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

Betænkning om uddannelser inden for kostforplejningsområdet

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

ex. 2
19.3.26
LABORATORIUM

Betænkning nr. 810
København, marts 1977

København, den . marts 1977.

Edith Kjærsgård 0.1. Mikkelsen (formand) Erling Olesen

Hanne Søndergaard Madsen

Otto Deleuran Birthe Philip T. Lustrup

Åse Ellerbek Bodil Kring

Kirsten Holm Pedersen Åse Andreasen

Maja-Lise Schou-Jørgensen

/Annegrete Østerbye
Sekretær

ISBN 87-503-2251-6
Un 00-45-bet.

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

Side

1. Indledning . . . 3
   1.1. Baggrunden for udvalgets nedsættelse ... 3
   1.2. Udvalgets kommissorium og medlemskreds . 5
   1.3. Resumé af udvalgets forslag . . . 9

2. Udvalgets arbejde . . . lo
   2.1. Nedsatte arbejdsgrupper . . . lo
   2.2. Udvalgets drøftelser . . . 13

3. Kostforplejningsuddannelserne . . . 15
   3.1. Eksisterende uddannelser 15
   3.2. Behov for uddannelser på forskellige niveauer . . . 32

4. Udvalgets forslag . . . 34
   4.1. Beskæftigelsesområde . . . 34
   4.2. Uddannelsesmodel . . . 36
   4.3. Forholdet til beslægtede uddannelser ... 38
   4.4. Uddannelsesinstitutioner . . . 4o
   4.5. Den praktiske del af uddannelsen . . . 42

5. Uddannelsernes styring . . . 43
   5.1. Nuværende retstilstand . . . 43
   5.2. Udvalgets forslag til styring af forplejningsuddannelserne . . . 44

6. Økonomiske konsekvenser . . . 48
   6.1. Anlægsøkonomiske udgifter . . . 48
   6.2. Driftsøkonomiske konsekvenser . . . 49

7. Udvalgets resterende opgaver . . . 5o

8. Bilagsfortegnelse . . . 2

Da der i betænkningen omtales en række forskellige udvalg, har man for klarheds skyld valgt at skrive UDVALGET med store bogstaver, når der er tale om nærværende udvalg.

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

Side

Bilag 1 Ekstrakt af betænkning nr. 43o fra 1966 om arbejdet i Det Pædagogiske Arbejdsudvalg 54

Bilag 2 Lov nr. 259 af 4. juni 197o om folkehøjskoler, landbrugsskoler, husholdningsskoler og efterskoler og bemærkninger til § 3 57

Bilag 3 Lov nr. 291 af 7. juni 1972 om erhvervsfaglige forsøgsuddannelser 62

Bilag 4 Redegørelse fra Fællesudvalget for Huslig Uddannelse 65

Bilag 5 Lønaftaler for EFG-køkkenassistentelever 69

Bilag 6 Opbygningen af handelsskolernes specialkurser (merkonomkurser) 72

Bilag 7 Godkendelseskriterier for praktikpladser til oplæring af køkkenmedhjælper- og køkkenassistentelever 74

Bilag 8 Rapport fra levnedsmiddelområdets forsøgsudvalg om arbejdet vedrørende oldfrueuddannelsen 75

Bilag 9 Udkast til bekendtgørelse om kostforplejningsuddannelser 81

Bilag lo Udtalelse fra Økonomaforeningen 93

KAPITEL 1

Indledning.

1.1. Baggrunden for UDVALGETS nedsættelse.

Udvalget vedrørende uddannelse af personale til varetagelse af husholdningsfunktioner på forskellige institutioner blev nedsat af undervisningsministeren den 14. januar 197o.

UDVALGET blev nedsat, idet der ved drøftelser mellem flere ministerier var konstateret et påtrængende behov for erhvervsmæssigt uddannet personale til varetagelse af husholdningsfunktioner, herunder kostforplejning, rengøring, tøjbehandling m.m. i en række institutioner.

Allerede forud for 197o havde en række udvalg og kommissioner beskæftiget sig med erhvervsmæssig huslig uddannelse. Således havde en arbejdsgruppe under "Det pædagogiske Arbejdsudvalg for Ungdomsskolen" arbejdet med problemerne vedrørende en grundlæggende uddannelse til huslige erhverv. Udvalget henviste sine forslag til kontakt og forhandling med en række institutioner, organisationer og foreninger. En beskrivelse af det pædagogiske arbejdsudvalgs overvejelser om spørgsmålet er medtaget som bilag 1, betænkning nr. 43o fra 1966.

Den Sociale Urldannelseskommission, (betænkning nr. 67o, 1973), der blev nedsat I 1965, havde blandt sine drøftelser uddannelse af husholdningspersonale til sociale institutioner. Ved skrivelse af 11. januar 1968 til undervisningsministeriet, socialministeriet og arbejdsministeriet redegjorde kommissionen for sine overvejelser:

"Der er i kommissionen enighed om, at der er et påtrængende behov for erhvervsmæssigt uddannet personale til husholdningsfunktioner, herunder kostforplejning, rengøring, vask m.v. i institutioner under børne- og ungdomsforsorgen, åndssvageforsorgen og den øvrige særforsorg samt i alderdomshjem og plejehjem m.v., i alt ca. 2.ooo institutioner".

" . . . . . For mindre institutioner foreligger særlige problemer, der gør, at ingen af de hidtidige uddannelser forekommer helt at svare til institutionernes behov. Det skyldes dels, at der antages at være brug for en uddannelse, der dækker et

bredere område end kostforplejningen, dels at husholdningspersonalet ofte kommer i kontakt med institutionernes klientel, og til en vis grad har pædagogiske funktioner. Det er derfor efter kommissionens opfattelse nødvendigt at iværksætte særlige foranstaltninger til imødegåelse af mangelen, under hensyntagen til de pågældende medarbejderes indpasning i disse institutioners særlige opgaver og personaleforhold. Man er imidlertid opmærksom på, at andre områder, såsom sygehuse, frie skoler, kostskoler og lignende institutioner, har ligeartede problemer, der i øvrigt har sammenhæng med en del uafklarede uddannelsespolitiske problemer vedrørende uddannelse til typiske kvindefag.

De sociale områders problemer bør således ses i en større sammenhæng, og kommissionen finder det derfor hensigtsmæssigt, at den videre behandling kommer til at foregå under undervisningsministeriet i samarbejde med social- og familieministerierne og indenrigsministeriet.

Socialuddannelseskommissionen skal derfor i forståelse med uddannelsesnævnet for sundhedsvæsenet henstille, at der snarest af undervisningsministeriet tages initiativ til nedsættelse af en arbejdsgruppe med repræsentanter for de største sociale institutionsområder, for sundhedsvæsenet og økonomauddannelsen, herunder en ernæringsvidenskabelig sagkyndig, og for de institutioner under undervisningsministeriet, som problemerne vedrører . . . . . ."

I øvrigt havde der tillige den 15. september 1967 på initiativ af indenrigsministeriet mellem dette ministerium og undervisningsministeriet været drøftet oprettelse af uddannelse af husholdningsledere til de frie skoler og af medhjælpere for økonomaer.

Også undervisningsministeriets undervisningspligtsudvalg, hvis opgave var overvejelser om undervisningspligtens eventuelle udstrækning til det lo. skoleår, har drøftet erhvervsmæssige huslige uddannelser.

Endelig kan det nævnes, at kvindekommissionen i sin betænkning vedrørende kvinders uddannelsesproblemer (betænkning nr. 5o4, 1968) har ment at kunne konstatere et behov for en bred erhvervsrettet husholdningsuddannelse i forbindelse med sine overvejelser om muligheder for erhvervsmæssig uddannelse

af voksne kvinder.

I juni 197o vedtoges ny lovgivning for husholdningsskolerne. En følge heraf var, at skolerne fik åbnet mulighed for at optage andre elever end unge kvinder og mulighed for at tilbyde kompetencegivende uddannelse på husholdningsområdet, jf. bemærkningerne til husholdningsskolelovens § 3, lov af 6. juni 197o om folkehøjskoler, landbrugsskoler, husholdningsskoler og efterskoler, bilag 2.

1.2. UDVALGETS kommissorium og medlemskreds.

UDVALGET fik som sit første kommissorium:

1) at overveje, hvilke personalegrupper, der er brug for til varetagelse af husholdningen, herunder kostforplejning, rengøring m.v. i institutioner på det sociale område, sygehuse, frie skoler, kostskoler m.v.

2) at udarbejde uddannelsesplaner (teori og praktik) for personalegrupperne bortset fra økonomaerne.

3) at udtale sig om, til hvilke skoler og institutioner uddannelsen i teori og praktik kan henlægges, og

4) at overveje, hvorledes eksisterende og eventuelle nye uddannelsesordninger på husholdningsområdet kan koordineres.

Det viste sig imidlertid under UDVALGETS arbejde, at der bl.a. for mindre institutioner var behov for en uddannelse, der dækkede et bredere område end kostforplejning, idet husholdningspersonalet ofte kommer i kontakt med institutionernes klientel, ligesom det til en vis grad har pædagogiske funktioner.

UDVALGET har ment, at UDVALGETS forslag til uddannelser med husholdnings- og køkkenfunktioner på forskellige niveauer må bygge på den erhvervsfaglige basisuddannelse inden for levnedsmiddelområdet, der efter UDVALGETS nedsættelse blev iværksat på forsøgsbasis i henhold til loven om erhvervsfaglige forsøgsuddannelser, lov nr. 291 af 7. juni 1972, bilag 3.

Disse planer var ikke helt i overensstemmelse med UDVALGETS oprindelige kommissorium, og UDVALGET anmodede derfor

om en ændret ordlyd af kommissoriet.

Kommissoriet blev den 14. juni 1974 ændret som følger:

a) at samarbejde med forsøgsudvalget for levnedsmiddelområdet om udarbejdelse af uddannelsesplaner for husholdnings sektoren 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.

I forbindelse med ministeriets ændring af kommissoriet blev UDVALGET gjort opmærksom på, at udarbejdelsen af uddannelsesplaner for økonomaer fortsat faldt uden for UDVALGETS opgaver.

Følgende beskikkedes som medlemmer af UDVALGET:

Undervisningsministeriet	Undervisningsdirektør 0.1. Mikkelsen (formand)
	Undervisningsinspektør Edith Kjaersgaard
	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

Fuldmægtig Annegrete Østerbye, undervisningsministeriet, har varetaget sekretærfunktionen.

Som særligt sagkyndige har deltaget husholdningslærer Merete Mørk Madsen, Ankerhus Husholdningsskole, og sekretariatsleder Niels Hartmann Knudsen, forsøgsudvalget for levnedsmiddelområdet, de erhvervsfaglige grunduddannelser.

Under UDVALGETS arbejde er der sket en række ændringer i sammensætningen af UDVALGETS medlemskreds. Følgende har tidligere deltaget i udvalgsarbejdet som medlemmer:

Kontorchef Ida Dybdal,
undervisningsministeriet

kst. undervisningsinspektør Inga Kristoffersen,
undervisningsministeriet

kst. undervisningsinspektør Else Elbæk,
undervisningsministeriet

Hospitalsøkonoma Magna Volden,
indenrigsministeriet

Økonoma Hanne Sylvester-Nielsen,
indenrigsministeriet

Oldfrue Ingrid Krarup,
socialministeriet

Kontorchef Fl. Krøncke,
socialministeriet

Forstander Anna Madsen,
Foreningen af Husholdningskoler

Borgmester A. Nørrelund
Kommunernes Landsforening
(afgået ved døden i juni 1975. - Der er ikke af Kommunernes Landsforening udpeget en stedfortræder).

