

AMU Statistik

For FKB 2679 Rengøringservice opgjort på kursister på følgende skoler:

AMU Syd

AMU Vest

AMU Djursland

AMU Fyn

AMU Nordjylland

EUC Midt

Bornholms Erhvervsskole

CPH West

Erhvervsskolen Nordsjælland

EUC Lolland

CELf – Center for erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster

EUC Syd

EUC Nord

EUC Nordvestsjælland

EUC Sjælland

Herningsholm Erhvervsskole

Mercantec

Selandia – CEU

Københavns Tekniske Skole

Slagteriskolen i Roskilde

SOSU Nykøbing F

Skive Handelsskole

Professionshøjskolen VIA University College

Tietgensskolen

Tradium (tidligere Randers Tekniske Skole)

Uddannelsescenter Herning

Vitus Bering Danmark

Aalborg Tekniske Skole

Tech College Aalborg

Århus Social- og Sundhedsskole

Aarhus Tekniske Skole

Note: Der kan forekomme afvigelser, men resultatet er udtryk for de tal der er tilgængelige

AMU Syd	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	733	632	624	881	918
Almen fødevarerhygiejne for F/I	30	47	27	55	39
Anvendelse af regneark til talbehandling	10				
Brug af PC på arbejdspladsen	11				36
Grafiske virkemidler til layout i tekst	6	37	81	110	167
Indskrivning og formatering af mindre tekster	130	145	321	337	368
Kvalitet i offentlige serviceydelser	24	49			
Fagunderstøttende dansk som andet sprog for F/I					40
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job					
AMU-introduktion formflygtninge og indvandrere	29	33			
Brancherettet uddannelse for F/I			26		
Dansk som andetsprog for F/I basis	14	30	14		
Dansk som andetsprog for F/I mellemtrin	16				
Ergonomi i.f.t. ufaglærte og faglærte job	70	35	65	68	66
Kommunikation i teams					64
Total andres mål	1073	1010	778	1370	1698
Kommunikation og konflikthåndtering – service		18		17	51
Måling og vurdering af rengøringskvalitet					36
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	50	42	57	196	254
Daglig erhvervsrengøring				3	
Hospitals- og institutionshygiejne	6	28	38	38	48
Kontorsupport					
Oliebehandlede gulve	21		8	10	
Periode- og grundrengøring					
Personlig planlægning og rengøringsplaner	99	88	46	133	295
Polishbehandlede gulve	21	16		26	
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	114	89	61	138	211
Rengøring af fødevarer virksomheder og storkøkkener	41	110	134	41	36
Rengøring af maskiner i non-food industrien			278	118	27

Rengøring af mikrofibre		20	45	855	445
Rengøringshygiejne	106	502	492	265	368
Rengøringsmidler og overflader	110	106	76	139	313
Service og synlig rengøring	103	68	49		157
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	100	65	48	130	203
Total kernemål	771	1153	1332	2190	2444
Total antal kursister	1844	2163	2490	3560	4142

AMU Vest	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	583	352	411	566	535
Almen fødevarerhygiejne for F/I				11	
Fødevarerhygiejne og egenkontrol	26			44	
Arbejds miljø inden for faglærte og uaglærte job				130	310
Brug af PC på arbejdspladsen			20		
Ergonomi inden for faglærte og uaglærte job				235	366
Faglig læsning og skrivning					
PC'en på arbejdspladsen					
Total andres mål	609	352	431	986	1211
Kommunikation og konflikthåndtering – service	40		50		
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	144	58	77	71	16
Daglig erhvervsrengøring		62	137	172	76
Hospitals- og institutionshygiejne	17	61	20		
Måling og vurdering af rengøringskvalitet					18
Oliebehandlede gulve	35				
Periode- og grundrengøring	47				
Personlig planlægning og rengøringsplaner	157	35	20		
Polishbehandlede gulve	3				24
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	182	24	20		
Rengøring og boligtekstiler		7			
Rengøring af fødevarer virksomheder og storkøkkener					
Rengøring af mikrofibere		10	30		
Rengøringshygiejne	192	12	16		162
Rengøringsmidler og overflader	197	25	20	29	
Service og synlig rengøring	165	35	34		
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	855	547	458	162	37
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Total kernemål	2034	878	882	434	333
Total antal kursister	2643	1230	1313	1420	1544

