

Ud over førnævnte tilbydes følgende delelementer:

- Motorlære
- Opbygning og vedligehold af gocart.
- Licens til kørsel med gocart på bane.
- Undervisning i enkelte eller alle skolefag.
- PAS-test.
- Praktikforløb.
- Botræning
- Tilsyn og vejledning i eget hjem
- Transport
- Og meget mere. Kontakt os for nærmere information.



Yderligere information:

Karise Ungdomshus

Junker Stranges Alle 1, 4653 Karise Cvr. nr. 20876131
Tlf. 56788889 Fax. 56787890 mail: info@kariseuh.dk Bank: Merkur
www.kariseungdomshus.dk



Karise Ungdomshus

eksempler på STU indhold:

Pædagog og omsorgslinien:

- Omsorg – hvad er det?
- Omsorgsarbejde i praksis.
- Personlig udvikling. Styrkelse af selvtillid, selvværd og identitet.
- Afklaring af personlige ressourcer.
- Etik.
- Kropssprog.
- Samarbejde med teori og øvelser.
- Psykologi.
- Socialpsykologi.
- Relationsbygning.
- Samfundsforhold.
- kulturforståelse.
- Den offentlige sektor.
- Krav og forventninger til pædagogiske medarbejdere og omsorgspersoner.
- Politiske institutioner.
- Socialfag, sundhedsfag, naturfag, aktivitetsfag.
- Teoretiske skolefag, primært dansk, regning, samfundsfag og engelsk.
- Afklaring og udvikling af personlige styrkesider.



- Menneskets udvikling
- Pædagogiske teorier
- Pædagogik i praksis
- Praktikforløb
- Ekskursioner og studierejse



Pedelmedhjælper og pasning af grønne områder:

Delelementer:

- Vedligeholdelse af grønne områder
- Rutiner og arbejdsgange
- At opformere planter, tage frø og lave stiklinger
- Såning, plantning samt pasning af bede
- Græsslåning og arbejde med buskrydder
- Anlæg og vedligeholdelse af køkkenhave
- Pasning og beskæring af frugttræer
- Sikkerhed og personlige værnemidler
- Værktøjslære
- Vedligeholdelse af havemaskiner, værktøj og værksted
- Vedligeholdelse af bygninger
- Affaldshåndtering
- Maling. Håndtering af pensler, ruller og afdækning m.v.
- Vinduespolering
- Snekastning, grusning og saltning



Køkken / kantine / rengøring:

Delelementer:

- Indkøb og råvarekendskab.
- Kvalitetsbedømmelse af råvarer og løbende kontrol heraf.
- Egenkontrol, opbygning af egenkontrollsystem og systematisk brug heraf.
- Opbevaring af fødevarer.
- Grundlæggende tilberedning af mad.
- Fremstilling af varme og kolde retter.
- Madvaner. Hvad får os til at spise det vi gør og hvordan opnås gode madvaner.
- Samarbejde og teamarbejde.
- Borddækning.
- Servering.
- Kommunikation og formidling.
- IT og grundlæggende brug af computer.
- Rengøring
- Hygiejne (erhvervelse af hygiejnebevis)
- Førstehjælpskursus

Udover ovennævnte undervises der i de generelle fag. Se venligst disse.

