

Udvalget vedrørende uddannelse af
personale til varetagelse af
husholdningsfunktioner på
forskellige institutioner

Betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet 2. del

*Afgivet af et af
undervisningsministeren den 14. januar 1970
nedsat udvalg*



Betænkning nr. 870
København, maj 1979



ISBN 87-503-2921-9

Un 00-29-bet.

JJ tryktechnik a/s, København

I N D H O L D S F O R T E G N E L S E .

	Side
1. Indledning.	1
2. UDVALGETS forslag.	4
2.1. Forslag til lederuddannelse inden for kostforplejningsområdet.	4
2.2. Forslag til brobygningskurser inden for kostforplejningsområdet.	10
2.3. Status vedrørende oldfrueuddannelsen.	17
3. Afsluttende bemærkninger.	19

B I L A G S F O R T E G N E L S E

	Side
Bilag 1 Svar på høring om betænkning 810/1977 om uddannelser inden for kostforplejningsområdet.	20-48
Bilag 2 Beskrivelse af fagindhold af den modulopbyggede lederuddannelse.	49-69
Bilag 3 Fagindhold af brobygningskursus til efglevnedsmiddeluddannelserne for unge med længerevarende boglig uddannelse.	70-
Bilag 4 Fagindhold af brobygningskursus til efgkøkkenassistentuddannelsen for ikke faglærte voksne med stor praktisk arbejds erfaring.	71-
Bilag 5 Fagindhold af brobygningskursus til efglevnedsmiddeluddannelserne for voksne ikke faglærte med beskæftigelse i kostforplejnings sektoren.	72-
Bilag 6 Fagindhold af korte kurser for voksent ikke faglært personale i institutionskøkkener. Adgangsgivende til kurser beskrevet i bilag 4 og 5.	73-74

1. Indledning.

Udvalget vedrørende uddannelse af personale til varetagelse af husholdningsfunktioner på forskellige institutioner blev nedsat af undervisningsministeren den 14. januar 1970.

UDVALGET afgav i marts 1977 betænkning nr. 810/l977 om uddannelser inden for kostforplejningsområdet.

Denne betænkning indeholder bl.a. forslag til bekendtgørelse om

- a) uddannelse af kantinemedhjælpere, køkkenmedhjælpere og køkkenassistenter og
- b) uddannelse af husholdningsteknikere og husholdningsledere.

I betænkningen anføres UDVALGETS resterende opgaver:

- A. Overbygningsuddannelse, der er fælles for alle uddannelser på kostforplejningslinien og gastronomilinen,
- B. Brobygningskurser, tilrettelagt således, at det bliver praktisk muligt for voksne - lidt ældre - medarbejdere at gennemføre nogle af kostforplejningsuddannelserne,
- C. Opbygning af en oldfrueuddannelse, således at denne uddannelse indpasses i efg-systemet, og således at der bliver adgang for elever fra kostforplejningsområdet.

UDVALGETS nuværende kommissorium fik den 14. juni 1974 følgende ordlyd:

- a) at samarbejde med forsøgsudvalget for levnedsmiddelområdet om udarbejdelse af uddannelsesplaner for husholdningssektoren inden for de erhvervsfaglige forsøgsuddannelser, levnedsmiddelområdet, og om uddannelsens praktiske gennemførelse, herunder dens placering på uddannelsesinstitutioner og

- b) at fremkomme med forslag til ministeriet om etablering af sådanne supplerende eller videregående uddannelser, som udvalget skønner, at der er behov for, og som helt eller delvist bygger på den nye faglige grunduddannelse og de i betragtning kommende hidtidige uddannelser.

Ved afgivelse af betænkningens 2. del om uddannelser inden for kostforplejningsområdet består medlemskredsen af nedenstående personer:

Undervisningsministeriet	Direktør Ø.I.Mikkelsen (formand) Undervisningsinspektør Edith Kjærsgaard Seminarierektor Hanne Søndergård
Socialministeriet	Fuldmægtig Birthe Philip Forstander T. Lustrup
Indenrigsministeriet	Overlæge Erling Olesen Formand for Økonomaforeningen Else Marie Adamsen Sygehusdirektør Otto Deleuran
Foreningen af Høj- og Landbrugsskoler	Økonoma Bodil Kring
Foreningen af frie ungdoms- og efterskoler	Forstanderfrue Kirsten Holm Petersen
Foreningen af Husholdningsskoler .	Forstander Maja-Lise Schou-Jørgensen
Husholdningstekniker- uddannelsen	Forstander Åse Andreasen
Fællesudvalget for Huslig Uddannelse	Husholdningslærer Aase Ellerbek

Tilforordnet Niels Hartmann Knudsen

Fuldmægtig Annegrete Østerbye, undervisningsministeriet, har
varetaget sekretærfunktionen.

2. UDVALGETS forslag.

2.1. Forslag til lederuddannelse inden for kostforplejningsområdet,

I kapitel 4 i betænkning nr. 810 om uddannelser inden for kostforplejningsområdet om UDVALGETS forslag er på s. 40 skitseret en overbygningsuddannelse fælles for alle uddannelserne på kostforplejningslinien og gastronomilinen.

I betænkningen hedder det:

" Uddannelsen er foreløbigt foreslået betegnet som husholdningsmerkonomuddannelsen. Denne uddannelse foreslås opbygget i lighed med specialkurserne på handelsskolerne (merkonomstudierne). Begrundelsen for en sådan opbygning er den, at specialkurserne netop tager sigte på uddannelsessøgende, der ønsker at bevare en arbejdsplads under videreuddannelsen, idet disse kurser dels kan følges som aftenstudier, dels består af moduler, der kan følges enkeltvis eller flere samtidigt. De studerende kan således selv sammensætte fagene/modulerne efter behov og uafhængigt af en fastlagt samlet tidsplan for opnåelse af en husholdningsmerkonomuddannelse.

Som bilag 6 vedlægges en oversigt over specialkursernes opbygning, idet det bemærkes, at særlige moduler vil kunne etableres efter behov, således også fag af speciel interesse for de nævnte uddannelsessøgende "

UDVALGET er opmærksom på, at der siden afgivelsen af UDVALGETS 1. betænkning af undervisningsministeriet, direktoratet for erhvervsuddannelserne, er gennemført en teknomuddannelse efter tilsvarende system som merkonomuddannelsen.

Teknomuddannelsen, der ligesom merkonomuddannelsen har fået en helt usædvanlig positiv modtagelse, bør efter UDVALGETS opfattelse ligeledes inddrages i overvejelserne om overbygningsuddannelser for dette område.

Tilgangen af ansøgere til merkonom- og teknonomuddannelsen var i 1978 ca. 51.000 fagdeltagere, og uddannelserne, der foregår på handelsskoler og tekniske skoler, udlægges over hele landet. Eventuelle ansøgere til disse eller tilsvarende kurser fra kostforplejningsområdet har således gode muligheder for at gennemføre en uddannelse i et eller flere fag, som har betydning for vedkommendes arbejde, og kan eventuelt gennemføre de omhandlede kurser over en periode og dermed opnå betegnelsen "merkonom".

Baggrunden for uddannelsesstrukturen i den her foreslåede overbygningsuddannelse er den i 1. betænkning nævnte erfaring med uddannelser opbygget i moduler som valgfrit dag- eller aftenstudium. UDVALGET har derfor taget udgangspunkt i opbygningen af handelsskolernes statskontrollerede specialkursus (merkonomuddannelserne) og teknonomuddannelserne.

En sådan videregående uddannelse, der bygger på en kostforplejningsuddannelse og praktisk arbejde, vil efter UDVALGETS skøn ikke alene give gode beskæftigelsesmuligheder inden for selve kostforplejningsområdet, men også inden for andre erhvervsområder. Særligt erhverv med forbindelse til kostforplejningen vil her få mulighed for at ansætte specialister og ledere med en høj uddannelse og samtidig medarbejdere med indgående kendskab til det praktiske arbejde og vilkårene for de beskæftigede i virksomheden.

Formålet med opbygningen af en lederuddannelse inden for kostforplejningsområdet er tosidet. I betænkning 810 mener UDVALGET at have konstateret et stort behov for uddannede på forskellige niveauer. Udfra denne konstatering må det formodes, at der er behov for egentligt lederuddannede inden for kostforplejningsområdet.

UDVALGET er herudover opmærksom på, at det kan virke fremmende for rekrutteringen til et uddannelsesområde, hvortil der ikke tidligere har været etableret formaliserede uddannelser, at det også er muligt for de uddannelsessøgende at erhverve sig en videregående uddannelse, herunder lederuddannelse inden for eget fagområde.

Efter afgivelsen af betænkning 810 har UDVALGET modtaget flere og meget positive tilkendegivelser, bl.a. fra forskellige organisationer, jfr. bilag 1.

Efter afgivelsen af 1. betænkning har sekretariatet haft kontakt med sekretariatet for den arbejdsgruppe, der har afgivet betænkning om etablering af en videregående erhvervsuddannelse for hotel- og restaurantsledere (Bet. 834/1978). Denne betænkningens forslag er sammenfaldende med strukturen i de tidligere omtalte merkonom- og teknomuddannelser. Hotel- og restaurantarbejdsgruppens forslag indeholder bl.a. uddannelser inden for efg-levnedsmiddelområdet, og der er i arbejdsgruppens og UDVALGETS forslag sikret den nødvendige harmoni.

Forslagene i betænkningen om etablering af en videregående erhvervsuddannelse for hotel- og restaurantledere for de branchespecifikke fags vedkommende påregnes iværksat til august 1979. Uddannelsen for studerende med en forudgående faglig uddannelse er tilrettelagt som et års fuldtidsstudium og to års aftenstudium.

UDVALGET er i øvrigt opmærksom på, at indenrigsministeriet i december 1977 har nedsat en arbejdsgruppe vedrørende uddannelse af chef- og instruktionsøkonomaer. Undervisningsministeriet er repræsenteret ved to medlemmer i arbejdsgruppen. Dette arbejdsgruppearbejde må ses på baggrund af, at der i betænkningen om revision af uddannelsen af økonomaer til sygehuse m.v. nr. 804/1977, er foreslået igangsat et arbejde vedrørende uddannelsen af cheføkonomaer.

Det hedder i betænkningen s. 33:

¹¹ 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, eventuelt 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."

Af skitsen s. 37 i betænkning 810/77 om uddannelser inden for kostforplejningsområdet fremgår adgangsveje for de kostforplejningsuddannede til den foreslåede merkonomlignende overbygningsuddannelse.

Den overvejende del af fagmodulerne er i forvejen etablerede merkonom- og teknomfag og vil således kunne gennemføres de fleste steder i landet på erhvervsskoler. Dette sikrer en stor geografisk spredning af uddannelsesstilbuddet og vil næppe få økonomiske konsekvenser af betydning.

De særligt for de kostforplejningsuddannede tilrettelagte nye fag kan etableres som internatkurser, ligesom dette har været tanken med forslagene i betænkning nr. 834/1978 (hotel- og restaurantledere) om tilrettelæggelse af branchespecifikke fag. Internatkurserne påregnes tilrettelagt i erhvervsskoleregion med placering på f.eks. husholdningsskolerne.

Efter gældende praksis kræves gennemførelse af 360 timer, hvoraf fagene personaleledelse, virksomhedsøkonomi og organisation er obligatoriske for at opnå betegnelsen merkonom.

Det resterende timetal kan opfyldes efter den enkelte studerendes ønske og behov. I øvrigt er systemet således, at fagene kan læses isoleret eller i de kombinationer, den enkelte måtte ønske. Hvert enkelt fag afsluttes med en eksamen med karaktergivning i henhold til 13-skalaen.

<u>Eksisterende merkonomfag;</u>	<u>Timer</u>
Personaleledelse	60
Virksomhedsøkonomi	60
Organisation	60
Regnskabsfag	120
Nationaløkonomi, driftsøkonomi	60
Erhvervsjura I	60

Nye fag:

Materialekundskab/institutionsindret-	
ning	120
Kemi, rengøring	60
Kemi, levnedsmidler	60
Branche jura	60
Brancheøkonomi	60
Indkøb/lagerstyring	60
Administration	30

Fagbeskrivelse for hvert enkelt fag fremgår af bilag 2. Ud for hvert enkelt fag er anført henholdsvis "merkonomuddannelse" eller "nyt fag".

UDVALGET ønsker at pege på, at det findes væsentligt, at undervisere i de fag, der særligt tager sigte på de antatte i offentlige institutioner som baggrund har erfaring med de forhold, der er gældende i denne henseende til forskel fra forholdene i den private sektor, specielt for så vidt angår ansættelsesforhold og bevillingssystemer.

For så vidt angår uddannelsens etablering og styring, foreslås nedsat en styringsgruppe i lighed med forslaget om en hotel- og restaurantlederuddannelse og med snæver kontakt til denne uddannelses styringsgruppe, eventuelt fælles med denne styringsgruppe.