AMU Djursland	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	138	93	159	125	
Anvendelse af regneark til talbehandling		22			
Brug af PC på arbejdspladsen		25			
Grafiske virkemidler til layout i tekst		21			
Indskrivning og formatering af mindre tekster		21			
Jobrelateret brug af styresystemer på PC		8			
Anvendelse af brancherelateret IT-programmel	15				
Anvendelse af PC-brugerprogrammer på jobbet	53				
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job	46		107	68	
Kommunikation i produktionsgrupper	40				
Kommunikation i teams			79		
Total andres mål	356	190	217	193	
Kommunikation og konflikthåndtering – service	1643	47	59	119	
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	7	6	6	14	
Daglig erhvervsrengøring					
Hospitals- og institutionshygiejne					
Periode- og grundrengøring					
Personlig planlægning og rengøringsplaner					
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde					
Rengøring og boligtekstiler					
Rengøringshygiejne		10			
Rengøringsmidler og overflader	11	7	3	10	
Service og synlig rengøring			9		
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde			27		
Total kernemål	1661	70	67	143	
Total antal kursister	2017	260	284	336	

AMU Fyn	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	539	574	750	1197	1033
Fødevarerhygiejne og egenkontrol	12				
Patienttransport og løft m.v.			33		55
Anvendelse af regneark til talbehandling	128	234	134		
Brug af PC på arbejdspladsen	86	215	90		
Effektiv internetsøgning på jobbet	140	286	139		
Grafiske virkemidler til layout i tekst	47	147	77	57	432
Indskrivning og formatering af mindre tekster	328	561	525	8	225
Jobrelateret brug af styresystemer på PC	102	158	77		
Online kommunikation til jobbrug	237	369	147		
Anvendelse af brancherelateret IT-programmel	102				
Anvendelse af PC brugerprogrammer på jobbet					
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job			304		
Ergonomi i.f.t. ufaglærte og faglærte job					32
Faglig læsning og skrivning					
Faglig regning og matematik					
Kommunikation i produktionsgrupper	64				
Kommunikation i teams			22		
Mentoruddannelse for erfarne medarbejdere					
Kvalitetsstyring i virksomheden			11		
Selvevaluering i produktionsgrupper	13		246	51	27
Teambuilding for selvstyrende grupper			49		
Videndeling og læring for medarbejdere	19				12
Videndeling og læring i produktionsgrupper	92				
Total andres mål	1909	2545	1848	1313	1816
Kommunikation og konflikthåndtering – service	235	536	526	117	326
Affaldshåndtering	32				
Anretning og servering	13	34	50		
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	206	255	212	278	275
Hospitals- og institutionshygiejne	18	73	110	44	52
Mentor for erfarne medarbejdere				10	

Kontorsupport	16			31	
Måling og vurdering af rengøringskvalitet	34	49	187	32	48
Oliebehandlede gulve		4	6		
Periode- og grundrengøring	12	7			
Personlig planlægning og rengøringsplaner	205	168	204	249	264
Polishbehandlede gulve	5	16	10	7	12
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	256	269	309	315	277
Rengøring og boligtekstiler	28	49	33	42	13
Rengøring af fødevarer virksomheder og storkøkkener		31	10	72	65
Rengøring af maskiner i non-food industrien					76
Rengøring af transportmidler					
Rengøring af mikrofibere	6		8	7	84
Rengøringshygiejne	195	129	190	294	263
Rengøringsmidler og overflader	239	248	261	284	327
Service og synlig rengøring	119	73	88	136	171
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	249	69	83	148	158
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Vask og efterbehandling af brugstekstiler					
Vedligeholdelsesopgaver	16	18	44		
Total kernemål	1884	2032	1552	2066	2411
Total antal kursister	3793	4577	3400	3379	4227

AMU Nordjylland	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarehygiejne obligatorisk		67	35		54
Almen fødevarehygiejne for F/l	14	27	23	44	36
Anretning og servering			28		
Fødevarehygiejne og egenkontrol			41	12	
Patienttransport og løft m.v.	16	24	30		
Anvendelse af regneark til talbehandling			130	292	30
Arbejdsmarked, it og jobsøgning F/l				13	
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job			9	27	
Brug af PC på arbejdspladsen			11		
Effektiv internetsøgning på jobbet			6	5	
Indskrivning og formatering af mindre tekster	39	108	6	5	
Introduktion til et brancheområde F/l				13	
Kvalitet i offentlige serviceydelser		100	51		
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job		7	24		
Brancherettet uddannelse for F/l	29	40	24	7	
Dansk som andetsprog for F/l, alment niveau		15	15	16	
Dansk som andetsprog for F/l avanceret	4			14	
Dansk som andetsprog for F/l basis	28	41	18	16	
Dansk som andetsprog for F/l mellemtrin					
Ergonomi i.f.t. ufaglærte og faglærte job	12	24	47		
Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job			9	17	
Faglig læsning og skrivning			9	35	41
Faglig regning og matematik			9	35	46
PC'en på arbejdspladsen					
Praktik for F/l	13		9	16	13
Samarbejde og organisation					
Produktionsgrupper					
Teambuilding for produktionsgrupper	16				
Teambuilding for selvstyrende grupper			6	5	
Kommunikation i teams				30	
Total andres mål	171	454	516	602	220
Kommunikation og konflikthåndtering – service	370	18	87	36	334