Under dele af UDVALGETS arbejde har sekretær Torben Elfelt og fuldmægtig Karin Vraa fungeret som sekretær.

Ved ændring af UDVALGETS kommissorium i 1974 blev UDVALGETS medlemskreds suppleret med forstander Åse Andreasen og husholdningslærer Henny Bjerre Christensen. Sidstnævnte er senere blevet afløst af Åse Ellerbek.

UDVALGET har ved betænkningsafgivelsen afholdt i alt 11 møder på følgende datoer:

1.	møde den 18.	marts	197o
2.	møde den 21.	april	197o
3.	møde den 8.	december	197o
4.	møde den 21.	januar	1972
5.	møde den 17.	januar	1973
6.	møde den 8.	marts	1973
7.	møde den 3o.	august	1973
8.	møde den 27.	marts	1974
9.	møde den 12.	marts	1976
10.	møde den 1.	december	1976
11.	møde den 3.	marts	1977

1.3. Résumé af UDVALGETS forslag.

a) Navn; UDVALGET foreslår, at betegnelsen kostforplejningsuddannelser anvendes for de uddannelser, der sigter mod varetagelsen af husholdningsfunktioner inden for storhusholdnings- og institutionsområdet. De enkelte af UDVALGET foreslåede uddannelser har som arbejdstitler husholdningsteknikeruddannelsen og husholdningslederuddannelsen. Betegnelsen køkkenassistentuddannelsen har fundet anvendelse i et par år.

b) Beskæftigelsesområde; UDVALGET blev nedsat, da der gennem en række år havde været konstateret et udtalt behov for husholdningsuddannelser på forskellige niveauer. UDVALGET har ved indhentning af oplysninger fra Socialstyrelsen og Danmarks Statistik fået oplyst, at der findes ca. 5ooo institutioner med kostforplejning uden for hospitalssektoren, hvor den overvejende del af husholdningsfunktionerne varetages af ufaglært arbejdskraft.

c) Uddannelse: UDVALGET foreslår, at de nye kostforplejningsuddannelser - husholdningstekniker- og husholdningslederuddannelserne - bygger på forplejningsliniens EFG-køkkenassistentuddannelse med mulige adgangsveje fra andre områder, specielt fra den af Fællesudvalget for Huslig Uddannelse etablerede køkkenlederuddannelse, der over en årrække vil blive nedtrappet under forudsætning af, at UDVALGETS forslag om nye uddannelser gennemføres.

Forpiejningsuddannelserne foreslås modulopbygget, vekslende mellem skole- og praktikophold, således at hvert afsluttet skoleophold indebærer en erhvervskompetence.

Uddannelserne i EFG-basisåret gennemføres på teknisk skole, medens det resterende uddannelsesforløb, for så vidt angår skoleophold, foreslås placeret på husholdningsskoler.

d) Økonomiske konsekvenser; Det skønnes, at der ved fuld udbygning af EFG-uddannelserne vil blive behov for ca. 2o mio. kr. til anlæg. For så vidt angår de driftsøkonomiske konsekvenser skønnes udgifterne at andrage ca. 16 mio. kr. pr. år med en tilgang til køkkenassistentuddannelsen på 5oo - 7oo elever samt en tilgang på loo elever til de efterfølgende uddannelser.

KAPITEL 2

Udvalgets arbejde.

2.1. Nedsatte arbejdsgrupper.

Under UDVALGETS arbejde har der været nedsat en række arbejdsgrupper:

En redegørelse af arbejdet med de faglige grunduddannelser inden for nærings- og nydelsesmiddelområdet - nu: levnedsmiddelområdet - blev afgivet af dette arbejdsudvalgs formand, restauratør F.L. Viltoft til UDVALGETS medlemmer på UDVALGETS 3. møde i december 197o. På mødet blev i øvrigt nedsat en arbejdsgruppe, som fik til opgave at fremskaffe og udarbejde forslag til løsning af institutionernes akutte behov for husholdningspersonale.

Denne arbejdsgruppe fik følgende sammensætning:

Undervisningsinspektør Inga Kristoffersen
Seminarierektor Hanne Søndergård
Økonoma Hanne Sylvester-Nielsen
Kontorchef Flemming Krøncke.

Som sekretær for arbejdsgruppen fungerede afdelingsleder Torben Elfelt, undervisningsministeriet.

Arbejdsgruppen afholdt tre møder, det sidste i marts 1971. Det konkluderedes, at der var et udtalt behov for uddannelser på forskellige niveauer, og at et samarbejde om disse uddannelser med udvalget for de faglige grunduddannelser måtte anses for den bedste løsning. Dette samarbejde havde i øvrigt også resulteret i, at Inga Kristoffersen og Edith Kjærsgaard var blevet tilforordnet nærings- og nydelsesmiddeludvalget under de faglige grunduddannelser fra december 197o.

På UDVALGETS 4. møde i januar 1972 nedsattes en arbejdsgruppe med det formål at overveje skolemæssig placering af en eventuel husholdningsuddannelse. Arbejdsgruppen bestod af:

Seminarierektor Hanne Søndergård
Undervisningsinspektør Edith Kjærsgaard
Forstander Åse Andreasen
Afdelingsforstander Arne Knudsen.

Sidstnævnte var på det tidspunkt afdelingsforstander for Aalborg Kokke- og Tjenerskole.

Arbejdsgruppen kom aldrig i funktion, da Husassistenternes Fagskole, som kunne blive den naturlige uddannelsesinstitution, imidlertid lukkede.

På formandens initiativ blev det i december 1972 aftalt, at N. Hartmann Knudsen og Edith Kjærsgaard skulle udarbejde et forslag til struktur for uddannelser ved husholdnings- og køkkenfunktioner på forskellige niveauer byggende oven på den erhvervsfaglige basisuddannelse inden for levnedsmiddelområdet. Gruppen supplerede sig med husholdningslærer Margrethe Spanggaard, Slagteriskolen i Roskilde. Gruppen var af den opfattelse, at det i den første forsøgsperiode burde overvejes at udarbejde et uddannelsestilbud bestående af moduler vekslende mellem skole- og praktikophold og således, at gennemførelse af hvert af modulerne pegede mod et beskæftigelsesområde og gav kompetence.

Gruppens forslag blev drøftet på UDVALGETS 5. møde i januar 1973. UDVALGET kunne tilslutte sig forslaget, og det vedtoges at forelægge forslaget for forsøgsudvalget for levnedsmiddelområdet samt for forsøgsrådet for de erhvervsfaglige grunduddannelser.

Der var på det tidspunkt mellem 15 og 2o elever, der under basisuddannelsen på levnedsmiddelområdet havde udtrykt ønske om at uddanne sig inden for husholdningsområdet. Skitsen blev godkendt af såvel forsøgsudvalg som forsøgsråd, og uddannelsen igangsattes på Ankerhus Husholdningsskole i august 1973.

På UDVALGETS *1.* møde i august 1973 nedsattes en arbejdsgruppe til at arbejde videre med planlægningen af de huslige uddannelser.

Arbejdsgruppen skulle som sin første opgave målbeskrive praktikperioderne og dernæst planlægge og beskrive efterfølgende kursus.

Gruppen fik følgende sammensætning:

Henny Bjerre Christensen, Fællesudvalget for huslig Uddannelse

Åse Andreasen, Husholdningsteknikeruddannelsen

Inger Poulsen, Økonomaforeningen

Birthe Jessen, Økonomaforeningen

Doris Clausen, Gastronomisk Landsforbund

Nanna Hörlück Hansen, Ankerhus Husholdningsskole

N. Hartmann Knudsen fungerede som arbejdsgruppens sekretær. - Arbejdsgruppens forslag blev sendt til udtalelse til UDVALGETS medlemmer i november 1973 og marts 1974, hvorefter forslaget blev iværksat, hvilket resulterede i opbygningen af uddannelsesmodellen for EFG-køkkenassistenterne.

På UDVALGETS 9. møde i marts 1976 nedsattes to arbejdsgrupper.

En arbejdsgruppe skulle undersøge mulighederne for en samordning af EFG-køkkenassistentuddannelsen og køkkenlederuddannelsen tilrettelagt af Fællesudvalget for Huslig Uddannelse.

Denne arbejdsgruppe bestod af:

Åse Ellerbek, Fællesudvalget for Huslig Uddannelse

Merete Mørk Madsen, Ankerhus Husholdningsskole

Niels Hartmann Knudsen, Forsøgsudvalget for levnedsmiddelområdet

Edith Kjærsgaard, undervisningsministeriet

Annegrete Østerbye, undervisningsministeriet

Arbejdsgruppen, der afholdt seks møder, udsendte en skriftlig redegørelse for arbejdet i gruppen til UDVALGETS medlemmer og afgav forslag til en samordning af de to nævnte uddannelser.

Den anden arbejdsgruppe fik til opgave at undersøge mulighederne for en eventuel samordning af en ordfrueuddannelse fælles for hotelsektoren, hospitalssektoren og åndssvageforsorgen.

Denne arbejdsgruppe består af:

Fg. undervisningsinspektør Bent Ranum Simonsen, Direktoratet for erhvervsuddannelserne (formand)

Undervisningsinspektør Edith Kjærsgaard Direktoratet for folkeskolen, folkeoplysning, seminarier m.v.

Sekretariatsleder N. Hartmann Knudsen Forsøgsudvalget inden for levnedsmiddelområdet

Sekretariatsleder Carsten From Forsøgsudvalget inden for servicefagene

Husholdningslærer Merete Mørk Madsen Foreningen af husholdningsskoler

Oldfrueassistent Kirsten Graversen Oldfrueforeningen i Danmark

Fuldmægtig Oluf Munch Amtsrådsforeningen i Danmark

Hr. Gelineck
Centralforeningen af hotelvært- og
restauratørforeninger i Danmark

Systueleder Inger Vængebo
Lokalinstitutionen Karens Minde.

Hotel- og restaurationsfagenes fællesudvalg for lærlingesager er ligeledes blevet anmodet om at lade sig repræsentere i arbejdsgruppen.

Fuldmægtig Annegrete Østerbye er sekretær for arbejdsgruppen.

På formandens initiativ havde en arbejdsgruppe allerede fra april 1975 efter henvendelse fra Amtsrådsforeningen beskæftiget sig med oldfrueuddannelsen.

2.2. UDVALGETS drøftelser.

Som en af sine principielle drøftelser har UDVALGET haft hele spørgsmålet om ernæringsforhold set i belysning af den stigende interesse, der har udviklet sig om dette emne.

Et tilbagevendende spørgsmål for UDVALGET har været, at man med husholdningsuddannelserne burde satse på at give institutionsbeboere ernæringsmæssig forsvarlig og varieret kost, der dækker behovet for kostforplejning over længere perioder. Måltidernes sammensætning og anretning har ofte stor psykisk værdi for mange grupper, og samtidig er man opmærksom på, at kostforplejningen er - eller burde være - forbillede for store kredse af befolkningen i tilfælde af behov for ændring af kostvaner.

På et tidligt tidspunkt i UDVALGETS arbejde indgik orienterende redegørelser for parallelle uddannelser i vore nabolande. Således var överdirektör B. öhmann til stede ved et af UDVALGETS møder, hvorunder han gennemgik de nye svenske erhvervsgymnasiale uddannelsesmodeller. Af særlige interesse for UDVALGETS arbejde var uddannelsen til "internatsförstander".

