

# PERSONLIG UDVIKLING TIL ARBEJDE OG UDDANNELSE



## FAG: PERSONLIG UDVIKLING TIL ARBEJDE OG UDDANNELSE

|                                  |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>45362       | <b>Varighed</b><br>5 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 1.090,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 3.072,75 |

**Målgruppe:** Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte medarbejdere i industrien.

**Beskrivelse:** Efter gennemført kursus kan deltageren:

Tilegne sig ny viden og er motiveret til yderligere udvikling og uddannelse, fagligt såvel som personligt med henblik på at matche omskiftelige behov på arbejdspladsen og arbejdsmarkedet som helhed.

Opstille klare ønsker og mål i forhold til egen kvalificering og uddannelse med henblik på at matche behovene inden for eget fagområde.

Håndtere udviklingssamtaler herunder etablere kontakt med og blive forstået af andre mennesker og tackle situationer, hvor deltageren møder modstand, herunder forstå de psykologiske mekanismer, der henholdsvis fremmer og hæmmer præcis kommunikation.

## Kontakt

AMU-Fyn

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 14.976,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 42.422,75

## Tilmelding



## FAG: DANSK SOM ANDETSPROG FOR F/I, BASIS

|                                  |                                             |
|----------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>45572       | <b>Varighed</b><br>40 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 8.720,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 22.762,00 |

**Målgruppe:** Uddannelsen henvender sig til personer med dansk som andetprog, som arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

**Beskrivelse:** Deltagerne har et elementært kendskab til relevant specifikt fagsprog og kan anvende det til at forstå og kommunikere mundtligt om fagområdets centrale begreber, fx materialer, maskiner, udstyr og arbejdsprocesser.

Deltagerne har et elementært kendskab til alment fagsprog og kan anvende det til at forstå og kommunikere mundtligt om almene processer, handlinger, tilstande og egenskaber inden for fagområdet. Heri indgår anvendelse af relevante begreber inden for regning, matematik og forskellige afbildningsformer.

Deltagerne har et elementært kendskab til det danske sprogs grammatik og kan i nogen grad gøre brug heraf i den faglige og almene kommunikation.

Deltagerne kan på et elementært niveau kommunikere på dansk om planlægning og udførelse af arbejdsprocesser, og de kan søge og formidle relevante informationer, blandt andet ved hjælp af IT.

Deltagerne kan på et elementært niveau anvende deres flerkulturelle kompetencer til at orientere sig i forhold til det danske arbejdsmarked og branchens arbejdspladskultur.

Deltagerne har et elementært kendskab til det danske arbejdsmarked og uddannelsessystem og kan orientere sig i forhold til jobmuligheder og eventuel yderligere uddannelse.

Uddannelsen er for personer, der har dansksproglige forudsætninger svarende til minimum en bestået "Prøve i Dansk 1", jf. danskuddannelse efter Lov om danskuddannelse for voksne udlændinge m.fl. På basisniveauet er deltagernes generelle ordforråd begrænset, og deres mundtlige og skriftlige kommunikation er præget af en lav grad af kompleksitet og korrekthed i dagligdags kommunikationssituationer.

De sproglige færdigheder, der lægges vægt på i denne arbejdsmarkedsuddannelse, er primært at lytte, tale og læse, mens de skriftlige færdigheder vægtes i mindre grad.

## FAG: FAGUNDERSTØTTENDE DANSK SOM ANDETSPROG FOR F/I

|                                  |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>40137       | <b>Varighed</b><br>10 dage                 |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 2.140,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 5.811,50 |

**Målgruppe:** Uddannelsen henvender sig til personer med dansk som andetsprog, som arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

**Beskrivelse:** Deltagerne kan anvende et alment og specifikt fagsprog, der er tilstrækkeligt til, at de kan nå målene i den eller de arbejdsmarkedsuddannelser eller enkeltfag, udbudt under en fælles kompetencebeskrivelse, som fagunderstøttende dansk som andetsprog skal supplere. Deltagerne kan kommunikere om værktøj, udstyr, materialer, arbejdsprocesser og andre forhold, der er centrale for de jobfunktioner, som uddannelsen sigter mod, at deltageren kan varetage.

Uddannelsen er for personer med dansksproglige forudsætninger, der som minimum svarer til en bestået "Prøve i dansk 1", jf. danskuddannelse efter Lov om danskuddannelse for voksne udlændinge m.fl. eller tilsvarende.