2.2. Forslag til brobygningskurs er inden for kostforplejningsområdet.

I kap. 3 i betænkning 810 om uddannelser inden for kostforplejningsområdet, om UDVALGETS overvejelser om behovet for uddannelser på forskellige niveauer hedder det på s. 33:

"UDVALGET har også været optaget af den debat, som ikke mindst for tiden er særlig aktuell, om uddannelsesmuligheder for voksne, hvorved især forstås den gruppe voksne, der kun har modtaget folkeskolens obligatoriske undervisning, og som ikke herudover har gennemgået en erhvervsmæssig uddannelse. En lang række af denne gruppe voksne har desuden ikke haft tilknytning til arbejdsmarkedet. UDVALGET skal derfor pege på, at der snarest etableres "brobygningskurser" for voksne, således at det kan blive muligt at blive optaget til nogle af kostforplejningsuddannelserne. UDVALGET er opmærksom på, at der udøves bestræbelser på etablering af en kortere basisuddannelse for disse voksne."

UDVALGET finder, at man ved at være fleksibel og mere utraditionel tilrettelæggelse af kurser vil kunne bidrage til, at en større del af medarbejdere inddrages i et uddannelsesforløb.

Med den forbindelse fremhæver UDVALGET, at tilberedning af kost, herunder også drikkevarer samt servering er et af de største beskæftigelsesområder. Det er samtidig et produktionsområde, der omsætter en meget væsentlig del af landets nationalindkomst og et område, hvor struktur og fremstillingsmetoder sandsynligvis vil gennemgå betydelige ændringer i de nærmeste år. Store selskaber, først og fremmest i de store lande, overtager en stigende andel af dette område, som ellers har været præget af små enheder, der i opbygning mere ligner større private husholdninger.

Med disse strukturændringer og de stigende krav fra befolkningens side til kostforplejning og service følger øgede krav til uddannelse af det personale, der skal tilberede kosten, foretage indkøb, udføre service, varetage kravene til hygiejne og have ansvar for kostens ernæringsmæssige og økonomiske standard.

Der er vel få områder i samfundet, hvor velfærd og befolkningens ønsker om en mere behagelig tilværelse viser sig så stærkt og hurtigt som på kostforplejningsområdet, det være sig på hotel, i hjemmet, på hospital, plejehjem, på skoler, i kantiner og andre steder.

Med hensyn til den praktiske gennemførelse af sådanne brobygningskurser finder UDVALGET anledning til at fremhæve, at der her er tale om en gruppe af medarbejdere, som i almindelighed ikke har haft mulighed for at gennemføre en uddannelse, og at netop denne gruppes arbejdsopgaver og -vilkår vil gennemgå betydelige ændringer i de nærmeste år.

UDVALGET finder særlig grund til at henlede opmærksomheden på, at der her er et område, hvor en fordeling af arbejdet ved at inddrage et antal ledige mod samtidig at give frihed med løn til de ansatte, som ønsker at gennemgå en formel uddannelse, vil være af beskæftigelsesmæssig, uddannelsesmæssig og social værdi.

UDVALGET er opmærksom på, at der findes midler til beskæftigelsesmæssige foranstaltninger for unge under 25 år. UDVALGET finder det rimeligt, at der bliver adgang til disse midler også for voksne over 25 år.

Få grupper inden for arbejdsmarkedet har haft så ringe uddannelses- og udviklingsmuligheder, og en særlig indsats for denne gruppe synes derfor ikke at være i strid med almindelige sociale og politiske målsætninger.

- I. **UDVALGET er orienteret om, at der i undervisningsministeriet (bilag 3) er nedsat en arbejdsgruppe, som på baggrund af en konkret henvendelse bl.a. arbejder med etablering af et brobygningskursus for unge arbejdsløse studenter, HF'er og andre med en længerevarende boglig uddannelse. Brobygningskurset tænkes at strække sig over et halvt år for herefter at kunne give adgang til en 2.dels efg-levnedsmiddeluddannelse. Om brobygningskursets opbygning henvises til bilag 3.**

For at sikre overensstemmelse mellem UDVALGETS forslag og arbejdet i arbejdsgruppen har UDVALGS-sekretariatet deltaget i arbejdsgruppens møder.

UDVALGET finder, at imødekommelse af en sådan konkret henvendelse er af væsentlig betydning, men er i øvrigt af den opfattelse, at sådanne brobygningskurser må anses for at være et generelt anliggende og derfor må kunne tilrettelægges og tilbydes i de egne af landet, hvor der måtte være behov herfor.

- II. Af endnu større betydning forekommer etablering af uddannelses-
(bilag 4) sestilbud til den gruppe voksne kvinder, der alene har en meget kort skoleuddannelse, og hvis kontakt med arbejdsmarkedet ikke har været baseret på en (faglig) uddannelse.

For denne gruppe voksne kvinder finder UDVALGET det urealistisk at foreslå gennemførelse af et fuldt uddannelsesforløb, som i realiteten er tilrettelagt med henblik på uddannelse af unge.

UDVALGET mener at have konstateret, at mange voksne kvinder er beskæftiget i kostforplejningssektoren, og at disse har behov for uddannelsesstilbud med henblik på større faglig kompetence og bedre økonomisk status. Efter et skøn foretaget af statens levnedsmiddelinstitut udgør andelen af ikke faglærte ca. 80% af de ansatte på de institutioner, som instituttet har indseende med.

Et tilsvarende uddannelsesbehov gør sig gældende i ikke mindre omfang for den gruppe voksne kvinder, der efter et afsluttet skoleforløb ikke har haft kontakt med arbejdsmarkedet.

UDVALGET er opmærksom på, at også sidstnævnte gruppe voksne naturligvis kan henvises til at søge optagelse på efterlevnedsmiddel-basisuddannelsen. Som allerede nævnt finder UDVALGET imidlertid, at et sådant forslag til løsning af voksnes - især kvinders - uddannelsesbehov er lidet hensynstagende til denne gruppes særlige situation, (familieforpligtelse og dermed geografisk afhængighed).

UDVALGET foreslår, at et kursus for disse elevgrupper tilrettelægges på den måde, at der lægges særlig vægt på fællesfagsundervisningen samt på den teoretiske del af retningsfagene (teknisk/faglige fag).

Et sådant brobygningskursus tænkes at indeholde elementer fra såvel basisåret som køkkenassistentuddannelsens trin 1 og foreslås tilrettelagt som et kursus af et halvt års varighed, hvorefter de uddannelsessøgende kan fortsætte deres uddannelse på køkkenassistentuddannelsens 2. del trin 2. Med dette forslag vil det være muligt at blive uddannet som køkkenassistent på et år, idet der på baggrund af disse gruppers praktiske erfaringer må kunne ses bort fra det indlagte praktikår.

Ved den nærmere tilrettelæggelse af dette brobygningskursus må man efter UDVALGETS opfattelse tage i betragtning, at der er tale om elever med en ofte betydelig erfaring gennem praktisk arbejde, og at en del af disse gennem deltagelse i fritidsundervisning, i husholdningsskole- eller højskolekurser, faglige organisationers kurser og anden oplysningsvirksomhed har erhvervet sig en viden, der skønnes at være særdeles værdifuld for en fortsat uddannelse, selvom denne viden ikke er opnået gennem formaliserede uddannelser, der sigter direkte mod en videregående uddannelse. Om dette brobygningskursus opbygning henvises til bilag 4.

III. UDVALGET foreslår, at der udover de anførte brobygningskurser (bilag 5) tilrettelægges kurser på et halvt år - eventuelt fordelt over to år - og at gennemgang af sådanne kurser giver adgang til 2.dels uddannelsen inden for efg-uddannelserne i levnedsmiddelområdet på linie med gennemgået basisår i efg-uddannelsen. Det må efter UDVALGETS opfattelse være en forudsætning for optagelse på disse kurser, at ansøgerne har haft mindst 2 års beskæftigelse ved faget efter det fyldte 18. år. Om dette brobygningskursus opbygning henvises til bilag 5.

IV. I forbindelse med UDVALGETS drøftelser af uddannelsesmulig- (bilag 6) heder for voksne kvinder er opmærksomheden blevet henledt på den meget store gruppe, der er beskæftiget som medhjælpere ved praktiske køkken- og rengøringsfunktioner.

I UDVALGETS forskellige forslag er der skabt realistiske muligheder for, at en del af de voksne kvinder, der ønsker en formaliseret uddannelse, kan opnå en sådan.

UDVALGET er imidlertid klar over, at en ikke uvæsentlig del ikke vil have mulighed for eller kræfter til af geografiske og familiemæssige årsager at påbegynde en egentlig uddannelse.

UDVALGET skal i denne forbindelse pege på, at den arbejdsgruppe der er omtalt s. 10, i sin indstilling til ministeriet har fremsat et forslag om korte kurser for ledere og medarbejdere i institutionskøkkener etableret i henhold til lov om fritidsundervisning som erhvervsmæssige kurser.

UDVALGET ønsker herudover at pege på, at sådan kursusvirksomhed tillige vil kunne etableres i henhold til lovbekendtgørelse nr. 271 af 2. juni 1971 om erhvervsmæssig uddannelse af specialarbejdere m.fl. og omskoling. Det må antagelig anses for urealistisk, at sådan kortkursusvirksomhed kan gennemføres, hvis kursisterne ikke modtager løn under kurset.

UDVALGET finder det af betydning, at der også skabes uddannelsesmuligheder for denne gruppe, uanset at sådanne kurser ikke er egentligt erhvervskompetencegivende, men snarere medristerende i et fortsat uddannelsesforløb. Kurserne kan således stå alene, men er foreslået opbygget som adgangsgivende til brobygningskurserne beskrevet i bilag 4 og bilag 5. Deltagelse i en sådan kortkursusvirksomhed kan muligvis tilskynde til lysten til yderligere kursusvirksomhed og vil under alle omstændigheder kunne give en vis faglig indsigt, herunder eventuelt være medvirkende til at mindske afstanden mellem personale med og uden uddannelse.

For at sådan kursusvirksomhed kan blive realistisk, finder UDVALGET, at kurserne må tilrettelægges målgruppebestemt. Hermed menes, at der tilrettelægges ét kursus for f.eks. småbørnsinstitutionspersonale, ét kursus for skolekantinepersonale, ét kursus for daginstitutionspersonale m.v. Herudover er det UDVALGETS opfattelse, at kurserne etableres decentralt og igangsættes efter behov i lokalområdet.

Undervisningen tænkes eventuelt at kunne foregå i institutionskøkkener, hvor kursisterne har deres daglige beskæftigelse, suppleret med undervisning i et teorilokale. Undervisningen tænkes varetaget af lærere gerne med tilknytning til uddannelsesinstitutioner inden for kostforplejningsområdet - eventuelt som rejsehold.

Med hensyn til den skolemæssige placering af de foreslåede brobygningskurser finder UDVALGET, at de brobygningskurser, der foreslås kompetencegivende til fortsættelse i enhver af uddannelserne på 2.del inden for levnedsmiddelområdets efg-uddannelser, placeres på tekniske skoler i lighed med den øvrige basisuddannelse inden for levnedsmiddelområdet. (Bilag 3 og bilag 5).

Det foreslåede brobygningskursus, der tilrettelægges som kompetencegivende alene til efg-køkkenassistentuddannelsen, foreslås placeret på husholdningsskolerne. (bilag 4).

De foreslåede korte kurser foreslås placeret helt afhængig af lokale forhold, jfr. ovenfor. (bilag 6).

2.3. Status vedrørende oldfrueuddannelsen.

I kapitel 7 i betænkning nr. 810 under UDVALGETS resterende opgaver, er der redegjort for de hidtidige overvejelser om igangsættelse af en oldfrueuddannelse.

Siden UDVALGETS afgivelse af betænkningen er uddannelserne inden for rengøringsområdet fra august 1978 inddraget i efg-serviceområdet. 2.dels-uddannelsen vil derfor tidligst kunne påbegyndes til august 1979.

Spørgsmålet om hensigtsmæssigheden af etablering af en oldfrueuddannelse i tilknytning til efg-systemet er stadig uafklaret. De fortsat uafklarede forhold går på spørgsmålet om tilknytning til hovederhvervsområde, adgangsveje og niveau.

UDVALGET er imidlertid opmærksom på, at der både fra hotel-oldfrueside og hospitaloldfrueside fortsat er interesse for en revision af de nuværende uddannelsesmuligheder.

UDVALGET er fortsat af den opfattelse, at det videre arbejde med en eventuel etablering af en oldfrueuddannelse, efter at rengøringsuddannelserne er igangsat inden for serviceområdet, ikke længere falder inden for UDVALGETS kommissorium om:

- a) at samarbejde med forsøgsudvalget for levnedsmiddelområdet om udarbejdelse af uddannelsesplaner for husholdningssektoren inden for de erhvervsfaglige forsøgsuddannelser, levnedsmiddelområdet, og om uddannelsens praktiske gennemførelse, herunder dens placering på uddannelsesinstitutioner og
- b) at fremkomme med forslag til ministeriet om etablering af sådanne supplerende eller videregående uddannelser, som UDVALGET skønner, at der er behov for, og som helt eller delvist bygger på den nye faglige grunduddannelse og de i betragtning kommende hidtidige uddannelser.