Udvalget har ønsket at præcisere, at uddannelserne tager sigte på at uddanne personale, der med faglig uddannelsesbaggrund kan planlægge og tilberede kost for klientgrupper, som har varierende behov, f.eks. børn på forskellige alderstrin, unge, voksne, inaktive ældre samt personer med behov for lettere diætmad.

UDVALGET har drøftet, på hvilke måder de nye uddannelser vil kunne tilrettelægges på uddannelsesinstitutioner som længere-

varende kursus eller som moduler, der vil kunne stykkes sammen ved hjælp af kortkursusdeltagelse. UDVALGET er på nuværende tidspunkt af den opfattelse, at disse uddannelser af hensyn til kvalitet og niveau mest hensigtsmæssigt gennemføres på kursus af ca. 2o ugers varighed.

Endvidere har UDVALGET drøftet, i hvilket omfang de nye kostforplejningsuddannelser skulle omfatte undervisning i funktioner som vask og vedligeholdelsesfunktioner af linned og rengøring. Desuden har man drøftet muligheden af forberedelse af eleverne til pædagogiske opgaver i samvær og samarbejde med beboerne.

UDVALGET er af den opfattelse, at det vil være mest hensigtsmæssigt at opdele de foreslåede uddannelser i en linie med hovedvægten på kostforplejningsområdet og en oldfruelinie. I de foreslåede overbygningsuddannelser er det formålet, at hovedvægten lægges på ledelsesfunktioner.

Om oldfrueuddannelsen henvises til betænkningens kapitel 7, UDVALGETS resterende opgaver.

KAPITEL 5

Kostforplejningsuddannelserne.

5.1. Eksisterende uddannelser.

De eksisterende uddannelser til varetagelse af praktisk arbejde og ledelsesfunktioner inden for kostforplejningen på forskellige typer institutioner er:

a) køkkenlederuddannelsen fra 1965
b) husholdningsteknikeruddannelsen fra 1968
c) EFG-køkkenassistentuddannelsen fra 1975

Beslægtede uddannelser er uddannelser inden for gastronomilinien og økonomauddannelsen. Et af indenrigsministeriet nedsat udvalg arbejder for tiden med et forslag til en ny økonomauddannelse.

a) -KØKKENLEDERUDDANNELSEN,

I september 1955 samledes repræsentanter for en lang række husholdnings- og kvindeorganisationer for at drøfte unge kvinders huslige uddannelse, omfattende undervisningen i folkeskolen, i ungdomsskolen, i aftenskolen, på efterskoler og husholdningsskoler. Drøftelserne førte til, at man satte sig som mål at vurdere behovet for huslig uddannelse og fremsætte forslag til fremtidens huslige uddannelser.

Man nedsatte et udvalg, "Fællesudvalget for Unge Pigers Huslige Uddannelse". Udvalget kom til at bestå af repræsentanter for følgende organisationer:

De Samvirkende Danske Husholdningsforeninger
Statens Husholdningsråd
"Et År i Huset"
Danske Husmødres Forbrugerråd
Danske Kvinders Nationalråd
De Danske Husmoderforeninger
Dansk Kvindesamfund
Foreningen af Danske Husholdningslærerinder
Danmarks Skolekøkkenlærerindeforening
Marthaforbundet
De Samvirkende Danske Husmandsforeningers Husholdningsudvalg

Dansk Ungdoms Fællesråd

De Samvirkende Danske Landboforeningers Husholdningsudvalg

Foreningen af Husholdningsskoler

Husholdningsseminarierne

Husligt Arbejderforbund

Endvidere deltog husholdnings- og skolekøkkeninspektørerne i udvalgets arbejde.

Straks ved arbejdets begyndelse blev der valgt tre underudvalg, heraf et vedrørende erhvervsmæssig huslig uddannelse.

Efter et meget stort grundlæggende arbejde i løbet af 1956 afgav de tre underudvalg indstillinger til fællesudvalget, og i januar 1957 samarbejdedes disse indstillinger af et specielt udvalg, således at der fremkom en plan for en fremadskridende huslig uddannelse, som alle repræsenterede organisationer kunne tilslutte sig.

Derefter udarbejdede et redaktionsudvalg en betænkning, den såkaldte "Blå Betænkning", september 1957.

Udgifterne ved arbejdet med forberedelsen af betænkningen blev betalt af organisationerne. Til trykning modtog fællesudvalget tilskud fra tipsmidlerne.

Denne betænkning og arbejdet, der fulgte, har været en inspiration for alle, der har beskæftiget sig med husholdningsundervisning i tiden derefter, og fællesudvalget har siden bevidst arbejdet videre for stadig at være a jour med udviklingen i samfundet.

De drøftelser, der fandt sted i underudvalget vedrørende den erhvervsmæssige uddannelse, fastslog, at en huslig erhvervsuddannelse kunne opbygges som en overbygning på den almene huslige uddannelse, en tanke man allerede havde haft i ungdomskommissionens betænkning: "Ungdom og Arbejdsliv" fra 1952.

Man mente imidlertid ikke, at det ville være muligt at opbygge en egentlig faglig uddannelse med lærekontrakter, aftaler om løn m.v. Derimod skulle der være mulighed for at tilrettelægge en erhvervsmæssig uddannelse uden samtidig at binde erhvervet med aftaler og regler.

På baggrund af disse tanker og den udvikling, der fandt sted, nedsatte fællesudvalget af sin midte i maj 1962 et lærestedsudvalg, der fik til opgave at arbejde med planer for en huslig erhvervsuddannelse og med at skaffe kvalificerede læresteder

til unge piger, der ønskede en huslig erhvervsuddannelse.

Tanken var, at planerne fra den blå betænkning for husholdningsundervisningen i folke- og ungdomsskolen skulle danne grundlag for en videre erhvervsuddannelse. Herefter skulle de unge, der ønskede en huslig uddannelse, tre år i praktisk arbejde begyndende med et år i huset i et privat hjem og herefter to år i en større husholdning eller en institution. Uddannelsen skulle afsluttes med et halvt års kursus på en husholdningsskole.

Samarbejdet mellem det pædagogiske arbejdsudvalg (bilag 1) og lærestedsudvalget var positivt, og planerne for ungdomsskolens kursus i "Moderne Husførelse",, der kunne afsluttes med statskontrolleret prøve, blev brugt ved opbygningen af den kommende køkkenlederuddannelse.

I løbet af 1963 begyndte fire amter på prøve at tilbyde en egentlig huslig erhvervsuddannelse, køkkenlederuddannelsen. Der blev nedsat lokale lasrestedsudvalg bestående af repræsentanter for de organisationer, der var tilknyttet fællesudvalget. Disse lærestedsudvalg ansatte lokale lærestedsrådgivere, som havde til opgave at følge elevernes praktiske oplæring. Som tilskud til aflønning af lærestedsrådgiverne bevilgedes lo.000 kr. af tipsmidlernes overskud.

Den første køkkenlederelev begyndte i Frederiksborg amt og afsluttede sin uddannelse med et husholdningsskoleophold i 1966 på Århusegnens Husholdningsskole

I årene 1964 - 1966 blev alle landets øvrige amter inddraget i arbejdet. Til støtte af fællesudvalgets arbejde modtoges bl.a.18.000 kr. fra tipsmidlerne og lo.000 kr. fra Carlsberg Mindelegat.

I fællesudvalget var der mange overvejelser og diskussioner om berettigelsen af køkkenlederuddannelsen, idet man ikke ønskede at uddanne husassistenter til private hjem, men udelukkende at uddanne unge, der kunne finde ansættelse ved institutionshusholdninger.

I 1966 henvendte fællesudvalget sig sammen med Landsforeningen af Ledere af Forsorgsinstitutioner og Danske Børneforsorgsarbejderes Sammenslutning til den sociale uddannelseskommission om behovet for uddannet køkkenpersonale i omsorgs- og forsorgshjem. - Om uddannelseskommissionens reaktion henvises

til kapitel 1.1. Baggrunden for UDVALGETS nedsættelse.

I november 1966 vedtog fællesudvalgets organisationer at betale kontingent. Samtidig blev en aflønningsform af lærestedsrådgiverne drøftet. Det blev i denne forbindelse vedtaget, at alle praktiksteder skulle betale et beløb for kontraktoprettelse til lærestedsudvalgene. De fleste lærestedsrådgivere var dog i forvejen organisationsansatte konsulenter. Til disse konsulentlønninger yder staten 70% tilskud i henhold til lov om landøkonomisk konsulentvirksomhed.

I 1969 var 316 1. års-elever, 81 2. års-elever og 33 3. årselever under uddannelse. Fællesudvalget mente, at der nu måtte oprettes specielle kursus for køkkenlederelever. Et sådant fem måneders kursus blev oprettet på Husassistenternes Fagskole fra august 1968. På det første kursus deltog 16 elever. Eleverne kunne søge statsstøtte til kursusudgifterne gennem Ungdommens Uddannelsesfond.

Den 1. januar 1969 begyndte også Vinding Husholdningsskole med køkkenlederkurset på forsøgsbasis.

Den stadigt stigende søgning til køkkenlederuddannelsen bevirkede, at fællesudvalget henvendte sig til andre husholdningsskoler om oprettelse af kursus, hvilket i henhold til den nugældende lov om husholdningsskoler var gjort muligt. Disse skoler var:

Husassistenternes Fagskole fra 1968 til 1973
Vinding Husholdningsskole fra 1969
Midtjyllands Husholdningsskole fra 1971
Ankerhus Husholdningsskole fra 1972
Suhrs Husholdningsskole fra 1972
Struer Husholdningsskole fra 1974.

Uddannelsen har været under stadig revision, som det fremgår af omstående skitse:

Køkkenlederuddannelsens uddannelsesmodeller.

	Grundlæggende uddannelse "et år i huset"	2 måneder forkursus	1.år på institution	5 måneders husholdningsskolekursus	2.år i institution	1 måneds afsluttende kursus	3 måneders afsluttende kursus	5 måneders afsluttende kursus
1968	+		+	+	+	+		
1970	+		+	+	+		+	
1972		+	+	+	+		+	
1974			+	+	+			+

Der forefindes regler for hele uddannelsen, herunder om uddannelsens formål, om optagelsesbetingelser og afsluttende prøver. Prøverne er fælles for alle skoler, og beskikkede censorer medvirksr ved prøveafholdelsen.

Den 1. januar 1977 er der i alt uddannet 61.9 køkkenledere, og ca. 5oo elever er under uddannelse.

Fællesudvalget har løbende haft kontakt ned arbejdsdirektoratet og har fra arbejdets begyndelse haft tilladelse til at arbejde på forsøgsbasis med formidling af ansættelse af elever. Fra november 1976 har fællesudvalget en generel godkendelse fra arbejdsdirektoratet af dette arbejde.

Elevernes økonomiske forhold under uddannelsen er baseret på indtægter i de to praktikår. Fællesudvalget og Foreningen af Køkkenledere har fra 1966 efter samtaler med Dansk Kornmunalarbejderforbund foreslået vejledende lønninger, der er valgt med udgangspunkt i plejehjemsassistenternes aflønning, idet disse assistenters uddannelse er af nogenlunde samme længde og niveau. Man er gået ud fra lo. løntrin i aflønningssystemet for kommunale tjenestemænd og har ansat 1. års elevlønnen til 5o% af lo. løntrins indkomst og 2. års elevløn til 7o% af samme.