Anretning og servering			28		
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	178	115	88	66	123
Måling og vurdering af rengøringskvalitet				20	
Daglig erhvervsrengøring			61	95	
Hospitals- og institutionshygiejne		14	20	27	12
Kontorsupport					
Oliebehandlede gulve		8		4	
Periode- og grundrengøring	22	27	25	15	
Personlig planlægning og rengøringsplaner	97	72	118	57	28
Polishbehandlede gulve		6	11	8	
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	88	96	74	54	24
Rengøring og boligtekstiler					
Rengøring af fødevarer virksomheder og storkøkkener			9	26	31
Rengøring af transportmidler	29	100	120	36	
Rengøring af mikrofibere		54	33	19	41
Rengøringshygiejne	101	94	103	46	26
Rengøring af maskiner i non-food industrien				15	
Rengøringsmidler og overflader	175	156	83	88	54
Service og synlig rengøring	41	25	11	24	8
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	93	88	35	42	15
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Vask og efterbehandling af brugstekstiler	11	24	27	10	
Vedligeholdelsesopgaver					
Vinduespolering	14				
Total kernemål	1220	897	674	688	696
Total antal kursister	1391	1351	1190	1290	916

Tradium	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarehygiejne obligatorisk					106
Grafiske virkemidler til layout i tekst					76
Indskrivning og formatering af mindre tekster					59
Ergonomi i.f.t. ufaglærte og faglærte job					39
Kunde/leverandør forhold					9
Online Kommunikation til jobbrug					32
Total andres mål					321
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde					27
Kommunikation og konflikthåndtering					182
Rengøringsmidler og overflader					22
Total kernemål					231
Total antal kursister					552

Bornholms Erhvervsskole	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	141	102	119	30	171
Fødevarerhygiejne og egenkontrol	20	13	17	11	
Brug af PC på arbejdspladsen	32	95	62	34	38
Online kommunikation til jobbrug	28	61		17	
Anvendelse af regneark til talbehandling					12
Praktikvejledning af eud-elever/lærlinge				11	
Total andres mål	221	281	198	103	221
Kommunikation og konflikthåndtering – service		22	16	209	732
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	21	19		18	12
Måling og vurdering af rengøringskvalitet				11	
Mentoruddannelse for erfarne medarbejdere					18
Personlig planlægning og rengøringsplaner	147	58		8	8
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	9				
Rengøring af fødevareraktiviteter og storkøkkener					
Rengøringshygiejne					13
Rengøringsmidler og overflader	23	22			15
Service og synlig rengøring	26	11		14	10
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde		43	13	8	8
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Rengøring med mikrofibere				10	11
Total kernemål	96	175	39	278	827
Total antal kursister	317	446	227	381	1048

CPH West	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk			58	44	
Fødevarerhygiejne og egenkontrol	23				
Anvendelse af brancherelateret IT-programmel	18				
Anvendelse af regneark til talbehandling					252
Grafiske virkemidler til layout i tekst					20
Indskrivning og formatering af mindre tekster					65
Effektiv internetsøgning på jobbet					22
Online kommunikation til jobbrug					41
Kunde/leverandør forhold for operatører					14
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion					14
Anvendelse af PC programmer på jobbet					
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job					
Ergonomi i.f.t. ufaglærte og faglærte job					
Brug af PC på arbejdspladsen			25		58
PC'en på arbejdspladsen					
Samarbejde og organisation	23				
Kommunikation i teams			5	13	79
Teambuilding for selvstyrende grupper			42		
Total andres mål	64	0	130	57	565
Kommunikation og konflikthåndtering – service	37	444	379	558	21
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde			69	66	
Personlig planlægning og rengøringsplaner			86	66	
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde			13		
Rengøring med mikrofibre		34	8	230	
Rengøringshygiejne			13	54	98
Rengøringsmidler og overflader			55		
Service og synlig rengøring	31		6	9	
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde		79	129	477	

Mentoruddannelse for erfarne medarbejdere				15	
Total kernemål	68	557	758	1475	119
Total antal kursister	132	557	888	1532	684

Erhvervsskolen Nordsjælland	2006	2007	2008	2009	2010
Fødevarerhygiejne og egenkontrol	7	14	11		
Introduktion til brancheområder				15	
Jobrelateret brug af styresystemet på PC				15	
Interkulturel kompetence i jobudøvelsen				15	
Dansk som andet sprog for F/I, udvidet niveau					21
Grafiske virkemidler til layout i tekst				15	
Effektiv internetsøgning				15	
Brug af PC på arbejdspladsen				15	
Etablering af selvstyrende grupper				15	
Almen fødevarerhygiejne - obligatorisk				13	
Patienttransport og løft m.v.	56	41	49		
Kommunikation i produktionsgrupper					
Kommunikation i teams			17		34
Selvevaluering i produktionsgrupper					
Indskrivning og formatering af mindre tekster				13	
Online kommunikation til jobbrug				13	
Teambuilding for selvstyrende grupper			489	21	92
Videndeling og læring for medarbejdere				13	104
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job				8	
Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job				8	
Dansk som andet sprog for F/I avanceret niveau				33	21
Faglig læsning og skrivning				15	14
Introduktion til el					
Kvalitetsstyring i virksomheden				8	
Total andres mål	63	55	566	343	286
Kommunikation og konflikthåndtering – service	99	140	167	1211	835
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	57	145	103	71	18
Daglig erhvervsrengøring				51	
Hospitals- og institutionshygiejne	17	109		8	
Kontorsupport					10
Måling og vurdering af rengøringskvalitet				27	24
Oliebehandlede gulve				27	

