

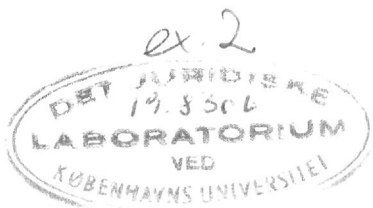
Betænkning

om revision af uddannelsen af

økonomaer

til sygehuse m.v.

Afgivet af
en af indenrigsministeriet
den 14. maj 1974
nedsat arbejdsgruppe



Betænkning nr. 804

April 1977

ISBN 87-503-2238-9

In 00-349-bet.

INDHOLDSFORTEGNELSE.

side

I. Indledning	1
1. Arbejdsgruppens nedsættelse, kommissorium og sammensætning.	1
2. Arbejdsgruppens virksomhed.	2
3. Resumé af arbejdsgruppens forslag.	3
II. Kostforplejningens nuværende struktur på sygehuse m.v..o	6
III. Økonomauddannelsen	9
1. Grunduddannelsen	9
2. Efter- og videreuddannelse	13
IV. Andre eksisterende eller planlagte uddannelser inden for kost- forplejningsområdet	15
1. Erhvervsfaglige grunduddannelser (EFG) inden for levnedsmiddelområdet	15
2. Andre uddannelser	17
V. Vurdering af økonomauddannelsen	19
VI. Forslag til revision af økonomauddannelsen	21
1. Afgrænsning og beskrivelse af økonomaernes fremtidige arbejdsområde	21
2. Forslag til revision af grunduddannelsen	24
3. Skitseforslag til cheføkonomauddannelse	33
4. Skitseforslag til instruktionsøkonomauddannelse	37
5. Uddannelse af kliniske diætassistenter	40
VII. Vurdering af behovet for økonomaer med den foreslåede uddannelse.	42
1. Behovet for økonomaer med grunduddannelse og økonomaer med videregående uddannelse	42
2. Dimensionering af uddannelseskapaciteten	44
VIII. Afvikling af den eksisterende økonomauddannelse	45
IX. Forslagenes økonomiske og personalemæssige konsekvenser	48

BILAGSFORTEGNELSE .

side

Bilag 1. EFG-køkkenassistentuddannelsen. Struktur samt fagområde- og emneoversigter	51
Bilag 2. Mål- og indholdsbeskrivelse med tilhørende timetal af 1. semester i den foreslåede økonomauddannelse	59
Bilag 3. Mål- og indholdsbeskrivelse af praktikperioden (2. og 3. semester) i den foreslåede økonomauddannelse	76
Bilag 4. Mål- og indholdsbeskrivelse med tilhørende timetal af 4. semester i den foreslåede økonomauddannelse	83
Bilag 5. Eksempler på funktionsplaner for den foreslåede uddannel- se	101

I. INDLEDNING.

1. Arbejdsgruppens nedsættelse.

Ved skrivelse af 14. maj 1974 nedsatte indenrigsministeriet efter indstilling fra uddannelsesnævnet for sundhedsvæsenet en arbejdsgruppe med henblik på en eventuel revision af økonomauddannelsen.

Arbejdsgruppens kommissorium var følgende

1. At beskrive økonomaernes fremtidige arbejdsområde og placering i strukturen på hospitaler m.v. Beskrivelsen forudsættes at tage sit udgangspunkt i eksisterende og planlagte uddannelser inden for kostforplejningsområdet i vid forstand.
2. At vurdere behovet for økonomaer med den forventede fremtidige placering med henblik på en hensigtsmæssig dimensionering af uddannelseskapaciteten.,
3. At udarbejde en revideret uddannelsesplan for økonomaers praktiske og teoretiske uddannelse.
4. At vurdere behovet for videreuddannelser og udarbejde skitser til disse med henblik på en efterfølgende detailplanlægning,
5. At vurdere behovet for og i givet fald fremsætte forslag til en overgangsordning for afviklingen af den hidtidige økonomauddannelse.
6. At vurdere de økonomiske og normeringsmæssige konsekvenser af arbejdsgruppens forslag.
7. At vurdere behovet og muligheder for at etablere en kursusvirksomhed for lærere og instruktører til den kommende uddannelse.

Til formand for arbejdsgruppen udpegedes ekspeditionssekretær, nu kontorchef Johs. Qwist, Indenrigsministeriet.

Arbejdsgruppen fik i øvrigt følgende sammensætning:

Sygehusdirektør Otto Deleuran, repræsentant for Foreningen af sygehusadministratorer i Danmark.

Vicekontorchef Henning Hansen, repræsentant for Direktoratet for Københavns hospitalsvæsen.

Undervisningsinspektør Edith Kjærsgaard, repræsentant for undervisningsministeriet.

Direktør P.Andersen-Rosendal, repræsentant for Amtsrådsforeningen i Danmark,

Fuldmægtig O.Kamp Nielsen, repræsentant for Kommunernes Landsforening.

Økonoma Sonja Sørensen, repræsentant for Økonomaforeningen.

Instruktionsøkonoma Inga Helm Rasmussen, repræsentant for Økonomaforeningen.

Klinisk diætassistent Ellen Thygesen, repræsentant for gruppen af kliniske diætassistenter.

Overlæge, dr. med. Erling S. Olesen.

Skoleleder Palle Frydenberg, repræsentant for Økonomaskolen.

Den 5. februar 1975 afløstes kontorchef Johs. Qwist af fuldmægtig Elisabeth Lenzing, indenrigsministeriet, der samtidig overtog hvervet som formand for arbejdsgruppen.

Den 24. februar 1975 indtrådte forretningsfører Thomas Lund i arbejdsgruppen som repræsentant for Økonomaforeningen i stedet for instruktionsøkonoma Inga Holm Rasmussen.

I januar 1977 indtrådte økonoma Else Marie Adamsen og instruktionsøkonoma Ragnhild Vestergaard i arbejdsgruppen som repræsentanter for Økonomaforeningen i stedet for klinisk diætassistent Ellen Lund og økonoma Sonja Sørensen.

Sekretær, nu fuldmægtig Mogens Jørgensen, indenrigsministeriet, har fungeret som arbejdsgruppens sekretær.

2. Arbejdsgruppens virksomhed.

Arbejdsgruppen har afholdt i alt 12 møder.

På det første møde i arbejdsgruppen besluttedes det at nedsætte en underarbejdsgruppe, som med udgangspunkt i kommissoriets punkt 1 fik til opgave,

1. at redegøre for, hvorledes den ideelle stabsopbygning i køkkener på henholdsvis små, mellemstore og store sygehuse samt sociale institutioner m.v. bør være, samt
2. i tilknytning hertil at forstige en afgrænsning og beskrivelse af økonomaernes og EFG-køkkenassistenternes fremtidige arbejdsområde.

Underarbejdsgruppen fik følgende sammensætning:

Fuldmægtig Elisabeth Lenzing, indenrigsministeriet (formand).

Direktør P. Andersen-Rosendal, Amtsrådsforeningen i Danmark.

Vicekontorchef Henning Hansen, Københavns kommune.

Sygehusdirektør O. Deleuran, Foreningen af sygehusadministratorer i Danmark

Instruktionsøkonoma Inga Holm Rasmussen og

økonoma Sonja Sørensen, Økonomaforeningen.

Til underarbejdsgruppens sekretær udpegedes sekretær Mogens Jørgensen, indenrigsministeriet.

Efter at have afholdt tre møder afgav underarbejdsgruppen til arbejdsgruppen en redegørelse, som dannede udgangspunkt for arbejdsgruppens videre arbejde.

På 4. møde besluttedes det at nedsætte en teknisk-pædagogisk arbejdsgruppe med den opgave at udarbejde det detaljerede styringsmateriale for såvel den teoretiske som den praktiske del af den foreslåede uddannelse.

Den teknisk-pædagogiske arbejdsgruppe fik følgende sammensætning:

Økonoma Johanne Østergaard, Økonomaforeningen.

Klinisk diætassistent Anny Winther, Økonomaforeningen

Exam.husholdningslærer Merete Mørk Madsen, Ankerhus Husholdningsskole.

Exam.husholdningslærer Karin Andersen, Økonomaskolen.

Økonomaskolen har ydet sekretariatsmæssig bistand til den teknisk-pædagogiske arbejdsgruppe.

Det af denne arbejdsgruppe udarbejdede styringsmateriale fremgår af bilagene 2,3 og 4.

3. Resumé af arbejdsgruppens forslag.

Hovedpunkterne i arbejdsgruppens vurdering af den eksisterende økonomauddannelse (kap.V) er, at de økonomauddannede rent faktisk i dag i vidt omfang stilles overfor arbejdsopgaver, hvortil de er enten overkvalificerede (selv kostfremstillingen og den efterfølgende afrydning) eller underkvalificerede (faglige og ledelsesmæssige opgaver som chef eller souschef for større hospitalsskøkkener og lign.).

Samtidig vil kostfremstillingen inden for de allernærmeste år i nogen udstrækning kunne overtages af køkkenassistenter uddannet under de erhvervsfaglige grunduddannelser (EFG).

Endelig savnes der fortsat specielle eller særligt tilrettelagte videreuddannelsesmuligheder for økonomaer til særligt kvalificerede eller specielle funktioner.

Arbejdsgruppen har med udgangspunkt heri fundet det hensigtsmæssigt at afgrænse de økonomauddannedes arbejdsområde (kap.VI.1.) således, at de uddannede for fremtiden fortrinsvis skal varetage de overordnede funktioner i institutionskøkkener, hvorved det manuelle arbejde i forbindelse med kostfremstillingen overdrages til de øvrige personalogrupper. De økonomauddannedes arbejde vil herefter blive koncentreret omkring indkøb, kostplanlægning, kostfremstilling, bortset fra selve tilberedningen og anretningen, personaleledelse, økonomisk ledelse og administrativt arbejde iøvrigt.

Ifølge arbejdsgruppens forslag til en revideret grunduddannelse, hvorved forstås den uddannelse, som giver erhvervskompetence som økonoma - i modsætning til videreuddannelsen -, (kap. VI 2.) vil der være to forskellige indgangsmuligheder til uddannelsen:

EFC-køkkenassistentuddannelse eller studenter-/HF-eksamen. Til disse to grupper stilles der enkelte yderligere krav om henholdsvis teoretiske og praktiske forudsætninger. Arbejdsgruppen finder det derimod ikke nødvendigt at fastsætte øvre eller nedre aldersgrænser for påbegyndelse af uddannelsen.

Selve uddannelsen har en samlet varighed af 2 år bestående af en teoretisk uddannelse på skole (1. semester), praktisk uddannelse i institutionskøkken (2. og 3. semester) samt afsluttende teoretisk uddannelse på skole (4. semester). Den teoretiske del af uddannelsen består af ialt 1100 timers undervisning. Skoleuddannelsen i 1. og 4. semester har en effektiv varighed af 20 undervisningsuger pr. semester med et ugentligt timetal på henholdsvis 30 og 25 timer.

Uddannelsen afsluttes med eksamen (en tværfaglig opgave).

Der er i arbejdsgruppen enighed om, at planlægningen og styringen af uddannelsen bør henlægges til et centralt organ med tilknytning til Økonomiskolen, og at de i uddannelsen implicerede myndigheder og organisationer bør være repræsenteret i et sådant organ. Dog har der været uenighed om, hvorvidt udvaslgelsen af elever bør foregå centralt eller derved, at de enkelte praktikuddannelsessteder fortsat selvstændigt antager eleverne.

Arbejdsgruppen har i forlængelse af forslaget om en revideret grunduddannelse udarbejdet skitseforslag til uddannelse af cheføkonomaer og instruktionsøkonomaer (kap. VI. 3. - 4.) samt redegjort for sin stilling til uddannelsen af kliniske diætassistenter (kap. VI. 5.).

Videreuddannelserne bør ifølge forslagene tilrettelægges over to semestre. Cheføkonoma- og instruktionsøkonomauddannelserne bør bl.a. under hensyn til det relativt begrænsede behov for uddannede - søges tilrettelagt i fællesskab med videreuddannelser i administration og undervisning af tilgrænsende personalegrupper.

Arbejdsgruppen har søgt at danne sig et indtryk af behovet for økonomaer med de foreslåede uddannelser (kap. VII. 1.). Vurderingen baserer sig primært på en af Amtsrådsforeningen i Danmark foretaget undersøgelse fra 1972 sammenholdt med arbejdsgruppens skøn over, hvorledes personalet med den reviderede grunduddannelse eller uddannelse som cheføkonoma normalt må forventes at blive sammenlagt.

Skønsmæssigt antages der at ville blive behov for ca. 800 økonomaer med grunduddannelse, ca. 125 cheføkonomaer, ca. 25 instruktionsøkonomaer samt inden for de nærmeste år 75 kliniske diæt-assistenten.

Arbejdsgruppen har på denne baggrund skønnet, at der årligt vil være behov for at uddanne ca. 80 økonomaer med den reviderede grunduddannelse mod idag knapt 200 (kap. VII.2.)

Arbejdsgruppen har endelig udarbejdet et forslag til en afvikling af den eksisterende grunduddannelse (kap. VIII). Forslaget blev allerede i november 1975 forelagt for indenrigsministeriet, idet det måtte anses for nødvendigt at forberede afviklingen af den eksisterende 3½-årige uddannelse, allerede inden den reviderede grunduddannelse i givet fald iværksættes.

Indenrigsministeriet har - efter forud indhentet udtalelse fra uddannelsesnævnet og samtlige uddannelsessteder - besluttet at påbegynde den foreslåede aftrappingsordning, således at første teorikursus i den eksisterende uddannelse kan påbegyndes indtil januar 1978.

En vurdering af forslagernes økonomiske og personalemæssige konsekvenser (kap. IX.) vanskeliggøres af usikkerheden omkring økonomaelevernes økonomiske stilling under den foreslåede uddannelse, af usikkerheden med hensyn til erstatningspersonale til de elevpladser, der bortfalder, samt af den omstændighed, at der på grund af forskelligt adgangsniveau ikke kan foretages nogen direkte sammenligning imellem udgifterne til den eksisterende og til den foreslåede uddannelse.

Arbejdsgruppen har derfor øient at burde afstå fra at forsøge en egentlig sammenlignende beregning af de samlede offentlige udgifter og personalemæssige konsekvenser under henholdsvis den eksisterende og den foreslåede uddannelse. Arbejdsgruppen har indskrænket sig til at påpege nogle faktorer af betydning for en sådan vurdering.

København, april 1977.

Else Marie Adamsen	P. Andersen-Rosendal	Otto Deleuran
Palle Frydenberg	Henning Hansen	Edith Kjærsgaard
Elisabeth Lenzing (formand)	Thomas Lund	O.Kamp Nielsen
Erling S.Olesen	Ragnhild Vestergård	/Mogens Jørgensen (sekretær)

II. KOSTFORPLEJNINGENS STRUKTUR PÅ SYGEHUSE M.V.

Kostforplejningen på sygehuse m.v. er især karakteriseret ved følgende omstændigheder: Der er fortrinsvis tale om institutioner med et stort antal forplejede. Køkkenerne skal fremstille en bred vifte af og kulinærisk tilfredsstillende kost, herunder såvel almindelig som forskellige forrrer for specialkost. Endvidere skal iriffrøn af køkkenet ske på økonomisk forsvarlig måde.

De hovedopgaver, der er knyttet til driften af køkkener inden for dette institutionsområde, er således dels af ledelsesmæssig og dels af faglig karakter.

De ledelsesmæssige opgaver vedrører især personaleledelse og økonomisk administration og optræder i særlig grad på de store institutioner. De faglige problemer knytter sig dels til de særlige krav der i almindelig stilles til sygehuskost dels til fremstillingen af specielle kostformer som led i sygedomsbehandling og -forebyggelse. Som følge heraf optræder de mest komplekse og differentierede opgaver især i sygehuskøkkenerne.

En i 1972 foretaget undersøgelse blandt sygehuse, psykiatriske sygehuse, forsorgsinstitutioner, plejehjem, alderdomshjem m.v. i amtskommunerne, Københavns kommune, statshospitalerne, åndssvageforsorgen, Færøerne samt Fødselsanstalten i Jylland giver et vist indtryk af antallet af institutioner og disses fordeling med hensyn til type og størrelse.

Sygehuskøkkener:

over 300.000 kostdage:	6
200.000 - 300.000 kostdage:	3
100.000 - 200.000 kostdage:	23
40.000 - 100.000 kostdage:	39
under 10.000 kostdage:	20
øvrige institutionskøkkener:	
over 300.000 kostdage:	6
200.000 - 300.000 kostdage:	8
40.000 - 200.000 kostdage:	25
under 40.000 kostdage:	59

Det bemærkes, at rigshospitalslet er medregnet som et sygehuskøkken med over 300.000 kostdage, samt at institutionerne i primærkommunerne samt på Frederiksberg ikke indgår i opgørelsen.

Personalesammensætningen i de enkelte institutioners køkkener varierer dels som følge af, at institutionerne har varierende le-

delsesmæssige og faglige problemer, dels fordi de enkelte ansættelsesmyndigheder (normalt kommuner eller amtskommuner) er enekompetente med hensyn til fastlæggelsen af de konkrete normeringsplaner for hver enkelt institution. Personalet kan derfor selv på institutioner med samme ledelsesmæssige og faglige problemer have en forskellig sammensætning.

På samme måde vil de enkelte personalegruppers arbejdsområder formentlig variere fra sted til sted. I det følgende er der givet en oversigt over de eksisterende og planlagte personalegrupper, der normalt beskæftiges i køkkener på sygehuse m.v., idet der til hver gruppe er givet en kortfattet beskrivelse af det normale arbejdsområde:

Økonoma: Køkkenets leder, som forestår eller medvirker ved indkøb af varer, materiel og inventar, er ansvarlig for valg og fremstilling af kost, forestår eller medvirker ved ansættelse og uddannelse af personale samt forestår arbejdsledelsen.

Underøkonoma: Souschef på de største institutioner. Ristår og afløser økonomaen.