Med denne løn i praktikårene kan eleverne betale de to husholdningsskoleophold, idet der desuden er mulighed for statsstøtte i henhold til undervisningsministeriets bekendtgørelse med tilhørende cirkulære om støtte til elever på folkehøjskoler, husholdningsskoler m.v. Støtten beregnes efter elevernes egen skattepligtige indtægt, hvis eleverne er over 21 år. Hvis de er under 21 år, er det forældrenes indtægt, der er afgørende for støttens samlede beløb.

Sidstnævnte forhold har forårsaget, at en del elever selv må klare betaling af kursusudgifterne, og der er en del eksempler på, at elever har måttet optage banklån for at kunne financiere uddannelsen. Udgifter til kursus på husholdningsskoler er i foråret 1977 ca. 1.2oo kr. om måneden.

Af en redegørelse, der er medtaget som bilag 4, fremgår det, at køkkenlederelever har vanskeligt ved at blive ansat på offentlige institutioner.

En række institutioner har imidlertid ved flere lejligheder givet udtryk for et ønske om ansættelse af denne personalegruppe, som man mener har en fyldestgørende uddannelse til varetagelse af arbejdsopgaverne.

Problemerne i denne forbindelse blev drøftet på UDVALGETS møde i marts 1976. i UDVALGET var der enighed om, at der for køkkenlederuddannelsen og EFG-køkkenassistentuddannelsen hurtigt måtte tilvejebringes en samordning, og at køkkenlederuddannelsen på længere sigt måtte aftrappes.

En væsentlig baggrund for denne beslutning, var, at der for EFG-køkkenassistenteleverne er forhandlet og indgået en aftale om arbejds- og lønmæssige forhold med Amtsrådsforeningen og Kommunernes Landsforening. Aftalerne er medtaget som bilag 5.

Fællesudvalget vedtog på visse betingelser en aftrapningsordning for køkkenlederuddannelsen i efteråret 1976. Disse betingelser var:

1. At forsøgsloven vedrørende EFG-uddannelserne afløses af en erhvervslovgivning, der fortsat giver mulighed for uddannelseskurser på husholdningsskolerne under forplejningslinien i levnedsmiddelområdet i et omfang, der mindst svarer til de nuværende erhvervsuddannelser på området og åbner mulighed for, at også ældre elever end de 16 - 19-årige vil kunne optages.

2. At der etableres samarbejde om videre-uddannelser af de færdigtuddannede køkkenledere og EFG-køkkenassistenter.

Såfremt disse betingelser kan imødekommes, påbegynder sidste hold køkkenlederelever deres uddannelse i 1979. I 1981 vil således sidste hold køkkenledere kunne have afsluttet deres uddannelse.

I 1973 blev der udarbejdet fælles undervisningsplaner:

Fag:	Grundlæggende kursus timetal:	Afsluttende kursus timetal:
Kostplanlægning, ernæring, diætetik	19o	
Kostvurdering, diætetik		18o
Levnedsmiddelkundskab, økonomi	9o	12o
Praktisk madlavning	19o	
Hygiejne, rengøring, materialekundskab	12o	13o
Samarbejdsforhold	4o	2o
Orientering m.m	80	60
Arbejdsledelse		21o
I alt	72o	72o

Den 17. januar 197o stiftedes Foreningen af Køkkenledere. Foreningen har selvstændigt varetaget forhandlinger om løn og andre arbejdsforhold for deres medlemmer og har i januar 1977 tilsluttet sig Økonomaforeningen, som efter at have ændret deres vedtægter i slutningen af 1976, har erklæret sig villig til at optage EFG-køkkenassistenter og køkkenledere og til at forhandle lønninger for såvel færdigt uddannede som elever.

b) HUSHOLDNINGSTEKNIKERUDDANNELSEN

På Vinding Husholdningsskole påbegyndtes i efteråret 1968 et kursus for husholdningsteknikere. Baggrunden for oprettelsen af et sådant kursustilbud var, at skolens ledelse blandt sine elever havde konstateret et ønske om og et behov for at erhverve viden om driften af institutionskøkkener med henblik på efterendt skoleophold at søge ansættelse på mindre institutioner.

I 1968 og 1969 var teknikerkurset godkendt som forsøgskursus i henhold til lovgivningen om tekniske skoler. Kurset blev administreret af Vejle tekniske skole. Siden 197o har kurset været godkendt i henhold til lovgivningen om husholdningsskoler.

I årene 1971 - 1974 havde også Århusegnens Husholdningsskole tilladelse til at gennemføre denne uddannelse.

Uddannelsen har især henvendt sig til elever, der i moden alder ønsker en mere formaliseret uddannelse efter flere års praktisk arbejde som medarbejdere ved institutionshusholdninger. Uddannelsens formål er, at give eleverne en såvel teoretisk som praktisk uddannelse, der kvalificerer til at virke som ledere af køkken- og rengøringsfunktioner på institutioner. Der lægges vægt på at give eleverne forståelse for samarbejde på arbejdspladsen og trivsel blandt institutionens beboere.

Optagelsesbetingelserne har i det store og hele været, at eleverne var fyldt 21 år, at de havde udøvet mindst to års praktisk arbejde på en institution, og at de havde gennemført et fem måneders husholdningsskoleophold.

Kurserne varer 4o uger og omfatter:

1. Arbejdsledelse og økonomi	24o timer
2. Kosttilberedning	66o timer
3. Institutionsrengøring	3oo timer
4. Orienteringsfag	2oo timer

Herudover har eleverne under kurset været to gange en uge i praktik på institutioner godkendt til formålet af skolen.

Ved kursusafslutning afholdes en prøve.

Der er i alt uddannet 164 husholdningsteknikere på Vinding Husholdningsskole, og 14 er under uddannelse. På Århusegnens Husholdningsskole er uddannet ca. 5o husholdningsteknikere.

Eleverne har haft mulighed for at søge støtte til udgifterne til skoleopholdene efter samme regler som køkkenlederelever, jfr. s. 19.

Husholdningsteknikerne er sammensluttet i Foreningen af Husholdningsteknikere. Denne forening har hidtil samarbejdet med Køkkenlederforeningen. Husholdningsteknikerne har i lighed med køkkenlederne søgt optagelse i Økonomaforeningen, men har fået afslag.

Det er tanken, at husholdningsteknikeruddannelsen aftrappes i sin nuværende form, for at også denne uddannelse kan koordineres med EFG-uddannelsen på fagområdet.

c) KØKKENASSISTENT-UDDANNELSEN UNDER EFG-UDDANNELSERNE.

I 1967 nedsatte undervisningsministeriet et udvalg med

den opgave at fremkomme med forslag til ændring af de faglige grunduddannelser. Udvalget foreslog, at der iværksattes uddannelsesforsøg inden for en række hovederhvervsområder med henblik på opbygningen af et erhvervsgymnasialt uddannelsessystem til afløsning af de kendte faglige uddannelser - herunder mesterlæren.

Som tidligere nævnt påbegyndte en arbejdsgruppe med restauratør F.L. Viltoft som formand i 1969 en omfattende analyse af hovederhvervsområdet, "nærings- og nydelsesområdet" - i 1972 ændret til "levnedsmiddelområdet" - herunder en undersøgelse af behovet for uddannelse inden for husholdnings- og rengøringsområdet. Arbejdsgruppen opdelte de anførte stillinger og funktioner i fem hovedgrupper, hvoraf gruppe fem: husligt arbejde omfattede rengøringsassistenter, husassistenter og køkkenassistenter.

Det fremgår heraf, at levnedsmiddelområdet helt fra sin begyndelse har vist de erhvervsmæssige huslige uddannelser stor interesse.

Efter igangsætning af det første basisår i august 1972 påbegyndte forsøgsudvalget straks planlægningen af 2.dels uddannelserne. I arbejdet deltog repræsentanter fra faglige organisationer og sammenslutninger, der havde været inddraget i planlægningen af basisuddannelsen.

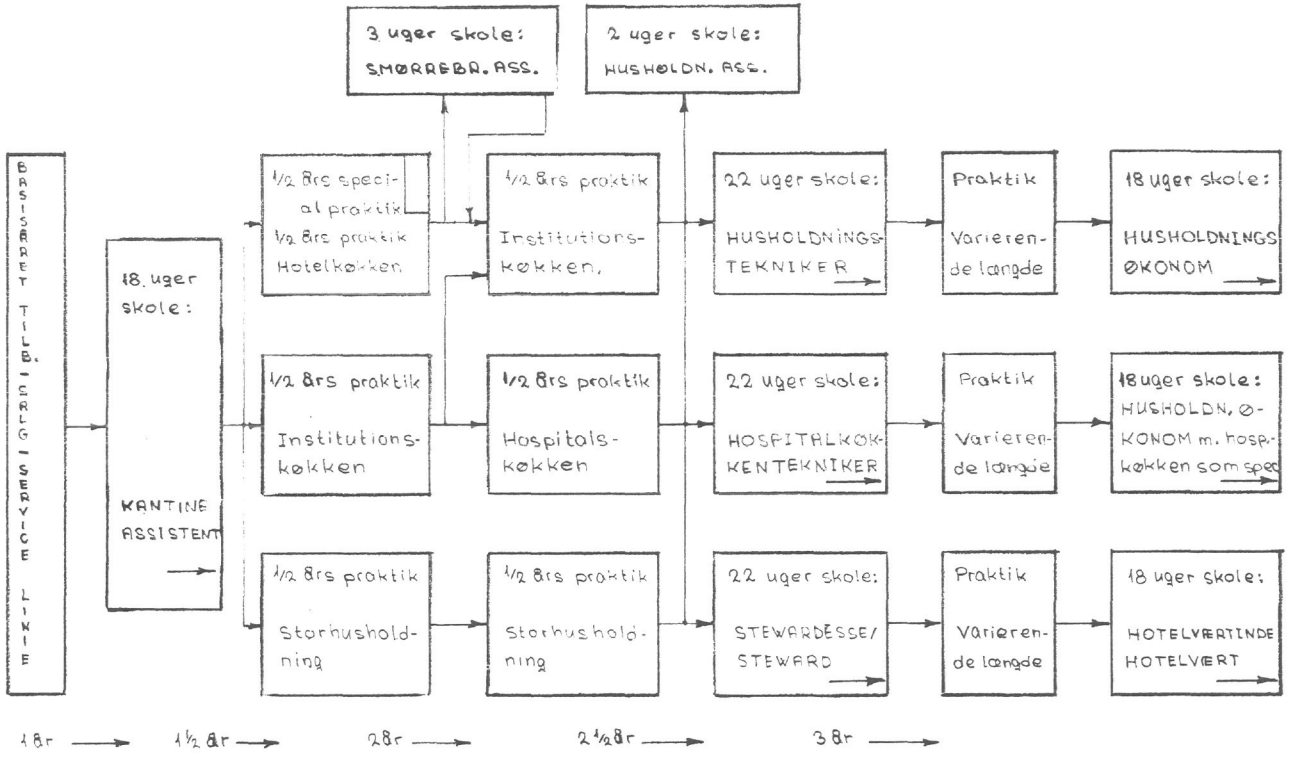
Som arbejdsgrundlag for planlægningen havde man først og fremmest § 2 i lov om erhvervsfaglige grunduddannelser, hvor det er anført, at uddannelsen normalt omfatter et større erhvervsområde, og at den bør tilrettelægges således, at man successivt vælger en uddannelse i overensstemmelse med evner og interesse. Uddannelsen skal kunne forlades på passende trin med en vis erhvervskompetence og således, at en afbrudt uddannelse kan genoptages, jfr. bilag 3.

Elever i det første basisår, august 1972 - juni 1973, tilkendegav tidligt erhvervsønsker, der viste, at der allerede fra efteråret 1973 ville blive behov for at igangsætte huslige uddannelser på 2.del.