Periode- og grundrengøring				28	24
Personlig planlægning og rengøringsplaner	135	28	106	77	
Polishbehandlede gulve				28	
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	25				26
Rengøring af mikrofibre			11	8	
Rengøring af boligtekstiler				27	
Rengøringshygiejne	125	84	10	23	
Rengøringsmidler og overflader	177	37	55	37	
Service og synlig rengøring	58			47	26
Rengøring af fødevarer virksomheder og storkøkkener				15	
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde		9		139	20
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Vinduespolering				7	
Rengøring af fødevarerfabrik					
Mentoruddannelse for erfarne medarbejdere				39	91
Total kernemål	693	552	452	1871	1074
Total antal kursister	756	607	1018	5514	1360

EUC Lolland	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	134	108	155		
Patienttransport og løft m.v.	4				
Anvendelse af regneark til talbehandling	68	18			
Brug af PC på arbejdspladsen	7	12			
Effektiv internetsøgning på jobbet	14	7			
Grafiske virkemidler til layout i tekst	8	10			
Indskrivning og formatering af mindre tekster	24	21			
Jobrelateret brug af styresystemer på pc	12	13			
Kvalitet i offentlige serviceydelser	51				
Online kommunikation til jobbrug	12	8			
Anvendelse af brancherelateret IT-programmel	36				
Anvendelse af PC brugerprogrammer på jobbet					
Faglig regning og matematik					
PC"*****"en på arbejdspladsen					
Kommunikation i teams		16	18		
Kommunikation og konflikthåndtering – service	30				
Kvalitetsbevidsthed					
Produktionsgrupper					
Teambuilding for produktionsgrupper					
Teambuilding for selvstyrede grupper		14			
Total andres mål	370	229	92		
Affaldshåndtering	4				
Anretning og servering					
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	24	5			
Hospitals- og institutionshygiejne	33				
Kontorsupport	4				
Personlig planlægning og rengøringsplaner	7				
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	19		24		
Rengøring af fødevarerirksomheder og storkøkkener	19	12	29		
Rengøring af mikrofibere		23	20		
Rengøringshygiejne	26	3			
Rengøringsmidler og overflader	25	12	6		
Service og synlig rengøring	28		24		

Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	14				
Vedligeholdelsesopgaver		17			
Total kernemål	233	74	59		
Total antal kursister	603	303	151		

CELF – Center for erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne - obligatorisk			155	200	13
Interkulturel kompetence i jobudøvelsen			19		
Introduktion til et brancheområde F/I				40	
Kommunikation i teams			18	24	47
Online kommunikation til jobbrug				10	
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion				20	200
Total andres mål			192	294	260
Kommunikation og konflikthåndtering – service					14
Rengøring af fødevarer virksomheder og storkøkkener			29	27	13
Rengøringshygiejne				34	107
Rengøringsmidler og overflader			6	23	8
Vedligeholdelsesopgaver				13	
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde			24	29	
Rengøring med mikrofibere			20	6	
Service og synlig rengøring			24		
Total kernemål			103	132	142
Total antal kursister			295	426	402

EUC Syd	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	464	411	406	418	
Anvendelse af regneark til talbehandling	13	70	179	334	
Brug af PC på arbejdspladsen		11	29	98	
Grafiske virkemidler til layout i tekst	6	27	75	149	
Indskrivning og formatering af mindre tekster	130	189	335	443	
Jobrelateret brug af styresys. på PC			36	63	
Online kommunikation til jobbrug	12	3	53	104	
Effektiv internetsøgning på jobbet			18	35	
Kommunikation i teams			14	298	9
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion	8			205	
Kvalitetsstyring i virksomheden	8			134	
Selvevaluering i produktionsgrupper				72	
Teambuilding for produktionsgrupper	20				
Teambuilding for selvstyrende grupper			355	301	
Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job				54	
Total andres mål	661	711	1500	2708	9
Kommunikation og konflikthåndtering – service	158	306	659	768	
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	32	12			
Daglig erhvervsrengøring		9	11		
Hospitals- og institutionshygiejne					
Måling og vurdering af rengøringskvalitet					
Periode- og grundrengøring					
Personlig planlægning og rengøringsplaner	25	9			
Polishbehandlede gulve			6		
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	19	10			
Rengøring med mikrofibere	8	24	21		
Rengøringshygiejne	25	23	22		
Rengøringsmidler og overflader	31	38		31	
Service og synlig rengøring		6			
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	18	9	19	18	
Total kernemål	318	446	750	817	
Total antal kursister	979	1157	2250	3525	9