UDVALGET finder derfor på denne baggrund samt under henvisning til den forannævnte uafklarede situation ikke at kunne påtage sig på nuværende tidspunkt at fremkomme med forslag til en oldfrueuddannelse.

Man gør dog opmærksom på, at bl.a. Ligestillingsrådet som svar på en høring vedrørende UDVALGETs 1. betænkning har udtalt, at rådet er af den opfattelse, at oldfrueuddannelsen bør indgå i den af UDVALGET skitserede uddannelse i 1. betænkning.

UDVALGET ønsker hertil at pege på, at der må være et presserende behov for, at også den gruppe, der er beskæftiget med rengørings-, stuepige- og oldfruearbejde, får mulighed for at få en formaliseret uddannelse.

3. Afsluttende bemærkninger.

Generelt ønsker UDVALGET at fremhæve, at det på dette uddannelsesområde er særdeles vigtigt, at der bringes klarhed om efg-køkkenassistentuddannelsernes fremtid og skolemæssige placering ligesom til relationerne til den mesterlærelignende køkkenlederuddannelse. For såvel arbejdsgivere som de uddannede er det en belastning med uafklarede forhold, der ofte kan munde ud i usikkerhed og deraf følgende konkurrence om praktikpladser.

UDVALGET er blevet opmærksom på, at det ofte er pædagoger på småbørnsinstitutioner, der præger børnenes kostvaner. UDVALGET skal derfor henstille, at der genindføres undervisning i ernæring og madkultur i børnehavepædagoguddannelsen.

FORSØGSUDVALGET FOR DE
ERHVERVSFAGLIGE GRUNDUDDANNELSER
— LEVNEDSMIDDELOMRÅDET —

Sekretariat: Maglebovej 8 . 4000 Roskilde . Telefon (03) 35 67 61

Dato: 26. juli 1977

Udvalget vedr. uddannelse af
personale til varetagelse af
husholdningsfunktioner på
forskellige institutioner

4835

att: Annegrete Østerbye.

Betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet,
betænkning nr. 810 af marts 1977

Forsøgsudvalget for Levnedsmiddelområdet har haft lejlighed til at gennemgå den ovenfor nævnte betænkning og ønsker at fremkomme med følgende bemærkninger:

Forsøgsudvalget føler sig velorienteret om det arbejde, der er udført i Udvalget, og kan tilslutte sig principperne i betænkningens uddannelsesskitse, hvor der i nær samklang med forsøgsudvalgets intentioner iøvrigt er antydning af stigningsmuligheder med erhvervs-kompetence på passende trin.

Forsøgsudvalget ønsker ligeledes at understrege, at det tillader sig at betragte betænkningen som en delbetænkning, og at man finder de resterende arbejdsopgaver omkring oldfrue-rengøringsområdet af så stor betydning for Levnedsmiddelområdet, at de snarest bør tages op igen. Ligeledes ser man med velvilje på de overvejelser, som Udvalget har omtalt med henblik på uddannelser sigtende imod private husholdninger.

Forsøgsudvalget ønsker overfor Udvalget at tilkendegive sin tilfredshed med det samarbejde, der er etableret med en række husholdningsskoler om at gennemføre efg-køkkenassistentuddannelsen - et samarbejde, der på det pædagogiske og uddannelsesmæssige område har været helt problemløst. Det er derfor med glæde, at forsøgsudvalget kan notere sig, at Udvalget foreslår de videre uddannelser henlagt til husholdningsskolerne.

26. juli 1977

De problemer af administrativ art, der har været, må man anmode de implicerede direktorater om at løse snarest muligt, således at grundlag for yderligere udbygning af samarbejdet fortsat er til stede.

Som en yderligere bemærkning til betænkningen kan anføres, at man gerne havde set nogle forslag til afklaring af de kommende husholdningsteknikeres og husholdningslederens organisatoriske forhold. Ligeledes ser man meget gerne indledt et samarbejde med økonomauddannelserne, således at der til gavn for de unge sker en koordination mellem den reviderede økonomauddannelse (betænkning nr. 804, april 1977) og uddannelserne inden for kostforplejningsområdet.

Forsøgsudvalget kan iøvrigt tilslutte sig betænkningens indhold og vil udtrykke ønske om en hurtig behandling af denne med deraf følgende hurtig nedsættelse af det i betænkningen nævnte uddannelsesnævn.

Med venlig hilsen

N. Hartmann Knudsen
sekr.leder

4803

Undervisningsministeriet,
Direktoratet for erhvervsuddannelserne
Højbro Plads 4, 1200 København K.

Foreningen Familiepraktikanten har med tak modtaget betænkning nr. 310 vedrørende uddannelser indenfor kostforplejningsområdet.

Det har glædet os meget at få en samlet redegørelse af UDVALGITS arbejde, som vi, i vor egenskab af medlem af Fællesudvalget for huslig uddannelse, nøje har fulgt.

Samtidig har vi fulgt opbygningen af 2FG uddannelserne indenfor levnedsmiddelområdet, de huslige fag, og Foreningen Familiepraktikanten er enig i de nuværende planer om, at al huslig uddannelse bør samordnes med EFG uddannelsen som grundlag og derefter muligheder for videre-uddannelse, således som det er foreslået i betænkningen.

Vi vil herefter høfligst tillade os nogle bemærkninger vedr. betænkningens indhold, idet vi håber, vore synspunkter vil blive vurderet ved det videre arbejde med betænkningen.

1. Ad uddannelsesmodellen 4,2, side 56-37.

Benævnelsen Husholdningstekniker ved afslutning af kursus IV finder vi misvisende.

Vi ønsker Fællesudvalgets indarbejdede navn Køkkenleder anvendt.

Vi henstiller videre, at benævnelsen husholdningstekniker på elever uddannede på Vinding Husholdningsskole udgår, idet vi forboder, at alle huslige uddannelser samarbejdes med udgangspunkt i EFG uddannelsen. Benævnelsen Husholdningsleder ved afslutning af kursus V finder vi relevant. Men vi ønsker en anden mulighed for tilrettelæggelse af kursus V, se næste afsnit.

Ad uddannelsesinstitution 4,4 side 10.

Vi går positivt ind for et nært samarbejde med husholdningsskolerne som uddannelsesinstitutioner med baggrund i lov nr. 250 5, stk 1.

Dette gælder for sævel 2.trins teoretiske kurser i EFG uddannelsen, som de skitserede videre-uddannelser

Vi henstiller, at skolernes økonomiske forhold og støttemulighederne for eleverne harmoniseres.

Vedrørende kursus V ønsker vi dette kursus opbygget i moduler i lighed med merkonom-uddannelserne, men med husholdningsskolerne som uddannelsesinstitutioner. Vi henviser til lov nr 259, § 5, stk 1, hvor det anføres, at skolerne også kan optage hjemmeboende elever til undervisning og samvær, samt til samme lovs § 19, stk 2, der giver mulighed for forsøgsvirksomhed indenfor lovens rammer.

3. Ad den praktiske del af uddannelsen 4,3 , side 42

Vi støtter kraftigt ønsket om konsulenter, ansat af erhvervsdirektoratet, konsulenterne bør have skriftligt udformede instrukser for arbejdsgang og for beføjelser. Vi mener, at konsulenterne også bør have mulighed for at være til rådighed for de elever, der måtte søge videreuddannelser efter betænkningens forslag.

4. Ad UDVALGETS forslag til styring af forplejningsuddannelserne 5,2, side kk og 45.

Vi støtter stærkt tanken om et uddannelsesnævn og finder, at de nævnte organisationer alle bør være med ved arbejdet med videreuddannelsernes opbygning og udførelse i praksis.

Imidlertid fremgår en anden procedure af loven om de erhvervsfaglige grunduddannelser §§ 4-8, hvorfor vi henstiller, at man ved nedsættelse af udvalgene i de anførte §'er i så vid udstrækning som muligt medtager repræsentanter, der sikrer forbindelse mellem uddannelsens styrende organer, de, der uddannes og de, der bruger de uddannede.

5. Foreningen Familiepraktikantens specielle bemærkninger til:

Behov for uddannelser på forskelligt niveau 3,2 side 32.

A) 3die afsnit

Det er med megen glæde, at vi har konstateret, at UDVALGET peger på de muligheder, der sætter vrede for formaliserede uddannelser indenfor området "private husholdninger".

Vi er enige i, at private husholdninger ikke mere har det store behov for huslig medhjælp grundet indførelse af tekniske hjælpemidler, mere industrielt fremstillet mad og familiernes indstilling på selvhjulpne service-ydelser.

Svar på betænkning nr. 310
vedr. uddannelser indenfor
kostforplejningsområdet

side 3.

Imidlertid mener vi, at stadig flere kvinder tager uddannelser, som de skal have muligheder for at bruge, også mens deres børn er små, og at disse familier skal have mulighed for at vælge, om de ønsker børnene passede på institution eller i hjemmet. En sådan opgave bør løses af kvalificeret arbejdskraft. Vi foreslår derfor, at der i EFG uddannelsen indbygges en linie, der kvalificerer til dette arbejde. Vi gør samtidig opmærksom på, at uddannelsen til Hjemmehjælper også skulle kunne kædes sammen med 2FG uddannelsen. Vi henstiller, at der nedsættes et udvalg, som får til opgave at vurdere dette arbejdsområde, som vi - på baggrund af mange års erfaring - mener trænger til en tilbundsående nyvurdering.

E) 4 afsnit

Vi ønsker at støtte UDVALGET's ønske om, at der snarest muligt etableres "brobygningskurser" for voksne, der sorer ind i kostforplejnings uddannelserne. Vor henstilling er begrundet i mange års erfaring med arbejdet for netop denne gruppe ansøgere til uddannelsen til Køkkenleder.

Foreningen Familiepraktikanten fremsender disse bemærkninger til betænkning nr 310, idet vi udtaler vor anerkendelse af dette arbejde. Den store gruppe mennesker yder gennem arbejdet med kostforplejning en værdifuld andel i samfundets husholdning, hvorfor vi mener, at opbygning af formaliserede uddannelser indenfor området er af politisk betydning.

Vi håber derfor, der vil blive arbejdet videre med betænkningens intentioner.

Med venlig hilsen
på bestyrelsens vegne
Aase Ellerbek
Aase Ellerbek,

ØKONOMAFORENINGEN

Nannasvej 1-25 - 1220 København K.
 R. N. T. (Foreningens) 1-17 1220 København K.
 Tlf. 1-17 1220 - 1220 København K.



KØBENHAVN den 15. august 1977

Undervisningsministeriet
 Frederiksholms Kanal 21
 1220 København K.

Vedr. betænkning om uddannelser inden for kostforplejnings-
området (Mr. 810/marts 1977).

Økonomaforeningens bestyrelse har på sit seneste møde behandlet den udsendte betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet.

Foreningen har tidligere i skrivelser af 30. september 1976 og 5. april 1977 gjort gældende, at en gennemførelse af betænkningens intentioner vil betyde kaotiske forhold inden for institutionskostforplejningen - såvel på det uddannelsesmæssige som på det beskæftigelsesmæssige område. Dette er fortsat Økonomaforeningens bestemte opfattelse.

Man kan i det hele taget undre sig over, at en betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet kan blive til - samtidig med arbejdet i Indenrigsministeriet om revision af den bestående økonomauddannelse - helt uden koordinering og samarbejde.

Vi gør opmærksom på, at så tidligt som i 1973 opfordrede Økonomaforeningen til, at der arrangeredes en konference med emnet: Uddannelserne inden for institutionskostforplejningen. Til konferencen foresloges indbudt alle interesserede parter: Ministerier, kommunale sammenslutninger, faglige organisationer m.fl.

Med hensyn til betænkningens skitserede uddannelsesmodel (s.37) kan vi nu konstatere, at man yderligere følger uddannelser - og funktioner - til et i forvejen broget billede på området. Der tænkes eksempelvis på husholdningsteknikere og husholdningsledere.

I forvejen eksisterer der ganske mange uddannelser på området: uddannelse som mellemteknikere - først og fremmest efg-uddannede køkkenassistenter og køkkenledere - og hertil økon. 05 husholdningslæreruddannelsen.

Hvor arbejdet i Indenrigsministeriets arbejdsgruppe har haft som mål at koordinere og forenkle det bestående uddannelsessystem, følger derne betænkning nyt til.

Udsisteren med hensyn til beskæftigelse og ordne Je af-
talefor hela lor¹ de nye grup per er man gået let her. c var.

Den begrænsede behovsanalyse, der er foretaget, er efter
foreningens opfattelse ikke korrekt. Det kan da heller ikke
undre, når man eksempelvis kan overse, at der i dag er be-
skæftiget o. 600 økonomauddannede i ple j ehj ems sektoren m.v.

Forslagene i kapitel 5 om uddannelsernes styring, herunter
især, at Fællesudvalget skal forestå den praktiske køkke-
iederuddannelse, er økonomaforeningen modstander af.

