



Göteborgs folkhögskola

2023-10-05

Kursplan – Måltid/Lokalvård

Målet med den ettåriga yrkesutbildningen till måltidsbiträde och lokalvårdare är att ge deltagarna en gedigen grund för att klara av att arbeta som måltidsbiträde och/eller lokalvårdare framför allt inom offentlig sektor. Deltagarna har utländsk bakgrund och genom vår medverkan i Helhetslyftet riktar sig kursen särskilt till tredjelandsmedborgare. Då kursen framför allt vänder sig till personer som idag inte har en egen inkomst, är en viktig målsättning att de ska bli självförsörjande.

Kursinnehåll

- Lokalvårdsteori: Städredskap, rengöringsmedel, miljömärkning, pHskalan, golvvård, städfrekvens och städschema i enlighet med SRY:s riktlinjer.
- Lokalvårdspraktik: Städredskap, golvstäd (moppning och städmaskin), städvagn, ergonomi.
- Måltidsteori: Livsmedelskunskap, hygien, specialkost, näringslära, kökstermer, utrustning, mängder, mått och vikt, receptläsning.
- Måltidspraktik: Matlagning, servering, bakning, köksredskap, städning av kök, disk, hygien, egenkontroll.
- Friskvård: Praktiska aktiviteter och samtal och teori om hälsa och välmående.
- Yrkessvenska: Ordklasser, uttal, yrkesspecifika termer och fraser, skönlitteratur, kommunikation, CV/personligt brev och anställningsintervju.
- Samhällskunskap: Samtal och teori om hur det svenska samhället fungerar med särskilt fokus på arbetslivet: rättigheter och

skyldigheter, generella arbetslivskompetenser, anställningsformer, fackförbund.

- IT- kompetens: Grundläggande datakunskap: E-post, infosök, enklare beställningar, Visma-recruit.

Sida 2

- Temadagar: Folkhögskolearrangemang som anordnas varje år tex. Simskola, skapande, bakning, odling, språkcafé, yoga.

Arbetsätt

Praktiskt arbete i skolans kök och övriga lokaler varvas med teori och yrkesinriktad språkundervisning. Undervisningen är självförtroende- och språkstärkande med mycket samtal, samarbetsövningar och helhetstänkande utifrån kursdeltagarnas förkunskaper, skolbakgrund och livssituation. Under vårterminen ingår sex veckor praktik (tre veckor lokalvård och tre veckor i kök) på förskolor och skolor i deltagarnas närområden. Skolan samarbetar med Bemanningen i Göteborgs stad som vid ett par tillfällen varje läsår kommer till utbildningen för att berätta om sin verksamhet. De som önskar gör lokalvårdspraktik inom Regionservice på VG-regionens sjukhus.

Förkunskapskrav

För att bli antagen är SFI C en önskvärd språknivå. Deltagarna bör ha tillräcklig fysisk och psykisk hälsa för att kunna utföra praktik och potentiellt arbete efter avslutad kurs.

Efter avslutad kurs

Efter avslutad kurs får deltagaren ett intyg på fullföljd utbildning. Deltagarnas chans att få anställning inom måltid- och lokalvårdsbranschen har ökat avsevärt. De har fått: två utbildningar med möjlighet att även jobba på en kombitjänst, erfarenhet, utökat ord och fräschöråd samt kontaktnät och självförtroende.

Beslut om kursen

Kursen beslutades av styrelsen för folkhögskolorna, Västra Götalandsregionen

Se diarienummer: FHSK 2022-00225

Övrig fakta om kursen

- Studietakt: Helfart
- Kurslängd: 10 månader
- Kurstyp: särskild kurs på plats