Gruppen pegede på, at man foreløbig ønskede at placere forsøgsuddannelsen på én skole, der burde vælges blandt de husholdningsskoler, der på dette tidspunkt tilbød uddannelse som køkkenleder eller husholdningstekniker,,

Arbejdsgruppens forslag til uddannelsesmodelmed stillingsbeskrivelser er gengivet fra side 25.

Forslag til uddannelsesdiagram for de huslige uddannelser efter basisåret inden for Levnedsmiddelområdet - 1972.



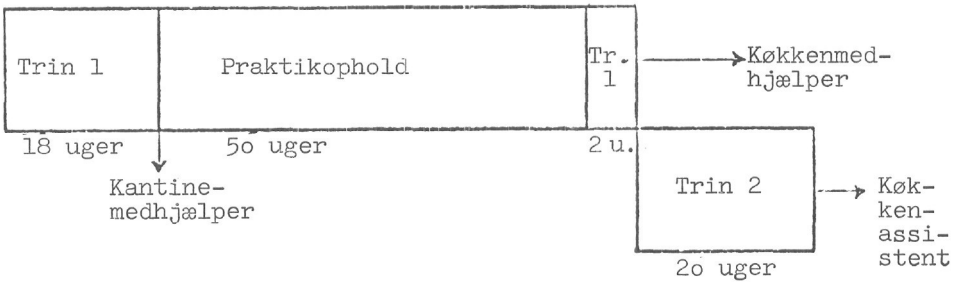
Stillingsbeskrivelser

Kantineassistent:	Udføre de praktiske funktioner, der er forbundet med tilberedning, anretning kundebetjening og afrydning af kolde og varme retter i kantiner, cafeterier, m. v.
Smørrebrødsassistent:	Selvstændigt kunne fremstille smørrebrød og kolde anretninger samt tilberede de med fremstillingen forbundne produkter.
Husholdningsassistent:	Udføre de praktiske arbejdsfunktioner, der knytter sig til "kundebetjening", kostforplejning, rengøring, tekstilbehandling, m.v. i institutioner på det sociale område, undervisningsområdet, hospitaler, kantiner, m.v.
Husholdningstekniker:	Bistå og afløse husholdningslederen i funktioner ved varetagelse af husholdningen, herunder kostforplejning, rengøring, m.v. i institutioner på det sociale område, undervisningsområdet, kantiner, m.v.
Hospitalskøkkentekniker:	Bistå og afløse hospitalskøkkenlederen i funktioner ved varetagelse af kostforplejningen, herunder diæter på hospitaler, m.v.
Stewardesse/Steward:	Tilrettelægge og udføre de praktiske arbejdsfunktioner, der er forbundet med betjening af kunder ved rejser til lands, til vands og i luften.
Husholdningsøkonom:	Administrere og koordinere forskellige arbejdsfunktioner ved varetagelse af husholdningen, herunder kostforplejning og rengøring,m.v. i institutioner på det sociale område, undervisningsområdet, kantiner, m.v.

Husholdningsøkonom som hospitalskøkken speciale:	Administrere og koordinere de forskellige arbejdsfunktioner ved varetagelse af kostforplejningen, herunder diæter på hospitaler, m.v.
Hotelværtinde/vært:	Administrere og koordinere de forskellige servicefunktioner vedrørende hoteldrift.

Efter bearbejdelse i UDVALGET og i forsøgsudvalget for levnedsmiddelområdet og efter godkendelse i henholdsvis forsøgsrådet og direktoratet for erhvervsuddannelserne iværksattes det første kursus som indlejet kursus under økonomisk administration af Slagteriskolen i Roskilde på Ankerhus husholdningsskole i Sorø. Kurset begyndte i august 1973 med 2o elever - 17 piger og 3 drenge.

Uddannelsesmodellen så da således ud:



Stillingsbeskrivelser

EFG-uddannet Kantinemedhjælper:	Medvirke ved de praktiske funktioner, der er forbundet med tilberedning og anretning af varme og kolde retter samt udføre kundebetjening, afrydning og rengøring i kantiner, cafeterier, m.v.
EFG-uddannet Køkkenmedhjælper:	Medvirke ved de praktiske funktioner, der er forbundet med tilberedning og anretning af varme og kolde retter i institutionskøkkener samt tilhørende afrydning og rengøring.
EFG-uddannet Køkkenassistent:	Helt eller delvis selvstændigt kunne udføre de praktiske funktioner med tilberedning og anretning af varme og kolde retter i institutionskøkkener samt tilhørende afrydning og rengøring.

Som det fremgår af modellen indledes de fælles huslige uddannelser (kostforplejningslinien) med et 18 ugers skoleophold.

Dette kursus, benævnt huslige uddannelser 2.del, trin 1, omfatter:

Kosttilberedning	232	timer
Kostkundskab	62	timer
Materialekundskab	42	timer
Hygiejne	52	timer
Arbejdsplads kendskab	8	timer
Forbrugerorientering	16	timer
i alt	412	timer

I lighed med alle øvrige 2.dels uddannelser inden for levnedsmiddelområdet anvendes også her 12 timer ugentligt på "fællesfag", fordelt således:

4 timer	obligatoriske fællesfag
4 timer	A-fag, det vil sige erhvervsrettede fag, f.eks. matematik
4 timer	B-fag, det vil sige tilvalgsfag efter elevønske, f.eks. idræt

Straks efter igangsættelsen af dette kursus fortsattes planlægningen af de følgende to ugers og 2o ugers kursus.

I det to ugers evalueririgskursus afrundes det hidtidige uddannelsesforløb, idet eleverne stilles overfor problemer, hvis løsning kræver, at det indlærte fra skoleopholdene kombineres med erfaring og indlæring fra praktikperioden.

Det afsluttende 2o ugers kursus (huslige uddannelser 2.del, trin 2) omfatter:

Kosttilberedning	2oo	timer
Kostkundskab	6o	timer
Økonomi	3o	timer
Arbejdspladskendskab	12	timer
Konsumentkundskab	64	timer
Hygiejne	22	timer
Arbejdsøkonomi	92	timer
i alt	48o	timer

Hertil kommer 12 ugentlige timer, fordelt med

4 timer obligatoriske fællesfag
4 timer A-fag,det vil sige erhvervsrettede fag
4 timer B-fag,det vil sige tilvalgsfag efter elevønske

Der er ved tilrettelæggelsen af EFG-køkkenassistentuddannelsen lagt megen vægt på fag med tilknytning til ernæringsfagområdet bl.a. af hensyn til, at gennemført EFG-køkkenassistentuddannelse kan være adgangsgivende til økonomauddannelsen.

En elevstatistik for levnedsmiddelområdet viser følgende tal , - Se side 3o.

Forudgående skoleuddannelse for EFG-elever.

	7.klasse	8.klasse	9.klasse	1o.klasse	Real	Andet	I alt	Tilgang til forplejningslinien
1972/73	1	7	55	37	15	3	118	2o
1973/74	o	2	44	44	28	2	12o	36
1974/75	1	o	95	94	54	12	256	73
1975/76	o	o	178	237	132	35	582	132
1976/77	o	3	158	238	147	12	558	162 (valg foretaget i januar 1977 til 2.-del i august 1977).

Fordelingen af eleverne på de to køn har haft følgende udvikling:

År	1972-73	1973-74	1974-75	1975-76	1976-77
Piger	50	65	148	371	39o
Drenge	68	55	1o8	211	168

Forsøgsudvalget har i sit forslag til udbygningstakt regnet med fuld udbygning af levnedsmiddelområdet ved optagelse af ca. 2.000 elever årligt, hvilket skønsmæssigt anslås at medføre, at mellem 5oo og 7oo elever søger ind på kosrforplejningslinien.

Kurserne gennemføres i undervisningsåret 1976-77 på følgende husholdningsskoler:

Ankerhus Husholdningsskole	trin 1 + 2
Struer Husholdningsskole	trin 1 + 2
Suhr Husholdningsskole	trin 1
Århusegnens Husholdningsskole	trin 1

For i så vid udstrækning som muligt at sikre, at uddannelsen gennemføres på det bedst tænkelige grundlag i såvel faglig som pædagogisk henseende i overensstemmelse med gældende uddannelsesplaner, er der til levnedsmiddelområdet, som til de øvrige hovederhvervsområder inden for EFG-uddannelserne, etableret en konsulenttjeneste. Konsulenterne har bl.a. til opgave at medvirke til:

at uddannelsen gennemføres på det bedst tænkelige grundlag i såvel faglig som pædagogisk henseende i overensstemmelse med gældende uddannelsesplaner,

at der etableres gode skole- og praktikforhold,

at gældende regler, bekendtgørelser, cirkulærer, undervisningsplan og -vejledning for vedkommende uddannelse, fag eller fagområde stadig er formålstjenlige, såvel fagligt som pædagogisk herunder i relation til såvel den enkelte uddannelses målsætning som til tilgrænsende fag/uddannelser,

at indsamle og formidle oplysninger om forhold der kan have betydning for uddannelsernes indhold og struktur i relation til de uddannelsessøgendes og erhvervslivets behov,

at yde virksomheder og institutioner bistand i form af rådgivning i forbindelse med tilrettelægning og gennemførelse af den

praktiske uddannelse i overensstemmelse med gældende uddannelsesregler,

at undervisningen på skole og uddannelsen i virksomhederne og institutionerne koordineres,

at lærernes faglige og pædagogiske kvalifikationer stadig opfylder sådanne krav, som udviklingen og fagområdets/uddannelsens karakter måtte stille,

at lokaler til såvel teoretisk som praktisk undervisning indrettes mest hensigtsmæssigt,

at det for undervisningen nødvendige udstyr og inventar forefindes ved skolerne.

EFG-eleverne har indtil august 1976 modtaget en uddannelsesgodtgørelse under skoleopholdene. Fra august 1976 er godtgørelsen bortfaldet for nye EFG-elever, dog således, at elever, der i august begyndte en 2.dels uddannelse fortsat modtager godtgørelse under skoleopholdene.

3.2. Behov for uddannelser på forskellige niveauer.

UDVALGET er af den opfattelse, at behovet for uddannelser til udførelse af arbejdsfunktionerne i institutionskøkkener er dækket indtil EFG-køkkenassistentniveauet.

Derimod mener UDVALGET, at der er et udtalt behov for uddannelser over køkkenassistentniveauet til varetagelse af ledelsesprægede arbejdsfunktioner uden for det af hospitalsøkonomaer varetagede område.

UDVALGET har ifølge sit kommissorium, alene beskæftiget sig med uddannelser, der sigter mod institutionshusholdninger og ikke mod private husholdninger, idet man har fundet, at forslag til en erhvervsmæssig husassistentuddannelse ligger uden for UDVALGETS opgaver. UDVALGET vil dog gerne pege på de muligheder, der kan være også inden for dette område for oprettelsen af formaliserede erhvervsuddannelser. Det skal imidlertid i denne forbindelse understreges, at oprettelsen af et sådant nyt seriøst beskæftigelsesområde vil indebære en række retlige ændringer,

f.eks. inden for det skattemæssige område og eventuelt også inden for medhjælperlovens område.

UDVALGET har også været optaget af den debat, som ikke mindst for tiden er særlig aktuel, 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 henstiller i denne forbindelse, at en yderligere geografisk spredning af basisskoler inden for levnedsmiddelområdet fremmes, således at specielt voksne får forbedrede muligheder for at påbegynde en uddannelse. UDVALGET er her opmærksom på, at bl.a. gifte kvinder med børn har store vanskeligheder med at følge en uddannelse, der foregår uden for hjemegnen.