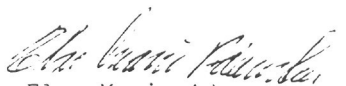
Dette synspunkt deles af Køkkenlederforeningen, der i ivrigt
efter **ansøgning** er blevet optaget i økonomaforeningen.

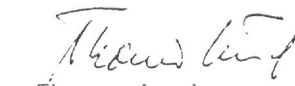
Den foreslåede nedsættelse af et uddannelsesnævn kan øko-
nomaforeningen ej heller tilslutte sig.

Alt i alt finder økonomaforeningen det overordentlig uheldigt,
om den udsendte betænkning realiseres i praksis.

I så fald vil forholdene på området institutionskostfor-
plejning blive helt uoverskuelige.

Med venlig hilsen


Else Marie Adamsen
formand


Thomas Lund
forretningsfører

DE SAMVIRKENDE DANSKE
HUSHOLDNINGSFORENINGER

~~Vilhelmsvej 11, 4000 Roskilde~~ (03) 35 02 86
Dr. Blichervej 11, Roskilde.

den 2. september 1977.

5216

Undervisningsministeriet,
Direktoratet for erhvervsuddannelserne,
Højbro Plads 4,
1200 København K.

De Samvirkende Danske Husholdningsforeninger takker for modtagelsen af betænkning nr. Slo, marts 1977 vedrørende uddannelser indenfor kostforplejningsområdet.

Vi vil høfligst gerne tillade os at komme med følgende bemærkninger til betænkningens indhold.

De Samvirkende Danske Husholdningsforeninger er enig i, at de nuværende planer om, at huslig uddannelse bør samordnes med EFG-uddannelser som grundlag og derefter for videreuddannelse, som det er foreslået i betænkningen.

Uddannelsesmodellen.

Vi finder betegnelsen husholdningsteknikker misvisende efter afslutning af kursus IV.

Vi foreslår og ønsker i stedet for betegnelsen kokkenleder anvendt, denne betegnelse er gennem snart mange år indarbejdet og anvendt af Fællesudvalget for huslig Uddannelse.

Betegnelsen husholdningsleder anvendt efter kursus V finder vi er i orden, dog vil vi gerne gøre opmærksom på, at vi også ønsker mulighed for andre tilrettelæggelser af kursus V, end det i betænkningen foreslåede.

Uddannelsesinstitutioner.

Vi mener, at husholdningsskolerne, og dermed de husholdningslærere, der underviser der, er fuldt ud kvalificerede til at varetage den teoretiske uddannelse af EFG eleverne og videreuddannelserne til husholdningsleder. De planer, hvorefter husholdningslærere i dag undervises er meget alsidige og udbyggede.

Vi henstiller, at der bliver lige adgang til økonomisk støtte for såvel køkkenlederelever som EFG-elever.

Vi foreslår, at de 20 ugers kursus til husholdningsleder opbygges i moduler i lighed med erhvervsuddannelsen på handelsskolerne, således at denne uddannelse evt. kan tages samtidig med at elevens arbejdsplads bevares.

Den praktiske del af uddannelsen.

Vi støtter ønsket om konsulenter ansat af erhvervsdirektoratet, idet vi mener, det er af stor betydning at eleverne og lærepladserne vejledes og rådgives således at uddannelserne kan blive så fyldestgørende som muligt.

Vi støtter stærkt udvalgets forslag om nedsættelse af et uddannelsesnævn, hvori alle i betænkningen nævnte implicerede er repræsenteret.

Vi håber, at disse vore bemærkninger vil blive taget til efterretning.

Med venlig hilsen

for Ister Frandsen

De Samvirkende Danske

Ruth Krogh Nielsen

Husholdningsforeninger



STATENS HUSHOLDNINGSRÅD

Amagerfælledvej 56 - 2300 København S - Giro 5 40 36 50 - Telf. 01 - 57 01 00

Undervisningsministeriet
Direktoratet for erhvervs-
uddannelserne
Højbro Plads 4
1200 København K.

101718

Forespørgsler: 01-21 85 22

Dato 21. september 1977.

J. 77 Nr. 0212/26-13 Sis/

5616

Husholdningsrådet har med interesse læst "Betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet", modtaget den 3/6-1977 i duplikeret udgave.

Betænkningens intentioner: At opbygge et uddannelsessystem, der tilgodeser alle niveauer inden for kostforplejningsområdet, er efter husholdningsrådets opfattelse væsentlig, både for de uddannelsessøgende og også for samfundet. Det er store værdier, der skal administreres på vore institutioner m.v. Især er det af hensyn til folkesundheden betydningsfuldt, at alle, som beskæftiger sig med kostforplejning, har viden og indsigt i ernæringsproblemerne

Det må derfor hilses med tilfredshed, jrt der etableres relevante uddannelser, at disse hele tiden a'jourføres, at der oprettes videregående uddannelser, "brobygningskurser" og lederkurser.

Uden dermed at tage stilling til de opstillede tidsintervaller synes der at være foreslået en god vekselvirkning mellem praktisk og teoretisk oplæring. Den styring og samordning af uddannelserne, som påhviler uddannelsesnævnet - bistået af konsulenter, der er i nær kontakt med uddannelsessteder og praktikpladser - vil formentlig sikre, at uddannelserne kan være i takt med tidens krav. Husholdningsrådet finder anledning til at fremhæve, at der under opbygning af den hidtidige køkkenlederuddannelse er høstet værdifulde erfaringer, som forhåbentlig vil blive udnyttet og videreudbygget i det nye uddannelsessystem.

Elisabeth Reinstrup
forstander



FORENINGEN AF FRIE UNGDOMS- OG EFTERSKOLER

FORENINGSKONSULENT: AKSEL NIELSEN
Højbjerg "Øllevej 4
Tange, 8850 Bjerringbro

24. septb. 1977

5705

Undervisningsdirektør O.I. Mikkelsen
Undervisningsministeriet
Frederiksholms Kanal 25
1220 København K.

Betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet.

Betænkning nr. 810 om uddannelser inden for kostforplejningsområdet er et særdeles interessant og opmuntrende arbejds materiale. Det er det af flere årsager:

Der gives i betænkningen retningslinier for en samlet uddannelse af husholdningsledere til kostinstitutioner.

De frie Ungdoms- og Efterskoler er den største gruppe skoler inden for de frie kostskoler. Kostforplejningen på skolerne omfatter persontal fra 40 til 150. Det er således et meget stort antal kostdage om året, da de fleste skoler holder 40 ugers kursus.

Det er uhyre vigtigt, at den ansvarlige leder af kostforplejningen er i besiddelse af den bedste teoretiske og praktiske uddannelse. I samtlige køkkener på de frie kostskoler omsættes der varer for meget store beløb. Vel planlagte og kritisk vurderede indkøb kan betyde overskud på det samlede budget, mens dyre og uovervejede indkøb kan give underskud på skolens regnskab.

En husholdningsleder må helst være i besiddelse af, en personlig myndighed og erfaring i arbejdsledelse. Den pædagogiske forståelse for samarbejde og ledelse må vurderes ganske højt. Husholdningslederen vil have yngre medhjælpere og elever omkring sig, efterhånden som det bliver almindeligt, at de unge elever i køkkenet og ved rengøringen skal have undervisning i arbejdskendskab.

I den uddannelsesmodel, der af udvalget er skitseret i betænkningen side 37, kan man følge opbygningen af moduler, der følger efter det fælles basisår. Det er tilfredsstillende at konstatere, at den mere teoretiske uddannelse er foreslået at skulle finde sted på husholdningsskolerne.

På husholdningsskolerne er der gennem mange år udført et prisværdigt arbejde for at øge interessen for det huslige arbejde og skabe forståelse for køkkenet som "Danmarks største arbejdsplads."

De unge, der i 16 - 20 års alderen påbegynder en uddannelse til f. eks. husholdningsleder, skal lære et fag - både teoretisk og praktisk, men det er også vigtigt, at de får en god holdning og indstilling til arbejdet. Oplevelser og erfaringer gennem flere kursuser på husholdningsskolerne vil give de unge en større forståelse af det ansvar, de siden bliver tildelt i forbindelse med en ledende stilling.

FORENINGEN AF FRIE
UNGDOMS- OG EFTERSKOLERside 2

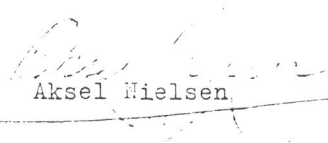
Hvert godt forslag om uddannelsesstilbud til især unge piger må modtages med den største forventning. Det er påkrævet, at der netop på det huslige område gøres et arbejde for at føre nye teorier frem til handling.

I skole- og erhvervsvejledning vil det blive opmuntrende at kunne fortælle de unge piger om de uddannelsesmuligheder, der ligger i de givne forslag. Der kan ikke være tvivl om, at de penge, der må bevilges til uddannelse af ledere af store husholdninger, indirekte vil komme tilbage igen.

Betænkning nr. 810 er som helhed et udmærket forslag, der kan danne grundlag for en ny uddannelsesstruktur på kostforplejningsområdet.

Som repræsentant for en gruppe skoler, der er brugere af "det færdige produkt",^{1,1} vil jeg udtale påskønnelse og tak for et inspirerende og velforberedt forslag.

De frie Ungdoms- og Efterskoler ønsker for udvalget, at det snarest må få lejlighed til at følge forslaget til en politisk beslutning.


Aksel Nielsen

LIGESTILLINGSRÅDET

FRIDRIKSGADE 21
1200 KØBENHAVN K
TELEFON (01) 11 30 38

KØBENHAVN, DEN 25 september 1977

JOURNAL NR. C.05-II-02

Undervisningsministeriet,
Direktoratet for erhvervsuddan-
nelserne,
Højbro Plads 4,
1200 København K.

KG/nn

5756

Ved at fremsende Betænkning om uddannelser inden for kostfor-
plejningsområdet afgivet af et af undervisningsministeren den 14.
januar 1970 nedsat udvalg, har ministeriet givet Ligestillingsrådet
lejlighed til at udtale sig.

Der har ikke været mulighed for at forelægge betænkningen for
Ligestillingsrådet, men den er blevet gennemgået af sekretariatet
og formanden finder anledning til følgende bemærkninger:

Vi har hæftet os ved, at det efter basisåret tilstræbes, at
uddannelserne til varetagelse af husholdningsfunktionen længst muligt
følger samme linie, og mener i denne forbindelse at måtte pege på det
hensigtsmæssige i at kostforplejningsliniens og gastronomiliniens
teoretiske uddannelse samles, og at den uddannelsessøgende kan vælge,
om praktikken skal foregå i hospitals-, institutions- eller restaura-
tionskøkken. Endvidere at der skabes mulighed for skift mellem uddan-
nelserne og opnåelse af en vis erhvervskompetance på de enkelte trin,
samt at der tilstræbes skabt mulighed for, at voksne - ved "brobyg-
ningskurser" - får mulighed for at påbegynde en uddannelse.

Ligeledes må der rejses tvivl om det hensigtsmæssige i, at
økonomauddannelsen og den her omtalte husholdningsuddannelse uanset
væsentlige lighedspunkter ikke umiddelbart synes at kunne integreres.
Det forekommer ligeledes at være uheldigt og en overvejelse værd,
at økonoma- og EFG-uddannelserne ikke er samlet under et ministerium.

Vi ønsker at pege på det ønskelige i, at der dels ved bestræ-
belser på at finde andre stillingsbetegnelser end de nu anvendte,
kønsbestemte, f.eks. smørrebrødsjomfru, kogejomfru, dels ved en for-
stærket indsats allerede fra skolernes erhvervsvejledere, at der ska-
bes en naturlig interesse hos uddannelsessøgende af begge køn for at
uddanne sig inden for de her omhandlede områder, ligesom det efter

vores opfattelse vil være nødvendigt med en tættere geografisk dækning med basis- og husholdningsskoler efterhånden som den formaliserede uddannelse til madlavning - også for voksne - udbygges efter planerne. Det forekommer betænkeligt, at Sønderjylland, Fyn, Lolland-Falster og Bornholm mangler disse undervisningsskoler.

Endelig er vi af den opfattelse, at oldfrueuddannelsen bør indgå i den skitserede uddannelse.

For så vidt der i Betænkningen (side 45) er foreslået nedsat et uddannelsesnævn, er det formandens opfattelse, at LO, DA og Husligt Arbejderforbund også bør være repræsenteret i nævnet.

Karen Dahlmann

Foreningen
af
Husholdningsskoler
v/ formanden
Maja-Lise Schou-Jørgensen
Silkeborg Husholdningsskole
8600 Silkeborg, tlf. 06 820067

Silkeborg, den 6/10-1977

5966

Undervisningsministeriet
Direktoratet for erhvervsuddannelserne
Højbro Plads 6
1200 København K

Foreningen af Husholdningsskoler siger tak for den tilsendte betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet. Betænkningens indhold har været droftet på foreningens årsmøde den 30. september og 1. oktober 1977.