Økonomaoverassistent: Har i princippet samme funktionsområde som økonomaassistent, men varetager herudover økonomaens funktioner i dennes fravær (souschef). På store institutioner normalt leder af et specialområde (diæt, fuldkost eller smørrebrød). Fordele og leder i så fald arbejdet inden for dette område evt. sammen med økonomaen.

Økonomaassistent: Udfører selvstændigt de praktiske funktioner med tilberedning og anretning af varme og kolde retter i institutionskøkkener samt deltager i begrænset omfang i afrydning. Medvirker ved uddannelsen af elever.

Økonomaelev: Skal i praktikperioderne stifte bekendtskab med alle sider af økonomapersonalets arbejdsområde og herunder udføre helt eller delvis selvstændige funktioner svarende til økonomaassistentens.

Køkkenleder: Arbejdsområdet svarer i visse tilfælde til økonomaassistentens, i andre tilfælde til husassistentens.

Husassistent: (køkkenmedhjælper, køkkenpige, "blå dame"): Ufaglært personale, som normalt antages til udførelse af forefal-

dende arbejde i institutionskøkkenet. Medvirker ved de praktiske funktioner, der er forbundet med tilberedning og anretning af varme og kolde retter. Udfører efterfølgende afrydning og rengøring.

Portør: (mandlig køkkenmedhjælper): Har i princippet samme arbejdsområde som husassistenten, men udfører fortrinsvis de fysiske mest krævende funktioner inden for dennes arbejdsområde. Udfører ofte specielle funktioner, f.eks. pasning af centralopvask.

EFG-køkkenassistent: Har gennemgået en 3-årig forsøgsuddannelse sigtende mod helt eller delvis selvstændigt at kunne udføre de praktiske funktioner med tilberedning og anretning af varme og kolde retter i institutionskøkkener samt tilhørende afrydning og rengøring.

EFG-køkkenmedhjælper: Har gennemgået en 2½-årig forsøgsuddannelse sigtende mod en medvirken ved de praktiske funktioner, der er forbundet med tilberedning og anretning af varme og kolde retter i institutionskøkkener samt tilhørende afrydning og rengøring.

EFG-kantinemedhjælper: Har gennemgået en 1½-årig forsøgsuddannelse sigtende mod en medvirken ved de praktiske funktioner i forbindelse med tilberedning og anretning af varme og kolde retter samt udførelse af kundebetjening, afrydning og rengøring i kantiner, cafeterier m.v.

EFG-køkkenassistent/køkkenmedhjælper-elever: Skal i praktikperioden erhverve kendskab til alle sider af EFG-køkkenassistentens/køkkenmedhjælperens arbejdsområde. Udfører herunder helt eller delvis selvstændigt disse gruppers arbejdsfunktioner.

III. ØKONOMA U D D A N N E L S E N .

1. Grunduddannelsen.

a. Uddannelsen før 1968.

I begyndelsen af dette århundrede tog den lægevidenskabelige erkendelse af kostens betydning for behandlingen af en række sygdomme for alvor fart. I forlængelse heraf opstod der et behov for uddannelse af personale, der havde særlig viden om tilberedning af specielle kostformer.

Endvidere gjorde de økonomiske forhold, at man i stigende grad begyndte at interessere sig for at drive sygehuse o.lign. institutioner, herunder institutionskøkkenerne, så økonomisk rationelt som muligt.

Økonomaforeningen formulerede i forbindelse med sin stiftelse i 1923 et ønske om etablering af en 3-årig praktisk uddannelse til økonomaassistent, der skulle afsluttes med en eksamen, og et par år senere lykkedes det foreningen at få etableret en sådan uddannelse.

Fra 1934 afholdt Økonomaforeningen 3 måneders frivillige diæt kurser for elever omfattende bl.a. fysiologi, kemi, næringsmiddellære, varekundskab, kostudregning og udarbejdelse af kostplaner. Kurserne blev i 1941 udvidet til 4 måneder med eksamen og fra 1947 til 6 måneder.

Diætkurserne finansieredes i begyndelsen af Økonomaforeningen og eleverne selv, men efterhånden begyndte såvel offentlige myndigheder som private fonds at yde tilskud til kurserne.

I 1952 blev uddannelsen reelt anerkendt, idet det ved overenskomst med Sygehusforeningen i Danmark blev bestemt, at personer med hele den af foreningen etablerede praktiske og teoretiske uddannelse i lønmæssig henseende fik: en bedre stilling end ikke-uddannede økonomaer.

I 1957 skiftede Økonomaforeningens diætkursus navn til Økonomaskolen, som i 1965 blev omdannet til en selvejende institution under indenrigsministeriet, der fra samme tidspunkt afholdt samtlige driftsudgifter i forbindelse med skolens virksomhed.

b. Den nuværende økonomauddannelse.

Allerede i 1960 havde et af Økonomaforeningen nedsat udvalg foreslået en revision af den ovenfor beskrevne uddannelse på 3 års

praktik 05 et teorikursus på 6 måneder. Dette forslag blev af bevillingsmæssige grunde ikke gennemført, uagtet at uddannelsen efterhånden fra alle sider blev anset for at være utilstrækkelig i forhold til de arbejdsopgaver, økonomaerne forventedes at kunne løje.

I 1965 nedsatte økonomaskolen efter indenrigsministeriets godkendelse en arbejdsgruppe med henblik på en revision af økonomauddannelsen. Denne arbejdsgruppes forslag blev bearbejdet og udvidet af en ny i 1966 nedsat arbejdsgruppe, der i 1968 afgav betænkning nr. 512 om uddannelsen af økonomaer til sygehuse m.v., hvorpå den nuværende uddannelse bygger.

Formålet med uddannelsen er at udruste eleverne til at kunne varetage overordnet arbejde i køkkener ved sygehuse, forsorgsinstitutioner m.v. Uddannelsen er tillige tænkt at være grundlag for videreuddannelse til cheføkonoma, instruktionsøkonoma, kostkonsulent samt klinisk diætassistent.

Betingelsen for antagelse som økonomaelev er at ansøgeren er mindst 13 år.

Herudover skal ansøgeren have afsluttet skolegang med mindst. 9. klasses statskontrollerede prøve. Som antagelsesgrundlag lægges der vægt på karaktererne i fagene dansk, engelsk, regning, matematik, fysik og kemi. En ansøger, som kan dokumentere at have erhvervet tilsvarende kundskaber på anden måde, kan antages efter bedømmelse af skolens ledelse.

Til belysning af elevmaterialets skolemæssige forudsætninger ved uddannelsens påbegyndelse kan det oplyses, at de nuværende elevers forudgående skoleuddannelse fordeler sig på følgende måde:

					Samtlige nuværende elever (optaget fra august 1973-januar 1977)	De i januar 1977 optagne elever
					%	°A
9	.	k	l	a	s	3
10.klasse					24	12
Teknisk forberedelseseksamen					2	2
Udvidet forberedelseseksamen					3	4
Realeksamen					59	63
Højere forberedelseseksamen					3	0
Studentereksamen					4	10
Anden uddannelse					1	2
I alt					100	100

Endelig anbefales det, at eleven har været beskæftiget et år i en større husholdning, hvor madlavning kan læres.

Uddannelsen, hvis varighed er $3\frac{1}{2}$ år, består dels af praktisk oplæring på godkendte uddannelsessteder, dels af teoretisk og praktisk undervisning, for størstedelens vedkommende teorikurser på Økonomaskolen. Uddannelsens forløb er følgende:

Forpraktik	$0-2\frac{1}{2}$ måneder
1.teorikursus	5
Hovedpraktik	19
2.teorikursus	5
Efterpraktik	10-13

De enkelte uddannelsesinstitutioner afgør, hvorvidt forpraktik skal indgå i uddannelsen med indtil $2\frac{1}{2}$ måned. Forpraktik og efterpraktik skal tilsammen udgøre 12; måneder.

Det nærmere indhold af den teoretiske og praktiske uddannelse fremgår af Betænkning nr. 512/1968 om uddannelse af økonomaer til sygehuse m.v. (p.12-26).

De to teorikurser ved Økonomaskolen er vederlagsfri for eleverne, som iøvrigt i hele uddannelsesperioden modtager elevløn fra ansættelsesstedet i henhold til særlig overenskomst mellem arbejdsgiverne og Økonomaforeningen.

Den praktiske del af uddannelsen foregår på særligt hertil godkendte uddannelsessteder. For at en institution skal kunne deltage i praktikuddannelsen, kræves det, at der i køkkenet er beskæftiget mindst to **fuldt** uddannede økonomaer. Uddannelsesstedet skal desuden kunne opfylde en række nærmere specificerede krav til den grundlæggende praktiske uddannelse. Det samlede antal elever på et uddannelsessted kan være indtil $1\frac{1}{2}$ gange antallet af uddannede økonomaer rundet op til nærmeste hele tal.

Uddannelsesstederne er delt i to grupper:

A-institutioner, der kan påtage sig en del af den praktiske uddannelse, men ikke hele uddannelsen.

B-institutioner, der kan give den del af den praktiske uddannelse, som ikke kan erhverves på en A-institution, eller hele den praktiske uddannelse.

Et uddannelsessted i gruppe B skal opfylde følgende minimums-krav:

1. Uddannelsesstedet skal beskæftige mindst 4 fuldt uddannede økonomaer.
2. Institutionen skal have selvstændig kirurgisk og medicinsk afdeling og et tilstrækkeligt stort og varierende diætprogram.

Det er endvidere i betænkning nr. 512/1968 tilkendegivet som ønskeligt på længere sigt, at en af de normerede økonomastillinger besættes med en uddannet instruktionsøkonoma {når en sådan kan skaffes), eller at der oprettes en stilling som instruktionsøkonoma, samt at der ved institutionen er beskæftiget én eller flere kliniske diætassistenter.

Et uddannelsessted i gruppe A er således en institution, der opfylder betingelserne for at kunne deltage i den praktiske uddannelse af økonomaelever, men ikke opfylder kravene til et uddannelsessted i gruppe B.

Som eksempler på A-institutioner kan nævnes:

1. Udelte sygehuse med to eller flere økonomaer.
2. Delte sygehuse som ikke har et tilstrækkeligt omfattende diætprogram eller kun har to eller tre uddannede økonomaer.
3. Andre institutioner med to eller flere uddannede økonomaer.

Der stilles ikke særlige krav med hensyn til uddannelsesstedernes art (sygehus, forsorgsinstitution etc.).

Det er forudsat, at der regionsvis etableres et samarbejde mellem A- og B-institutioner med henblik på den bedst mulige udnyttelse af uddannelseskapaciteten.

Der er derfor i øjeblikket godkendt ialt ca. 50 B-uddannelsessteder og ca. 70 A-uddannelsessteder.

Der afholdes i løbet af uddannelsesperioden og ved dennes afslutning prøver og eksaminer.

Eksaminer afholdes ved afslutningen af første og andet teoretisk kursus. Landsprøve afholdes ved afslutningen af efterpraktik. Ved bedømmelse anvendes 0-13 skalaen. For at bestå kræves, at summen af samtlige karakterer er mindst 5,5 gange karakterernes antal, og at summen af de to laveste karakterer plus gennemsnittet af de øvrige karakterer er mindst 13. En elev, som ikke har bestået en

eksamen eller landsprøven, kan indstille sig endnu én gang almindeligvis til næstfølgende ordinære eksamen/landsprøve.

Det påhviler praktikuddannelsesstedet at afgive en bedømmelse af elevens praktiske færdigheder, når eleven har gennemgået det obligatoriske pensum i hovedpraktik og efterpraktik inden for områderne fuldkost, diastkost og smørrebrød. Ved disse bedømmelser anvendes skalaen :Meget tilfredsstillende, tilfredsstillende, mindre tilfredsstillende og ikke tilfredsstillende. Såfremt bedømmelsen ikke tilfredsstillende gives i mere end to tilfælde, træffer uddannelsesstedet i samråd med Økonomaskolen bestemmelse om, hvorvidt eleven kan fortsætte uddannelsen.

Økonomaskolen i København, der har en mindre afdeling i Holstebro, modtager ca. 85 elever til første teorikursus to gange årligt. Der er således til stadighed omkring 640 elever under uddannelse, heraf ca. 190 på skole og 450 i praktik.

Siden påbegyndelsen af den nuværende uddannelse er der ialt uddannet ca. 800 økonomaer. Det samlede antal erhvervsaktive økonomauddannede udgør pr.1.januar 1977 omkring 1950.

2. Efter- og videreuddannelse.

Ifølge betænkning nr. 512/1968 skal økonomauddannelsen bl.a. være grundlag for en videregående uddannelse til cheføkonoma, instruktionsøkonoma, kostkonsulent eller klinisk diætassistent. Særligt er det nævnt, at det på længere sigt er ønskeligt, at der på de enkelte B-uddannelsessteder ansættes en instruktionsøkonoma, samt at der ved institutionen er beskæftiget en eller flere kliniske diætassistenter.

Disse videreuddannelser er Ikke blevet etableret som forudsat i betænkningen.

I 1973 afgav et af indenrigsministeriet nedsat udvalg betænkning nr. 675 om uddannelse af kliniske diætassistenter. Betænkningens forslag blev af uddannelsesnævnet for sundhedsvæsenet anbefalet overfor indenrigsministeriet, der imidlertid fandt, at forslaget på grund af den bevillingsmæssige situation indtil videre måtte stilles i bero.

På baggrund af et tilbud fra Specialkursus i Husholdning ved Århus Universitet er der imidlertid nu på forsøgsbasis gennemført ét kursus i klinisk diætetik ved Specialkursus i undervisningsåret 1975/76. Dette forsøgs kursus, der stort set har fulgt forslaget

i betænkningen, er - efter en evaluering - blevet gentaget i undervisningsåret 1976/77 og vil blive gentaget i 1977/78.

Bortset herfra har økonomaerne hidtil været henvist til at forsøge at tilegne sig den viden og de færdigheder, der er nødvendig for på fuldt tilfredsstillende måde at kunne varetage mere specialiserede opgaver, ved praktisk oplæring på ansættelsesstedet, ved deltagelse i Økonomaforeningens forskellige kurser samt ved at gennemgå uddannelse i udlandet.

IV. ANDRE EKSISTERENDE ELLER PLANLAGTE UDDANNELSER INDEN FOR KOSTFORPLEJNINGSSOMRÅDET:

1. Erhvervsfaglige grunduddannelser (EFG) inden for levnedsmiddelområdet .

I henhold til lov nr. 291 af 7.juni 1972 § 1 kan undervisningsministeren iværksætte forsøgsuddannelser, der i princippet er åbne for alle unge, der efter det 9. skoleår ønsker en erhvervsfaglig grunduddannelse. Disse forsøgsuddannelser er tænkt som et alternativ til de traditionelle lærlingeuddannelser. Forslag om revision af loven fremsættes for folketinget i folketingsåret 1976/77.

De enkelte uddannelsesforsøg omfatter normalt et større erhvervsområde og er tilrettelagt således, at de kan forlades på forskellige trin med en vis erhvervskompetence, at en afbrudt uddannelse kan genoptages, samt at uddannelsesskift lettes.

Uddannelserne, hvorunder indgår undervisning i almene fag, som navnlig sigter imod at give forståelse af erhvervs- og samfundsf forhold, indledes med en 1-årig basisuddannelse, der omfatter en grundlæggende orientering og indføring i erhvervsområdet. Basisuddannelsen foregår på skoler, eventuelt suppleret med virksomhedsophold.

Herefter følger en uddybende erhvervsfaglig uddannelse med hovedvægt på den praktiske oplæring inden for et valgt uddannelsesområde. Denne del af uddannelsen foregår dels på praktiksteder, dels på skole.

Undervisningsministeren har i henhold til loven nedsat et forsøgsråd bestående af repræsentanter for en række offentlige myndigheder og private organisationer. Forsøgsrådet virker initiativtagende ved forsøgsuddannelsernes planlægning og gennemførelse.

Forsøgsrådet har nedsat forsøgsudvalg inden for en række erhvervsområder, herunder levnedsmiddelområdet, som omfatter uddannelser til f.eks. tjener, kok, slagter, bager, mejerist samt kostforplejningsuddannelser.

Basisåret (1.del), der har en varighed af 40 uger, består af skoleundervisning, dels i almene fag, dels i fag vedrørende levnedsmiddelområdet i almindelighed. Efter basisåret påbegyndes den faglige specialisering (2.del).

Af særlig interesse for økonomauddannelsen er den faglige specialisering inden for forplejningsuddannelsen, der sigter imod funktion inden for institutionskøkkener og storhusholdninger.

Første trin i den faglige specialisering er et skoleophold på 18 uger omfattende fagområderne kosttilberedning, kostkundskab, materialekundskab, hygiejne, arbejdspladslære, forbrugerorientering og kemi. Efter afslutningen heraf har eleverne kompetence som uddannede køkkenmedhjælpere.

Herefter følger praktikperiode i enten institutionskøkken eller storhusholdning. Det forudsættes som udgangspunkt, at eleverne selv fremskaffer praktikplads. Indenfor de nærmeste år vil der formentlig inden for levnedsmiddelområdet blive søgt tilvejebragt egentlige normerede stillinger for EEG-elever på sygehuse m.v. Indtil da må sygehusene formentlig som hidtil ansætte EFG-elever i ledige økonomaelevstillinger med er. løn svarende til 35% af lønnen for tjenestemænd på skalatrin 1.

De elever inden for kostforplejningslinien, der gennemgår et års praktik, kan herefter opnå kompetence som uddannet køkkenmedhjælper ved at gennemgå et kursus på 2 uger. Ved yderligere at gennemgå et 20 ugers kursus opnår eleverne kompetence som uddannet køkkenassistent.

Den faglige specialisering til EFG-uddannet køkkenassistent har således en samlet varighed af 40 ugers skoleundervisning og 50 ugers praktik.

Af bilag 1 fremgår fagområde- og emneoversigter med tilhørende timetal for EFG-køkkenassistenternes samlede uddannelse.

Køkkenassistenter forudsættes helt eller delvis selvstændigt at kunne udføre de praktiske funktioner med tilberedning og anretning af varme og kolde retter i institutionskøkkener samt tilhørende afrydning og rengøring; køkkenmedhjælperen forudsættes at kunne medvirke hertil.