Med disse betragtninger imødekommes også egnsudviklingshensyn og kvindekommissionens synspunkter i henseende til etablering af uddannelsestilbud for voksne kvinder.

KAPITEL 4

UDVALGETS forslap;.

4.1. Beskæftigelsesområde.

Som anført i kapitel 2, UDVALGETS arbejde, blev der på UDVALGETS 9. møde i marts 1976 nedsat to arbejdsgrupper, af hvilke den ene fik til opgave at undersøge mulighederne for en samordning af EFG-køkkenasslstentuddannelsen og køkkenlederuddannelsen tilrettelagt af Fællesudvalget for Huslig Uddannelse.

Som en forudsætning for det videre arbejde fandt UDVALGET det nødvendigt at undersøge behovet og mulighederne for beskæftigelse for den personalekategori, for hvilken man overvejede at udarbejde et forslag til nye uddannelser.

UDVALGET er og var bekendt med, at der i indenrigsministeriet var nedsat et udvalg, der skulle udarbejde forslag til en ny økonomauddannelse, og at denne uddannelse fortsat vil høre under indenrigsministeriet og sigte mod hospitalsområdet.

UDVALGET har drøftet forskellige benævnelser for uddannelsen efter køkkenassistentuddannelsen, men har ikke fundet frem til tilfredsstillende titler. Som arbejdstitler har UDVALGET anvendt betegnelserne husholdningstekniker- og husholdningslederuddannelsen.

Det arbejdsområde, som kostforplejningsuddannelserne kan sigte mod, er således institutioner med kostforplejning uden for hospitalssektoren.

For at få belyst størrelsen af det beskæftigelsesområde, der kan være af interesse for uddannede på forplejningslinien, blev der fra socialstyrelsen og Danmarks Statistik indhentet omstående tal:

	Central administrationen	Amter	Kommuner	Private	Total
Socialministeriet					
Vuggestuer		41	207	240	488
Børnehaver		408	715	1000	2123
Aldersintegrerede hjem		14	61	30	105
Plejehjem		33	869	388	1290
Forsorgshjem og dagcentre		35		35	70
Børne- og ungdomshjem og revalideringscentre	370				370
Åndssvageforsorg:					
Boliginstitutioner	130				130
Børnehaver	50				50
Værksteder og skoler	100				100
Handicaphjem	30				30
Undervisningsministeriet					
Frie kostskoler				250	250
Seminarier	15			45	60
Realskoler				10	10
Handelsskoler og tekniske skoler				30	30
Gymnasier				15	15
Kantiner i øvrige uddannelsesinstitutioner	25				25
Centraladministrationens kantiner	60				60
Total	780	531	1852	2043	5206

Tallene er fra 1975 og må i øvrigt tages med et vist forbehold.

Udover de i figuren opførte institutioner kam nævnes forsvarets institutioner og fængselsvæsnets institutioner.

Yderligere er UDVALGET af den opfattelse, at der også inden for den private sektor må antages at eksistere et ikke ubetydeligt beskæftigelsesområde -• der tænkes her på erhvervslivets kursusinstitutioner og virksomhedskantiner,

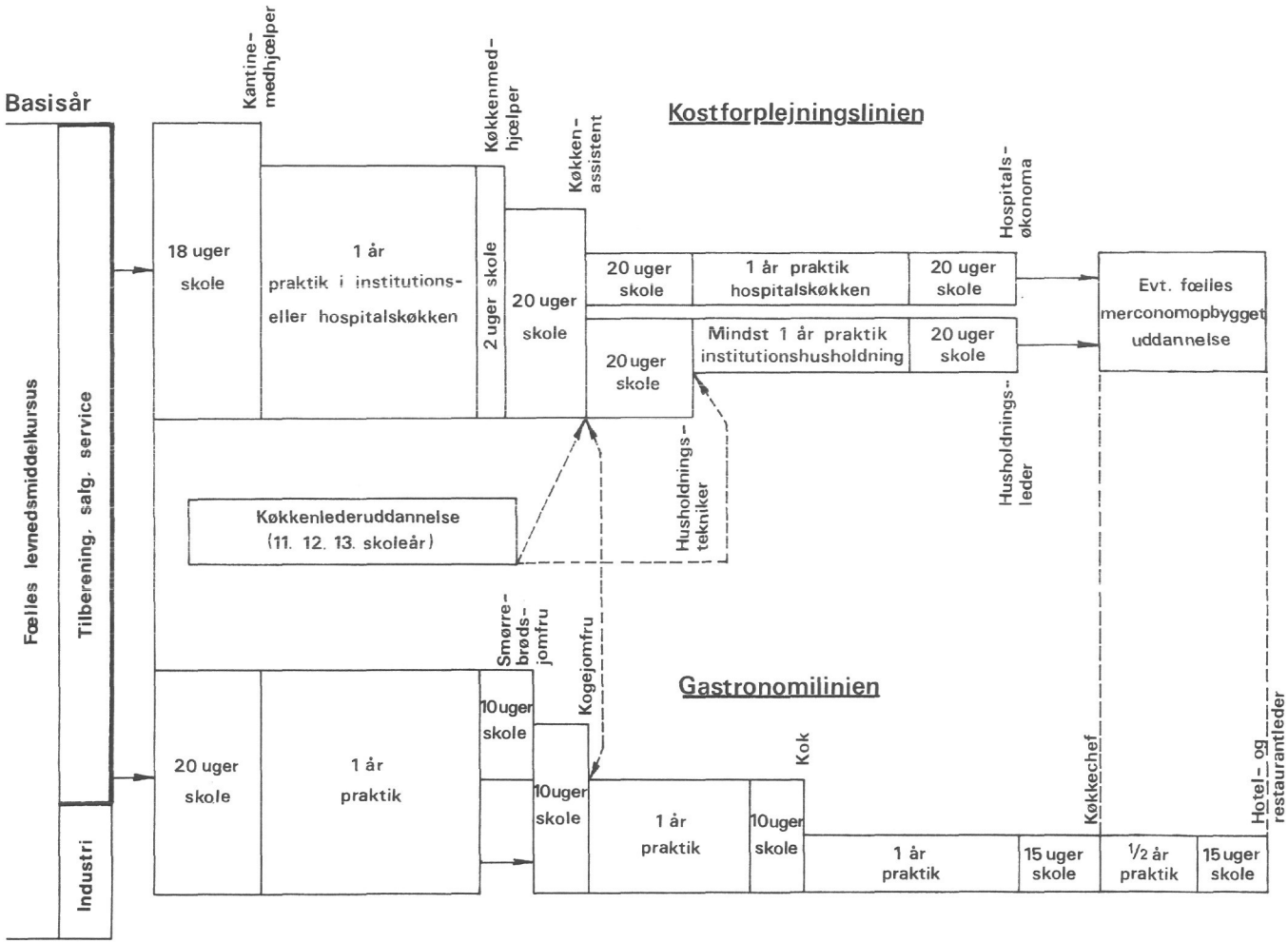
Generelt kan det siges, at alle institutioner og virksomheder med kostforplejning eller kantinefunktioner uden for hospitalssektoren må formodes at have behov for medarbejdere uddannet på forskellige niveauer inden for levnedsmiddelområdets kostforplejningslinie.

UDVALGET har ved en forsigtig vurdering anslået antallet af de samlede arbejdspladser i denne henseende til lo.ooo.

Det bemærkes her, at det i forbindelse med UDVALGETS arbejde er oplyst, at der i køkken- og rengøringssektoren er beskæftiget 92.000 voksne, hvoraf den overvejende del ingen formaliseret erhvervsuddannelse har, og hvoraf ca, 88.000 er kvinder.

4.2. Uddannelsesmodel.

UDVALGET har grafisk skitseret opbygningen af kostforplejningsuddannelserne inden for levnedsmiddelområdet:


Basisår
Fælles levnedsmiddelkursus
Tilberening. salg. service
Industri
Kantine-medhjælper
Køkkenmed-hjælper
Køkken-assistent
Kostforplejningslinien
Hospitals-økonoma
18 uger skole
1 år praktik i institutions- eller hospitalskøkken
2 uger skole
20 uger skole
20 uger skole
1 år praktik hospitalskøkken
20 uger skole
20 uger skole
Mindst 1 år praktik institutionshusholdning
20 uger skole
Evt. fælles merconomopbygget uddannelse
Husholdnings-teknikker
Husholdnings-leder
Køkkenlederuddannelse (11. 12. 13. skoleår)
Smørre-brøds-jomfru
Kogejomfru
Gastronomilinien
Kok
Køkkechef
Hotel- og restaurantleder
20 uger skole
1 år praktik
10 uger skole
10 uger skole
1 år praktik
10 uger skole
1 år praktik
15 uger skole
½ år praktik
15 uger skole

Det ses af skitsen, at den naturlige adgang til husholdningstekniker- og husholdningslederuddannelsen er gennemført EFG-uddannelse, og at det samlede uddannelsesforløb veksler mellem skole- og praktikophold. Yderligere ses det, at de uddannede køkkenledere vil kunne indtræde i det skitserede uddannelsessystem, hvilket er angivet med stiplede linier. Det fremgår således, at uddannede køkkenledere vil kunne videreuddanne sig ved at indtræde direkte i husholdningsteknikeruddannelsen. Afhængig af kvalifikationer og erhvervslivserfaring foreslås der mulighed for, at de uddannede køkkenledere kan indtræde i uddannelsessystemet på forskellige trin.

I overensstemmelse med de generelle tendenser i forbindelse med opbygningen og ændringer af hele uddannelsessystemet foreslår UDVALGET, at også andre adgangsveje til kostforplejningsuddannelserne står åbne. Den stiplede linie fra gastronomilinien inden for levnedsmiddelområdet angiver mulige uddannelsesskift og videreuddannelsesmuligheder.

4.3. Forholdet til beslægtede uddannelser.

På den grafiske skitse er også indtegnet indenrigsministeriets økonomauddannelse. En af adgangsvejene hertil er af indenrigsministeriets økonomaudvalg påtænkt at skulle foregå via EFG-uddannelsen på forplejningslinien.

Afgrænsningen mellem funktionsområderne for UDVALGETS forslag til nye kostforplejningsuddannelser og henholdsvis økonomauddannelsen og uddannelserne på gastronomilinien kan udtrykkes således:

Økonomaerne vil være ansvarlige for bespisning af et patientklientel, som dels normalt for kortere tid opholder sig på hospitaler, hvor kostens sammensætning ofte indgår i patienternes behandling, dels for kortere eller længere tid opholder sig på plejehjem.

Funktionsområdet for uddsmnede på gastronomilinien kan beskrives således, at denne linies medarbejdere fremstiller enkeltmåltider, hvor vægten kan lægges på det mere luksusprægede og eksperimenterende.

Funktionsområdet for husholdningsteknikerne foreslår UDVALGET beskrevet som følger:

Husholdningsteknikerne skal kunne planlægge, udføre, beregne og vurdere kost til institutionsbeboere. De skal selvstændigt kunne udføre varierende huslige funktioner på økonomisk og hygiejnisk forsvarlig måde på baggrund, af indsigt i budgetters og regnskabers opbygning. Herudover skal de i det praktiske arbejde kunne instruere og vejlede andre medarbejdergrupper.