Generelt var der blandt foreningens medlemmer tilfredshed med betænkningens indhold og forslag

Foreningen af Husholdningsskoler ser meget gerne en hurtig stillingtagen til betænkningens forslag, idet et par skoler på nuværende tidspunkt har meddelt foreningen, at de er interesserede i at tilbyde lederkurserne, ligesom vi også er bekendt med, at uddannede EFG-køkkenassistenter har udtrykt interesse og behov for en videreuddannelse, gerne fra januar 1978.

Blandt foreningens medlemmer er der ligeledes skoler, der har meddelt interesse for uddannelser inden for oldfrue/rengøringsområdet, og de i betænkningen foreslåede "brobygningskurser". I det hele taget er foreningens medlemskreds meget optaget af uddannelser for kvinder, - også på lederplan.

For de 4 skoler inden for vores medlemskreds, der for øjeblikket underviser EFG-elever, er det tvingende nødvendigt, at der snarest findes en løsning på de teknisk administrative problemer.

Foreningen af Husholdningsskoler henviser til Folketingets undervisningsudvalg vedlægges til orientering. Ligeledes vedlægges til orientering henvendelser fra Vinding og Ankerhus husholdningsskoler vedr. omtalte uddannelser.

**Foreningen
af "
Husholdningsskoler**

Foreningen af Husholdningsskoler ser frem til udvalgets videre arbejde med uddannelsen inden for oldfrue/rengøringsområdet og gør opmærksom på, at der også her er husholdningsskoler, der er villige til at påtage sig uddannelsen. Vi ser gerne, at udvalgets arbejde om dette spørgsmål genoptages snarest.

Til orientering vedlægges skrivelse af 14/9-1976 fra Vordingborg husholdningsskole.

Med hensyn til det i betænkningen foreslåede uddannelsesnævn, skal foreningen foreslå, at Foreningen af Husholdningsskoler bliver repræsenteret ved såvel en leder til at dække det økonomisk administrative som en lærer til at dække det pædagogiske område.

Med venlig hilsen

p. f. v.

Maja-Lise Schou-Jørgensen
Formand

DANSKE HUSMANDSFORENINGER
HUSHOLDNINGSUDVALGET

Undervisningsministeriet
Direktoratet for erhvervsuddannelserne
Højbro Plads 4
1200 København K.

Dir.f.erh.v.udd.

5990

16 OKT. 1977

Jour.nr. 26-3-00 42-4/77
Modt. anerkendt d. / 19

Den 6. oktober 1977.

Danske Husmandsforeningers Husholdningsudvalg tillader sig hermed at fremføre følgende bemærkninger vedrørende Betænkning 810 om uddannelser indenfor kostforplejningsområdet.

Husholdningsudvalget finder, at det er vigtigt, at mennesker der ønsker at arbejde indenfor kostforplejningsområdet, får en god og alsidig uddannelse, uddannes på de bedst egnede uddannelsesinstitutioner og får mulighed for at blive ansat både på offentlige og private institutioner til en rimelig løn.

Vil disse betingelser blive opfyldt ved, at alle uddannelser indenfor kostforplejningsområdet opbygges efter mønstret i EFG-uddannelserne med mulighed for tilbud om videreuddannelse og i nært samarbejde med husholdningsskolerne som uddannelsesinstitutioner, kan vi gå ind for dette.

Vi ønsker derfor at pointere:

1. At forsøgsloven vedrørende EFG-uddannelserne afløses af en erhvervslovgivning, der fortsat giver mulighed for uddannelseskurser på husholdningsskoler under forplejningslinien i levnedsmiddelområdet i det omfang, der mindst svarer til de nuværende erhvervsuddannelser på området. Desuden ønsker vi, at der åbnes muligheder for, at også ældre elever end de 16-19 årige vil blive optaget.

2. At der etableres videreuddannelser for de færdiguddannede køkkenledere og EFG-køkkenassistenter.
3. At videreuddannelserne også tilbydes køkkenledere og EFG-køkkenassistenter, der allerede er uddannede.

Vi ønsker desuden:

- a. At husholdningsskolerne kan regne med mindst lige så stor tilgang af uddannelseselever, som man hidtil har haft, d.v.s. 150-200 elever årligt, fordelt på 5 husholdningsskoler. At de økonomiske forhold for skolerne kan ordnes således, at alle elever modtager tilskud på samme betingelser.
- b. At der snarest muligt bliver arbejdet med opbygning af "brobygningskurser" for ældre elever med nogen praktisk erfaring, så disse kan blive indsluset i uddannelsessystemet efter fastlagte regler.

Med venlig hilsen

Else Jensen


/Sys Thodén



DANSKE KVINDERS NATIONALRAAD

STIFTET OG OPTAGET I DET INTERNATIONALE KVINDERÅD (I.C.W.) 1899

KONTOR:
NIELS HEMMINGSENSGADE 8. 1153 KØBENHAVN K.
TLF. (01) 14 80 87 (KL. 10-14). GIRO 800 1901

den 7. oktober 1977

Til Undervisningsministeriet
Direktoratet for erhvervsuddannelserne
Højbro Plads 4
1200 København K.

5991

Danske Kvinders Nationalråd har med tak modtaget et eksemplar af betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet, betænkning nr. 810, 1977.

Nationalrådets styrelse har drøftet betænkningen, som vi finder er et værdifuldt, konstruktivt forslag til planlægning af uddannelser inden for et stort, betydningsfuldt arbejdsfelt. Området har måske - som typisk kvindearbejdsområde - hidtil været forsømt i den almindelige offentlige uddannelsesdiskussion.

DKN har hæftet sig ved områdets store samfunds-økonomiske betydning gennem indflydelse på institutionernes kostdagpriser og på dets sociale betydning gennem kostforplejningsmedarbejdernes evt. samvær og samarbejde med institutionernes beboere.

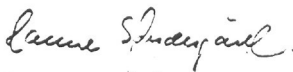
Nationalrådet finder det rigtigt, at uddannelserne til kostforplejningsområdet bygger på den erhvervsfaglige grunduddannelse inden for levnedsmiddelområdet, og at uddannelserne derved opbygges trinvis. DKN vil også gerne pege på nødvendigheden af, at man ved planlægning af uddannelserne tager i betragtning, at det ofte vil være voksne kvinder, uddannelserne henvender sig til, hvorfor man dels må være opmærksom på en geografisk spredning af uddannelsesstilbud og dels på stor nødvendighed af de såkaldte brobygningskurser, der nævnes i betænkningen på side 33.

I denne forbindelse vil vi gerne henlede opmærksomheden på synspunkter dels fra "Betænkningen fra kvindekommissionen vedrørende kvindernes uddannelsesproblemer, betænkning nr. 504, 1968" og dels på synspunkterne om støtte til uddannelser nævnt i "Betænkning om støtte til voksne under erhvervsmæssig uddannelse, betænkning nr. 705, 1974."

Nationalrådet vil også gerne tilkendegive megen sympati for den foreslåede videreuddannelsesmodel, merconomoppygget og evt. fælles med tilsvarende uddannelser, hvori også ledelsesfunktionsproblemer indgår. Endelig finder vi det rimeligt, som betænkningen foreslår det, at man ved kostforplejningsuddannelsernes placering på uddannelsesinstitutioner bygger på husholdningsskolernes allerede opnåede uddannelseserfaringer inden for området. For disse skoler vil kostforplejningsuddannelserne i deres fulde forløb være en naturlig fortsat uddannelsesudvikling af ~~samfunds-~~økonomisk betydning.

Med venlig hilsen

P. r. v.



Hanne Søndergård
formand

**Husholdningslærerforeningen**

Kompagnistræde 6^a th.
1208 København K
Telefon (01) 11 23 04
Postgiro 7 02 97 99

•
Udvalget vedrørende uddannelse
af personale til varetagelse af
husholdningsfunktioner på forskellige
institutioner

oktober 1977.
Dir.f.erhv.udd.

6552
- 7 NOV. 1977

Jour.nr. *Li-200-42-2/77*
Modt. anerkendt d. *19*

Vedr.: Betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet

Husholdningslærerforeningen har med interesse læst betænkningen om uddannelser inden for kostforplejningsområdet afgivet af et af undervisningsministeren den 14. januar 1970 nedsat udvalg. Vi finder det meget værdifuldt at få etableret en uddannelse inden for kostforplejningen, der, udover eksisterende EFG og køkkenlederuddannelse, kan dække området for storhusholdninger og institutioner.

Husholdningslærerforeningen mener, at de uddannelsesmæssige ressourcer vil blive udnyttet bedst på den af udvalget foreslåede måde, samtidig med at et behov for uddannelser med kompetencegivende afstigninger i systemet tilgodeses.

Vi ser gerne et uddannelsessystem, der giver mulighed for at stige på undervejs med allerede opnåede færdigheder, gerne med mulighed for brobygningskurser, der letter adgangen til uddannelserne.

Husholdningslærerforeningen anbefaler husholdningsskoler som det naturlige uddannelsessted for sådanne kurser, idet en del ressourcer med en begrænset udbygning for få midler kunne anvendes, både hvad angår lokaler og undervisningsmateriel. Husholdningslæreruddannelsen kvalificerer også til denne form for undervisning.

Sluttelig anbefaler vi meget, at udvalget arbejder videre med forslag til områder inden for de huslige fag, der ligger uden for kostforplejningen f.eks. oldfrueuddannelsen. Også til undervisning ved en sådan uddannelse vil husholdningslærere være velegnet.

Med venlig hilsen
P.f.v.

Tove Lindbo Larsen
Tove Lindbo Larsen, MF
formand

Fællesudvalget for
huslig uddannelse
Sekretariatet,
Skindergade 31, 4
1159 Kbh K.
Tlf. 01- 12 95 64

26 oktober 1977

Dir.f.erh.v.udd.
6361

27 OKT 1977

Undervisningsministeriet
Direktoratet for erhvervsuddannelserne
Højbro Plads 4, 1200 København K.

Jour.nr. 2-30-00-42-02/77
Modt. anerkendt d. 19

FÆLLESUDVALGET FOR HUSLIG UDDANNELSE ønsker hermed at takke for modtagelse af Betænkning nr. 810 om uddannelser indenfor kostforplejningsområdet.

FÆLLESUDVALGETS organisationer / institutioners repræsentanter har på et møde d. 5 september drøftet betænkningen.

FÆLLESUDVALGET har arbejdet med erhvervsmæssig huslig; uddannelse fra 1965. Gennem alle disse år har efterhånden 5 husholdningsskoler arbejdet med ;;rhvervs:r:Gsire kurser for køkkenledere-lever. Fra 1972 har 3 af disse husholdningsskoler endvidere arbejdet ;:æd uddannelseskurser for EFG-elever på 2. trin af deres uddannelse til EFM-køkkenassistenter.

Dette arbejde vil husholdningsskolerne gerne fortsætte og eventuelt udbygge.

FÆLLESUDVALGET ser derfor meget gerne, at de økonomiske og administrative forhold for skolerne ved arbejdet med køkkenlederelever og SFG-elever kan ordnes på tilfredsstillende måde.

FÆLLESUDVALGET finder det positivt, at alle uddannede indenfor kostforplejningsområdet får mulighed for tilbud om videreuddannelse, og vi ser gerne, at det sker i nært samarbejde med husholdningsskolerne og uddannelsesinstitutioner.

Vi ser desuden gerne, at der i tilslutning til uddannelserne gives let adgang til dispensation for elever, der ikke opfylder de formelle adgangsbestemmelser, samt at arbejdet med opbygning af "brobygningsskurer" for ældre elever med nogen praktisk erfaring, påbegyndes snarest.

FÆLLESUDVALGET har raed giede erfaret, at FÆLLESUDVALGET er blandt de nævnte medlemmer til uddannelsesnævn, jævnfør betænkningens side 45. FÆLLESUDVALGET er villig til at gå ind i arbejdet i et sådant nævn, SOK; vi finder meget relevant.

FÆLLESUDVALGET har med interesse fulgt arbejdet i UDVALGET vedr. uddannelse af personale til varetagelse af husholdningsfunktioner på forskellige institutioner, og vi finder, at opbygningen af disse uddannelser vil kunne få betydning for mange, der indenfor dette område tidligere har arbejdet som ufaglærte. Dertil kommer den sundhedsmæssige betydning uddannelse af medarbejdere vil få for arbejdet i institutionskøkkener.

De sainv. Danske Landboforeningers Husholdningsudvalg / Bente Busk
Laursen

Danske Husmandsforeningers Husholdningsudvalg / Gunhild Lomholt

De Danske Husmoderforeninger / Kirsten Gräs

De samv. Danske Husholdningsforeninger / Gunnild Hovmand

Danske Kvinders Nationalråd / Ester Frandsen

Forbrugerrådet / Else Hansen

Dansk Kvindesamfund / Jytte Jacobsen

Familiepraktikanten / Inger Koch

Hjemkundskabsforeningen / Inger Vincentz

Husligt Arbejderforbund / Lilly Frederiksen

Foreningen af Husholdningsskoler / Merete Mørk Madsen

Husholdningslærerforeningen / Karin Hansen

Husholdningsseminarierne / Gustav Nedergård.

Med venlig hilsen

Inger Koch
Inger Koch, formand.