2. Andre uddannelser.

Uddannelsen til husholdningslærer har til formål at give de studerende sådanne kundskaber og færdigheder, at de kan varetage undervisnings-, vejlednings- og oplysningsopgaver i ernærings-, husholdnings- og forbrugerspørgsmål.

Adgang til uddannelsen, hvis varighed er $3\frac{1}{2}$ år (7semestre), er betinget af, at ansøgeren har kundskaber på HF-niveau i fagene matematik, kemi, biologi eller geografi samt engelsk. Ansøgere med studentereksamen, fuld højere forberedelseseksamen samt højere handelseksamen optages uanset linievalg.

Studiet lægger nogenlunde ligelig vægt på det ernærings-/husholdningstekniske, det forbruger-/samfundsfaglige og det pædagogisk/psykologisk fagområde. I første og andet semester gennemgås ernærings- og levnedsmiddelfagområdet herunder også diætetik. Tredie semester omfatter økonomi, samfundskundskab og konsumentkundskab. Fjerde semester omfatter er del af det pædagogiske fagområde. I femte semester gennemgås boligfag og materialekundskab, hvorefter de studerende i sjette semester udarbejder et selvstændigt, selvvalgt speciale. I syvende semester arbejdes der påny med det pædagogiske fagområde.

Uddannelsen til køkkenleder har til formål at kvalificere de uddannede til at virke som ledere og medarbejdere ved tilberedning af ernæringsmæssig forsvarlig og økonomisk kost på mindre institutioner, fortrinsvis kostskoler, alderdoms- og plejehjem, børneinstitutioner m.v.

Adgang til uddannelsen, hvis varighed er 3 år, er betinget af, at ansøgeren inden uddannelsens påbegyndelse har en alder svarende til den normale ved udgangen af folkeskolens 10.klasse. Det tilstræbes, at det 10. undervisningsår er gennemført med erhvervsfaglig basisuddannelse på levnedsmiddelområdet eller på husholdningsskoler eller med faget hjemkundskab i folke- eller ungdomsskolen.

Uddannelsen veksler mellem skoleophold på 2 gange 5 måneder og praktikperioder på institution af 2 gange 1 års varighed. Undervisningen omfatter hovedfagområderne kosttilberedning, rengøring og hygiejne samt orienteringsfag.

Uddannelsen til husholdningstekniker har til formål at kvalificere praktisk dygtige voksne til at virke som ledere af og

medarbejdere ved institutionshusholdninger, fortrinsvis kostskoler, alderdoms- og plejehjem, børneinstitutioner m.v.

Adgang til uddannelsen, der strækker sig over 40 uger, har normalt kun ansøgere, der er fyldt 22 år. Det forudsættes desuden, at ansøgeren i mindst 2 år har været beskæftiget med praktisk husligt erhvervsarbejde, fortrinsvis på institution, samt at ansøgeren har gennemgået et 5 måneders kursus på en husholdningsskole eller en hermed sidestillet undervisning.

Undervisningen omfatter hovedfagområderne arbejdsledelse og økonomi, kosttilberedning til institutioner med tilhørende teoretiske fag, institutionsrengøring og -vedligeholdelse med tilknyttede teoretiske fag samt orienteringsfag.

Uddannelsen til kok har til formål at opbygge praktiske færdigheder og nødvendig teoretisk baggrund for fremstilling; af de i et restaurationskøkken forekommende madretter på økonomisk og kulinarisk forsvarlig måde.

Der stilles ikke krav om en bestemt alder eller skoleuddannelse for at blive antaget som kokkelærling.

Uddannelsen strækker sig over 3½ år og; veksler mellem skoleophold og praktisk oplæring på en hotel- eller **restaurationsvirksomhed**. Skoleopholdene udgør ialt 24 uger. Undervisningen omfatter hovedfagområderne praktisk madlavning, næringsmiddel- og ernæringslære, hygiejne, værktøjslære, varekundskab, arbejdsplanlægning, menulære og alnene fag, herunder regning, kalkulation, fransk og orientering.

Uddannelserne til køkkenleder, husholdningstekniker og kok søges - efterhånden som forsøgsuddannelserne får muligheder for større elevoptagelse - indpasse i **EFG-levnedsmiddeluddannelserne**.

V. VURDERING AF ØKONOMA UDDANNELSEN.

Ifølge betænkning nr. 512/1968 om uddannelse af økonomaer til sygehuse m.v. skal de økonomauddannede varetage det overordnede arbejde i institutionskøkkener. Arbejdet er således i første række koncentreret om løsningen af de faglige problemer i forbindelse med tilvejebringelse og fremstillingen af de forskellige kostformer eventuelt efter lægelig ordination. Endvidere har de uddannede ansvaret for den **personalemæssige** ledelse af institutionskøkkenerne.

Som udviklingen har **formet** sig, har det måttet konstateres, at der har været et misforhold imellem uddannelsens indhold og anvendelsen af det uddannede personales arbejdskraft.

Som ovenfor under II nævnt, deltager en stor del af de økonomauddannede i selve kostfremstillingen og i begrænset omfang i den efterfølgende afrydning. I relation til den nuværende uddannelses faglige niveau er en sådan anvendelse af det økonomauddannede personale udtryk for et uddannelsesspild såvel for den enkelte som for det offentlige. Ikks mindst i driftsøkonomisk henseende er det uhensigtsmæssigt at anvende økonomapersonalet til udførelse af disse funktioner, som kan bestrides på grundlag af en mindre omfattende uddannelse.

Samtidig er økonomaerne en af de få personalegrupper, til ^{hvilken} ledelsen af institutionskøkkenerne kan herlægges - uanset institutionens størrelse og klientellets beskaffenhed. På mange store institutioner er der så store problemer af ledelsesmæssig og/eller faglig karakter, at økonomauddannelsen må siges at være for svag en baggrund for køkkenets leder. Dette forhold er medvirkende til, at de uddannede er ~~tilbageholdende~~ med at søge chefstillinger på større institutioner, **fordi** de føler, at de ikke har de nødvendige kvalifikationer. Resultatet vil i nogle tilfælde blive, at den økonoma, som ansættes i chefstillingen, ikke er tilstrækkelig uddannet til at løse de med stillingen forbundne ledelsesmæssige og faglige opgaver. I andre tilfælde bliver resultatet, at der **ansættes** personer med andre køkkenmæssige kvalifikationer end dem, der kræves i et sygehuskøkken. Dette kan - ikke mindst i økonomisk henseende - betyde en forringelse af køkkenets drift.

Med etableringen af EFG-uddannelsen til køkkenassistent er der skabt en ny faggruppe, der vil være kvalificeret til at overtage dele af økonomaassistenternes nuværende funktioner.

Endelig må det konstateres, at de videreuddannelsesmuligheder for økonomauddannede med særligt kvalificerede eller specielle funktioner, som allerede med betænkningen fra 1968 var forudsat etableret, kun er tilvejebragt i særdeles begrænset omfang. Det skal i denne forbindelse tilføjes, at der for flere andre grupper af medicinalpersonel^{er} tilvejebragt muligheder for videreuddannelse i ledelse og undervisning. Dette gælder bl.a. sygeplejersker, hospitalolaboranter samt fysio- og ergoterapeuter.

Arbejdsgruppen har på denne baggrund konkluderet, at det er behov for et koordineret, sammenhængende og fleksibelt uddannelsessystem, der fører frem til specialiserede funktionsområder eller højere kompetenceniveauer.

VI. FORSLAG TIL REVISION AF ØKONOMAUDDANNELSEN:

1. Afgrænsning; og beskrivelse af økonomaernes fremtidige arbejdsområde.

Under hensyn til, at de uddannede EFG-køkkenassistenter skønnes at kunne overtage dele af økonomaassistenternes nuværende arbejdsområde, bør de økonomauddannede for fremtiden fortrinsvis varetage de overordnede funktioner i institutionskøkkenet, således at det manuelle arbejde i forbindelse med kostfremstillingen i højere grad overdrages til de øvrige personalegrupper. Arbejdet vil således blive koncentreret omkring følgende hovedfunktioner:

- A. Indkøb.
- B. Kostplanlægning, -fremstilling og -distribuering.
- C. Personaleledelse.
- D. Økonomisk ledelse og administrativt arbejde iøvrigt.
- E. Uddannelse.

Arbejdsgruppen finder, at disse overordnede funktioner kun vil kunne varetages på forsvarlig vis såfremt den nuværende økonomauddannelse underkastes en revision.

Efter arbejdsgruppens opfattelse vil det være nødvendigt at revidere grunduddannelsen således, at de økonomauddannede bliver kvalificeret til at varetage cheffunktioner i små og mellemstore institutionskøkkener, samt til at lede en afdeling og fungere som souschef i køkkenerne på de største institutioner.

Herudover vil der være behov for et mindre antal økonomaer, som er kvalificeret til at varetage cheffunktionerne i de institutionskøkkener, der har de største ledelsesmæssige og faglige opgaver. Der vil således være behov for i forlængelse af den reviderede grunduddannelse at søge at etablere en videreuddannelse med en begrænset kapacitet.

Uddannede med den reviderede grunduddannelse bør være kvalificeret til at varetage følgende funktioner:

A. Indkøb

- 1. Indhente tilbud på levnedsmidler
- 2. Pris- og kvalitetsbedømme levnedsmidler
- 3. Forestå eller medvirke ved indkøb af levnedsmidler

B. Kø; t fremstilling.

A. Udarbejde kostplaner og foretage næringsberegninger.

b. have ansvar for levering af en ernæringsmæssigt tilfredsstillende og velsmagende kost.

c. Deltage i den overordnede planlægning af kostforplejningen.

f. Sikre en høj hygiejnisk standard i køkkenet.

C. Personaleledelse.

3. Fremsætte forslag vedrørende personalenormeringen.

9. Indstille personale til ansættelse i køkkenet.

10. Forestå personaleledelsen, herunder fordele arbejdet samt introducere og instruere nyt personale.

11. Deltage i samarbejdet med personalet på institutionens øvrige afdelinger, herunder især sengeafdelingerne.

12. Udarbejde styrkelister, arbejdsrapporter m.v.

D. Administration.

(Økonomisk ledelse og administrativt arbejde).

13. Sikre en økonomisk forsvarlig og rationel drift af køkkenet.

14. Medvirke ved udarbejdelse af budget og regnskab for køkkenet.

15. Medvirke ved udarbejdelse af statistisk materiale over køkkenets drift.

16. Medvirke ved indkøb af inventar, maskiner m.v.

17. Sikre, at inventar, maskiner m.v. er i forsvarlig stand.

E. Uddanne Ise.

13. Drage omsorg for, at eleverne får en grundig og alsidig uddanne Ise.

På større institutioner skal økonomaen kunne varetage chef-økonomaens funktioner i dennes fravær.

Uddannede, som har gennemgået videreuddannelsen til cheføkonoma bør være kvalificeret til selv i de største institutionskøkkener at varetage de samme funktioner som økonomaer med grunduddannelse, dog således at funktionerne udøves på et højere niveau og med højere grad af selvstændighed, og således at økonomaen fordeleger og leder arbejdets udførelse.

Uddannede med videregående uddannelse til klinisk diætassistent skal som assistance for lægerne varetage ernæringsmæssige opgaver i forbindelse med behandling, undersøgelse, forskning

og forebyggelse af sygdom, fortrinsvis inden for hospitalernes sengeafdelinger og ambulatorier, herunder:

1. planlægge og tilrettelægge de **til** de kliniske afdelinger henlagte funktioner på kostforplejningens område særligt med henblik på den individuelle tilpasning af kosten efter patienternes varierende behov. Formålet hermed er at sikre optimal ernæring som led i forebyggelse og behandling af sygdom samt korrekt kost i forbindelse med diagnostiske og videnskabelige undersøgelser,

2. koordinere og overvåge det arbejde, som i forbindelse med de i punkt 1. nævnte funktioner udføres af andre personalegrupper på afdelingen,

3. optage kostanamneser samt beregne og vurdere patienternes forudgående og aktuelle **næringstilførsel**,

4. udføre individuel kost- og diætvejledning for indlagte og ambulant behandlede patienter og disses pårørende, herunder systematiseret undervisning af patientgrupper,

5. tilrettelægge og iværksætte særligt krævende, nøjagtigt definerede kostprogrammer i tilknytning til lægevidenskabelig forskning,

6. deltagelse i undervisningen af andre personalegrupper inden for sundhedssektoren.

Der henvises iøvrigt til betænkning nr. 675/1973 om uddannelse af kliniske diætassistenter, afsnit II.

Uddannede med videregående uddannelse til instruktionsøkonoma skal forestå den praktiske uddannelse af økonomaelever (evt. også EFG-elever) ved et eller eventuelt flere køkkener, herunder:

1. planlægge og koordinere elevernes uddannelse i køkkenets forskellige afdelinger,

2. give introduktion og instruktion i fornødent omfang,

3. evaluere undervisningen, herunder opfølge uddannelsesbogen,

4. give løbende orientering til eleverne vedrørende deres standpunkt,

5. opretholde kontakt og samarbejde med Økonomaskolen og EFG-uddannelsen.

Herudover skal instruktionsøkonomaer være til rådighed for undervisning for forskellige personalegrupper i sundhedssektoren.

De nævnte arbejdsopgaver svarer til de arbejdsopgaver, som idag rent faktisk varetages af instruktionsøkonomaer.

2. Forslag til revision af grunduddannelsen.

Formål. Uddannelsens formål er at bibringe eleverne viden og færdigheder, således at de efter uddannelsens afslutning er i stand til at varetage de til økonomaens normale arbejdsområde hørende funktioner, jfr. pkt. 1 ovenfor.

Varighed, tilrettelæggelse og indhold. Uddannelsen foreslås at have en samlet varighed af 2 år og forløbe på følgende måde:

1. semester: Teoretisk uddannelse på skole i 20 uger.
2. semester: Praktisk uddannelse i institutionskøkken.
3. semester: Praktisk uddannelse i institutionskøkker.
4. semester: Teoretisk uddannelse på skole i 20 uger.

Skoleuddannelsen i 1. og 4. semester har en effektiv varighed af 20 undervisningsuger pr. semester med et ugentligt timetal på henholdsvis 30 og 25 timer. Den teoretiske del af uddannelsen består således af i alt 1.100 timers undervisning. Arbejdsgruppen er opmærksom på, at det ugentlige timetal især i 1. semester er relativt højt i betragtning af, at det i et vist omfang må forudsættes, at eleverne tilegner sig viden ved selvstudium. Arbejdsgruppen har imidlertid ikke fundet det realistisk at foreslå lavere ugentlige timetal, idet uddannelsen så ikke ville kunne rummes inden for 2 år.

Uddannelsen i praktik, som er placeret i 2. og 3. semester, har en samlet varighed af 1 år inklusive ferie, således at den effektive uddannelsestid svarer til den for arbejdsmarkedet sædvanlige arbejdstid

Skoleuddannelsen i 1. semester har følgende indhold:

Introduktion	10 timer
Anatomi, fysiologi og sygdomslære	130
Kemi	110
Hygiejne	60
Kostkundskab	250
Ergonomi	10
Emneuge	30
I alt	600 timer

De enkelte emner med tilhørende timetal inden for hvert fagområde fremgår af bilag 2, som tillige indeholder en beskrivelse af målet for og indholdet af de enkelte fag.

Ved 1. semesters afslutning afholdes eksamen i hvert af fagområderne medicinske fag, kemi og hygiejne.

Inden for fagområdet kostkundskab afholdes én eksamen i faget diætetik samt én eksamen i faget kostberegning/kostplanlægning eller faget levnedsmiddellære/levnedsmiddelteknologi. Der gives to karakterer for dette fagområde.

I uddannelsens 2. og 3. semester gennemgår eleverne en praktisk uddannelse i et institutionskøkken. Denne del af uddannelsen har til formål, at eleverne tilegner sig den praktiske viden og de praktiske færdigheder, der er nødvendige for at kunne varetage de til økonomaens normale arbejdsområde hørende ledelsesmæssige funktioner. En forudsætning herfor er, at de uddannede økonomaer har kendskab til og selv kan udføre de praktiske funktioner i forbindelse med kostfremstillingen. I bilag 3 er indholdet af de enkelte funktioner som eleverne i løbet af den praktiske uddannelse skal tilegne sig viden om og færdigheder i, nærmere beskrevet med angivelse af målet for den praktiske uddannelse inden for de enkelte funktioner.

En række af arbejdsgruppens medlemmer har anbefalet en ordning, hvorefter de enkelte elever får mulighed for at afvikle den praktiske del af uddannelsen på to forskellige uddannelsessteder f.eks. ved bytninger ved overgangen fra 2. til 3. semester. Fra anden side er det gjort gældende, at en opdeling af praktikperiodens korte varighed, når hensyn tages til afviklingen af ferie og fridage, vil betyde en dårligere udnyttelse af praktikperioden.

Efter afslutningen af 2.semester afgiver den for uddannelsen ansvarlige økonoma over for eleven en vejledende, skriftlig bedømmelse af forløbet af den første halvdel af den praktiske uddannelse. Ved bedømmelsen anvendes betegnelserne "tilfredsstillende"/"ikke tilfredsstillende". Efter afslutningen af 3.semester tilstiller den for uddannelsen ansvarlige økonoma for hver elev skolen en erklæring om, at den pågældende elev har gennemgået det i bilag 3 beskrevne uddannelsesprogram samt en bedømmelse vedrørende elevens praktikperiode. Ved bedømmelsen lægges vægt på elevens færdigheder og sikkerhed samt på ansvarsbevidsthed, modenhed og samarbejdsevne. Eleven gives bedømmelsen "godkendt"/"ikke godkendt". Elever, der opnår betegnelsen "ikke godkendt" kan ikke påbegynde 4.semester på Økonomaskolen, men har adgang til at tage 3.semester om med henblik på en fornyet vurdering.