EUC Nord	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	8	5	111		
Almen fødevarerhygiejne for F/I	20	14			
Patienttransport og førstehjælp ved rengøringsarbejde				209	92
Fødevarerhygiejne og egenkontrol	15	6			
Anvendelse af brancherelateret IT-programmel	12				
Anvendelse af PC brugerprogrammer på jobbet	21				
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job		14	13		
Elementær brandbekæmpelse	12				
Ergonomi i.f.t. ufaglærte og faglærte job	30	22			
PC'en på arbejdspladsen					656
Samarbejde i grupper i virksomheden					7
Kommunikation i produktionsgrupper					
Videndeling og læring for medarbejdere					224
Kommunikation i teams		3	28		
Kvalitetsbevidsthed	31				
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion	40	29	205	11	16
Kvalitetsstyring i virksomheden		21	136	47	
Patienttransport og forflytning m.v.					92
Anvendelse af regneark til talbehandling					514
Effektiv internetsøgning på jobbet					511
Grafiske virkemidler til layout i tekst					121
Indskrivning og formatering af mindre tekster					398
Jobrelateret brug af styresystemer på pc					432
Dansk som andet sprog for F/I, basis					69
Online kommunikation til jobbrug					543
Teambuilding for selvstyrende grupper			54		136
Produktionsgrupper	7				
Total andres mål	196	114	547	267	3811
Kommunikation og konflikthåndtering – service	551	433	622	805	202
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	48	52	52	94	150
Daglig erhvervsrengøring		7	65	92	40
Vinduespolering					7

Hospitals- og institutionshygiejne	52			13	
Kontorsupport	28				
Oliebehandlede gulve	28		48		
Personlig planlægning og rengøringsplaner	14	12	49	40	10
Polishbehandlede gulve	26			6	
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	21	13	32	39	
Periode- og grundrengøring			35	19	
Rengøring af boligtekstiler	14	12			
Rengøring af fødevarer virksomheder og storkøkkener	6				
Rengøring med mikrofibres			67	87	140
Rengøringshygiejne	15	38			5
Rengøringsmidler og overflader	61	53			14
Service og synlig rengøring	30	18	51	30	130
Mentoruddannelse for erfarne medarbejdere				23	17
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde		92	127	69	
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Vask og efterbehandling af brugstekstiler	5				
Total kernemål	899	730	1148	1317	715
Total antal kursister	1095	844	1695	1584	4526

EUC Nordvestsjælland	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	304	252	228	289	283
Almen fødevarerhygiejne for F/I		7	16	5	
Anvendelse af regneark til talbehandling					112
Samarbejde i grupper i virksomheden					37
Brug af PC på arbejdspladsen	48	36			64
Online kommunikation til jobbrug	24	20	13	27	12
Grafiske virkemidler til layout i tekst			13		8
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job		18			
Ergonomi i.f.t. ufaglærte og faglærte job					
Etablering af selvstyrende grupper		20			
Kommunikation i teams	40	362	276	81	1172
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion					36
Produktionsgrupper					
Teambuilding for produktionsgrupper					
Teambuilding for selvstyrende grupper		517	197		132
Total andres mål	416	1232	743	404	1820
Kommunikation og konflikthåndtering – service	65		60	334	581
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	14	16	32	53	48
Daglig rengøring					104
Hospitals- og institutionshygiejne				15	92
Måling og vurdering af rengøringskvalitet	101	36			
Periode- og grundrengøring					
Personlig planlægning og rengøringsplaner		21	37	9	31
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde			33		
rengøringshygiejne	18	16	38	8	43
Rengøring med mikrofibere					42
Rengøringsmidler og overflader		16	33	43	76
Service og synlig rengøring				59	111
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde			38	8	23
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Total kernemål	198	105	271	529	1151
Total antal kursister	614	1337	1014	933	2971