KRISTELIG FORENING
TIL BISTAND FOR BØRN OG UNGE

København F, den 19. november 77.

**FREDERIKSBERG
UNGDOMSPENSION**

Sdr. Fasanvej 16, 2000 F
Fasan 1340

Dir. erhv. udd.

6841

21 NOV. 1977

Undervisningsministeriet.

Direktoratet for erhvervsuddannelser.

Højbro Plads 4. 1200 K.

Jour. nr. *20-00-42-02/77*
Modt. anerkendt d. *19*

Det er med stor interesse vi paa Frederiksberg Ungdomspension har læst betænkning nr. 810 marts 1977 ang. udd. indenfor kostforplejningsområdet . Paa Frederiksberg Ungdomspension, hvor vi er 35-40 personer daglig, har vi siden uddannelsen til køkkenledere begyndte haft disse køkkenlederelever i praktik. Vi har fulgt uddannelsens gode udvikling og forløb. Praktik combineret med ophold paa en husholdningsskole.

Vi har desuden været meget glade for det stabile arbejde, der er udført med interesse af saavel køkkenledere som af elever. Ligesaa har vi fulgt uddannelsen af køkkenassistenter under E.F.G. loven og finder det meget positivt, at der nu etableres relevante uddannelser for personale til kostforplejningen i institutioner, der ligger udenfor det egentlige hospitalsomraade, ca. 5000 institutioner ifølge Danmarks Statistik.

For os i dette institutionsomraade har det været meget vanskeligt at faa personale, der combinerede den praktiske dygtighed med den tilstrækkelige teoretiske viden. Vi vil finde det meget positivt om arbejdet med køkkenledere og E.F.G. køkkenassistenter kan fortsættes og combineres paa bedste maade med undervisning paa husholdningsskoler og praktik. Betænkning nr. 810's omtale af videreuddannelsen er lovende og paa det omraade indenfor institutioner, som vi tilhører, vil der være brug for uddannelser til saavel husholdningstekniker som husholdningsleder.. Det er af stor betydning for os at fremstille den ernæringsmæssige kost og at arbejde med indøvelse af gode kostvaner. Dette gøres bedst, naar vi har kvalificeret arbejdskraft paa omraadet, og vi ser med forventning frem til at flest mulige af 810's intentioner bliver opfyldt.

Med venlig hilsen

E. Koch
forstander.

Uddannelsesrådet for ungdoms- og
voksenundervisning m.v.

43

Bilag 1-14

c/o UNDERVISNINGSMINISTERIET

DIREKTORATET FOR FOLKESKOLEN,
FOLKEOPLYSNING, SEMINARIER m. v.

Frederiksholms Kanal 26 . 1220 København K

Tlf. (01) 15 47 67

J. nr. 01-50-19

(Bedes anført ved henvendelser om denne sag)

Dato 14.12.77

Direktoratet for Erhvervs-
uddannelserne
Højbro Plads 4
1200 København K

Dir.f.erhv.udd.

7382

18 DEC 1977

Jour.nr.

26-30-42-109

Modt. anerkendt d. 11/12/77

På foranledning af medlem af Uddannelsesrådet, forstander
Maja-Lise Schou-Jørgensen, fremsendes hermed til orientering
en udtalelse vedrørende "Betænkning om uddannelser inden for
kostforplejningsområdet".

P. F. V.

Rolf Magelund

Rolf Magelund

Udtalelse

Uddannelsesrådet for ungdoms- og voksenundervisning har på sit møde den 11. november 1977 drøftet dele af betænkningen om uddannelser inden for kostforplejningsområdet, nr. 810/1977 afgivet af et af undervisningsministeren nedsat udvalg.

Uddannelsesrådet har med speciel interesse bemærket forslagene om eventuelle "brobygningskurser", der er nævnt side 33 i betænkningen. Sådanne kurser skulle gøre det lettere for voksne kvinder (og mænd) med en kort skoleuddannelse at komme ind i uddannelsessystemet og efterhånden kunne opnå en stilling på lederplan.

Uddannelsesrådet ser gerne, at der arbejdes videre med dette forslag.

K. E. Larsen

De samvirkende danske Landboforeninger
Axelborg
1620 København V

/ J G

HUSHOLDNINGSUDVALGET

Undervisningsministeriet
Direktoratet for erhvervsuddannelserne
Højbro Plads 4
1200 København K

20. december 1977

De samvirkende danske Landboforeningers Husholdningsudvalg tillader sig hermed at fremføre følgende bemærkninger vedrørende Betænkning 810 om uddannelser indenfor kostforplejningsområdet.

Husholdningsudvalget mener, at det er en nødvendighed, at de mennesker der ønsker at arbejde inden for kostforplejningsområdet er veluddannede.

Husholdningsskolerne hører efter vor mening til de bedst egnede uddannelsessteder.

Vi mener ligeledes at der bør etableres samarbejde med husholdningsskolerne angående tilbud om videreuddannelse.

Der bør skabes mulighed for ansættelser såvel på offentlige, som på private institutioner.

Lønnen bør ligge på et niveau der svarer til den expetance uddannelserne giver.

Vi ønsker derfor at understrege:

1. At forsøgsloven vedrørende EFG-uddannelserne afløses af en erhvervslovgivning, der fortsat giver mulighed for uddannelseskurser på husholdningsskoler under forplejningslinien i levnedsmiddelområdet i det omfang, der mindst svarer til de nuværende erhvervsuddannelser på området. Desuden ser vi det som ønskeligt, at der åbnes muligheder for, at også ældre elever end de 16-19 årige kan blive optaget.

2. At der etableres videreuddannelser for de færdiguddannede køkkenledere og EFG-køkkenassistenter.
3. At videreuddannelserne også tilbydes køkkenledere og EFG-køkkenassistenter, der allerede har uddannelsen.

Vi ønsker desuden:

- a. At husholdningsskolerne kan regne med mindst lige så stor tilgang af uddannelseselever, som man hidtil har haft, d.v.s. 150-200 elever årligt, fordelt på 5 husholdningsskoler. At de økonomiske forhold for skolerne kan ordnes således, at alle elever modtager tilskud på samme betingelser.
- b. At der snarest muligt bliver arbejdet med opbygning af "brobygningskurser" for ældre elever med nogen praktisk erfaring, så disse kan blive indsluset i uddannelsessystemet efter fastlagte regler.

Med venlig hilsen

Bente Busk Laursen
Bente Busk Laursen

/K.B. Andersen

UNDERVISNINGSMINISTERIET

47

UJ.nr.

22-00-01/77.

Direktoratet For Folkeskolen
Folkeoplysning, Seminarier m.v.

Frederiksholms Kanal 26, 1220 København K
Tlf. (01) 15 47 67

Departementet

1. afd. 3.kt.

I skrivelse af 31. maj 1977 fra direktoratet for erhvervsuddannelserne og skrivelse af 3. oktober 1977 fra departementet (j.nr. 1977-252-4) er direktoratet anmodet om en eventuel udtalelse til Betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet (betænkning nr. 810, 1977).

Baggrunden for, at denne udtalelse først fremsendes nu, er, at forskellige forhold omkring efg-uddannelse på husholdningsskolerne har været genstand for drøftelse mellem erhvervsdirektoratet og nærværende direktorat, hvilket har resulteret i et notat til ministeren om sagen af 24. februar 1978.

Nærværende direktorat skal med henblik på betænkningen udtale, at i realiteten er køkkenlederuddannelsen, der har været godkendt på husholdningsskolerne siden 1970-lovens ikrafttræden, og den foreslåede køkkenassistentuddannelse, som har været tilbudt siden 1973, næsten identiske, såvel med hensyn til niveau, indhold og længde. En harmonisering vil være en styrkelse for uddannelserne, men også for de personer, der uddannes, så arbejdsmarkedet får klarhed over, hvilke uddannelser der dækker hvilke arbejdsfunktioner.

Under alle omstændigheder kan det blive af stor værdi, at ernærings- og sundhedstilstanden på institutioner søges forbedret. Det må også være i pagt med tiden, at uddannelserne tilrettelægges i samarbejde med andre uddannelser på levnedsmiddel-

området, således at basisuddannelse og evt. efteruddannelses-kurser på ledelsesplan er fælles.

Direktoratet skal ligeledes anbefale, at kostforplejnings-uddannelserne (bortset fra økonomauddannelsen) placeres på husholdningsskolerne både af historiske og ressourcemæssige årsager.

Endvidere er der flere forhold, der taler for, at disse uddannelser placeres netop på kostskoler, idet de uddannelsessøgende under deres egen uddannelse oplever, hvad det betyder for institutionsbeboere at leve i et fællesskab.

Ved tilrettelæggelse af husholdningslæreruddannelsen efter loven af 1972 har det i øvrigt været et vigtigt argument, at husholdningslærerne skulle anvendes som lærere inden for levnedsmiddeluddannelserne. I den forbindelse er det særdeles vigtigt, at de øvelsesskoler (husholdningsskoler), der er tilknyttet husholdningsseminarierne, udover almene husholdningsskolekurser også tilbyder uddannelser inden for kostforplejningsområdet, således at de studerende bliver fortrolige med dette uddannelsesområde.

Det kan tilføjes, at foreningen af husholdningsskoler er meget interesseret i uddannelsesområdet og forventer, at uddannelserne placeres på husholdningsskolerne. Dette synspunkt støttes af en lang række husholdningsorganisationer, foreningen af efterskoler, Statens Husholdningsråd, Danske Kvinders Nationalråd og Forsøgsudvalget for levnedsmiddeluddannelserne.

Direktoratet skal herefter henstille, at de i betænkningen foreslåede kostforplejningsuddannelser - såvel efg-uddannelserne som overbygningsskoleuddannelserne - snarest iværksættes, og at den i betænkningen foreslåede bekendtgørelse om uddannelserne sættes i kraft med virkning fra august 1978.

Asger Baunsbak-Jensen /

Edith Kjærsgaard

FAG

Personaleledelse (Merkonom-uddannelsen)

TIMETAL

60 timer

FORMAL

Formålet med faget Personaleledelse er at give kendskab til moderne synspunkter på personaleledelse og derigennem give bedre mulighed for at bidrage til virksomhedens effektivitet og personalets trivsel.

Fagets begreber bør behandles under hensyntagen til disse indbyrdes sammenhæng samt deres betydning for det praktiske arbejde, de øvrige obligatoriske fag og specialfagene.

INDHOLD**Antal timer**

1.	Indledning	2
1.1	Præsentation af deltagere og lærer	
1.2	Oversigt over fagets indhold	
2.	Strukturændringer i samfundet og virksomhederne	2
2.1	Humanisering og demokratisering	
2.2	Industrialisering og specialisering	
2.3	Større virksomheder (mistet overblik, længere kommunikationsveje m. v.)	
3.	Træning	9
3.1	Træningsbehov	
3.2	Indlæringsformer	
3.3	Glemsel	
3.4	Principper for effektiv indlæring	
3.5	Indkapslet træning	
3.6	Hvordan undgås indkapslet træning	
3.7	Lederens rolle som træner	
3.8	Instruktionsteknik (TWI)	
3.9.	Programmeret undervisning	
3.10	Ustruktureret træning (gruppedynamisk træning og sensitivitetstræning)	

	Antal timer
4. Mødeledelse som redskab i ledelsesarbejdet	4
4.1 Mødetyper	
4.2 Planlægning af mødet	
4.3 Styring af diskussionen	
5. Arbejdsmarkedets organisationer	2
5.1 Dansk Arbejdsgiverforenings organisatoriske opbygning	
5.2 LO's organisatoriske opbygning	
5.3 Hovedpunkter i hovedaftalen	
6. Funktionærloven	4
6.1 Ufravigelighedsprincippet og anciennitetsprincippet	
6.2 Funktionærbegrebet	
6.3 Opsigelsesregler	
6.4 Sygdom og graviditet	
6.5 Militærtjeneste	
6.6 Tjenesteattest	
6.7 Konkurrenceklausuler	
7. Den enkelte	6
7.1 Årsager til individuelle forskelle	
7.2 Kreativitet	
7.3 Behovshierarkiet (Maslow)	
7.4 Konflikt mellem behov	
7.5 Effektløven	
7.6 Frustration - årsager og virkninger	
8. Samspelet mellem mennesker	8
8.1 Grupper	
8.2 Normer	
8.3 Roller, rolleforventninger og -konflikter	
8.4 Status, prestige, renommé og statussymboler	
8.5 Indstillinger, fordomme, ændring af indstillinger	
8.6 Gruppekonflikter	
9. Kommunikation og information	4
9.1 Sndringen mellem kommunikation og information	
9.2 Kommunikationsprocessens indhold	
9.3 Envejs- og tovejskommunikation, feed back	

	Antal timer
9.4 Årsager til forstyrrelse af kommunikation	
9.5 Imødegåelse af hindringer for effektiv kommunikation	
9.6 Kommunikationskanaler	
9.7 Informationsforstyrrelser	
9.8 Krav til information	
9.9 Operativ og ikke-operativ information	
10. Trivsel og motivation	5
10.1 Trivselsbegrebet, herunder tilfredshedsberedskab og -reaktioner	
10.2 Trivselsundersøgelser	
10.3 Herzberg's motivationsteori	
11. Ledelsesformer	12
11.1 Lederens instrumentelle, emotionelle og repræsentative opgaver	
11.2 Lederegenskaber- medfødt/tillært	
11.3 Autoritetsbegrebet	
11.4 Lederens opfattelse af medarbejderne	
11.5 Ledelsesformer og reaktioner derpå	
11.6 Karakteristik af effektive grupper (Likert)	
11.7 Modstand mod forandringer og imødegåelse deraf	
11.8 Organisering af medarbejderindflydelse	
11.9 Kort omtale af begrebet organisationsudvikling	
12. Introduktion af nyansatte	2
12.1 Den nyansattes situation	
12.2 Forberedelse af introduktionen	
12.3 Den første arbejdsdag	
12.4 Opfølgning	

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Ingen

FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Ingen

FAG

Virksomhedsøkonomi (Merkonom-uddannelsen)

TIMETAL

60 timer

FORMAL

Formålet med faget Virksomhedsøkonomi er at give eleverne en elementær beskrivelse af en række vigtige områder inden for den økonomiske styring af en virksomhed, således at eleverne får en baggrund for at kunne deltage i og forstå virksomhedens driftsøkonomiske beslutninger.