Skoleuddannelsen i 4. semester har følgende indhold:

Arbejdsplanlægning	30 timer
Kostlære	225
Psykologi og pædagogik	70
Storkøkkenindretning	40
Økonomisk-administrative fag	100
Ergonomi	10
Emneuge/evaluering	25
I alt	500 timer

De enkelte emner med tilhørende timetal inden for hvert fag-område fremgår af bilag 4, som tillige indeholder en beskrivelse af målet for og indholdet af de enkelte fag.

Uddannelsen afsluttes med en tværfaglig opgave, der fastlægges af skolens undervisningsråd på grundlag af alternative forslag udarbejdet af lærerne. Opgaven løses individuelt og forelægges skriftligt for et bedømmelsesudvalg af lærere og censorer, Eleven har adgang til mundtligt at redegøre for sin løsning af opgaven forud for bedømmelsen.

Ved bedømmelsen af prøver og opgaver i 1. og 4. semester anvendes den til enhver tid for HF- og studentereksamen gældende karacterskala. Arbejdsgruppen har forudsat, at der i forbindelse med uddannelsens endelige tilrettelæggelse fastsættes regler for beståelseskriterier samt om adgang til reeksamination.

Efter uddannelsens afslutning modtager eleverne fra økonomaskolen et uddannelsesbevis indeholdende følgende oplysninger om elevens uddannelse:

1. Tidspunktet for uddannelsens påbegyndelse og afslutning.
2. Eksamenskaraktererne ved afslutningen af 1.semester.
3. Praktikstede(t)(erne) i 2. og 3. semester.
4. Eksamenskaraktererne ved uddannelsens afslutning efter 4 . semester.

Adgangsbetingelserne til uddannelsen.

Den foreslåede reviderede uddannelse af økonomaer ligger på et uddannelsesmæssigt højere niveau end den eksisterende økonomauddannelse. På denne baggrund har arbejdsgruppen fundet det naturligt, at adgangsbetingelserne på visse punkter skærpes i forhold til adgangsbetingelserne til den eksisterende økonomaud-dannelse. Arbejdsgruppen har på den anden side været opmærksom på,

at generelle uddannelsespolitiske hensyn taler for i videst muligt omfang at åbne adgang til uddannelser for uddannelsessøgende med forskellige forkundskaber. Arbejdsgruppen har derfor tilstræbt kun at anføre adgangsbetingelser, som må anses for strengt nødvendige for på rimelig måde at kunne gennemføre uddannelsen»

I det følgende behandles arbejdsgruppens forslag til adgangsbetingelser nærmere:

a. Teoretiske kundskaber.

Formålet med at opstille krav til elevernes teoretiske kvalifikationer er at sikre et ensartet elevmateriale således, at eleverne har de fornødne forkundskaber til at kunne gennemføre uddannelsen inden for den fastlagte tidsramme. Hvilke teoretiske kundskaber, ansøgeren til den reviderede økonomauddannelse skal være i besiddelse af, har arbejdsgruppen søgt at fastlægge på grundlag af en vurdering af uddannelsens niveau og indhold sammenholdt med uddannelsens varighed.

Arbejdsgruppen har drøftet, hvorvidt den reviderede økonomauddannelse mest hensigtsmæssigt udformes som videreuddannelsesmulighed for EFG-køkkenassistenter eller som et uddannelsesstilbud for studenter og HF'ere. Arbejdsgruppen er bekendt med de overvejelser, som for tiden foregår i undervisningsministeriets regie, i retning af at opbygge korterevarende videregående uddannelser, som for studenter og HF'ere kan udgøre et relevant alternativ til de længerevarende videregående uddannelser, og som samtidig udgør en rimelig videreuddannelsesmulighed for personer, der har gennemgået en EFG-uddannelse. Arbejdsgruppen har derfor fundet, at såvel en EFG-køkkenassistentuddannelse som studentereksamen eller højere forberedelseseksamen bør være adgangsgivende til den reviderede økonomauddannelse. Det bør altså for det første kræves, at ansøgere enten har gennemgået EFG-køkkenassistentuddannelsen eller har bestået studentereksamen, højere forberedelseseksamen eller anden hertil svarende uddannelse. Det bemærkes i denne forbindelse, at der blandt EFG-eleverne inden for levnedsmiddelområdet har været en tendens til stigende forkundskaber.

Da uddannelsessøgende, der opfylder en af disse betingelser, imidlertid kan have meget forskellige teoretiske forkundskaber, finder arbejdsgruppen endvidere, at det må være en forudsætning, at ansøgere har bestået folkeskolens udvidede afgangsprøve i fagene matematik, fysik/ kemi og engelsk, eller at de i kraft af deres studentereksamen, højere forberedelseseksamen eller anden hertil svarende uddannelse har erhvervet kundskaber på et tilsvarende niveau i de nævnte fag.

Ansøgere som ikke opfylder de nævnte minimumskrav bør henvises til på egen hånd at supplere deres teoretiske uddannelse ved at udnytte de eksisterende muligheder herfor, f.eks. under EFG-uddannelsen eller ved deltagelse i fritidsundervisning.

b. Praktiske forudsætninger.

EFG-køkkenassistentuddannelsen indeholder på anden del 50 ugers praktik, som skal foregå i et institutions- eller hotelkøkken. Såfremt mindst 6 måneder af praktikperioden er foregået i et sygehuskøkken, må det antages at EFG-køkkenassistenten har tilstrækkelige praktiske forudsætninger for at kunne påbegynde den foreslåede økonomauddannelse. For så vidt angår EFG-køkkenassistentelever, som for øjeblikket er under uddannelse, og som altså ikke har kendt dette krav, bør der dog åbnes mulighed for at dispensere fra denne betingelse.

EFG-køkkenassistenter, hvis praktikperiode ikke opfylder dette krav, samt ansøgere med studentereksamen eller højere forberedelseseksamen må som betingelse for at påbegynde økonomauddannelsen have mindst 6 måneders beskæftigelse i et sygehuskøkken eller andet institutionskøkken, som er godkendt hertil af den for uddannelsen ansvarlige myndighed. Arbejdsgruppen finder ikke, at der kan stilles krav om, at elever i denne forbindelse modtager en formaliseret praktikundervisning. Det forudsættes således alene, at de pågældende erhverver et vist kendskab til arbejdet og miljøet i køkkenet.

c. Alder.

Krav om en vis minimumsalder antages normalt at sikre, at eleverne og de uddannede i såvel fysisk som psykisk henseende er i besiddelse af den modenhed, som er nødvendig for at gennemføre uddannelsen og senere udføre arbejdet tilfredsstillende. Da den reviderede økonomauddannelse sigter imod stillinger med selvstændige beføjelser, må det betragtes som væsentligt, at de uddannede har en vis rimelig alder.

EFG-køkkenassistentuddannelsen, som har en varighed af 3 år, påbegyndes i princippet af personer, der har gennemgået mindst 9 års skolegang. De uddannede EFG-køkkenassistenter vil således normalt være mindst 19 år. Det samme vil normalt gælde studenter og ansøgere med højere forberedelseseksamen, når disse har gennemgået den foreslåede forpraktikperiode.

Ansøgere til den reviderede grunduddannelse vil således i praksis normalt være fyldt 19 år.

Arbejdsgruppen er opmærksom på den almindelige tendens til i videst muligt omfang at gå bort fra aldersgrænser som betingelse for at påbegynde en uddannelse. På denne baggrund har arbejdsgruppen ikke fundet, at der bør fastsættes nogen nedre aldersgrænser for påbegyndelse af uddannelsen. Arbejdsgruppen har heller ikke ment at burde foreslå nogen øvre aldersgrænse.

d. Helbred.

Ansøgere til uddannelsen bør opfylde samme helbreds krav, som stilles af sygehuse m.v. som betingelse for ansættelse af elever til andre paramedicinske uddannelser,.

Forsømmelser.

Eleverne har i 1. og 4. semester (den teoretiske del af uddannelsen) pligt til at deltage i undervisningen. Nærmere regler om, i hvilket omfang forsømmelse medfører fortabelse af retten til at indstille sig til eksamen, bør fastsættes af skolerådet.

Forsømmelser af en samlet varighed af op til 1 måned under den praktiske del af uddannelsen, bør ikke medføre konsekvenser for eleven. Forsømmelse herudover bør efter arbejdsgruppens opfattelse i princippet kræves indhentet efter uddannelsens afslutning. Nærmere regler herom bør ligeledes fastsættes i forbindelse med uddannelsens detailplanlægning.

Organisation og administration.

I den eksisterende økonomauddannelse udgør praktiktiden ialt ca. 75% af uddannelsen. I den foreslåede uddannelse er praktikdelen reduceret til ca. 50%. Endvidere er det forudsat, at praktikperioden ændres således, at eleverne i mindre grad end i den eksisterende uddannelse deltager i køkkenets daglige rutinearbejde med henblik på indøvning af manuelle færdigheder, men i højere grad deltager i arbejdet med et mere koncentreret uddannelsesmæssigt sigte.

Denne ændring kunne i sig selv tale for at forlade en eksisterende uddannelsesmodel, hvorefter eleverne af de enkelte praktikuddannelsessteder antages til en lærlinguddannelse med overvejende tilknytning i praktikuddannelsesstedet. Hertil kommer, at den foreslåede økonomauddannelse som en af sine adgangsveje har EFG-køkkenassistentuddannelsen, der netop er opbygget som et alternativ til de traditionelle lærlinguddannelser.

Pa baggrund af ovenstående har arbejdsgruppen drøftet behovet for en eventuel central styring af den fremtidige økonomauddannelse.

Der iar været enighed om, at der for så vidt angår planlægning og tilrettelæggelse af uddannelsen, herunder tilvejebringelse af jndervisnjngsmateriale, godkendelse af eksamensopgaver, godkendelse af praktikuddannelsessteder, initiativer til ændringer eller justeringer i uddannelsesplanen m.v. bør foregå en løbende styring gennem et centralt organ med tilknytning til Økonomaskolen, og at de i uddannelsen interesserede myndigheder og organisationer bør være repræsenteret i et sådant organ.

Der er derimod ikke i arbejdsgruppen enighed om, hvorvidt udvælgelsen af elever til den reviderede økonomauddannelse bør foregå centralt eller derved, at de enkelte praktikuddannelsessteder fortsat selvstændigt antager eleverne.

Lenzing, Erling Olesen, Kjærsgaard, Deleuran, Andersen-Rosendal, Kamp Nielsen og Frydenberg har fundet, at man kun gennem central elevoptagelse tilsikrer en ligelig behandling af samtlige uddannelsessøgende. Der tænkes i denne forbindelse pa uddannelsessøgende med forskelligt geografisk tilhørsforhold samt på uddannelsessøgende med forskellige forkundskaber. De pågældende medlemmer har lagt vægt på, at den fremtidige uddannelseskapacitet må antages at blive meget begrænset, jfr. nedenfor kap. VII, hvorfor det vil være nødvendigt at foretage udvaslgelse mellem langt flere ansøgere, end der vil kunne optages. De pågældende medlemmer har endvidere ment, at en central elevoptagelse vil kunne medvirke til at sikre, at ønsket, om at såvel EFG-køkkenassistenter som studenter og HF'ere skal have adgang til uddannelsen, realiseres.

Endelig har de pågældende medlemmer påpeget de vanskeligheder, som det nuværende lærlingeprincip har nedført for så vidt angår spørgsmålet om fastholdelse af en bestemt uddannelseskapacitet. Den nuværende ordning, hvor praktikuddannelsesstederne frit antager elever, har bevirket, at man i dag har en betydelig overproduktion af økonomaer, og at der rent faktisk uddannes flere, end det oprindeligt var tanken. Såfremt der i forbindelse med iværksættelse af den reviderede økonomauddannelse fastlægges en fremtidig uddannelseskapacitet, f.eks. i overensstemmelse med det af

arbejdsgruppen nedenfor side 44 foreslåede, finder de pågældende medlemmer, at det må tilstræbes, at denne uddannelseskapacitet ikke rent faktisk forøges, uden at der foreligger nogen beslutning herom. Såfremt uddannelseskapaciteten skal fastholdes, og såfremt det samtidig skal accepteres, at det enkelte praktikuddannelsessted antager elever, vil der derfor kun kunne godkendes praktikuddannelsessteder svarende til uddannelseskapaciteten. Dette forekommer på mange punkter uheldigt set i forhold til den ordning, hvor et noget større antal praktikuddannelsessteder kan godkendes, og hvor de uddannelsessøgende herved kunne få valgmulighed mellem flere praktikuddannelsessteder.

Under henvisning til ovenstående har de pågældende medlemmer fundet at måtte anbefale, at der sker en central elevoptagelse via et organ i tilknytning til Økonomaskolen. Formentlig burde Amtsrådsforeningen i Danmark, Kommunernes Landsforening, Københavns kommune, undervisningsministeriet, økonomaforeningen og Økonomaskolen være repræsenteret i dette organ.

Henning Hansen, Ellen Thygesen, Thomas Lund og Sonja Sørensen har også lagt vægt på, at der fremtidig kommer til at foregå en central styring af uddannelsen, således at der bl.a. opnås størst mulig sikkerhed for de færdiguddannedes ensartede kvalifikationer. Disse medlemmer har dog fundet den nære forbindelse mellem den enkelte uddannelsessøgende og det enkelte sygehus m.v. så væsentlig, at man fortsat ønsker at bevare et system, hvorefter det enkelte sygehus m.v. selv udvælger elever, som man er indstillet på at modtage i praktik, og så tilmelder disse til optagelse på Økonomaskolen. Det er i denne forbindelse blevet gjort gældende, at der i et betydeligt antal tilfælde vil være tale om, at allerede ansatte EFG-køkkenassistenter af deres ansættelsessted ønskes indstillet til videreuddannelse som økonoma, ligesom det er gjort gældende, at det gennem en tilsynsordning vil være muligt at sikre, at elevudvælgelsen foregår efter rimelige kriterier, og at der kun antages elever i overensstemmelse med den fastlagte uddannelseskapacitet.

Betingelser for godkendelse som praktikuddannelsessted.

Som anført nedenfor side 44 vil der årligt være behov for ca. 100 praktikpladser til brug for den reviderede økonomauddannelse. Da der er tale om færre praktikuddannelsessteder, end de

uddannelsespladser, der i dag er anerkendte som B-uddannelsespladser, må det antages, at det vil være muligt at skaffe flere fuldt kvalificerede uddannelsespladser, end der vil være behov for. Arbejdsgruppen skal derfor foreslå, at der i forbindelse med iværksættelsen af den reviderede økonomauddannelse indhentes oplysninger fra sygehuse og andre institutioner om, hvorvidt man ønsker sig anerkendt som uddannelsessted, hvorefter en mindre arbejdsgruppe bestående af repræsentanter fra Økonomaskolen, Økonomaforeningen og sygehusejerne gennemgår de indkomne ønsker og indstiller en række uddannelsessteder til indenrigsministeriets godkendelse.. I forbindelse med godkendelsen bør der lægges vægt på institutionens størrelse, personalesammensætningen i det pågældende køkken, institutionens klientunderlag samt diætprogram m.v. Endvidere bør der efter en vis overgangsperiode lægges vægt på, om der er en instruktionsøkonoma til rådighed for praktikuddannelsen.

I tilknytning til ovenstående bemærkninger om godkendelse af praktikuddannelsessteder skal arbejdsgruppen henstille, at elevoptagelsen tilrettelægges således, at såvel praktikuddannelsesstederne som Økonomaskolen kontinuerligt har elever. I bilag 5 er der skematisk redegjort for to funktionsplaner for den foreslåede uddannelse ved optagelse af nye elevhold henholdsvis hvert semester og hvert andet semester, som dækker og opfylder denne forudsætning. Elevoptagelse hvert semester bør formentlig foretrækkes som det mest fleksible system, der i videst muligt omfang vil imødekomme ønsket om at undgå unødigt ventetid for studenter, HF-ere og EFG-køkkenassistenter, som ønsker at påbegynde uddannelsen.

Arbejdsgruppen skal endelig henstille, at der af den for uddannelsen ansvarlige centrale myndighed i forbindelse med uddannelsens iværksættelse udsendes regler om adgangsbetingelser, indhold og tilrettelæggelse m.v. formentlig i form af et uddannelsescirkulære.

3. Skitseforslag til cheføkonomauddannelse

Økonomaforeningens repræsentanter i arbejdsgruppen har udarbejdet et skitseforslag til en cheføkonomauddannelse af to semestres varighed.

Formålet med uddannelsen er at uddanne økonomaer med grunduddannelsen til at varetage funktionen som cheføkonoma ved større hospitaler, forsorgsinstitutioner m.v.

Uddannelsen, der er modulopbygget, er centreret omkring en række emner inden for hovedområderne personaleledelse, organisation, indkøb og administration.

Arbejdsgruppen kan i princippet tilslutte sig skitseforslaget. Da behovet for uddannede er relativt lille, bør uddannelsen dog søges gennemført i samarbejde med videreuddannelsen af andre tilgrænsende personalegrupper som f.eks. oldfruer samt hotel-, restaurations- og husholdningspersonale, evt. som en fælles merkonomlignende chefuddannelse.

Opmærksomheden henledes i denne forbindelse på, at et af undervisningsministeriet nedsat udvalg vedrørende uddannelse af personale til varetagelse af husholdningsfunktioner på forskellige institutioner for tiden arbejder med andre uddannelser på kostforplejningsområdet, herunder også med en fælles uddannelse på lederplan.

Den nærmere tilrettelæggelse af en fælles lederuddannelse bør derfor efter arbejdsgruppens opfattelse foretages i snævert samarbejde med bl.a. undervisningsministeriet.

I det følgende redegøres der nærmere for formålet med og indholdet af de enkelte hovedområder i det skitserede forslag til en cheføkonomauddannelse.

1. Personaleledelse .

Formål:

At give økonomaen kendskab til moderne former for personaleledelse og arbejdsretslige forhold inden for den offentlige sektor med henblik på at øge afdelingens effektivitet og personalets trivsel.

At træne deltagerne i personaleudvælgelse, ansættelsesprocedurer, stillingsbeskrivelse, personalebedømmelse samt kommunikation og informationssystemer.