EUC Sjælland	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	121	107	168	259	350
Patienttransport og løft m.v.					
Anvendelse af regneark til talbehandl.	39	72	8		
Effektiv internetsøgning på jobbet	27				
Grafiske virkemidler til layout i tekst	14	45	8		17
Teambuilding for selvstyrede grupper					21
Indskrivning og formatering af mindre tekster	35	74	7		
Jobrelateret brug af styresystemer på pc	25	51	8	12	
Kvalitet i offentlige serviceydelser	23	28			
Online kommunikation til jobbrug	14	88	13		
Anvendelse af PC brugerprogrammer på jobbet	13				
Dansk som andetsprog for F/I basis				18	
Faglig regning og matematik					
Kommunikation i teams			98	24	91
Videndeling og læring i produktionsgrupper	49				
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion				32	36
Total andres mål	372	465	310	345	515
Kommunikation og konflikthåndtering – service	169	385	463	434	386
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	125	49	43	32	20
Daglig erhvervsrengøring					48
Hospitals- og institutionshygiejne	15				
Måling og vurdering af rengøringskvalitet	120				
Personlig planlægning og rengøringsplaner	111	43	43	14	13
Polishbehandlede gulve					
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	98	46	42	23	
Rengøringshygiejne	69	4	27		27
Rengøringsmidler og overflader	87	13	24	30	32
Service og synlig rengøring	44				
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	28	3			
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Total kernemål	867	543	642	533	526
Total antal kursister	1239	1008	954	878	1041

Mercanec	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne - obligatorisk			68	85	
Almen fødevarerhygiejne for F/I				21	
Kommunikation i teams			46		
Selvevaluering i produktionsgrupper			45		
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion			28		
Total andres mål			187	106	
Kommunikation og konflikthåndtering			24	9	
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde			6	115	
Fødevarerhygiejne og egenkontrol				13	
Hospitals- og institutionshygiejne			25	29	
Måling og vurdering af rengøringskvalitet				58	
Periode- og grundrengøring				54	
Personlig planlægning og rengøringsplaner			7	30	
Polishbehandlede gulve				10	
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde				21	
Rengøringshygiejne				24	
Rengøringsmidler og overflader			26	41	
Service og synlig rengøring				20	
Sikkerhed og førstehjælp ved				17	

rengøringsarbejde					
Daglig erhvervsrengøring				21	
Rengøring af fødearevirksomheder og storkøkkener				21	
Rengøring med mikrofibre				32	
Total kernemål			88	515	
Total antal kursister			275	621	

Selandia – CEU	2006	2007	2008	2009	2010
Online kommunikation til jobbrug		21			
Total andres mål		21			
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde					
Personlig planlægning og rengøringsplaner					
Polishbehandlede gulve					
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde					
Rengøringsmidler og overflader					
Service og synlig rengøring					
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde					
Total kernemål	0	0	0		
Total antal kursister	0	21	0		

Københavns Tekniske Skole	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk	346	403	783	867	593
Almen fødevarerhygiejne for F/I	27	24	46	63	45
Fødevarerhygiejne og egenkontrol	10	11			
Anvendelse af regneark til talbehandling	10	19	10	110	322
Selvevaluering i produktionsgrupper					15
Brug af PC på arbejdspladsen			4	180	415
Effektiv internetsøgning på jobbet	62			127	193
Indskrivning og formatering af mindre tekster	51			40	
Kvalitet i offentlige serviceydelser	14				
Online kommunikation til jobbrug		274		40	467
Anvendelse af brancherelateret IT-programmel	20				
Anvendelse af PC brugerprogrammer på jobbet	132				
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job	32	113	10	61	8
Brancherettet uddannelse for F/I					
Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau				30	67
Dansk som andetsprog for F/I basis			99	17	
Dansk som andetsprog for F/I mellemtrin	31				
Dansk som andetsprog for F/I udvidet niveau		20	32		
Elementær brandbekæmpelse					
Ergonomi i.f.t. ufaglærte og faglærte job	38	38	51		46
Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job				6	
Faglig regning og matematik	15	13			10
Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I				27	75
PC'en på arbejdspladsen	16				
Samarbejde og organisation	193				
Kommunikation i produktionsgrupper					
Kommunikation i teams	126	159	217	269	41
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion	20		29	48	8
Kvalitetsstyring i virksomheden	108	33	308	46	
Faglig læsning og skrivning				24	14

Jobrelateret brug af styresystemer på pc				36	194
Etablering af selvstyrende grupper				16	
Grafiske virkemidler til layout i tekst					67
Indskrivning og formatering af mindre tekster					359
Interkulturel kompetence i jobudøvelsen					27
Produktionsgrupper	140				
Teambuilding for produktionsgrupper	18				
Teambuilding for selvstyrende grupper	548	350	184	298	9
Videndeling og læring for medarbejdere	8	41	99	254	118
Videndeling og læring i produktionsgrupper	3				
Total andres mål	1968	1499	1872	2559	3093
Kommunikation og konflikthåndtering – service	544	310	225	369	125
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	39	192	177	262	155
Daglig erhvervsrengøring		8		48	70
Hospitals- og institutionshygiejne		19	19	40	32
Måling og vurdering af rengøringskvalitet	12	14		34	99
Oliebehandlede gulve	13	10	9	17	8
Periode- og grundrengøring	18	10	20	49	22
Personlig planlægning og rengøringsplaner	490	154	70	64	67
Polishbehandlede gulve		10	11	37	5
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	246	161	102	112	86
Rengøring og boligtekstiler					
Rengøring af fødevarer virksomheder og storkøkkener	43				
Rengøring af transportmidler					
Rengøring af mikrofibres	163	85	119	93	59
Rengøringshygiejne	40	173	113	147	163
Rengøringsmidler og overflader	45	210	192	260	198
Service og synlig rengøring	250	165	87	53	67
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	101	166	49	73	23
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Total kernemål	2004	1687	1193	1658	1179
Total antal kursister	3972	3186	3065	4217	4272