INDHOLD	Antal timer
1. Introduktion	1
1.1 Fagets formål	
1.2 Præsentation af deltagere/lærer	
2. 2.1 Årsregnskabets indhold	2
3. 3.1 Budgettets betydning	1
4. Driftsøkonomiske modeller, som anvendes i faget	1
4.1 Verbale	
4.2 Tabeller	
4.3 Grafisk	
4.4 Totale og partielle	
5. Virksomhedens omkostninger	11
5.1 Forskellige omkostningsinddelinger	
5.2 Vigtigste omkostningsarter	
5.3 Partiel og total tilpasning	
5.4 Omkostninger og kapacitet	
6. Virksomhedens indtægtsforhold under forskellige markedsformer	8
6.1 Konkurrenceformer	
6.2 Efterspørgselsdeterminanter og virksomhedens handlingsparametre	
6.3 Elasticitet	
7. Prisdannelse	11
7.1 Virksomhedens optimeringsproblem	
7.2 Produktkalkulation	
7.3 Prisdifferentiering	

		Antal timer
8.	Virksomhedens finansiering	11
8.1	Aktiverne (kapitalanvendelsen)	
8.2	Passiverne (kapitalanskaffelsen)	
8.3	Pengestrømsanalyse	
8.4	Likviditetsbudgetter	
9.	Budgettering af alternative planer	11
9.1	Vurdering af virksomhedens resultater	
9.2	Ændring i produktsammensætning	
9.3	Parameterændringer	
9.4	Flervareproduktion	
9.5	Lagerpolitik	
9.6	Udskiftningskalkulationen	
9.7	Investeringskalkulationer	
10.	Budgetkontrol og budgetrevision	2
11.	Afrunding af faget med henblik på prøven	i
		60 timer

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Ingen
 FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Markedsføring, Regn-
 skabsfag og Rejselivet og Samfundet.

FAG

Organisation (Merkonom-uddannelsen)

TIMETAL

60 timer

FORMAL

Formålet med Organisation er at give en beskrivelse af samspillet mellem virksomhedens målkompleks og dens funktionelle og strukturelle opbygning samt beskrive nogle grundlæggende organisatoriske hjælpemidler.

INDHOLD

	Antal timer
1. Introduktion	4
1.1 Fagets formål, disponering og placering inden for specialkurserne	
1.2 Virksomhedens ydre betingelser	
1.3 Virksomhedens grundlag	
1.4 Organisationens indhold og udvikling, herunder system- og tilstandsopfattelsen	
2. Virksomhedens ide og mål	4
2.1 Interessegrupperne omkring virksomheden	
2.2 Idegrundlag	
2.3 Målformulering	
3. Virksomhedens funktionsside	1
3.1 Virksomhedens funktioner	
4. Virksomhedens strukturside	13
4.1 Virksomhedsformer	
4.2 Økonomiske sammenslutninger	
4.3 Virksomhedens formelle organisation	
5. Sammenhængen mellem virksomhedens struktur og funktion	3
5.1 Organisationsbeskrivelse	
5.2 Funktionsfordelingsplaner	
5.3 Stillingsbeskrivelser	
5.4 Arbejdsfordelingsplaner/ -skema	
5.5 Organisationshåndbog	

	Antal timer
6. Uformel organisation	2
6.1 Begreb	
6.2 Normer	
6.3 Centerdannelser	
7. Informationsindsamling, -bearbejdning og -formidling	14
7.1 Informationsgrundlag	
7.2 Indsamling af data	
7.3 Bearbejdning af data	
7.4 Systembeskrivelsesteknik	
7.5 Informationsformidling	
8. Beslutningstagen i virksomheden	4
8.1 Beslutningstyper	
8.2 Beslutningsfaser	
8.3 Beslutningsniveauer	
8.4 Centralisering/decentralisering af beslutninger	
9. Virksomhedsstyring	13
9.1 Strategisk styring	
9.2 Operationel styring	
9.3 Ressourcestyring	
9.4 Kontrol	
10. Organisationsomlægnings tekniske, økonomiske og sociale konsekvenser belyst ved eksempler	2
	60 timer

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Ingen

FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Regnskabsfag

FAG

Internt regnskabsvæsen (Merkonom-uddannelsen)

TIMETAL

60 timer

FORMAL

Formålet med faget Internt regnskabsvæsen er at give eleverne et kendskab til den del af en virksomheds økonomistyring, der knytter sig til planlægning og kontrol.

Desuden er formålet at skabe forståelse for sammenhængen mellem Internt og Eksternt regnskabsvæsen.

INDHOLD

	Antal timer
1. Økonomisk styring 	4
1.1 En virksomheds mål	
1.2 Beslutningsprocessen	
1.3 Økonomifunktionens opgaver	
1.4 Grundtræk i en virksomheds økonomistruktur	
2. Indtægts-/omkostningskalkuler	12
2.1 Formulering af markedsalternativer	
2.2 Lønsomhedsbeskrivelse af markedsalternativer	
3. Investering	15
3.1 Investeringsbegrebet	
3.2 Investeringsalternativet	
3.3 Pengestrømsprognosens tilblivelse	
3.4 Tilbagediskontering af pengestrømmen	
3.5 Differensinvestering ved valg mellem alternative investeringer	
3.6 Skattelovgivningens betydning for lønsomhedsprioriteringen	
3.7 Andre i praksis forekommende kalkulemetoder	
3.8 Investeringsforslag	
3.9 Investeringsplan (-budget)	
4. Finansiering	1
4.1 Finansieringsformer	
4.2 Valg af finansieringsform	

	Antal timer
Totalbudget	6
5.1 Definition og formål	
5.2 Budgetprocedure	
5.3 Budgetsystemet	
Kontrolbegrebet	3
6.1 Karakteristik og formål	
6.2 Kontrolområdet	
6.3 Kontrolgrundlaget	
6.4 Registreringsgrundlaget	
Kontrol i en industrivirksomhed	14
7.1 Indtægter	
7.2 Stykomkostninger	
7.3 Salgsfremmende omkostninger	
7.4 Kontante kapacitetsomkostninger	
7.5 Likviditet	
7.6 Ressourceudnyttelse	
7.7 Resultatkontrol	
Kontrol i en handelsvirksomhed	3
8.1 Bruttoavancekontrol	
Fordelingsmetodens anvendelse	2
9.1 Ved udarbejdelse af kalkuler	
9.2 Ved gennemførelse af omkostningskontrol	
	60 timer

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Virksomhedsøkonomi og Organisation.

FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Kalkulation.

FAG

Eksternt regnskabsvæsen (Merkonom-uddannelsen)

TIMETAL

60 timer

FORMAL

Formålet med faget Eksternt regnskabsvæsen er at give eleverne et kendskab til den del af en virksomheds økonomistyring, der knytter sig til regnskabsaflæggelse og regnskabsvurdering.

Desuden er formålet at skabe forståelse for sammenhængen mellem Eksternt og Internt regnskabsvæsen.

INDHOLD**Antal timer**

- | | | |
|-----|--|----|
| 1. | Regnskab som økonomisk beskrivelse | 14 |
| 1.1 | Formål | |
| 1.2 | Begrebet regnskab | |
| 1.3 | Resultatopgørelse som lønsomhedsbeskrivelse | |
| 1.4 | Periodisk likviditetsbeskrivelse | |
| 1.5 | Balance som beholdningsbeskrivelse | |
| 1.6 | Forskellige opstillingsformer | |
| 2. | Regnskabslovgivning og regnskabspraksis i relation til årsregnskabet | 17 |
| 2.1 | Hovedsynspunkter i lovgivning og praksis | |
| 2.2 | Udvalgte regnskabsposters behandling | |
| 2.3 | Konkrete eksempler fra praksis | |
| 3. | Regnskabsanalyse | 23 |
| 3.1 | Korrektioner af tilgængeligt materiale | |
| 3.2 | Analyse og vurdering af indtjeningsevne | |
| 3.3 | Analyse og vurdering af rentabilitet | |
| 3.4 | Analyse og vurdering af finansiering og likviditet | |
| 3.5 | Inspirationsanalyser | |
| 3.6 | Statsafgifters (MOMS) indflydelse | |

	Antal timer
4. Specielle regnskabsproblemer i en koncern	6
4.1 Hovedsynspunkter i aktie- og anpartsselskabsloven	
4.2 Eliminering af interne omsætninger	
4.3 Eliminering af interne avancer	
4.4 Eliminering af interne aktiebesiddelser	
4.5 Konsolideringen i praksis	
	60 timer

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Virksomhedsøkonomi og Organisation.

FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Kalkulation.

FAG

Nationaløkonomi (Merkonom-uddannelsen)

TIMETAL

60 timer

FORMÅL

Formålet med undervisningen i faget Nationaløkonomi er at give eleverne en sådan forståelse af de vigtigste økonomiske sammenhænge, at de vil være i stand til kritisk og med udbytte at følge og vurdere vekselvirkningen mellem samfundets og virksomhedens dispositioner.

FORMÅL**Antal timer**

1. Økonomisk-politiske mål og midler	6
2. Nationalregnskab	6
3. Produktionsfaktorer	10
4. Indkomstdannelsen	8
5. Udenrigsomsætningen	6
6. Pengepolitik	6
7. Finanspolitik	6
8. Indkomspolitik	6
9. Afsluttende vurdering af diskussionen om mål og midler	6

60 timer

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Ingen

FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Rejselivet og samfundet

FAG

Erhvervsjura I (Merkonom-uddannelsen)

TIMETAL

60 timer

FORMAL

Formålet med modulet Erhvervsjura er at bibringe deltagerne et elementært kendskab til den juridiske terminologi og de vigtigste retsregler, der har betydning for erhvervslivet.

INDHOLD**Antal timer**

1.	Retsordenen og dens funktion	2
1.1	Begrebet ret	
1.2	Retskilderne	
2.	Domstolene	4
2.1	Domstolenes organisation	
2.2	Civile sager	
2.3	Kriminelle sager	
2.4	Andre sager, herunder voldgift	
2.5	Gangen i en civil sag	
2.6	Tvangsfuldbyrdelse	
3.	Personretten	2
3.1	Retsevne	
3.2	Handleevne	
3.3	Umyndighed	
4.	Aftaler	10
4.1	Indgåelse	
4.2	Ugyldighedsgrunde, herunder urigtige forudsætninger	
4.3	Fuldmagt og kommission	
5.	Køb af løsøre	14
5.1	Købeloven i almindelighed	
5.2	Misligholdelse	
	-Forsinkelse	
	-Mangler	
	-Vanhjemmel	

	Antal timer
5.3 Manglende betalingsevne	
5.4 Risikoens overgang	
5.5 Fordringshaveremora	
5.6 Afbetaling	2
5.7 Konsignation	2
5.8 Leasing	1
6. Kaution	2
6.1 Hæftelsesformer	
-Solidarisk og pro rata hæftelse	
-Personlig og begrænset hæftelse	
6.2 Simple kaution	
6.3 Selvskyldnerkaution	
7. Tjenesteforhold	4
7.1 Lærlinge og loven om erhvervsfaglige grunduddannelser	
7.2 Medhjælperlov	
7.3 Funktionærlov	
7.4 Kollektive overenskomster	
7.5 Ferieloven	
8. Forsikring	4
8.1 Almindelige regler	
8.2 Skadesforsikring	
8.3 Summaforsikring	
9. Gældsbreve	10
9.1 Gældsbreve og almindelige fordringer	
9.2 Simple gældsbreve	
9.3 Omsætningsgældsbreve	
9.4 Fortabelse af indsigelser	
9.5 Fortabelse af rettigheder	
9.6 Legitimationsregler	
10. Veksler og checks	4
10.1 Formkrav	
10.2 Fortabelse af indsigelser og rettigheder	
10.3 Vekselregres	
10.4 Notering og krydsning af checks	

60 timer

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Ingen
 FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Branche jura

FAG Materialekundskab/
institutionsindretning (nyt fag)

TIMETAL
120 timer

FORMAL

Formålet med modulet materialekundskab/institutionsindretning er at sætte eleverne i stand til at deltage i arbejdet med at fastlægge retningslinier for materialevalg og indretning samt for vedligeholdelsespolitik.