1.1. Arbejdsret (tjenestemandsslovgivning, funktionærlov, ferielov m.v.)

1.2. Kollektive overenskomster

1.3 Personaleadministration

- a) personalebedømmelse og -udvælgelse
- b) personalevurdering
- c) personaleudvikling

1.4. Pædagogik/psykologi

1.5 Arbejdsinstruktion

1.6 Mødeledelse

2. Organisation

Formål:

At give eksempler på forskellige organisationsmodellers opbygning samt en afdelings målsætning

Gennemgang af forholdet til andre afdelinger samt samarbejdskanalerne, der diskuteres og illustreres med praktiske eksempler.

At gennemgå og træne de forskellige arbejdsformer, herunder projektgrupperarbejde og selvstyrende grupper, for analyse af afdelingen med henblik på effektivisering af afdelingens drift samt vurdere ressourceudnyttelsen.

2.1 Sygehusvæsenets opbygning

2.2 Organisation og styring

2.3 Personalenormering

2.4. Stillingsbeskrivelse/funktionsbeskrivelse

2.5. Effektiviseringsprincipper

- a) arbejdsanalyser
- b) beskrivelse af arbejdsgange og rutiner

2.6 Ressourceudnyttelse

- a) personale
- b) maskiner
- c) lokaler

3. Indkøb

Formål:

At give en orientering om indkøbsfunktionens placering og opgavefordeling mellem centralindkøb og decentraliseret indkøb.

Gennemgang af indkøbsfunktionens formål og hovedopgaver, der kort beskrevet er, at fremskaffe råvarer og tjenesteydelser af bedst mulig kvalitet, bedst mulige mængder, til det bedst mulige tidspunkt og til den bedst mulige pris. For at leve op til disse mål, må chefføkonomen (indkøberen) have den nødvendige viden om:

- Afdelingens behov for råvarer og tjenesteydelser
- Afdelingens kapitalressourcer og oplagingsmuligheder,
- Råvaremarkedet og information om nye råvarer og produkter
- Varernes kvalitet og egenskaber
- Afdelingens produktionsprocesser og produkter

Endvidere skal cheføkonomaen:

- Sikre et godt samarbejde med leverandører
- Være orienteret om transportmuligheder

Vedkommende har ansvaret for:

- at varer ankommer til det planlagte tidspunkt, kontrol af mængde og kvalitet og at fakturaer er i overensstemmelse med leverancer
- at der i forbindelse med indkøbsarbejde bliver opsamlet og arkiveret oplysninger om varer og leverandører

Der gennemgås forskellige principper for lagerstyring.

3.1 Udvælgelse af leverandører

3.2 Aftaleformer, ordrebekræftelse og leverancekontrol

3.3 .Levnedsmidler

3.4 Lagerstyring

3.5 Maskiner, apparater m.m.(investeringer)

3.6.Centralindkøb (depotvarer)

4. Administration

Formål:

At give økonomaen en beskrivelse af samspillet mellem de administrative funktioner inden for afdelingen, institutionen og i forholdet til myndighederne.

At orientere om nationaløkonomiske forholds betydning for samfundet, samt uddanne økonomaer i budgetlægning og budgetkontrol, driftsregnskabs procedure samt opfølgning af økonomiske resultater.

Gennemgang og præsentation af forskellige former for planlægningsystemer herunder edb-systemer.

Behandling af papirrutiner og rekvisitionssystemer.

- 4.1 Nationaløkonomi
- 4.2 Driftsøkonomi
- 4.3 Regnskabsvæsen
- 4.4 Budgetlægning
 - a) budgetkontrol og -revision
- 4.5 Statistik
- 4.6 Planlægningssystemer
 - a) arbejdstilrettelæggelse
 - b) produktionsplanlægning
 - c) personaleplanlægning
 - d) projektplanlægning
- 4.7 Rekvisitionssystemer
- 4.8 edb

4. Skitseforslag til instruktionsøkonomauddanneIse.

Økonomaforeningens repræsentanter i arbejdsgruppen har udarbejdet et skitseforslag til en instruktionsøkonomauddanneIse af to semestres varighed.

Formålet med uddannelsen er at uddanne økonomaer med grunduddannelsen til at varetage den praktiske elevuddannelse.

Instruktionsøkonomaens uddannelse gør hende egnet til at varetage følgende arbejdsopgaver:

1. Planlægning og koordinering af elevernes uddannelse i køkkenets forskellige afdelinger i samarbejde med økonomaerne.
2. Elevintroduktion og arbejdsinstruktion.
3. Vejledning af elever ved udførelse af teoretiske opgaver.
4. Orientering af eleverne vedrørende disses standpunkt.
5. Løbende evaluering af den praktiske uddannelse.
6. Kontaktformidling mellem uddannelsesstedet og Økonomaskolen.
7. Deltagelse i tilrettelæggelsen og gennemførelsen af undervisning af andre personalegrupper inden for sundhedssektoren i hygiejniske, ernæringsmæssige og økonomiske emner.
8. Deltagelse i undervisning på Økonomaskolen og andre skoler inden for sundhedssektoren.
9. Udførelse af forskellige administrative opgaver i forbindelse med gennemførelsen af økonomaelevernes praktiktid.

Uddannelsen foreslås modulopbygget og centreret omkring en række emner inden for hovedområderne pædagogik, psykologi, undervisningslære, personaleledelse samt planlægning og sygehusadministration.

Arbejdsgruppen kan i princippet tilslutte sig etablering af en instruktionsøkonomauddannelse på basis af skitseforslaget. Da behovet for uddannede er relativt lille, bør uddannelsen dog søges gennemført i samarbejde med andre personalegrupper.

I det følgende redegøres der nærmere for formålet med og indholdet af de enkelte hovedområder i det skitserede forslag til en instruktionsøkonomauddannelse:

1. Pædagogik.

Formål:

At give instruktionsøkonomaen kendskab til pædagogiske principper med henblik på planlægning af elevuddannelsen under hensyn til uddannelsesstedernes særlige forhold, herunder:

- 1.1. formulere mål og afsnit i uddannelsen,
- 1.2. udvælge egnede undervisnings- og instruktionsprincipper til at opnå de formulerede mål,
- 1.3. anvende egnede evalueringsmetoder på basis af målbeskrivelser i uddannelsens forskellige faser i såvel undervisnings- som eksaminationssituationer.

2. Psykologi

Formål:

At give instruktionsøkonomaen kendskab til den psykologiske baggrund for personaleledelse og kommunikation.

3. Undervisningslære

Formål:

At sætte instruktionsøkonomaen i stand til at tilrettelægge undervisningen i overensstemmelse med undervisningsplaner og målbeskrivelser

- 3.1. gennem indsamling af egnet teoretisk undervisningsstof,
- 3.2. ved tilvejebringelse af egnede undervisningsmidler, herunder AV-midler samt
- 3.3. gennem fremstilling af undervisningsmaterialer i overensstemmelse med benyttede principper og metoder.

4. Personaleledelse

Formål:

At give instruktionsøkonomaen kendskab til moderne former for personaleledelse og arbejdsretlige forhold inden for den offentlige sektor med henblik på at øge effektiviteten og personalets trivsel.

At træne deltagerne i personaleudvælgelse, ansættelsesprocedure, stillingsbeskrivelse, personalebedømmelse samt kommunikations- og informationssystemer.

- 4.1. Arbejdsret (tjenestemandsløvgivningen, funktionærloven, ferie loven m.m.)
- 4.2. Kollektive overenskomster
- 4.3. Personaleadministration
 - 4.3.1. Personalebedømmelse og -udvælgelse.

- 4.3.2. Personalevurdering
- 4.3.3. Personaleudvikling
- 4.4. Arbejdsinstruktion
- 4.5. Mødeledelse

5. Planlægning og sygehusadministration

Formål:

At give instruktionsøkonomaen kendskab til sygehusadministration, herunder samspillet mellem de administrative funktioner inden for afdelingen, institutionen og i forhold til myndighederne.

At orientere om nationaløkonomiske forholds betydning for samfundet, samt uddanne i driftsregnskabet's procedure, budgetlægning og -kontrol samt opfølgning af økonomiske resultater.

Gennemgang og præsentation af forskellige former for planlægningssystemer, herunder edb-systemer, samt behandling af papirrutiner og rekvisitionssystemer.

- 5.1. Driftsregnskaber
- 5.2. Budgetlægning og -kontrol
- 5.3. Statistikarbejde
- 5.4. Planlægningssystemer
 - 5.4.1. Arbejdstilrettelæggelse
 - 5.4.2. Produktionsplanlægning
 - 5.4.3. Personaleplanlægning
 - 5.4.4. Projektplanlægning
- 5.5. Rekvisitionssystemer
- 5.6. edb

5. Uddannelse af kliniske diætassistenter.

Som foran under III.2. nævnt afgav et af indenrigsministeriet nedsat udvalg i 1971 en betænkning om uddannelse af kliniske diætassistenter (betænkning nr. 675/1973).

Ifølge betænkningens forslag er hovedbetingelsen for optagelse, at ansøgeren har fuldført uddannelsen som husholdningslærer, økonoma eller anden tilsvarende uddannelse.

Undervisningsplanen omfatter ialt 790 timer og tænkes afviklet over to semestre. Der gives grundlæggende undervisning i anatomi, fysiologi, biokemi og sygdomslære samt undervisning i klinisk diætetik. Der gives endvidere orientering om anvendelse af medicinsk bibliotek, terminologi, patientjournaler, røntgen- og laboratorieundersøgelser samt elementære statistiske regneregler. Særligt med henblik på forståelse for patienternes situation under institutionsopholdet gives der undervisning i psykologi, pædagogik samt kommunikationsmidler og -teknik. Der undervises endvidere i samarbejde og arbejdsledelse samt i sygehusvæsenets organisation og sygehusdrift. Endelig gennemgås hovedprincipperne i det socialretlige system. Undervisningen suppleres løbende med en række praktiske øvelser og demonstrationer.

På grund af de studerendes noget forskellige forudsætninger er undervisningen i nogle fag frivillig for enten husholdningslærere eller økonomaer.

Uddannelsen bør efter forslaget være placeret på et universitetssygehus med let adgang til institutter for teoretiske lægevidenskabelige fag.

Efter at betænkningen havde været til udtalelse hos berørte myndigheder og organisationer anbefalede uddannelsesnævnet for sundhedsvæsenet i maj 1972 indenrigsministeriet med enkelte mindre modifikationer at iværksætte det i betænkningen indeholdte uddannelsesforslag.

Indenrigsministeriet traf i januar 1973 beslutning om indtil videre at stille iværksættelsen af uddannelsen i bero - primært af økonomiske grunde.

I december 1972 og juni 1973 rettede Specialkursus i Husholdning ved Århus Universitet henvendelse til indenrigsministeriet om mulighederne for eventuelt midlertidigt at etablere en uddannelse af kliniske diætassistenter ved Specialkursus. Undervisningsministeriet, under hvis ressort Specialkursus henhører, tiltrådte, at

uddannelsen på forsøgsbasis blev etableret ved Specialkursus, således at de med den teoretiske del af uddannelsen forbundne udgifter afholdtes over Specialkursus'bevillinger.

Efter anbefaling fra uddannelsesnævnet for sundhedsvæsenet godkendte indenrigsministeriet afholdelsen af et forsøgskursus i uddannelse af kliniske diætassistenter ved Specialkursus.

Forsøgskurset blev afholdt i undervisningsåret 1975/76 og blev tilrettelagt og fulgt af en særlig til formålet nedsat arbejdsgruppe med repræsentanter for berørte myndigheder, organisationer m.v. I forhold til det af uddannelsesnævnet i 1972 anbefalede uddannelsesforslag indeholdt forsøgskurset enkelte yderligere modifikationer, som dels var udtryk for en ajourføring af uddannelsesplanen, dels nødvendiggjort af Specialkursus'rammer.

På grundlag af en evaluering af det første forsøgskursus er endnu et forsøgskursus afholdt i undervisningsåret 1976/77 med enkelte mindre justeringer. Forsøgskurset gentages i undervisningsåret 1977/78.

Forsøgskursets samlede varighed er 38 uger, hvoraf den teoretiske del (ca.32 uger) afholdes på Specialkursus i Husholdning, mens praktikperioden (ca. 6 uger) afholdes på Rigshospitalet og Kommunehospitalet i København. De med afviklingen af praktikperioden forbundne udgifter afholdes af indenrigsministeriet.

I september 1976 har indenrigsministeriet anmodet de berørte myndigheder og organisationer om en udtalelse om, hvorvidt en eventuel permanent videreførelse af den oven for beskrevne uddannelsesaktivitet må anses for ønskelig. Man har i denne forbindelse henvendt opmærksomheden på, at behovet for kliniske diætassistenter i betænkningen er anslået til at være ca. 2'50, men at det forventede antal stillinger inden for de nærmeste år realistisk bedømt må skønnes at være noget mindre. Det er dog samtidig påpeget, at stort set alle de i sommeren 1976 uddannede kliniske diætassistenter (ialt 12) efter det for indenrigsministeriet oplyste allerede har fået ansættelse i sygehussektoren som kliniske diætassistenter.

Afgørelsen af, med hvilken hyppighed kursusuddannelsen skal afholdes, herunder om der er behov for en permanent uddannelse, bør afvente de af indenrigsministeriet indhentede udtalelser.

VII. VURDERING AF BEHOVET FOR ØKONOMAER MED DEN FORESLÅEDE UDDAN- NTLSE.

1. Behovet for økonomaer med grunduddannelse og økonomaer med viieregåe rde uddannelse.

Indledningsvis skal det fremhæves, at en behovsvurdering al-
tid til en vis grad må være baseret på et skøn, som er behæftet
mei usikkerhed. Behovsvurderinger bør derefter tages med forbehold.

Arbejdsgruppen har søgt at nå frem til en vurdering af beho-
vet for økonomaer med den reviderede uddannelse på følgende måde:

I 1972 foretog Amtsrådsforeningen i Danmark ved udsendelse
af spørgeskemaer en undersøgelse blandt sygehuse, psykiatriske
hospitaller, forsorgsinstitutioner, plejehjem, alderdomshjem m.v.
i amtskommuner, Københavns kommune, statshospitalerne, åndssvage-
forsorgen, Færøerne samt. Fødselsanstalten i Jylland. Af undersø-
gelsen fremgår det, at disse institutioners køkkener opdelt på
sygehuse og øvrige institutioner er fordelt efter det årlige an-
tal kostdage fordeler sig som anført i nedenstående skema. Det
bemærkes, at Rigshospitalet er medregnet i gruppe I.

Fordeling af institutionskøkkenerne ifølge Amtsrådsforeningens enquete, 1972:

	Antal inst.	Behov for økonomauddannet personale iføl- ge arbejdsgruppens skøn.			
		Økonomaer pr. inst.	Økonomaer ialt		
		ChefØkonoma	Økonoma	ChefØkonoma	Økonoma
<u>I. Hospitalskøkkener</u>					
Over 300.000 kostdage	6	2	8	12	48
200.000-300.000 kostdage	3	2	4	6	12
100.000-200.000 kostdage	23	1	4	23	92
40.000-100.000 kostdage	39	1	2	39	78
Under 40.000 kostdage	20	0	2	0	40
<u>II. Øvrige køkkener.</u>					
Over 300.000 kostdage	6	2	6	12	36
200.000-300.000 kostdage	8	1	4	8	32
40.000-200.000 kostdage	25	1	2	25	50
Under 40.000 kostdage	59	0	2	0	118
Samtlige institutioner				125	506

Til den foretagne opdeling har arbejdsgruppen føjet et skøn over, hvorledes personalet med den reviderede grunduddannelse eller uddannelse som cheføkonoma kan forventes at blive sammensat i de forskellige institutionsgrupper.

Det bemærkes, at det her fremlagte skøn er foretaget ud fra helt generelle betragtninger. Man har i denne forbindelse været opmærksom på, at de enkelte kommuner er enekompetente med hensyn til fastlæggelsen af de konkrete normeringsplaner og arbejdsområder for hver enkelt institution og de på denne ansatte personalegrupper.

På grundlag af de i skemaet anførte oplysninger og forudsætninger kan det samlede behov for økonomaer med den reviderede grunduddannelse eller uddannelse som cheføkonoma beregnes for hver enkelt institutionstype. Det totale behov for de i undersøgelsen omhandlede institutioner er, som vist i skemaet, ansat til ca. 500 økonomaer med grunduddannelsen og ca. 125 cheføkonomaer.

Hertil kommer, at institutionerne i primærkommunerne samt på Frederiksberg skønsmæssigt må antages at have behov for henholdsvis 250 og 25 økonomaer med grunduddannelsen.

Beregningen omfatter ikke instruktionsøkonomaer og kliniske diætassistenter.

Instruktionsøkonomaernes skal primært forestå den styrede praktik i den foreslåede grunduddannelse. Det må forventes, at der i hver amtskommune vil være behov for mindst 1 instruktionsøkonoma. Der vil muligvis tillige være behov for et samarbejde mellem instruktionsøkonomaer og konsulenter under EFG i forbindelse med den praktiske uddannelse af EFG-køkkenassistenter. Under hensyn her til kan behovet for instruktionsøkonomaer anslås til ca. 25.

I betænkning nr. 675/1973 er behovet for kliniske diætassistenter på længere sigt opgjort til ca. 250. En opfyldelse af dette behov er dog næppe realistisk inden for de nærmeste år.

Det faktiske antal stillinger inden for de nærmeste år er skønsmæssigt anslået til 75-80.

Det totale behov for de nærmeste år kan på denne baggrund anslås til ca. 1.000 økonomaer, heraf ca. 225 med videregående uddannelse.

Som nævnt hidrører oplysningerne om institutionskøkkenerne fra 1972 og er derfor næppe holdbare i dag.

2. Dimensionering af uddannelseskapaaciteten.

Følgende overvejelser vedrørende den fremtidige økonomaud-dannelses apacitet er foretaget med udgangspunkt i ovenstående vurdering af behovet for økonomaer med den fremtidige uddannelse.

kapa iteten må for det første kunne dække den definitive årlige afgang fra faget. Denne er anslået til 50, hvilket for tiden vil svare til et behov på 50 økonomaer med den fremtidige uddannelse årligt.