Slagteriskolen i Roskilde	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk		5469	8727	1146	1433
Almen fødevarerhygiejne for F/I		12	60	21	
Fødevarerhygiejne og egenkontrol			55		
Anvendelse af regneark til talbehandling	37	49	66	140	91
Brug af PC på arbejdspladsen	55	39	29	40	46
Dansk som andetsprog for F/I basis				10	
Effektiv internetsøgning på jobbet	39	100	33	83	83
Grafiske virksmidler til layout i tekst	8	78	82	223	150
Indskrivning og formatering af mindre tekster	65	81	94	169	187
Jobrelateret brug af styresystemer på pc		10	12	35	77
Kvalitet i offentlige serviceydelser		34			
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion			14		
Kunde/leverandørforhold for operatører					213
Online kommunikation til jobbrug	67	26	58	62	68
Anvendelse af brancherelateret IT-programmel	246				
Anvendelse af PC brugerprogrammer på jobbet	110				
Arbejds miljø inden for faglærte og ufaglærte job		13			
Brancherettet uddannelse for F/I		148	108	26	
Ergonomi i.f.t. ufaglærte og faglærte job	410				
Faglig læsning og skrivning		12	12		
PC'en på arbejdspladsen	88				
Praktikvejledning af eud-elever/lærlinge			10		12
Samarbejde og organisation	998				
Etablering af selvstyrende grupper			42	20	
Kommunikation i produktionsgrupper	38				
Kommunikation i teams			43		
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion			14		
Kvalitetsstyring i virksomheden			46	55	74
Videndeling og læring for medarbejdere			89	15	
Teambuilding for selvstyrende grupper			54		

Total andres mål	2165	6071	9634	2045	2434
Kommunikation og konflikthåndtering – service	133	115		18	43
Anretning og servering	47				
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	34	21	64	137	286
Hospitals- og institutionshygiejne			8	9	121
Måling og vurdering af rengøringskvalitet		18	35	140	109
Periode- og grundrengøring	6				
Personlig planlægning og rengøringsplaner	19	22	24	124	229
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	25	16	28	115	136
Rengøring af fødevarer og storkøkkener	12				
Rengøring af mikrofibre			12		412
Rengøringshygiejne	22	21	30	411	202
Rengøringsmidler og overflader	22	23	38	149	417
Service og synlig rengøring	22	23	37	114	192
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	21	15	27	168	83
Total kernemål	363	274	303	1385	2230
Total antal kursister	1528	6345	9937	3430	4664

Skive Handelsskole	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne – obligatorisk certifikat					53
Anvendelse af regneark til talbehandling					51
Effektiv internetsøgning på jobbet					64
Indskrivning og formatering					22
Online kommunikation til jobbrug					15
Kommunikation i teams					108
Selvevaluering i produktionsgrupper					27
Videndeling og læring for medarbejdere					21
Total kernemål	0	62	0		361
Kommunikation og konflikthåndtering – service		62			22
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde					54
Hospitals- og institutionshygiejne					24
Måling og vurdering af rengøringskvalitet					9
Personlig planlægning og rengøringsplaner					13
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde					22
					6
Rengøring af mikrofibere					17
Rengøringshygiejne					17
Rengøringsmidler og overflader					38
Service og synlig rengøring					16
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde					12
Total kernemål					250
Total antal kursister					611

Professionshøjskolen VIA University College	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne obligatorisk					243
Arb. miljø inden for faglærte og uaglærte job					39
Effektiv internetsøgning på jobbet					15
Jobrelateret brug af styresystemer på pc					30
Mentoruddannelse for erfarne medarbejdere					8
Anvendelse af regneark til talbehandling	104	164	161	284	353
Indskrivning og formatering af mindre tekster	133	173	84	391	316
Online kommunikation til jobbrug		72	51	192	217
Ergonomi i.f.t. uaglærte og faglærte job		15		15	
Fødevarerhygiejne og egenkontrol					53
Grafiske virkemidler til layout i tekst					174
Etablering af selvstyrede grupper					712
Kommunikation i teams					552
Kvalitetsstyring i virksomheden					339
Teambuilding i selvstyrede grupper					826
Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion			32	32	68
Selvevaluering i produktionsgrupper			106	15	115
Total andres mål	242	410	294	672	4060
Kommunikation og konflikthåndtering – service	197	156	257	239	339
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	29	6	134	54	91
Måling og vurdering af rengøringskvalitet	46				
Daglig erhvervsrengøring					27
Hospital- og institutionshygiejne					12
Rengøring af fødevareraktiviteter og storkøkkener					53
Mentoruddannelse for erfarne medarbejdere					8
Personlig planlægning og rengøringsplaner	28	6	34	18	51
Polishbehandlede gulve				9	
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	28	6	35	18	40
Rengøring af mikrofibere			68	11	21