De sprogbehov, der opstår i den konkrete faglige kontekst, afgør hvilke mundtlige og skriftlige færdigheder, der primært lægges vægt på i undervisningen.

Uddannelsen kan ikke udbydes enkeltstående. Den kan kun udbydes som en del af et særligt uddannelsesforløb for flygtninge og indvandrere.

Varigheden kan afkortes efter behov.

## FAG: ALMEN FØDEVAREHYGIEJNE FOR F/I

|                                  |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>45902       | <b>Varighed</b><br>5 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 1.090,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 3.805,75 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende. Uddannelsen er særligt målrettet flygtninge/indvandrere.

**Beskrivelse:** Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Deltagerne kan kommunikere om de almene og faglige emner inden for almen fødevarerhygiejne, og de kan kommunikere i praktiske samarbejdssituationer og i forbindelse med praktisk arbejde vedrørende almen fødevarerhygiejne.

På hold med deltagere med lavt læse- og skrive-niveau lægges hovedvægten på mundtlig kommunikation, herunder lytte- og talefærdighed.

Deltagerne kan omsætte viden, erfaringer, holdninger og handlinger i forhold til relevante områder inden for almen fødevarerhygiejne fra deres egen kultur til den danske kultur og tilbage igen og øger herved deres to-kulturelle kompetence. Deltagerne kan forholde sig til egne kulturelle og holdningsmæssige barrierer og til egne handlemuligheder i forhold hertil.

## FAG: DAGLIG ERHVERVSRENGØRING

|                                  |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>49326       | <b>Varighed</b><br>10 dage                 |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 2.180,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 7.020,00 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter med mindre eller ingen erfaring på rengøringsområdet.

**Beskrivelse:** Efter endt uddannelse kan deltageren under vejledning:

I forbindelse med rengøringen  
anvende hygiejniske metoder ved

- til- og afrigning af
- redskaber
- rengøringsvogne
- maskiner

vælge og dosere

- rengøringsmidler
- vaskemidler

tage hensyn til miljøet

Under rengøringen

udføre arbejdet med kendskab til

- arbejdsteknik
- arbejdsmiljø
- hygiejne

give god service til kunder og brugere, herunder

- lytte til kunden og tage kunden seriøst
- sørge for at rengøringen lever op til aftalegrundlaget
- rette fejl hurtigt

Ved rengøring af forskellige lokaler og materialer

læse og forstå en arbejdsplan

udføre daglig, ugentlig og periodisk erhvervsrengøring og anvende

- egnede rengøringsmidler og den korrekte dosering ud fra
- snavstyper
- materialetyper
- rengøringsmidlernes hovedgrupper
- hensyn til miljøet
- vandets hårdhed

-rengøringsvogne og redskaber til daglig rengøring, herunder

- mopper
- rengøringsklude
- småredskaber
- almindelige maskiner
- støvsugere
- gulvvaskemaskiner
- skumrengøringsudstyr

I forbindelse med hygiejniske rengøringsmetoder

arbejde ud fra basiskendskab til mikroorganismer

arbejde ud fra basiskendskab til smitekilder og smitteveje

begrænse smitte og gensmitte med hygiejniske rengøringsmetoder

arbejde med hygiejniske rengøringsmetoder

## FAG: HYGIEJNE PÅ SKOLER OG INSTITUTIONER

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>49353     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 436,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.612,00 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter, der har deltaget på arbejdsmarkedsuddannelsen "Grundlæggende rengøringshygiejne"

**Beskrivelse:** Efter endt uddannelse kan deltageren:

I forbindelse med rengøring på skoler og institutioner  
gøre rent på en skole, dag- eller døgninstitution på en hygiejnisk korrekt måde, herunder

- almindelig rengøring
- specielle rengøringsopgaver, fx
- rengøring af køkken
- rengøring af hjælpemidler

udføre rengøring af lokaler og inventar med særlige snavstyper, hvor der kræves en særlig indsats, herunder

- overflader med humanbiologisk materiale

overholde gældende hygiejnekrav under arbejdet

holde god hygiejne i arbejdet med

- rengøringsvogne
- rengøringsklude
- redskaber
- maskiner

I forbindelse med tilrettelæggelse af rengøring  
ud fra viden om smitte og smitteveje på skoler, dag- og døgninstitutioner sikre at smittespredning minimeres

ud fra viden om indeklimate planlægge rengøringen for at minimere

- støv
- fugt
- skimmelsvamp