

Spezialreinigung

Das Modul Spezialreinigung – vermittelt sehr spezifisches Wissen zur Spezialreinigung, Arbeitssicherheit, Baureinigung, verschiedene Bodenbeläge, Grundreinigung der Nasszellen sowie spezifische Reinigung in Küchen- und Lebensmittelbereich. Neben der ausführlicher Theorie wird grosses Wert gesetzt die Praxis auszuüben zu jeder Lerneinheit. Das Modul wird mit einem Abschlussprüfung abgeschlossen. Anbei eine Übersicht zu den 10.Lerneinheiten des Spezialreinigungsmoduls:

Lerneinheit	Inhalt	Lernziel
Arbeitssicherheit II	<ul style="list-style-type: none"> -Leitern und Gerüste -Elektrizität, Geräte, Maschinen -Lagerhaltung, Transport -Info zur Absturzsicherung -Info zur Hebearbeitsbühnen 	<ul style="list-style-type: none"> - Umgang mit Leitern, Gerüsten - Elektrizität, Geräte Maschinen. - Sicherheitsvorschriften für Lagerhaltung und Transport. - Abstürze Sicherung (von Leitern) - Wissen über PSAGA-Kurs VSAA/IPAF
Fenster – und Storenreinigung	<ul style="list-style-type: none"> - Materialkenntnisse div. Glasarten - Fensterreinerutensilien / PSA - Chemie; Reinigungschemie - Grundreinigung Fenster - Storenreinigung - Erkennen und vermeiden von Schäden 	Kann unter Berücksichtigung der Glasarten die geeignete Reinigungschemie einsetzen und Fenster und Storen korrekt reinigen.
Baugrobreinigung	<ul style="list-style-type: none"> -Baureinigung: Abfallentsorgung, Kehren, Trockensaugen -Ablauf Baureinigung -Objektabklärungen -Regie- Std. Rapporte 	<ul style="list-style-type: none"> - Besonderheiten der Baureinigung - Anwendung - Regierapport lesen / ausfüllen.
Baufeinreinigung	<ul style="list-style-type: none"> - Baufeinreinigung korrekt anwenden. - Unterschiedliche Oberflächen erkennen und korrekt reinigen 	<ul style="list-style-type: none"> - Baufeinreinigung Anwendung - Unterschiedliche Oberflächen erkennen und korrekt reinigen
Textilbodenbeläge	<ul style="list-style-type: none"> - Materialien und Verlege Arten - Reinigungsmittel pH neutral - Reinigungsmethoden 	<ul style="list-style-type: none"> - Textilmaterialien / Verlege Arten. - geeignete Reinigungsmethode der ZR oder GR* ausführen.
Holzbodenbeläge	<ul style="list-style-type: none"> - Materialien und Verlegearten -Reinigungsmittel inkl. Schutz und Pflege -Reinigungsmethoden ZR und GR* 	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigungsmethoden - Reinigungsmittel für Holzböden. - Kann eine Sprayreinigung auf Holzböden korrekt und selbständig ausführen -Kennt die Methode des Ölens
Elastische Bodenbeläge	<ul style="list-style-type: none"> -Aufbau und allgemeine Erkennungsmerkmale von Elastischen Bodenbelägen -Verschiedene elastische Bodenbeläge (Material) und die zu verwendende Reinigungs-Chemie - Grundreinigung korrekt und selbstständig ausführen -Repetition Einteilung der Bodenbeläge -Erkennen von einfachen Schadensbilder 	<ul style="list-style-type: none"> -Erkennt die am häufigsten verwendeten elastischen Bodenbeläge. -Kann die richtigen Chemikalien zur Reinigung auswählen und einsetzen. - Grundreinigung ausführen - Schädenerkennung und kann erste, einfache Massnahmen zur Vermeidung vorschlagen/treffen.
Hartbodenbeläge	<ul style="list-style-type: none"> - Einteilung und Materialien von Steinbodenbelägen. - Reinigungs-Chemie: Reinigungs- und Pflegeprodukte Reinigungsmethoden: Grundreinigung, Maschinen und Geräte, Pflegemassnahmen 	<ul style="list-style-type: none"> Erkennt die am häufigsten verwendeten Steinbodenbeläge. - Kann entscheiden zu welchem Zeitpunkt welche Systeme und Methoden zum Einsatz kommen:

		---Kennt die Methoden der Grundreinigung für Steinbodenbeläge. ---Kann die richtigen Chemikalien zur Reinigung der am häufigsten verwendeten Steinbodenbelägen selbstständig auswählen und einsetzen
Grundreinigung (Nasszellen)	- Hygienische Reinigung - Microorganismen - Schaumreinigung Duschanlagen - Einsatz und Umfang der PSA - Vorgehen bei einer Sanitärreinigung: Grundreinigung	Kennt die Grundlagen der hygienischen Reinigung - Kennt die Chemie und die Geräte um eine Schaumreinigung durchzuführen - Kennt die PSA und wendet sie konsequent an - Kann eine Grundreinigung im Sanitärbereich korrekt und selbstständig ausführen
Küchen- und Lebensmittelbereich	- Visualisierung Hygiene - kritische Punkte Küchen- und Gerätereinigung - Arbeitsablauf Küchenreinigung / Gerätereinigung - Vorbereitung Abschlussprüfung	Weiss um die Wichtigkeit der Hygiene - Kennt die kritischen und speziellen Bereichen im Küchen- bzw. Lebensmittelbereich - Kann die Geräte Anhand des Ablaufes korrekt und selbstständig reinigen - Setzt die PSA korrekt ein - Kennt seinen Wissensstand bezüglich SR 7 - 16 - hat keine offenen Fragen mehr bezüglich SR 7 - 16

Abschlussprüfung	Überprüfung des Wissensstands.	Schriftliche Prüfung, geschlossene Fragen, Dauer ca. 90min
------------------	--------------------------------	--

Die erfolgreiche Absolvierung dieses Moduls ist Voraussetzung um in die Lohnstufe II zu gelangen.

*Zwischenreinigung und Grundreinigung