Rengøringshygiejne	93	6	149	47	52
Rengøringsmidler og overflader	75	6	94	41	105
Service og synlig rengøring	48				12
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	27	6	33	18	51
Rengøring af boligtekstiler				8	
Total kernemål	571	192	532	463	862
Total antal kursister	813	602	826	1345	4922

TEC – Teknisk Erhvervsskole Center	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarehygiejne – obligatoriske certifikat					50
Total andres mål					50
Periode- og grundrengøring					163
Arb.teknik ved rengøringsarbejde					26
Hospital- og inst.hygiejne					11
Måling og vurdering af rengøringskval.					19
Personlig planlægning og rengøringsplaner					7
Kommunikation og konflikthåndtering					14
Rengøringshygiejne					32
Rengøringsmidler og overflader					8
Service og synlig rengøring					18
Total kernemål					298
Total					348

Tietgensskolen	2006	2007	2008	2009	2010
Videndeling og læring i produktionsgrupper					
Total andres mål	0	0	0		

Uddannelsescenter Herning	2006	2007	2008	2009	2010
Faglig matematik				37	
Kommunikation i teams			10		
Kvalitetsstyring i virksomheden			16		
Total andres mål			26	37	
Kommunikation og konflikthåndtering - service				20	
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde			6		
Personlig planlægning og rengøringsplaner	34	11	16		
Polishbehandlede gulve					
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	44		44		
Rengøringshygiejne	68		14		
Rengøringsmidler og overflader	50				
Service og synlig rengøring	27				
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	48		15		
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Total kernemål	348	11	95	20	
Total antal kursister	348	11	121	57	

Vitus Bering Danmark	2006	2007	2008	2009	2010
Almen fødevarerhygiejne - obligatorisk					
Anvendelse af regneark og talbehandling	104	164			
Ergonomi i.f.t. ufaglærte og faglærte job					
Indskrivning og formatering af mindre tekster	133	173			
Kommunikation i produktionsgrupper					
Online kommunikation til jobbrug		72			
Videndeling og læring i produktionsgrupper					
Total andres mål	237	409			
Kommunikation og konflikthåndtering - service	197	156			
Arbejdsteknik ved rengøringsarbejde	29	6			
Måling og vurdering af rengøringskvalitet	46				
Periode- og grundrengøring					
Personlig planlægning og rengøringsplaner	28	6			
Polishbehandlede gulve					
Redskaber og maskiner til rengøringsarbejde	28	6			
Rengøringshygiejne	93	6			
Rengøringsmidler og overflader	75	6			
Service og synlig rengøring	48				

Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	27	6			
Total kernemål	571	192			
Total antal kursister	808	601			

Aalborg Tekniske Skole	2006	2007	2008	2009	2010
Kommunikation i teams			6		
Total andres mål	0	0	6		
Service og synlig rengøring	14				
Total kernemål	14	0	0		
Total antal kursister	14	0	6		

Tech College Aalborg	2006	2007	2008	2009	2010
Kommunikation i teams			6		
Selvevaluering i produktionsgrupper				16	
Total andres mål				16	
Service og synlig rengøring	14				
Total kernemål					
Total antal kursister				16	

Rengøringshygiejne	24	31			28
Rengøringsmidler og overflader	57	33			69
Service og synlig rengøring	13	11			
Sikkerhed og førstehjælp ved rengøringsarbejde	31	10	23	15	34
Sikkerhed ved rengøringsarbejde					
Vask og efterbehandling af brugstekstiler					
Total kernemål	374	192	139	317	468
Total antal kursister	630	1293	546	468	468

Grundforløbsgodkendelser:

Region Hovedstaden

Bornholms Erhvervsskole
Erhvervsskolen Nordsjælland, Hillerød
TEC
Københavns Tekniske Skole
CPH West

Region Midtjylland

Århus Tekniske Skole
Skive Tekniske Skole
Uddannelsescenter Herning
Randers Tekniske Skole

Region Nordjylland

AMU Nordjylland
EUC-Nord, Frederikshavn

Region Sjælland

EUC-Lolland
EUC Sjælland, Næstved
Selandia-CEU, Slagelse
Slagteriskolen i Roskilde
EUC Nordvestsjælland

Region Syddanmark

AMU-Vest, Esbjerg
CEU-Kolding, Hansenberg
Odense Tekniske Skole
EUC Syd