For husholdningslederne kan funktionsområdet beskrives som følger:

1. Kostforplejning.

Husholdningslederne skal kunne beregne næringsværdier under hensyn til klientellets behov, herunder foretage kostplanlægning også ved tilbagevendende festlige lejligheder for klientellet og kunne være personligt i stand til at tilberede velsmagende, varieret og velanrettet mad efter klientellets behov.

2. Hygiejne.

Husholdningslederne skal kunne deltage i og kunne lede renholdelse og vedligeholdelse af inventar og materialer i de rum, der knytter sig til husholdningen.

3. Økonomi.

Husholdningslederne skal kunne beregne og vurdere udgifterne til hele husholdningfms funktioner forstået som omfattende hele spiseregionen, herunder udgifter til bl.a. vaske- og rengøringsfunktioner inden for dette område.

4. Samarbejdslære.

Husholdningslederne skal kunne lede og fordele arbejdet, herunder vejlede og instruere elever i fremstilling af kosten. Desuden skal de være bekendt med love, bekendtgørelser og cirkulærer, der knytter sig til madlavning og til personaleforhold, og kunne samarbejde, såvel med øvrige medarbejdere i køkkenet som med eventuelle andre medarbejdere på stedet, f.eks. administrativt og pædagogisk personale samt med klienterne.

Som en påtænkt mulighed har UDVALGET skitseret en overbygningsuddannelse fælles for alle uddannelserne på kostforplejningslinien og gastronomilinien. 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.

4.4. Uddannelsesinstitutioner.

Da Fællesudvalget for Huslig Uddannelse i 1968 etablerede en teoretisk del af køkkenlederuddannelsen, fandt man det naturligt at henlægge denne til de allerede eksisterende husholdningsskoler, først som forsøgsuddannelser og senere efter husholdningsskolelovændringen i 197o som permanente uddannelser.

Valget af husholdningsskoler som undervisningssteder var nærliggende, idet skolerne var og er geografisk ideelt placeret i forskellige landsdele og samtidig disponerer over nødvendige undervisningsfaciliteter.

Desuden har skolerne en lærerstab, der er specielt uddannede til at varetage undervisningen i de fag, man ønsker uddannelsen skal omfatte.

Da husholdningsskolerne er frie skoler, findes ingen krav om særlig uddannelse for at kunne ansættes som lærer ved skolerne. I praksis er det sådan, at skolernes lærerkorps består af personer med forskellig uddannelsesmæssig baggrund. En overvejende del af lærerne er husholdningslærere. Lov om uddannelse af husholdningslærere blev revideret i 1972, og undervisningen

på seminarierne er i henhold til lovens forarbejder tilrettelagt således, at de nye husholdningslærere vil kunne bestride undervisnings- og vejledningsopgaver inden for EFG-levnedsmiddelområdet.

Endvidere er skolernes ledelse indstillet på at foretage de nødvendige forandringer og udbygninger, som denne undervisning kræver, ligesom forstandere og lasrere vil kunne tilpasse deres faglige undervisningsområde til de særlige krav, en uddannelse stiller.

Udviklingen inden for køkkenlederuddannelsen har bevirket, at man har vægtet det praktisk/teoretiske skoleophold stadigt stærkere, således at den teoretiske uddannelse i dag udgør en tredjedel af det samlede uddannelsesforløb for køkkenledere.

For EFG-køkkenassistenter udgør skoleopholdene halvdelen af undervisningsforløbet.

Den ret store skolemæssige andel af uddannelsestiden har som baggrund, at elever, der uddannes inden for kostforplejningslinien, i deres fremtidige arbejde i stor udstrækning vil finde ansættelse på internater med sajrlige klient- eller beboergrupper.

UDVALGET finder, at husholdningsskolerne, der ifølge lovens § 5, jfr. bilag 2, er indrettet som kostskoler, er særligt egnede til, udover varetagelse af den faglige undervisning, at give eleverne mulighed og interesse for at gøre personlige erfaringer med hensyn til de særlige forhold, der betinger milieuet på en institution.

Eleverne får på husholdningsskolerne oplevelser og erfaringer, der giver dem baggrund for at vurdere de grænser, der må drages for personlig udfoldelse og udvikling i et institutionsmilieu, når de selv i store dele af deres uddannelse må indrette sig på at opholde sig på en kostskole og således have både hjemmemilieu, arbejdsmilieu og fritidsmilieu inden for de grænser, en kostskole sætter.

Yderligere finder UDVALGET, at man ikke blot med begrundelse i ovenstående kan foreslå, at den praktisk/teoretiske undervisning også i fremtiden må henlasgges til husholdnings-

skolerne, men at man også ønsker ud fra et ressourcebesparende hensyn ved henlæggelsen af undervisningen til en allerede etableret skoleform, der er indstillet på og egnet til at varetage undervisningen, kan begrunde forslaget om placeringen af uddannelserne på husholdningsskolerne.

For så vidt angår støttemuligheder for de uddannelssøgende på kostforplejningslinien, henviser UDVALGET til undervisningsministeriets bekendtgørelse nr. 463 af 6. august 1973 om støtte til elever på bl.a. husholdningsskoler, idet det dog påpeges, at EFG-eleverne i modsætning til husholdningsskolernes øvrige elevgrupper ingen skoleudgifter har, da staten i henhold til forsøgsloven dækker alle driftsudgifter i forbindelse med gennemførelsen af en EFG-uddannelse. EFG—eleverne på husholdningsskolerne vil da kunne søge uddannelsesstøtte som andre EFG—elever, f.eks. gennem Statens Uddannelsesstøtte,,

4.5. Den praktiske del af uddannelsen.

I overensstemmelse med forholdene for andre uddannelser, hvor praktikophold indgår som led i selve uddannelsen, er praktikopholdene som led i EFG-uddannelsen undergivet et vist tilsyn, idet en række betingelser for institutionernes egnethed som oplæringssteder må være opfyldt, før godkendt praktikuddannelse foreligger. Som bilag 7 er medtaget reglerne herfor.

UDVALGET har drøftet, hvorvidt den krævede erhvervserfaring mellem husholdningsteknikeruddannelsen og husholdningslederuddannelsen også kun kan opfyldes i dertil godkendte institutioner.

Ud fra den betragtning, at en ikke ubetydelig del af de uddannede husholdningsteknikere først efter en række års beskæftigelse i forskelligartede institutioner og virksomheder ønsker - og får mulighed for - en videreuddannelse, har UDVALGET fundet, at det på dette stadium i det samlede uddannelsesforløb næppe vil være hensigtsmæssigt at stille formaliserede krav til den enkelte arbejdsplads i denne henseende.

UDVALGET foreslår, at betingelsen for den uddannede husholdningsteknikers videreuddannelse som husholdningsleder er, at den pågældende i sin beskæftigelsesperiode har arbejdet mindst et år som husholdningstekniker i en institutionshusholdning.

KAPITEL 5

Uddannelsernes styring.

5.1. Nuværende retstilstand.

a) KØKKENLEDERUDDANNELSEN.

Fællesudvalget for huslig uddannelse har det overordnede ansvar for køkkenlederuddannelsens tilrettelæggelse.

For så vidt angår den teoretiske del af uddannelsen, kurserne på husholdningsskolerne, er disse godkendt i henhold til lov om husholdningsskoler m.v., § 3 stk. 3. Den praktiske oplæring på institutioner forestås og planlægges af fællesudvalget.

Under ministeriets nuværende opbygning hører husholdningsskolerne sammen med de andre frie kostskoler under direktoratet for folkeskolen, folkeoplysning, seminarier m.v. I henhold til husholdningsskoleloven § lo er undervisningsdirektøren undervisningsministerens tilsynsførende med husholdningsskolerne, i praksis udføres tilsynet af undervisningsinspektøren for husholdningsundervisningen.

b) HUSHOLDNINGSTEKNIKERUDDANNELSEN.

Denne uddannelse administreres også af direktoratet for folkeskolen, folkeoplysning, seminarier m.v. i lighed med den teoretiske del af køkkenlederuddannelsen.

c) KØKKENASSISTENTUDDANNELSEN (EFG).

EFG-uddannelserne er oprettet i henhold til lov nr. 291 af 7. juni 1972. Uddannelserne administreres af direktoratet for erhvervsuddannelserne, og tilsynsfunktionen udføres af direktoratets uddannelseskonsulenter.

For så vidt angår den del af EFG-uddannelserne der foregår på husholdningsskoler har tilskud til driftsudgifterne til køkkenassistentuddannelsen været ydet som en foreløbig ordning og for et begrænset antal skoler på følgende måde:

Efter forsøgsloven for de erhvervsfaglige grunduddannelser afholder direktoratet for erhvervsuddannelserne alle driftsudgifterne i forbindelse med de 2.-dels-uddannelser, der finder sted på husholdningsskolerne.

Direktoraternes tilskudsforvaltning udbetaler a conto forskud på grundlag af et af direktoratet for erhvervsuddannelserne godkendt budget.

Det endelige regnskab godkendes i direktoratet for erhvervsuddannelserne.

For så vidt angår den pædagogiske tilrettelæggelse og styring, er der i henhold til forsøgsloven oprettet et forsøgsråd samt for hvert hovederhvervsområde et forsøgsudvalg, der samarbejder med de faglige fællesudvalg for lærlingeuddannelserne og brancheudvalgene for specialarbejderuddannelserne.

Spørgsmål vedrørende køkkenassistentuddannelsen, herunder kantinemedhjælperuddannelsen og køkkenmedhjælperuddannelsen, hører under forsøgsudvalget for levnedsmiddelområdet. Jfr. bilag 3.

5.2. UDVALGETS forslag til styring af forplejningsuddannelserne.

UDVALGET har som bilag 9 udarbejdet udkast til bekendtgørelse i henhold til husholdningsskolelovens § 3 indeholdende bestemmelser om den pædagogiske styring af kostforplejningsuddannelserne. Uddannelserne foreslås administreret som undervisningen på husholdningsskolerne i øvrigt.

For så vidt angår skolernes økonomiske forhold, er UDVALGET af den opfattelse, at de administrative forhold i forbindelse med EFG-uddannelser på husholdningsskoler må løses i overensstem-

melse med forholdene for EFG-uddannelser på andre skoleformer end tekniske skoler og handelsskoler.

Med hensyn til elevstøtte foreslås samme regler som for øvrige EFG-elever.

UDVALGET foreslår, at der nedsættes et uddannelsesnævn.

Sammensætningen af nævnet foreslås som følger:

Foreningen af Husholdningsskoler
Foreningen af Husholdningslærere
Fællesudvalget for Huslig Uddannelse
Økonomaforeningen
Foreningen af Køkkenledere
Repræsentant for de uddannelsessøgende
De frie Kostskolers Fællesråd
Kommunernes Landsforening
Amtsrådsforeningen

Det foreslås, at ministeriet stiller sekretariatsbistand til rådighed for uddannelsesnævnet.

Nævnet vil bl.a. have til opgave at rådgive om husholdningsskolernes kapacitet og udnyttelse, om rekrutteringen til økonomauddannelsen, husholdningstekniker- og husholdningsleder-uddannelseme, og om uddannelsesplanernes ajourføring. Nævnet må desuden rådgive om uddannelsernes afsluttende prøver og indstille til direktoratet, hvilke dispensationsansøgninger, der bør imødekommes, og på hvilke skoler nye uddannelsestilbud vil kunne tilrettelægges.

For så vidt angår uddannelsen i basisåret inden for EFG-levnedsmiddelområdet, vil den fortsat varetages af det til enhver tid værende organ herfor.