Endvidere må uddannelseskapaaciteten fastlægges således, at også nyoprettede stillinger kan besættes med økonomaer.

Stort set alle eksisterende økonomastillinger skønnes for tiden at være besat. Der er muligvis endda en svag tendens til ledighed i visse egne af landet. Endvidere må det forventes, at der ikke i de førstkommende år vil ske nogen væsentlig udvidelse af antallet af stillinger med funktioner svarende til den reviderede økonomauddannelse eller de videregående økonomauddannelser. En eventuel udvidelse skønnes maksimalt at ville andrage omkring 3% årligt af det samlede antal stillinger svarende til ca. 30 stillinger årligt.

På denne baggrund skønner arbejdsgruppen, at der vil være behov for at uddanne ca. 80 økonomaer med den reviderede grunduddannelse årligt. Optages der årligt ca. 100 studerende til den nye uddannelse og regnes der med en frafaldsprocent på ca. 20, vil der årligt færdiguddannes ca. 80 økonomaer med grunduddannelse.

Såfremt optagelsen tilrettelægges med halvårlig optagelse af henholdsvis 60 studerende i efterårssemestret og 40 studerende i forårssemestret og det forudsættes, at frafaldet sker i første semester, vil der til stadighed være 90-95 studerende på skole og 85-90 studerende i praktik eller ialt ca. 180 studerende under uddannelse. Der henvises til bilag 5, som indeholder en skematisk funktionsplan for den foreslåede uddannelse.

VIII. AFVIKLING AF DEN EKSISTERENDE ØKONOMAUDDANNELSE.

Den nuværende uddannelseskapacitet (ca. 190 pr. år) indebærer en årlig tilvækst i antallet af økonomauddannede med ca. 12-13 procent. Da der i dag kun er et meget begrænset antal ubesatte økonoma- eller økonomaassistentstillinger, og da afgang fra faget kun udgør ca. 5 procent årligt, er der tale om en meget betydelig overproduktion.

Hertil kommer som nævnt, at EFG-køkkenassistenterne, efterhånden som disse måtte blive færdiguddannede, må antages at ville kunne overtage en del af de arbejdsopgaver, som i dag varetages af økonomaassistenter. Det kan ikke på nuværende tidspunkt præcist angives, hvor mange EFG-køkkenassistenter der vil blive uddannet inden for de nærmeste år. I de få år, forsøgsuddannelsen har været etableret, har et stadigt stigende antal elever imidlertid påbegyndt uddannelsen.

Amtsrådsforeningen i Danmark henstillede derfor i september 1975 -efter drøftelse med andre offentlige myndigheder og Økonomaforeningen- til samtlige amtsråd at søge at begrænse ansættelsen af økonomaelever betydeligt. Indenrigsministeriet rettede i november 1975 en lignende henstilling til de for de statslige uddannelsessteder ansvarlige myndigheder.

Som det fremgår af kapitel VII, skønnes behovet for økonomauddannede ved den reviderede grunduddannelse at ville falde betydeligt, således at der kun vil være behov for at uddanne ca. 80 pr. år. Der vil således til stadighed skulle være 160 elever under uddannelse, hvoraf de 80 vil være i praktik. Hertil kommer personer under videreuddannelse. Til sammenligning kan nævnes, at der i den eksisterende uddannelse konstant er ca. 600 elever under uddannelse, heraf ca. 400 i praktik.

Det er i dag almindeligt, at de godkendte elevuddannelsessteder reserverer uddannelsespladser på Økonomaskolen relativt lang tid forud for påbegyndelsen af eet første teorikursus. I forbindelse med iværksættelsen af en revideret uddannelse vil en fortsættelse af denne praksis medføre, at overgangsperioden, hvor den gamle og den nye uddannelse foregår samtidig, bliver urimelig lang, og desuden forstærker den eksisterende overproduktion af økonomauddannede.

Under hensyn hertil må det anses for ønskeligt, at afviklinger af den eksisterende uddannelse påbegyndes nogen tid før iværksættelsen af en revideret uddannelse.

Arbejdsgruppen har derfor allerede ved skrivelse af 25. november 1975 til indenrigsministeriet forelagt følgende forslag til en afvikling af den eksisterende økonomauddannelse:

I forbindelse med en revision af økonomauddannelsen skal den eksisterende uddannelse på et tidspunkt bringes til ophør. Dette vil være ensbetydende med, at samtlige praktikpladser i den eksisterende uddannelse bortfalder.

Følgende forudsætninger bør lægges til grund for en afvikling af den eksisterende uddannelse:

1. Den reviderede uddannelse iværksættes den 1. august 1977. Efter dette tidspunkt kan første teorikursus i den eksisterende uddannelse ikke påbegyndes.

2. Konkrete ansættelsesaftaler med elever, der skal påbegyn- de den nuværende uddannelse, bør respekteres, hvorimod "ubrugte" reservationer af uddannelsespladser på Økonomaskolen ikke bør hindre en aftrapning.

3. Den praktiske del af den reviderede uddannelse bør så vidt muligt henlægges til de nuværende B-institutioner.

4. Nedlæggelse af praktikpladser fordeles jævnt på samtlige B-uddannelsessteder, således at udgangspunktet for nedlæggelserne tages i det antal pladser, som uddannelsesstederne rent faktisk hidtil har benyttet.

Det forudsættes, at de enkelte A-uddannelsessteder aftaler med det E-uddannelsessted, hvorned man samarbejder om den praktiske uddannelse, i hvilken takt elevantallet på A-institutionen skal reduceres under hensyn til nedlæggelsen af praktikpladser på B-institutionen.

Arbejdsgruppen har på grundlag heraf udarbejdet et konkret forslag til en trinvis reduktion af praktikpladserne på de enkelte B-uddannelsessteder.

En række B-institutioner kan påregne til erstatning for de bortfaldne praktikpladser at overtage praktikpladserne i den reviderede uddannelse. Hvilke institutioner, de ca. 80 praktikpladser skal placeres på, bør afklares i forbindelse med tilrettelæggelsen af den reviderede uddannelse.

Da EFG-køkkenassistenterne forudsættes gradvis at skulle overtage en del af økonomassistenternes nuværende arbejdsområde, vil det være hensigtsmæssigt at erstatte de bortfaldne praktikpladser for økonomaelever med praktikpladser for EFG-elever. Efter det oplyste har EFG-uddannelserne inden for levnedsmiddelområdet et udtalt behov for en udvidelse af praktikkapaciteten på sygehuse og lign. institutioner.

løvrigt vil institutionerne efter omstændighederne kunne erstatte den arbejdskraft, som de bortfaldne elevpladser udgjorde, med økonomauddannede, med EFG-køkkenassistenter og -køkkenmedhjælpere samt eventuelt med ikke-uddannet personale.

Institutionerne kan ved valget af erstatningspersonale forberede den kommende personalestruktur i køkkenerne bl.a. ved anvendelse af EFG-uddannet køkkenpersonale samt ved at tage EFG-elever i praktik.

Da den planlagte aftrapning af den eksisterende uddannelse efter forslaget først påbegyndes den 1. august 1976, vil det være muligt at stille aftrapningen i bero, såfremt forslaget til en revideret uddannelse ikke vinder tilslutning.

Indenrigsministeriet meddelte ved skrivelse af 20. januar 1976 arbejdsgruppen, at man, efter at spørgsmålet havde været forelagt for uddannelsesnævnet for sundhedsvæsenet kunne tilslutte sig den foreslåede afvikling af den eksisterende uddannelse. Indenrigsministeriet rettede samtidig henvendelse til samtlige uddannelsessteder med anmodning om at måtte modtage meddelelse om, hvorvidt uddannelsesstedet kunne acceptere den foreslåede afvikling.

Af besvarelsenerne fra de hørte myndigheder og organisationer fremgår det, at et overvejende flertal af disse i princippet kan tilslutte sig forslaget om en trinvis reduktion af uddannelseskapaciteten, men at en række myndigheder m.v. under hensyn til allerede foretagne dispositioner og indgåede aftaler ikke eller kun med uforholdsmæssige vanskeligheder vil kunne acceptere aftrapningsordningen, såfremt denne allerede iværksættes pr. 1. august 1976.

Indenrigsministeriet har på denne baggrund den 8. marts 1977 besluttet at iværksætte den af arbejdsgruppen foreslåede aftrapningsordning, dog således at aftrapningsordningen først påbegyndes pr. 15. januar 1977, og at første teorikursus vil kunne påbegyndes indtil januar 1978.

IX. FORSLAGENES ØKONOMISKE OG PERSONALEMÆSSIGE KONSEKVENSER.

Forudsætninger: Arbejdsgruppen har af flere årsager ikke fundet det muligt at fremlægge en præcis vurdering af de økonomiske og personalemæssige konsekvenser af gruppens forslag. Bl.a. skal følgende problemer nævnes:

Adgangsniveau: Den eksisterende økonomauddannelse kan søges af elever, der har gennemgået mindst 9 års skoleuddannelse. Den foreslåede økonomauddannelse forudsætter derimod 12 års forudgående skoleuddannelse enten i form af en EFG-køkkenassistentuddannelse eller i form af en studenter- eller HF-eksamen. Uddannelsessøgende i den nuværende og uddannelsessøgende i den foreslåede økonomauddannelse vil således inden påbegyndelsen af deres økonomauddannelse som hovedregel have belastet uddannelsessystemet med et forskelligt antal uddannelsesår og dermed med forskellige udgifter, og der vil derfor ikke med rimelighed kunne foretages nogen direkte sammenligning mellem udgifterne til den eksisterende og den den foreslåede økonomauddannelse.

Løn: Arbejdsgruppen har ikke taget stilling til, hvorvidt økonomaeleverne i den fremtidige uddannelse vil skulle have løn i teoriperioderne eller om de i disse perioder eventuelt vil skulle kunne oppebære statens uddannelsesstøtte. Som følge heraf vil det ikke være muligt at foretage en beregning af de totale offentlige udgifter i forbindelse med den foreslåede økonomauddannelse, ligesom udgifternes fordeling imellem staten og kommunerne heller ikke på nuværende tidspunkt kan beregnes.

Erstatningspersonale: Endvidere vanskeliggøres en vurdering af de med arbejdsgruppens forslag til ny grunduddannelse forbundne udgifter derved, at det ikke på forhånd er muligt at forudse, i hvilket omfang ansættelsesstederne i stedet for det færre antal økonomaelever vil ansætte andre elevgrupper, f.eks. EFG-elever, i hvilke": omfang man som erstatningspersonale vil ansætte uddannet personale, f.eks. økonomaer eller EFG-køkkenassistenter og i hvilket omfang man vil ansætte ufaglært personale til erstatning for bortfaldne økonomaelevstillinger. Endelig vil formentlig en række af de nuværende økonomaelevstillinger blive nedlagt gennem en rationalisering af køkkenernes arbejdsgang.

Økonomiske konsekvenser: Som følge af de ovennævnte usikker-

hedsmomenter har arbejdsgruppen begrænset sin vurdering af de med gruppens forslag forbundne økonomiske konsekvenser til følgende:

Hvis der såvel i den eksisterende uddannelse som i den foreslåede nye grunduddannelse regnes med en klassekvotient på 20 elever, og det forudsættes, at undervisningen udelukkende varetages af timelønnede undervisere, vil udgiften pr. elev (pr. 1. oktober 1976) kunne beregnes således:

I den eksisterende økonomauddannelse andrager udgifterne til undervisere pr. elev på første teorikursus ca. kr. 3.800,- og udgifterne pr. elev på andet teorikursus ca. kr. 3.400,-. De samlede udgifter til undervisere andrager altså ca. kr. 7.200,- pr. elev. I den nu foreslåede grunduddannelse andrager de tilsvarende udgifter i henholdsvis første og fjerde semester ca. kr. 4.000,- og ca. 3.500,- eljer ialt kr. 7.500,- pr. elev. I de sidste år har ca. 175 elever årligt afsluttet uddannelsen, hvilket på ovenstående baggrund svarer til en udgift på ca. kr.. 1.260.000.

Optages der årligt ca. 100 studerende til den nye økonomauddannelse og regnes der med en frafaldsprocent på ca. 20 vil der årligt færdiguddannes ca. 80 økonomaer med grunduddannelsen, hvilket svarer til en anslået udgift til undervisere på ca. kr. 640.000,-.

Arbejdsgruppen har derimod ikke set sig i stand til at skønne over de samlede årlige driftsudgifter på Økonomaskolen. Arbejdsgruppen er opmærksom på, at skolens nuværende årlige kapacitet på knapt 200 vil skulle reduceres til ca.100. Arbejdsgruppen har imidlertid ikke set sig i stand til at tage stilling til, hvorledes denne reduktion af optagelseskapa- citet skal finde sted (nedlæg- gelse af Økonomaskolens Holstebroafdeling/nedskæring af optagel- seskapacitet i København), ligesom arbejdsgruppen heller ikke har været bekendt med, hvilke tanker indenrigsministeriet måtte gøre sig om den fremtidige udnyttelse af den på denne måde tilovers- blivende uddannelseskapa- citet..

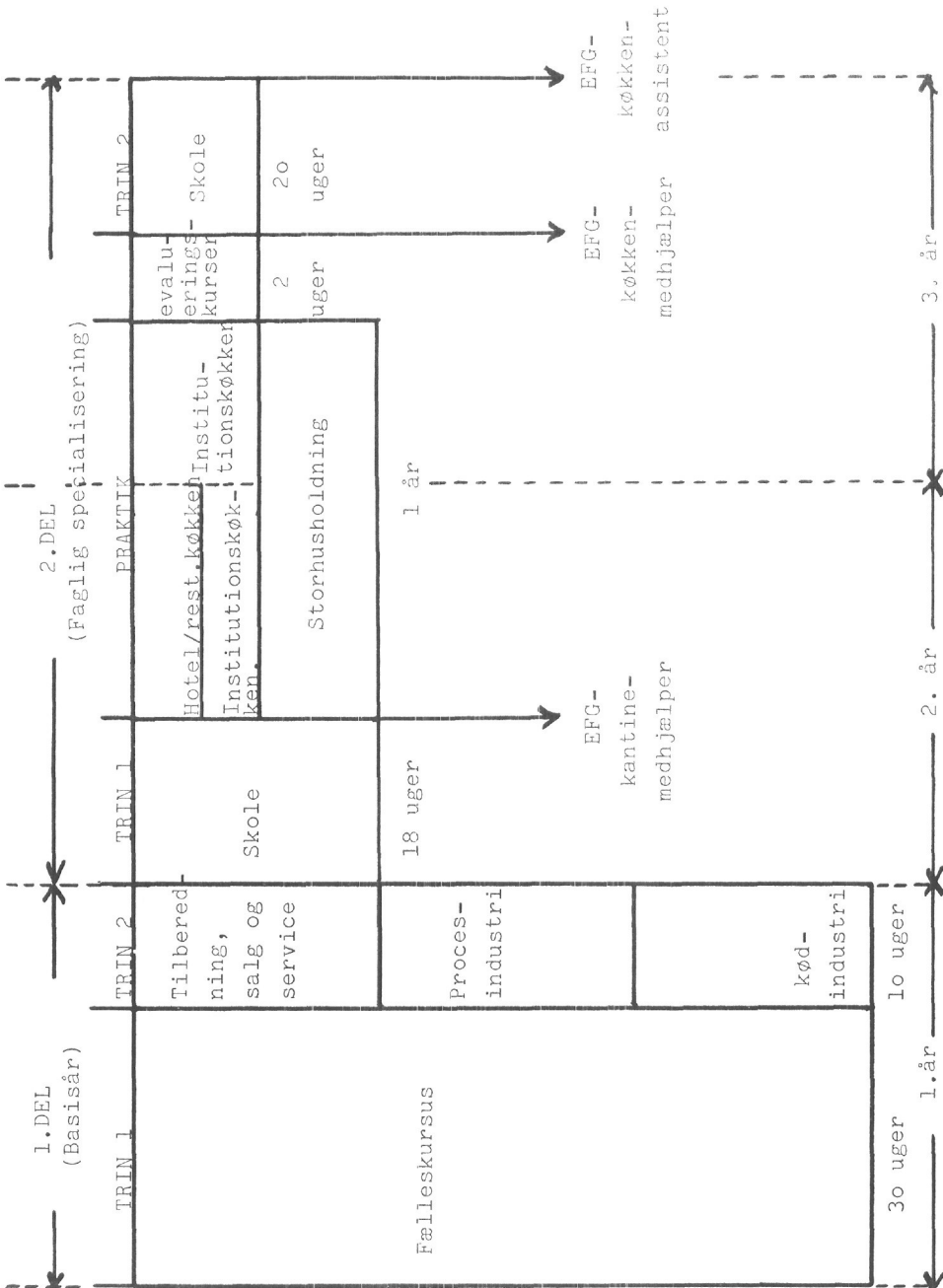
Arbejdsgruppen har endelig afstået fra en vurdering af de med arbejdsgruppens videreuddannelsesforslag forbundne udgifter, idet disse ganske vil afhænge af, hvorledes videreuddannelserne frem- tidigt tilrettelægges, jfr. ovenfor side 33 f.f.

Personalemæssige konsekvenser: Af de ca. 600 elever i den ek- sisterende økonomauddannelse er gennemsnitlig ca. 400 i praktik på forskellige trin af uddannelsen. I forbindelse med overgangen til en revideret uddannelse med den foreslåede årlige optagelseskapa- citet, vil antallet af udnyttede praktikpladser skulle reduceres med ca. 310.

I det omfang, økonomaelever erstattes med andre elevgrupper, f.eks. EFG-elever, vil der ikke være forbundet væsentlige personalemæssige konsekvenser med overgangen til den foreslåede uddannelse.

Det resterende antal ledige praktikpladser vil skulle konverteres til stillinger for uddannet personale, herunder økonomaer og EFG-køkkenassistenter eller eventuelt nedlæggelse gennem en rationalisering af arbejdsgangen i køkkenerne.

EFC-køkkenassistentuddannelsen
Struktur.



