.	Hospitalsservice
31	Eleven kan anvende engelsk i arbejdet som del af kommunikation med kunder, kollegaer og brugere.	Virksomhedsservice
32	Eleven kan planlægge og gennemføre serviceopgaver i forbindelse med møder og konferencer.	Virksomhedsservice
33	Eleven kan klargøre AV udstyr til møder, både fysisk og onlinemøder, herunder projektorer, lyd og videokonferenceudstyr.	Virksomhedsservice
34	Eleven kan udføre simple anretnings- og serveringsformer.	Virksomhedsservice
35	Eleven kan udføre serviceopgaver i forbindelse med modtagelse af gæster og booking af møder og forstår sin egen rolle som en del af det gode værtskab.	Virksomhedsservice
36	Eleven kan med viden om god hygiejne udføre simple tilberedninger.	Virksomhedsservice
37	Eleven kan udføre service og bistå ved almindelige vedligeholdsmæssige opgaver og mindre reparationer i samarbejde med relevante faggrupper.	Virksomhedsservice
38	Eleven kender til relevant lovgivning og krav til indeklimate med fokus på rengøringens betydning for dette og hvordan eleven gennem sit arbejde kan medvirke til at opretholde et godt indeklima.	Virksomhedsservice
39	Eleven kan foretage pasning af almindelige indendørsplanter.	Virksomhedsservice
40	Eleven kan ud fra viden på et grundlæggende niveau medvirke til at forebygge forekomst af almindelige skadedyr og parasitter.	Virksomhedsservice
41	Eleven har forståelse for ESG-rapportering og kan medvirke til rapportering.	Virksomhedsservice

42	Eleven kan anvende digitale oversættelsesværktøjer til at kommunikere med kunder og brugere på andre sprog.	Virksomhedsservice
----	---	--------------------

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. Fagoversigt og læringsmål, sammenhæng

Her er på overordnet plan beskrevet sammenhængen mellem fag og læringsmål

Fagene er opdelt i faglige fag, valgfag/valgfri speciale fag og grundfag.

Reference til læringsmålene kan findes i bekendtgørelser og uddannelsesordninger - uddannelsesrettet.

Fagnr.	Fag	Læringsmål
15578	Afsl.prv Rengøringstekniker	
23868	Ergonomi, arbejdsmiljø og affaldshåndtering	2, 3, 14, 15
23788	Ergonomi, arbejdsmiljø og affaldshåndtering	2, 3, 14, 15
23792	Erhvervsrengøring	1, 2, 3, 14, 16
23869	Erhvervsrengøring	1, 2, 3, 14, 16
23865	Planlægning og kvalitet	1, 6, 7, 8, 9
23872	Planlægning og kvalitet	1, 6, 7, 8, 9
10821	Psykologi	
23867	Rengøringshygiejne	4, 5
23787	Rengøringshygiejne	4, 5
23863	Rengøringskemi, overflader og miljø	2, 3
23871	Rengøringskemi, overflader og miljø	2, 3
23862	Samarbejde, service og konfliktløsning i praksis	9, 10, 11, 12, 13
23866	Samarbejde, service og konfliktløsning i praksis	9, 10, 11, 12, 13