INDHOLD

1. Projektering (herunder tegningsforståelse)
 - 1.1 Institutionsprojektering
 - 1.2 Fritids/udendørsarealer
 - 1.3 Lokaledisponering
2. Interieur
 - 2.1 Interieurlære, rumindretning
 - 2.2 Design og møbellære
 - 2.3 Farvelære, belysning
 - 2.4 Kunstforståelse
3. Ergonomi
4. Materialelære, herunder textillære
5. Miljø- og brandforskrifter
6. Tekniske hjælpemidler i
 - 6.1 Køkken
 - 6.2 Opholdsarealer
 - 6.3 Værelser
7. Vedligeholdelsespolitik
 - 7.1 Planlægning
 - 7.2 Forebyggende vedligeholdelse
8. Inventarkontrol

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Ingen
FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Ingen

FAG

Kemi, rengøring (nyt fag)

TIMETAL

60 timer

FORMAL

Formålet med kemi, rengøring er at bibringe eleverne viden om rengøringsmidlers kemiske sammensætning og indvirken på materialer, samt om midlernes allergifremkaldende virkning.

INDHOLD

1. Rengøringsmidlernes kemi. (20 t.)
 - 1.1 Vand. Overfladespænding. Sæber og synteter.
 - 1.2 Baser og syrer. Alkalitetsbestemmelser.
 - 1.3 Rengøringsmiddeltyper.
 - 1.4 Rengøringsmidler, sammensætning og virkning.
2. Allergi i forbindelse med rengøringsmidler. (4 t.)
3. Inventarmaterialer. (16 t.)
 - 3.1 Lakker og malinger. Typer, anvendelsesområder, rengøring.
 - 3.2 Plastmaterier. Typer, anvendelse, rengøring.
 - 3.3 Lineleum og kork. Typer, anvendelse, rengøring.
 - 3.4 Keramiske materialer. Typer, anvendelse, rengøring.
 - 3.5 Glasmaterialer. Typer, anvendelse, rengøring.
 - 3.6 Metaller. Typer, anvendelse, rengøring.

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Ingen
FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Ingen

FAG

Kemi, levnedsmidler (nyt fag)

TIMETAL

60 timer

FORMAL

Formålet med kemi, levnedsmidler er at bibringe eleverne viden om levnedsmidlers kemiske sammensætning og mulige allergifremkaldende virkning.

INDHOLD

1. Levnedsmidlers kemiske sammensætning.
 - 1.1 Cerealprodukters sammensætning.
 - 1.2 Grønsagers sammensætning
 - 1.3 Kød og kødprodukters sammensætning
 - 1.4 Fisk og fiskeprodukters sammensætning
2. Metoder til analyse af levnedsmidler.
 - 2.1 Kemiske analysemetoder
 - 2.2 Biologiske analysemetoder
 - 2.3 Specialanalyser for sporstoffer eet.
 - 2.4 Statistisk vurdering af analysemetoder og resultater
3. Levnedsmiddelopbevaring og konservering.
 - 3.1 Ændringer i levnedsmidlers kemiske sammensætning ved opbevaring.
 - 3.2 Konserveringsmetoder.
 - 3.3 Ændringer i kemisk sammensætning ved konservering
4. Tilsætningsstoffer til levnedsmidler.
 - 4.1 Positivlisten opbygning og indhold.
 - 4.2 Tilsætningsstofferne teknologiske betydning
 - 4.3 Tilsætningsstoffers kosmetiske og smagsmæssige betydning.
5. Levnedsmiddelallergier.
 - 5.1 Allergi fremkaldt af naturlige indholdsstoffer
 - 5.2 Allergi fremkaldt af tilsætningsstoffer og ved forurening af levnedsmidler.

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Ingen

FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Ingen

FAG
Indkøbslære (nyt fag)

TIMETAL
60 timer

FORMAL

Formålet med indkøbslære er at bibringe eleverne viden om vareindkøb, lagerstyring m. v. samt at supplere elevernes varekundskab inden for institutionsområdet.

INDHOLD

1. Indkøbsteori/procedure
2. Leverandørvalg/ordreprocedurer
3. Lagerstyring/kontrol
4. Varemodtagelse
5. Kvalitetskrav
6. Opbevaringsmetoder
7. Lagerindretning
8. Varekundskab
 - 8.1 Råvarer
 - 8.2 Kolonial
 - 8.3 Drikkevarer
 - 8.4 Øvrige

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Ingen
FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Ingen

FAG

Branchejura (nyt fag)

TIMETAL

60 timer

FORMAL

Formålet med Branchejura er at bibringe eleverne en viden om de særlige juridiske forhold, der er nødvendige for at kunne varetage ledelsesfunktioner på institutioner m. v.

INDHOLD

1. Almene emner
 - 1.1 Aftalers indgåelse
 - 1.2 Køb og salg af løsøre
 - 1.3 Kontraktsforhold (forpagtning)
2. Næringslovgivning
 - 2.1 A/S-lovgivning
 - 2.2 Aps-lovgivning
 - 2.3 Selskabsformer
3. Brancheforhold
 - 3.1 Lovgivning om sociale institutioner, kostskoler m. v.
 - 3.2 Overenskomstregler
 - Arbejdsretslige regler i grundtræk
 - 3.3 Miljøloven
 - 3.4 Sikkerhedsregler/Bedriftsværn
 - 3.5 Momsloven
 - 3.6 Monopolloven/Pris- og avancelov
 - 3.7 Afgiftslove
 - 3.8 Funktionærlov
 - 3.9 Ferielov
 - 3.10 Dagpengelov
 - 3.11 EF-regler

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Erhvervsjura

FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Ingen

FAG

Brancheøkonomi (nyt fag)

TIMETAL

60 timer

FORMAL

Formålet med Brancheøkonomi er at bibringe eleverne viden om branchens kalkulationsmæssige, budgetmæssige, finansieringsmæssige m. v. - forhold, således at eleven sættes i stand til at træffe beslutninger på ledelsesniveau om sådanne spørgsmål.

INDHOLD

1. Tilskudssystemer
2. Kalkulation
3. Institutionsregnskab
 - 3.1 Opstilling
 - 3.2 Indhold
4. Kontoplaner
5. Resultatberegninger
6. Regnskabskontrol/analyse
 - 6.1 Omkostningskontrol
 - 6.2 Indtægtskontrol
7. Budgettering
 - 7.1 Registrering af data fra køkken
 Registrering af data fra den øvrige institution
 Registrering og Indkøb og lager
 Kasse
 Bogholderi
 - 7.2 Budget
8. EDB-anvendelse
9. Lønningsregnskab/registrering
10. Finansiering
11. Investeringskalkuler
 - 11.1 Intern rente, kapitalværdi
 - 11.2 Metodeanvendelse

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Regnskabsfag
 FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Ingen

FAG

Administration (nyt fag)

Timetotal

30 timer

FORMAL

Formålet med faget administration er at bibringe eleverne viden om generelle administrative og ledelsesmæssige forhold.

INDHOLD

1. Institutionsorganisation
 - 1.1 Formel struktur/typer
 - 1.2 Funktioner
 - 1.3 Styringsmetoder
2. Personaleadministration
3. Personaleuddannelse
4. Personalenormering
 - 4.1 Stillingsbeskrivelse/Funktionsbeskrivelse

SÆRLIGE ADGANGSBETINGELSER: Personaleledelse

FAGET ER ADGANGSBETINGELSE FOR: Ingen

Forslag til fag- og timestfordeling på 20-ugers brobygningskursus for voksne uden praktisk arbejds erfaring, men med boglig uddannelse.

Gennemført kursus foreslås adgangsgivende til samtlige efg-levnedsmiddeluddannelser på 2. del.

Disponible timer

20 uger á 36 timer 720 timer.

Fag:	Timetal ca:
Orientering om levnedsmiddeluddannelserne ..	40
Virksomhedslære	60
Ergonomi og førstehjælp	40
Hygiejne	20
Rengøring	10
Ernæringslære	30
Levnedsmiddellære og madlavning	130
Borddækning, servering m.v.	40
Kunde/klientbetjening, salgslære	60
Partering m.m.	120
Bagning	80
Konserveringsteknik	90

Forslag til indhold nå brobygningskursus adgangsgivende
til køkkenassistentuddannelsens afsluttende kursus.

Adgang til denne uddannelse forudsætter, at ansøgeren er A/oksen og har megen praktisk erfaring fra storhusholdning eller familiehusholdning.

I modsætning til de øvrige foreslåede brobygningskurser foreslås der ikke oprettet særligt kursus for denne ansøgergruppe, hvorimod det foreslås, at ansøgerne optages på de igangværende førstedele af køkkenassistentuddannelsen og her undervises efter særlig tilrettelagt undervisningsplan. En sådan tilrettelæggelsesform imødekommer ressourcemæssige, geografiske og familiemæssige hensyn.

Undervisningen i de praktiske fag, som bl.a. har til formål at give unge en vis rutine, foreslås tidsmæssigt reduceret og koncentreret om sammenhængen mellem ernæringslære, levnedsmiddellære, fremstillingsmetoder og portionsberegninger. Til gengæld må der i særlig grad lægges vægt på fag som dansk, samtidsorientering, naturfag, samarbejds-lære og virksomhedslære. Disse hensyn kan imødekommes ved, at der f.eks. læses flere valgfrie fag end normen blandt øvrige elever eller ved løsning af særlige, individuelle opgaver.

Det er klart, at deltagelse i en sådan tilrettelagt undervisning med meget selvstudium vil stille særlige krav til eleven. Dette må imidlertid kunne opvejes af større modenhed og særlig interesse og motivation.

Forslag til fag- og timestfordeling på 20-ugers brobygningskursus for voksne med praktisk arbejds erfaring, men uden boglig uddannelse.

Gennemført kursus foreslås adgangsgivende til samtlige efg-levnedsmiddeluddannelser på 2. del.

Disponible timer

20 uger å 36 timer 720 timer.

Fag:	Timetal ca:
Dansk	60
Samtidsorientering	60
Samarbejds lære	20
Virksomhedslære	20
Naturfag	60
Ergonomi og førstehjælp	40
Valgfrie fag	20
Hygiejne	20
Rengøring	10
Ernæringslære	30
Levnedsmiddellære og madlavning	100
Borddækning, servering m.m	30
Kunde/klientbetjening, salgslære	50
Partering m.m	80
Bagning	60
Konserveringsteknik	60

Forslag til fag- og timefordeling på korte kurser for voksent ikke faglært personale i institutionskøkkener. Kurserne er tillige adgangsgivende til brobygningskurserne nævnt i bilag 4 og bilag 5.

Formålet er at give kursisterne såvel teoretisk kendskab som mere praktisk kendskab til køkkenets arbejdsfunktioner.

KURSUS A. Kurset henvender sig til medarbejdere uden ledende funktioner i institutionskøkkener.

Varighed: 80 timer, f.eks. 20 timer pr. uge.

Fag og Timer;

Hygiejne ca. 20 timer

- a. levnedsmiddelhygiejne, herunder bekendtgørelse nr. 369 af 27. juni 1974, cirkulære om æg af 9. juni 1977, samt afkølingsteknik med øvelse
- b. køkkenhygiejne
- c. personlig hygiejne, herunder arbejdsdragt og påklædning

Kendskab til tilrettelæggelse af
kostforplejningen ca. 8 timer

- a. ernæringsmæssig
- b. hygiejnisk
- c. økonomisk
- d. vejledninger- og/eller cirkulærer

Oplæring i arbejdsmetoder for
praktisk arbejde på institutioner . ca. 36 timer

- a. klargøring af levnedsmidler
- b. madlavningslære, særlig med henblik på bevarelse af næringsstoffer
- c. opvask, herunder kendskab til opvaskemidler

- d. rengøring, herunder kendskab
til rengøringsmidler og
redskaber
- e. anretning, servering og
borddækning

Arbejdsstillinger, løfteteknik,
belastnings sygdomme.....ca. 8 timer

Forebyggelse af arbejdsulykker,
herunder arbejdsmiljølovens be-
stemmelser..... ca. 4 timer

Love vedrørende arbejdsforhold for
ikke faglært køkkenpersonale (fe-
rielov, dagpengelov m.v.)..... ca. 4 timer

KURSUS B. Kurset henvender sig særligt til personale med le-
dende funktioner i institutionskøkkener inden for
det praktiske arbejde.

Varighed: 48 timer, eksempelvis fordelt over
2 - 3 uger.

Fag og timer:

Kostplanlægning med ernæringslære . ca. 20 timer

Arbejdsplanlægning og arbejds-
ledelse ca. 12 timer

Indkøbslære..... ca. 16 timer