EFG-køkkenassistentuddannelsen.Fagområde og, oversigt.1.DEL, TRIN 1.

<u>Fagområde/Emne.</u>	<u>Tid</u>
<u>Generel orientering om arbejdspladser og arbejdsforhold</u>	<u>14</u>
<u>Erhvervsorientering</u>	
EFG-uddannelsen	
Levnedsmiddelområdets samfundsmæssige placering	
Fagspecialernes uddannelsesforløb	
Arbejdstekniske forhold	
Løn- og beskæftigelsesforhold	
Efteruddannelse, videreuddannelse og erhvervsskifte	
Forhold vedr. 2. dels uddannelsen.	
<u>Salg - Service</u>	<u>34</u>
Salg	T 2
Betjening	T 10
Service og tjenesteydelser	T 2, P 4
Borddækning - Servering	P 16
<u>Levnedsmiddelkendskab/Tilberedning</u>	<u>370</u>
Tilberedningsmetoder	T 12
Køkken	T 2 P 48

1.DEL, TRIN 1.

Fagområde/Emne	Tid
Bageri	T 2, P 40
Pølsemageri	T 2, P 32
Butik	T 2, P 28
Kødprodukter	T 12, P 40
Mejeriprodukter	T 8, P 12
Korn- og kartoffelprodukter	T 4, P 4
Bageriprodukter	T 8, P 20
Frugt og grønt	T 4, P 12
Æg	T 2
Drikkevarer	T 12, P 8
Fedt- og olieprodukter	T 2, P 4
Sødemidler	T 2, P 2
Tilsætnings- og hjælpestoffer	T 12
Pålægsvarer	T 6
Konserves	T 4, P 4
Opbevaring og dybfrysning	T 6, P 4
Emballageformer	T 6,
Præsentation af svine- og kreaturslagteri, tarmrenseri	B 4
<u>Hygiejne</u>	<u>58</u>
Personlig hygiejne	T 4
Mikrobiologi	T + P 28
Rengøring	T 8, P 8
Produktionshygiejne	T 10
<u>Arbejdsbeskyttelse</u>	<u>6</u>
Sikkerhed	T 4
Førstehjælp	T 2
<u>Ernæringslære</u>	<u>46</u>
Energigivende næringsstoffer	T 10
Beskyttende og opbyggende næringsstoffer	T 6

1.DEL, TRIN 1.

Fagområde/Emne	Tid
Fordøjelse	T 6
Kost	T 14
Kostsammensætning, beregning og repetition	T 10
<u>Repetition af fagligt stof.</u>	<u>12</u>
Repetition	T 12
<u>Præsentation af industri m.v./Produktionsgang</u>	<u>112</u>
Mejeri	T+P 8
Mosteri	T+P 4
Frugt og grønt	T+P 4
Olie - margarine	T+P 6
Æg	T+P 2
Bryggeri	T+P 8
Slagteri	T+P 20
Fjerkræslagteri	T+P 12
Pølsemejeri/konserverind.	T+P 8
Fiskeindustri	T+P 16
Chokolade og sukkervarer	T+P 8
Mølleri- og kartoffelind.	T+P 4
Sukkerindustri	T+P 2
Brødfabrik	T+P 2
Tarmrenseri	T+P 8
<u>Faglig tid - undervisning</u>	<u>652 timer</u>
+ Modtagelse	4
+ Linievalg, afslutning og vurdering	4
<u>Faglig tid - ialt</u>	<u>660 timer</u>
<u>Fællesfag - ialt</u>	<u>420 timer</u>

1. DEL, TRIN 2.

Fagområde/Emne	Tid
<u>Tilberedning/Levnedsmiddelkendskab</u>	<u>156</u>
Manuel bearbejdning	
Maskinel bearbejdning	
Varmebehandling	
Kuldebehandling (Dybfrost)	
Bageri	P 40
Køkken	T+P 68
Pølsemageri + opskæring	P 32
Butik	P 16
<u>Salg - Service</u>	<u>40</u>
Salg	T 20
Kalkulation	T 20
<u>Tjener - Praktik</u>	<u>20</u>
Serveringspraktik	P 20
<u>Faglig tid - undervisning</u>	<u>216</u>
+ Præsentation af kurset	1
+ Afslutning, vurdering	3
<u>Faglig tid - ialt</u>	<u>220 timer</u>
<u>Fællesfag - ialt</u>	<u>140 timer</u>

2. DEL, TRIN 1.

Fagområde/Emne	Tid
<u>KOSTTILBEREDNING</u>	<u>232</u>
Madlavningsmetodik	172 P
Madlavningsteknik	60 P
<u>KOSTKUNDSKAB</u>	<u>62</u>
Ernæringslære	38 T
Kostlære	24 T
<u>MATERIALEKUNDSKAB</u>	<u>42</u>
Materialelære	18 T
Materialeanvendelse og -vedligeholdelse	24 P
<u>HYGIEJNE</u>	<u>52</u>
Mikrobiologi	3 T
Levnedsmiddelhygiejne	17 T+P
Arbejdsteknik	14 T+P
Anatomi/Fysiologi	18 T
<u>ARBEJDSPLADSEN</u>	<u>8</u>
Organisation	4 T
Arbejdsforhold	4 T
<u>FORBRUGERORIENTERING</u>	<u>16</u>
Forbrug af varer	10 T
Forbrug af tjenesteydelser	6 T
<u>DIVERSE</u>	<u>20</u>
Ekskursion	8 T
Modtagelse og indkvartering	6 T
Afslutning og aflevering	6 T
<u>FELLESFAG</u>	<u>216</u>
18 uger á 36 timer	<u>648</u>

EVALUERINGSKURSUS

Fagområde/Emne

Tid

Kosttilberedning22

Metodik }
Teknik }

2 T, 20 T+P

Kostkundskab8

Ernæringslære

4 T

Kostlære

4 T

Materialekundskab12

Materiale- vedligeholdelse

4 T, 8 P

Hygiejne10

Levnetsmiddelhygiejne

4 T

Arbejdsteknik

6 T+P

Arbejdspladsen6

Praktikperioden

6 T

Diverse14

Velkomst og introduktion

5

Øvelse m. afslutning

5

Disponible

4

72 timer

2 uger á 36 timer

72 timer

2. DEL, TRIN 2.

<u>Fagområde/Emne</u>	<u>Tid</u>
<u>Kosttilberedning</u>	<u>200</u>
Normalkost	160 T+P
Diætetik	40 T+P
<u>Kostkundskab</u>	<u>60</u>
Kostlære	60 T
<u>Økonomi</u>	<u>30</u>
Driftsøkonomi for kostforplejningen	30
<u>Konsumentkundskab</u>	<u>64</u>
Produktvurdering	44 T+P
Indkøbslære	20 T
<u>Arbejdspladsen</u>	<u>12</u>
Institutioners ejerforhold	4 T
Ansættelsesforhold	8 T
<u>Hygiejne</u>	<u>22</u>
Arbejdsteknik	12 T+P
Lovgivning	10 T
<u>Arbejdsøkonomi</u>	<u>92</u>
Arbejdsplanlægning	16 T
Metodevurdering	28 T+P
Arbejdsspsykologi	48 T+P
=====480 timer=====	
Faglige timer	480 timer
Almene + valgfrie	240 timer
20 uger á 36 timer	720 timer
=====	

Revideret økonomauddannelse.fagområde- og emneoversigt1. semester

Fagområde/Emne	Tid
<u>Anatomi, Fysiologi og Sygdomslære</u>	<u>130</u>
Anatomi	30
Fysiologi	40
Sygdomslære	60
<u>Kemi</u>	<u>110</u>
Uorganisk kemi	20
Organisk kemi	40
Elementær biokemi	25
Ernæringsbiokemi	25
<u>Hygiejne</u>	<u>60</u>
Mikrobiologi	50
Levnedsmiddelhygiejne	5
Levnedsmiddellovgivning	5
<u>Kostkundskab og diætetik</u>	<u>250</u>
Ernæringslære	30
Kostberegning og kostplanlægning	50
Levnedsmiddellære og levnedsmiddelteknologi	70
Praktisk diætetik	60
Teoretisk diætetik	40
<u>Ergonomi</u>	<u>10</u>
Teori	6
Øvelser	4
<u>Emneuge</u>	<u>30</u>
<u>Introduktion</u>	<u>10</u>
20 undervisningsuger á 30 timer (heri medregnet evt. excursionser, prøver, examiner etc).	<u>600 t.</u>

1. semester.FAGOMRÅDE:

De medicinske fag (Anatomi, fysiologi og sygdomslære).

TID:

130 timer

MÅL:

Efter 1. semester's afslutning skal eleven have erhvervet kendskab til anatomi og fysiologi samt til en række almindeligt forekommende sygdomme, hvor ernæringsmæssige forhold har særlig betydning

INDHOLD:

- 1) Anatomi
- 2) Fysiologi
- 3) Sygdomslære

1. semesterFAGOMRÅDE:

De medicinske fag

FAG:

Anatomi

TID:

30 timer

MÅL:

Eleven skal have erhvervet den fornødne viden om anatomi med henblik på forståelse af fysiologi, ernæringslære, sygdomslære samt den teoretiske diætetik.

INDHOLD:

- 1) Celle- og vævslære
- 2) Skelet og muskler
- 3) Kredsløbsorganer
- 4) Åndedrætsorganer
- 5) Fordøjelsesorganer
- 6) Nyrerne
- 7) Endokrine kirtler
- 8) Urinvejsorganer og kønsorganer
- 9) Nervesystemet

SÆRLIGE BESTEMMELSER:

Undervisningen i urinvejsorganer, kønsorganer, skelet og muskler tilrettelægges som en kort orientering.
Af hensyn til den integrerede undervisning i anatomi og fysiologi undervises så vidt muligt af samme lærer i begge fag.

1. semesterFAGOMRÅDE:

De medicinske fag

FAG:

Fysiologi

TID:

40 timer

MÅL:

Eleven skal ved 1.semester's afslutning have erhvervet kendskab til fysiologi som baggrund for forståelse af ernæringslære, sygdomslære og diætetik.

Følgende områder behandles med henblik på ernæringsfysiologiske aspekter:

- 1) Cytologi
- 2) Genetik
- 3) Cardio - vaskulære system + blodet
- 4) Respiration + stofskifte
- 5) Fordøjelseskanalen + leveren
- 6) Nyrerne
- 7) Hormoner

SÆRLIGE BESTEMMELSER:

Af hensyn til den integrerede undervisning i anatomi og fysiologi undervises så vidt muligt af samme lærer i begge fag.

1. semester.

FAGOMRÅDE: De medicinske fag

FAG: Sygdomslære

TID: 60 timer

MÅL: Efter afslutning af 1.semester skal eleven have kendskab til en række almindeligt forekommende sygdomme, hvor ernæringsmæssige forhold har særlig betydning. Desuden skal eleven have kendskab til almindeligt benyttede medicinske fagudtryk.

INDHOLD:

- 1) Mave-tarmkanalens sygdomme
- 2) Kredsløbssygdomme
- 3) Lever og nyresygdomme
- 4) Stofskiftesygdomme
- 5) Diabetes
- 6) Allergi

1. semester.FAGOMRÅDE:

Kemi

TID:

110 timer

MÅL:

Efter 1.semester's afslutning skal eleven have en sådan viden om kemi og biokemi, at hun/han kan tilegne sig viden om ernæringsfysiologiske og levnedsmiddelteknologiske processer.

INDHOLD:

- 1) Uorganisk Kemi
- 2) Organisk kemi
- 3) Elementær biokemi
- 4) Ernæringsbiokemi

1. semester.

<u>FAGOMRÅDE:</u>	Kemi
<u>FAG:</u>	Kemi (Uorganisk, organisk kemi)
<u>TID:</u>	60 timer (20 og 40 timer)
<u>MÅL:</u>	Eleven skal opnå kendskab til kemi i den grad, at den kan danne basis for forståelse af biokemi, ernæringslære, fysiologi, levnedsmiddellære og -teknologi,
<u>INDHOLD:</u>	Ajourføring af generel kemi: 1) Atomer - molekyler 2) Valens - kemiske bindinger 3) Kemiske reaktioner, reaktionsskema 4) Reversible processer, reaktionsligning vægt 5) Molaritetsbegrebet 6) Elektrolytbegrebet 7) Syre-base teori, pH 8) Uorganisk stofkemi 9) Organisk kemi. Rationel navngivning 10) Funktionelle grupper, som er nødvendige for forståelsen af opbygning af triglycerider, kulhydrater og proteiner.
<u>SÆRLIGE BESTEMMELSER:</u>	Ovenstående suppleres med demonstration og/ eller elevforsøg som f.eks.: simpler syre-base titrering, pH-måling, simple fældningsreaktioner, simple farvereaktioner til påvisning af de organiske grupper.

1. semester.

<u>FAGOMRÅDE</u> :	Kemi
<u>FAG</u> :	Elementær biokemi - Ernæringsbiokemi
<u>TID</u> :	50 timer (25 og 25 timer)
<u>MÅL</u> :	Eleven skal erhverve viden om kemiske og biokemiske principper, der danner grundlag for de ernæringsfysiologiske processer.
<u>INDHOLD</u> :	1) Næringsstoffer (definition, essentielle næringsstoffer etc.) 2) Osmotisk tryk (praktisk demonstration) 3) Enzymer - enzymatiske reaktioner 4) Coenzymer - vitaminer 5) Energiomsætningen 6) For de tre hovednæringsstofgrupper, kulhydrat, fedt og protein gennemgås følgende punkter:: a) Kemisk opbygning b) Forekomst i næringsmidler c) Behandling i fordøjelseskanalen d) Omsætning i organismen (ana-og katabolisme) e) Betydning som leverandør af essentielle næringsstoffer 7) I forbindelse med ovenstående gennemgås principperne i: a) Krebs cyklus b) Ornithinsyrecyklus c) Åndingskæden

1. semester.

FAGOMRÅDE: Hygiejne

TID: 60 timer

MÅL: Ved 1.semesters afslutning skal eleven have viden om måder og midler til opretholdelse af den hygiejniske standard i institutionens køkkener med hensyn til næringsmidler, personale, lokaler og udstyr.

INDHOLD:

- 1) Mikrobiologi
- 2) Levnedsmiddelhygiejne
- 3) Levnedsmiddellovgivning

1. semester.FAGOMRÅDE:

Hygiejne

FAG:

Mikrobiologi

TID:

50 timer

MÅL:

Eleven skal opnå en sådan viden om mikrobiologi, at hun/han kan forstå betydningen af bakteriers, virus, skimmel- og gærsvampes nytte- og skadevirkning.

INDHOLD:

- 1) Almen mikrobiologi vedrørende bakterier, gærsvampe, skimmelsvampe og virus
- 2) Elementær mikrobiologisk teknik og sterilisation
- 3) Levnedsmidlernes mikrobiologi og konservering
- 4) Levnedsmiddelbårne infektioner og levnedsmiddelbårne mikrobielle forgiftninger
- 5) Sygdomme hos mennesker ved alimentær overførsel af parasitter. Relevant profylakse.

1. semester.

FAGOMRÅDE: Hygiejne

FAG: Levnedsmiddelhygiejne og levnedsmiddel-
lovgivning

TID: 10 timer (5 timer Levnedsmiddelhygiejne
og 5 timer Levnedsmiddelov-
givning)

MÅL: Eleven skal have en sådan viden om lev-
nedsmiddelhygiejne, at hun/han kan tage
ansvaret for den hygiejniske standard
i et institutionskøkken udfra lovmæs-
sige bestemmelser.

INDHOLD:

- 1) Ajourføring af almen levnedsmiddelhy-
giejne og personlig hygiejne
- 2) Naturligt forekommende gifte
- 3) Levnedsmiddelforureninger
- 4) Bekæmpelsesmidler
- 5) Tilsætningsstoffer.

1. seinester.FAGOMRÅDE:

Kostkundskab og diætetik

TID:

250 timer

MÅL:

Efter 1.semester's afslutning skal eleverne have et sådant kendskab til ernæringslære, kostberegning og -planlægning, levnedsmiddellære og -teknologi at de vil kunne sammensætte en ernæringsmæssig forsvarlig kost til almengruppen.

Desuden skal de være i stand til at tilberede forskellige kostformer udfra givne diætforskrifter.

INDHOLD:

- 1) Ernæringslære
- 2) Kostberegning og kostplanlægning
- 3) Levnedsmiddellære
- 4) Levnedsmiddelteknologi
- 5) Praktisk diætetik
- 6) Teoretisk diætetik

1. semester.

<u>FAGOMRÅDE:</u>	Kostkundskab og diætetik
<u>FAG:</u>	Ernæringslære
<u>TID:</u>	30 timer
<u>MÅL:</u>	Eleven skal have et grundlæggende kendskab til ernæringslære som grundlag for forståelse af ernæringsbetydning for organismens vækst, vedligeholdelse og funktion.
<u>INDHOLD:</u>	1) Energigivende næringsstoffer 2) Specialnæringsstoffer 3) Vand 4) Stofskifte 5) Fordøjelse og absorption 6) Næringsbehov og kostnormer 7) Fejlnæring

1. semester»FAGOMRÅDE:

Kostkundskab og diætetik

FAG:

Kostberegning og kostplanlægning

TID:

50 timer

MÅL:

Eleven skal opnå færdighed i kostplanlægning og kostberegning for institutionskost. Eleven skal være i stand til. at vurdere de ernæringsmæssige konsekvenser af kostændringer.

INDHOLD:

- 1) Månedspaner
- 2) Portionsstørrelser
- 3) Vareforbrug
- 4) Energiprocentfordeling
- 5) Indikatorernæringsstoffer
- 6) Kostændringer

1. semester.

<u>FAGOMRÅDE:</u>	Kostkundskab og diætetik
<u>FAG:</u>	Levnetsmiddellære og levnetsmiddelteknologi
<u>TID:</u>	70 timer
<u>MÅL:</u>	Eleven skal have kendskab til næringsmidlernes sammensætning, kvalitet og anvendelse. Eleven skal have kendskab til næringsmidlernes anvendelse i institutionskosten.
<u>INDHOLD:</u>	1) Næringsmidlernes sammensætning 2) Forskellige faktorerers indflydelse på næringsmidlerne 3) Kendskab til næringsmidlernes fremstillingsprocesser 4) Forandring ved oparbejdning 5) Vurdering af næringsmidler og varedeklarerationer.

1. semester.

FAGOMRÅDE:

Kostkundskab og diætetik

FAG:Diætetik (Praktisk diætetik 60 timer
Teoretisk diætetik 40 timer)TID:

100 timer

MÅL:

Eleven skal have tilegnet sig kendskab til en række grundlæggende diætetiske principper, deres ernæringsfysiologiske begrundelse og medicinske rationale, samt planlægning, beregning og fremstilling af kostformer, der imødekommer de pågældende diætetiske principper.

INDHOLD:

- 1) Kostformer tilrettelagt med henblik på specificeret tilførsel af energi, protein, fedtstoffer, kulhydrater og mineralstoffer
- 2) Kostformer med særlige egenskaber i relation til fordøjelseskanalens funktioner (tygning, synkning, motilitet, sekretion, digestion, absorption, luftudvikling m.v.)

1. semester.

FAG: Ergonomi

TID: 10 timer

MÅL: Efter 1. semester's afslutning skal eleven have kendskab til de vigtigste regler for rigtig tilpasning af den enkeltes arbejdssituation.
Endvidere have forudsætning for at vælge den mest hensigtsmæssige arbejdsteknik med henblik på at forebygge belastningslidelser.

Revideret økonomauddannelse.

Fagområde- og emneoversigt.

2. - 3. semester

Fagområde/Emne	Tid
Introduktion	1 uge
Fuldkost	12-16 uger
Smørrebrød	12-16 uger
Diætafdeling	12-16 uger
Administration	3 uger
	1 år incl. ferie
	=====

Planen giver mulighed for mindre forskydninger på opholdets varighed i de enkelte afdelinger.

Eventuelle overskydende uger fordeles efter elevens eller uddannelsesstedets behov.

2. - 3. semester.
(praktikperioden)

Tid:

1 år **incl.** ferie

MÅL:

Efter 3. semester's afslutning skal eleven kunne tilrettelægge og udføre arbejdet i et større institutionskøkkens forskellige afdelinger. Eleven skal have fået indsigt i administration og personaleledelse.

INDHOLD:

- 1) Introduktion (1 uge)
- 2) Fuldkost
- 3) Smørrebrød
- 4) Diæt.
- 5) Administration

2. - 3. semester
(Praktikperioden)

Introduktionsugen:

- 2 dage almen introduktion
- 3 dage intern introduktion i køkkens
forskellige afdelinger.

2.-3. semester
(Praktikperioden)

AFDELING:

Fuldkost

TID:

12-16 uger

MÅL:

Efter 3.semester's afslutning skal eleven kunne tilrettelægge og udføre arbejdet i fuldkostafdelingen så ernæringsmæssige, kulinariske, økonomiske og hygiejniske krav opfyldes.

INDHOLD:

- 1) Fremstilling af kolde og varme retter
- 2) Beregning af råvareforbrug og bestilling af varer, samt kontrol af varebestillinger
- 3) Vurdering af næringsberegnedede kostplaner
- 4) Instruktion af afdelingens personale i anvendelsen af de tekniske hjælpemidler
- 5) Erfaring i opbevaring af råvarer og oparbejdede produkter samt nedkøling af færdigretter
- 6) Kendskab til forskellige former for anretning og distribueringsmetoder
- 7) Vurdering af hygiejniske aspekter ved afrydning
- 8) Vurdering af fuldkosten ved serveringen på afdelingen (patient og kantine)
- 9) Vejledning og kontrol af rengøring i afdelingen
- 10) Udarbejdelse af rapport.

2. - 3. semester.
(Praktikperioden)

AFDELING:

Smørrebrød

TID:

12-16 uger

MÅL:

Efter 3.semester¹s afslutning skal eleven kunne tilrettelægge og udføre arbejdet i smørrebrødsafdelingen, så ernæringsmæssige, kulinariske, økonomiske og hygiejniske krav er opfyldt.

INDHOLD:

- 1) Fremstilling af smørrebrød, pålæg m.m. til fuldkost (patienter, kantine)
- 2) Fremstilling af smørrebrød, pålæg m.v₃ til forskellige kostformer
- 3) Fremstilling af mellemmåltider
- 4) Beregning af råvareforbrug og bestilling af varer, samt kontrol af varebestillinger
- 5) Vurdering af næringsbereggede kostplaner
- 6) Instruktion af afdelingens personale i anvendelse af de tekniske hjælpemidler
- 7) Erfaring i opbevaring af råvarer og oparbejdede produkter
- 8) Kendskab til forskellige former for anretning og distribueringsmetoder
- 9) Vurdering af hygiejniske aspekter ved afrydning
- 10) Vurdering af smørrebrød på serveringstidspunktet (patienter og kantine)
- 11) Vejledning og kontrol af rengøring i afdelingen
- 12) Udarbejdelse af rapport

2. - 3. semester
(Praktikperioden)

AFDELING: Diætafdelingen

TID: 12-16 uger

MÅL: Efter 3. semester's afslutning skal eleven kunne tilrettelægge og udføre arbejdet i diætafdelingen så ernæringsmæssige, kulinariske, økonomiske, hygiejniske og diætetiske krav opfyldes.

- INDHOLD:
- 1) Fremstilling af de på institutionen forekommende specielle kostformer
 - 2) Beregning af råvareforbrug og bestilling af varer samt kontrol af varebestillinger
 - 3) Udarbejdelse af menuplaner ud fra diætforskrifter
 - 4) Instruksjon af afdelingens personale i anvendelse af tekniske hjælpemidler
 - 5) Erfaring i opbevaring af råvarer og oparbejdede produkter, samt nedkøling af færdigvarer
 - 6) Kendskab til forskellige former for anretning og distribuering
 - 7) Vurdering af diætkost ved serveringen på afdelingen
 - 8) Kendskab til kostinterview og kostinstruksjon på sengeafdelingen
 - 9) Vejledning i og kontrol af rengøring i afdelingen
 - 10) Udarbejdelse af rapport.

2. - 3. Semester
(Praktikperioden)

AFDELING: Administration

TID: 3 uger

MÅL: Efter 3. semester's afslutning skal eleven have fået indblik i administration og ledelse af et større institutionskøkken.

INDHOLD:

- 1) Kendskab til rekvisitionssystemet
- 2) Koordinering af varebestilling og tjenesteydelser
- 3) Kendskab til indkøbsformer, vare- og prisbedømmelser
- 4) Kendskab til kontrolforanstaltninger ved varemodtagelse
- 5) Indblik i budget og planlægning, vare- og personaleforbrug
- 6) Kendskab til kantinedrift
- 7) Udarbejdelse af arbejdsfordelingsskema, ferie- og fridagsliste
- 8) Kendskab til forskellige personalegrupper ansættelsesforhold
- 9) Kendskab til ansættelsesprocedure og instruktion i forbindelse med nyt personale
- 10) Udarbejdelse af rapport

Revideret økonomauddannelse .

Fagområde og oversigt.4. semester.

Fagområde/Emne	Tid
<u>Arbejdsplanlægning</u>	<u>30</u>
<u>Kostlære</u>	<u>225</u>
Teoretisk diætetik	40
Praktisk diætetik	75
Kostberegning og -planlægning	70
Levnedsmiddellære og -teknologi	40
<u>Psykologi og pædagogik</u>	<u>70</u>
Almindelig psykologi	30
Personaleledelse	20
Patientvejledning	20
<u>Storkøkkenindretning</u>	<u>40</u>
<u>Økonomiske-administrative fag</u>	<u>100</u>
Sygehusstrukturer	14
Økonomi	50
Administration	22
Ansættelsesprocedure	14
<u>Ergonomi</u>	<u>10</u>
<u>Emneuge/Evaluering</u>	<u>25</u>
20 undervisningsuger á 25 timer (heri medregnet evt. ekskursioner, prøver,eksaminer etc.)	<u>500 timer</u>

4. semester.

Fagområde:

Arbejdsplanlægning

TID:

30 timer

MÅL:

Ved uddannelsens afslutning skal eleven selvstændigt kunne udarbejde de for en effektiv arbejdsplanlægning nødvendige papirer samt i samarbejde med andre kunne opstille forslag til metodeforbedringer og metodevurderinger. Endvidere skal eleven kunne opstille en begrundet **arbejdsplan** for et middelstort køkken.

INDHOLD:

- 1) Ferie-, fridage- og lønningslister
- 2) Rotationsplaner
- 3) Oplæringsskemaer, herunder
- 4) Uddannelsesplaner og -behov
- 5) Planlægningssystemer
- 6) **Funktionsbeskrivelser**

SÆRLIGE BESTEMMELSER:

Der gennemføres et institutionsbesøg af én dags varighed som optakt til elevernes udarbejdelse af en begrundet arbejdsplan.

4. semesterFAGOMRÅDE:

Kostlære

TID:

225 timer

MÅL:

Ved uddannelsens afslutning skal eleven være i stand til at tilrettelægge, tilberede og vurdere samtlige kostformer.

INDHOLD:

- 1) Teoretisk diætetik
- 2) Praktisk diætetik og experimentel madlavning
- 3) Kostplanlægning og kostberegning (fuldkost og diæter)
- 4) Levnedsmiddellære og levnedsmiddelteknologi

k. semester

FAGOMRÅDE:

Kostlære

Fag:

Teoretisk diætetik

TID:

40 timer

MÅL:

Ved uddannelsens afslutning skal eleven have erhvervet sig et bredere kendskab til ernæringens betydning i forbindelse med forebyggelse og behandling af sygdomme, og til den medicinske begrundelse for diætetisk behandling samt færdighed i planlægning og beregning af et større antal specielle kostformer

INDHOLD:

- 1) Ajourføring og uddybning af diætetik fra 1.semester
- 2) Diætetiske principper baseret på udelukkelse, begrænsning eller på anden måde reguleret tilførsel af specielle former for protein, enkelte aminosyrer, særlige typer af fedtstoffer, kulhydrater samt specialnæringsstoffer.

A. semester

FAGOMRÅDE: Kostlære

FAG: Praktisk diætetik

TID: 75 timer

MÅL: Ved uddannelsens afslutning skal eleven have erhvervet sig færdigheder i anvendelse af specielle kostformers grundprincipper, samt have forudsætninger for at kunne vejlede patienter og plejepersonale vedrørende diætetisk behandling.

INDHOLD:

- 1) Specielle kostformer
- 2) Udarbejdelse af diætforskrifter
- 3) Nye produkter
- 4) Speciel fremstillingsteknik
- 5) Experimentel madlavning

SÆRLIGE BESTEMMELSER:

Ved kursets start opsummeres alle kostformer, som eleverne kender fra praktikperioden. Udfra disse vælges nogle til uddybende kendskab.

4. semester

FAGOMRÅDE:

Kostlære

FAG:

Kostberegning og kostplanlægning

TID:

70 timer

MÅL:

Ved uddannelsens afslutning skal eleven kunne planlægge og beregne specielle kostformer.

Eleven skal kunne vurdere anvendelsesmuligheder af forskellige kostundersøgelser og talmateriale

INDHOLD:

- 1) Koordinering af fuldkost og specielle kostformer
- 2) Forskellige retningslinier for specielle kostformer
- 3) Opbygning af ombytningstabeller.
- 4) Anvendelse af edb til kostplanlægning og -beregning.

k. semesterFAGOMRÅDE:

Kostlære

FAG:

Levnedsmiddellære og -teknologi

TID:

ko timer

MÅL:

Ved uddannelsens afslutning skal eleven kunne vurdere næringsmidlernes anvendelse i institutionssektoren, både ernærings-, pris- og kvalitetsmæssigt.

INDHOLD:

- 1) Ajourføring af pensum fra 1. semester
- 2) Erfaringer fra praktikperioden
- 3) Nye produkters anvendelsesmuligheder
- k) Vurdering af næringsmidlers forarbejdning
- 5) Tilsætningsstoffer

A. semesterFAGOMRÅDE:

Psykologi og pædagogik

TID:

70 timer

MÅL:

Ved uddannelsens afslutning skal eleven have en sådan viden og holdning til almindelig psykologiske og pædagogiske forhold, at de i samarbejde med andre kan lede og uddanne personale i et enkelt afsnit af et køkken.

INDHOLD/FAG:

- 1) Almindelig psykologi
- 2) Personaleledelse
- 3) Patientvejledning

4. semester

FAGOMRÅDE: Psykologi og pædagogik

FAG: Almindelig psykologi

TID: 30 timer

MÅL: Ved uddannelsens afslutning skal eleven kunne beskrive de vigtigste af psykologiens almene lovmæssigheder for det voksne individs adfærd samt kunne beskrive lovmæssighedernes anvendelsesmuligheder under planlægningen og gennemførelsen af ledelse og uddannelse af personale i storkøkkener.

INDHOLD:

- 1) Psykologiens opgaver og metoder
- 2) Motivation herunder behov, motiver og mål
- 3) Perception herunder indstilling og behov
- k) Afvigelser herunder frustration og konflikt
- 5) Læreprocesser
- 6) Grupper
- 7) Gruppedynamik

SÆRLIGE BESTEMMELSER:

Som start på faget gennemføres et gruppedynamisk spil. Endvidere gennemføres en demonstration af de forskellige pædagogiske hjælpemidler (audiovisuelle hjælpemidler).

A. semesterFAGOMRÅDE: Psykologi og pædagogikFAG: PersonaleledelseTID: 20 timer

MÅL: Ved uddannelsens afslutning skal eleven kunne beskrive de vigtigste dispositionsprincipper vedrørende personale. Endvidere skal eleven have opnået færdigheder i anvendelse af de forskellige instruktionsprincipper.

INDHOLD:

- 1) Ledelsesformer
- 2) Ledelsesfunktioner
- 3) Personaleplanlægning
- 4) Personaleadministration
- 5) Arbejdsinstruktioner

SÆRLIGE BESTEMMELSER:

Under gennemførelsen af instruktionsfasen skal der lægges vægt på, at eleven gennem selvoplevelse får tiltro til egen dygtighed som instruktør

4. semester

FAGOMRÅDE: Psykologi og Pædagogik

FAG: Patientvejledning

TID: 20 timer

MÅL: Ved uddannelsens afslutning skal eleven selvstændigt kunne vejlede og råde patienten vedrørende de kostmæssige problemer i forbindelse med overholdelse af foreskrevet diætetisk behandling.

INDHOLD:

- 1) Kostinterview
- 2) Kostinstruktion
- 3) Kostproblembehandling

SÆRTEGE BESTEMMELSER;

Der gennemføres institutionsbesøg ved den praktiske del af kostinterviewteknik og kostinstruktion

k . semester

FAGOMRÅDE:

Storkø.kkenindretning

TID:

40 timer

MÅL:

Efter uddannelsens afslutning skal eleven være i stand til at vurdere tegninger med hensyn til inventarets placering, trafikveje og rengøringsprocedure, og kunne vurdere forskellige maskintypers anvendelighed og kapacitet.

INDHOLD:

- 1) Rengøringsprincipper, maskinelle og manuelle
- 2) Rengøringsmidler og desinfektion
- 3) Kendskab til lovmæssige bestemmelser for indretning og drift af institutionskøkken.
- 4) Kendskab til maskinelt udstyr
- 5) Kendskab til sikkerhedsregler vedr. maskiner.

k . semester

FAGOMRÅDE: Økonomiske - administrative fag

TID: 100 timer

MÅL: Efter uddannelsens afslutning skal eleven have en sådan viden om økonomiske og administrative forhold, at de selvstændigt ville kunne varetage ledelsesmæssige funktioner.

INDHOLD:

- 1) Sygehusstrukturer
- 2) Økonomi
- 3) Administration: Statistik, teknisk administration, hjælpemidler, planlægning
- 4) Ansættelsesprocedure, organisationsforhold, overenskomster og lovbestemmelser

4. Semester

FAGOMRÅDE: Økonomiske-administrative fag.

FAG: Sygehusstrukturer

TID: 14 timer

MÅL: Ved uddannelsens afslutning skal eleven selvstændigt kunne redegøre for de nuværende strukturer inden for sygehusvæsenet.

INDHOLD:

- 1) Sygehusloven
- 2) Amter
- 3) Stat
- 4) Hovedstadsråd
- 5) Sundhedsstyrelse

4. semester.

FAGOMRÅDE:

Økonomiske-administrative fag.

FAG:

Økonomi

TID:

50 timer

MÅL:

Ved uddannelsens afslutning skal eleven kunne vurdere og konkludere økonomiske opstillinger.

INDHOLD:

- 1) Budgetlægning og budgetkontrol
- 2) Regnskabslære
- 3) Indkøbslære, prisdannelse og bedømmelse
- 4) Nationaløkonomi

4 . semester

FAGOMRÅDE: Økonomisk-administrative fag.

FAG: Administration

TID: 22 timer

MÅL: Ved uddannelsens afslutning skal eleven have kendskab til de administrative hjælpemidler og arbejdsformer, der almindeligvis anvendes ved institutioner.

INDHOLD:

- 1) Gennegang af teknisk - administrative hjælpemidler
- 2) Statistik
- 3) Prognoser
- 4) Planlægnings- og arkivsystemer

4. semesterFAGOMRÅDE;

Økonomiske-administrative fag.

FAG:

Ansættelsesprocedure

TID;

14 timer

MÅL:

Ved uddannelsens afslutning skal eleven have kendskab til de under ansættelses-proceduren nødvendige love og bestemmelser.

INDHOLD:

- 1) Opstilling af annoncer og ansøgninger
- 2) Ansættelsesform
- 3) Organisationsforhold
- 4) Overenskomster
- 5) Lovbestemmelser

k. semester

FAG: Ergonomi

TID: 10 timer

MÅL: Efter uddannelsens afslutning skal eleven være i stand til at vurdere relevante arbejdssituationer set ud fra en ergonomisk synsvinkel og kunne vejlede personale i hensigtsmæssig arbejdsteknik.