Med hensyn til kantinemedhjælper-, køkkenmedhjælper- og køkkenassistentuddannelserne (EFG 2.dels uddannelser) foreslår UDVALGET, at det til enhver tid værende organ for

levnedsmiddelområdet i samarbejde med det ovenfor omtalte uddannelsesnævn er rådgivende om de enkelte uddannelsers faglige indhold og planlægning;.

Endelig foreslår UDVALGET, at nævnet rådgiver om husholdningstekniker- og husholdningslederuddannelsen samt eventuelt husholdningsmerkonomuddannelsernes indhold og planlægning i samarbejde med levnedsmiddelområdets ansvarlige organ, for tiden forsøgsudvalget.

Til varetagelse af en forsvarlig oplæring af EFG-eleverne i praktikperioderne foreslås opretholdt en konsulentordning i lighed med konsulentordninger for andre uddannelser af tilsvarende opbygning. UDVALGET forestiller sig enten, at lærere ved de skoler, der tilbyder uddannelserne, udfører konsulentfunktioner eller, at særligt ansatte konsulenter varetager funktionerne.

Den vigtigste konsulentfunktion vil være at føre tilsyn med praktikpladserne og således sikre, at elevernes uddannelse under praktikopholdene er i overensstemmelse med uddannelsesplanerne og har sammenhæng med den forudgående teoretiske uddannelse i form af skoleophold.

Herudover skal konsulenterne være uddannelsesnævnet og ministeriet behjælpeligt med spørgsmål af betydning for uddannelsen, herunder kapacitetsbehov og uddannelsesbehov i forskellige egne af landet, jfr. kapitel 3.2. c).

UDVALGET foreslår udarbejdet en konsulentinstruks.

UDVALGET forudsætter, at der også for husholdningstekniker- og husholdningslederuddannelsen sker en koordinering med andre tekniske eksamensuddannelser på tilsvarende niveau, jfr. det af undervisningsministeriet i november 1976 nedsatte udvalg, hvis opgave er at udarbejde forslag til koordinering af de erhvervsfaglige forsøgsuddannelser og eksamensuddannelserne ved de tekniske skoler.

Kursustilbud af interesse for uddannede på kostforpelningslinien vil især være af milieu- og kemifaglig art.

KAPITEL 6

Økonomiske konsekvenser.

6.1. Anlægsøkonomiske udgifter.

UDVALGET har ved udarbejdelsen af forslag til uddannelser på forplejningslinien lagt til grund, at køkkenassistentuddannelsen, husholdningstekniker- og husholdningslederuddannelserne placeres på husholdningsskoler, jfr. kapitel 4.

Som anført i kapitel 4 finder den forudgående basisuddannelse sted på tekniske skoler.

Ifølge foreløbige udbygningsplaner vil der over en årrække indtil fuld udbygning finde en stigende tilgang sted til EFG-uddannelserne, således også inden for levnedsmiddelområdet. Til dette områdes basisår optoges i august 1976 558 elever. Ved fuld udbygning regnes med en tilgang på 2.ooo elever årligt til dette område. Som anført i kapitel 3 anslås herefter 5oo - 7oo elever at vælge kostforplejningslinien efter gennemført basisår mod en tilgang pr. august 1976 på 132 og en forventet tilgang pr. august 1977 på 162 elever.

Ved fuld udbygning af levnedsmiddelområdet vil de eksisterende husholdningsskoler næppe have tilstrækkelig kapacitet til optagelse af de elever, der vælger EFG-køkkenassistentuddannelsen, uanset det forudsættes, at de nuværende uddannelseskursus aftrappes, jfr. kapitel 3.

For så vidt angår de efterfølgende uddannelser, må man tage i betragtning, at en naturlig følge af den stigende elevoptagelse til basisåret må afstedkomme en stigende interesse for de i betænkningen foreslåede uddannelser.

UDVALGET er opmærksom på, at der på husholdningsskolerne forefindes dels egnet udstyr, dels en kvalificeret lærerstab, der hidtil har undervist inden for samme fagområde. Med et større antal elever vil der være behov for yderligere udstyr og inventar. Efteruddannelse af lærerne vil kurene foregå på eksisterende uddannelsesinstitutioner, f.eks. Specialkursus i husholdning på Århus universitet.

Med en fuld udbygning skønner man, at der til anlæg af kostforplejningsuddannelserne vil blive behov for ca. 2o mio. kr.

6.2. Driftsøkonomiske udgifter.

Etablering af uddannelser indebærer driftsøkonomiske konsekvenser på områder som lærerlønninger, materiale, forbrug af energi og lokaleudglfter.

Da uddannelserne foreslås etableret som EFG-uddannelser samt overbygninger hertil, og da der uafhængigt af etableringen af de af UDVALGET foreslåede uddannelser påregnes en stigende årlig elevoptagelse indtil fuld udbygning af levnedsmiddelområdet, vil UDVALGETS forslag om nye kostforplejningsuddannelser ikke medføre forøgede driftsudgifter for uddannelsen i basisåret.

Med en elevtilgang til køkkenassistentuddannelsen på 5oo - 7oo årligt er UDVALGET af den opfattelse, at driftsudgifterne hertil vil andrage ca. 12 - 15 mio. kr. årligt. Driftsudgifterne til de efterfølgende uddannelser vil med et elevtal på loo andrage ca. 2 mio. kr. årligt.

UDVALGET finder anledning til at fremhæve, at kostdagprisen, d.v.s. nettoudgiften til kost (indkøb af mad-råvarer) pr. person, på institutioner med kostforplejning ifølge oplysninger indhentet fra socialstyrelsen alene på døgninstitutioner for børn og unge og på døgninstitutioner inden for åndssvageforsorgen og særforsorgen andrager ca. 3oo mio. kr. årligt.

Der er således tale om et uddannelsesområde, der ikke blot har vide aspekter i ernærings- og sundhedsmæssig henseende, men har betydning for samfundets omkostningsniveau, hvad angår indkøb og udnyttelse af levnedsmidler, energiforbrug m.v.

KAPITEL 7

UDVALGETS resterende opgaver.

I henhold til UDVALGETS kommissorium, afsnit 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, har UDVALGET beskæftiget sig med opbygningen af en oldfrueuddannelse fælles for hospitalssektoren og hotelsektoren.

I begyndelsen af 197o'erne afgav et af Amtsrådsforeningen i Danmark nedsat udvalg en betænkning om en oldfrueuddannelse for hospitalssektoren. Denne betænkning blev drøftet på et UDVALGSmøde, og man fandt det hensigtsmæssigt at lade undervisningsministeriet indkalde Amtsrådsforeningen til et møde med henblik på tilvejebringelse af muligheder for et samarbejde med EFG-uddannelserne.

Undervisningsministeriet indkaldte herfor til et møde i april 1975, hvortil man foruden en repræsentant for Amtsrådsforeningen i Danmark, havde indbudt en repræsentant for forsøgsudvalget for levnedsmiddelområdet og Centralforeningen af Hotelvært og Restauratørforeningen i Danmark (CHR).

Formålet med mødet var at undersøge, om der var interesse for at få koordineret de to former for oldfrueuddannelse.

Til dette formål nedsattes en arbejdsgruppe, som fik til opgave at undersøge, om der kunne etableres en oldfrueuddannelse fælles for de to områder i tilknytning til levnedsmiddelområdets basisuddannelse, enten i forbindelse med en eksisterende 2.dels uddannelse eller som en helt ny 2.dels uddannelse.

I februar 1976 afgav arbejdsgruppen en rapport til UDVALGET, hvoraf det fremgik, at man med baggrund i arbejdsgruppens drøftelser havde udarbejdet en uddannelsesmodel, der byggede på levnedsmiddelområdets basisår med en varighed på 2.del af tre år og 3o uger, vekslende mellem skole- og praktikophold. Arbejdsgruppens rapport er vedlagt som bilag 8.

På UDVALGETS møde i marts 1976 blev rapporten drøfte. På dette møde drøftedes yderligere spørgsmålet om adgangsveje til

en eventuel fælles oldfrueuddannelse, idet UDVALGET orienteredes om en rapport om milieufagenes indpasning i EFG-uddannelserne, som en arbejdsgruppe nedsat af forsøgsudvalget inden for servicefagene efter henstilling fra forsøgsrådet var ved at udarbejde. Milieufagene omfatter rengøringsuddannelserne.

UDVALGET vedtog at nedsætte en arbejdsgruppe, der skulle dels overveje den af den ovennævnte arbejdsgruppe afgivne rapport om milieufagene, dels undersøge mulighederne for adgangsveje fra såvel levnedsmiddelområdets som serviceområdets basisår til en 2.dels EFG-uddannelse, der kunne være adgangsgivende til en oldfrueuddannelse i form af en overbygning til en sådan eventuel ny EFG-uddannelse.

Arbejdsgruppen kom til at bestå af repræsentanter for følgende organisationer og myndigheder:

Centralfor, af Hotelvært- og Restauratørfor, i Danmark
Foreningen af Husholdningsskoler
Oldfrueforeningen i Danmark
Amtsrådsforeningen i Danmark
Åndssvageforsorgen
Forsøgsudvalget for Levnedsmiddelområdet
Forsøgsudvalget for Serviceområdet
Undervisningsministeriet

Yderligere blev en repræsentant for Hotel- og Restaurationsfagenes Fællesudvalg for Lærlingesager indbudt som deltagende i arbejdsgruppen, men opfordringen blev ikke efterkommet.

Arbejdsgruppen fik til opgave:

at undersøge mulighederne for oldfrueuddannelsens indpasning i EFG-systemet med mulig rekruttering til 2.dels undervisning fra basisuddannelserne inden for såvel levnedsmiddelområdet som serviceområdet.

Arbejdsgruppen afholdt sit første møde i september 1976, på hvilket der orienteredes om de hidtidige bestræbelser for etablering af en uddannelsesmodel, der kunne føre frem til en oldfrueuddannelse. Repræsentanten fra servicefagene oplyste, at en rapport var på vej til forsøgsrådet om rengøringsfagenes indpasning i EFG-uddannelserne, servicefagene, og det blev her påpeget, at der ville kunne opstå vanskeligheder med tilgang til en 2.dels rengøringsuddannelse med tilgang fra også levnedsmid-

delområdets basisår, idet der i basisåret i servicefagene er indeholdt et ikke ubetydeligt antal fagtimer fra rengørings-fagene.

Det konkluderedes på mødet, at man skulle fortsætte bestræbelserne for en fælles 2.dels uddannelse for de to områders basisuddannelse med henblik på etablering af en overbyggende oldfrueuddannelse.

Arbejdsgruppen har ikke afholdt yderligere møder, idet en afklaring af forslaget om etablering af rengøringsfagene må være foretaget før det videre arbejde i arbejdsgruppen under UDVALGET kan finde sted. Begrundelsen herfor er at en udelukkelse af adgang til rengøringsfagene fra levnedsmiddelområdets basisår medfører, at arbejdsgruppen enten må have ændret sit kommissorium eller nedlægge sit hverv i henhold til det eksisterende kommissorium.

UDVALGET vil i sine fortsatte overvejelser være opmærksom på en eventuel etablering af en husholdningsuddannelse sigtende mod private husholdninger.

B I L A G.

Bilag 1

DEN ERHVERVSMÆSSIGE GRUNDUDDANNELSES HUSLIGT BESLÆGTEDE LINIER

En arbejdsgruppe under Pædagogisk Arbejdsudvalg har arbejdet med problemerne vedrørende *en grundlæggende uddannelse til huslige erhverv i ungdomsskolen.*

Uddannelsens planlægning.
Arbejdsgruppen har søgt at fastlægge de undervisningsfag og praktiske færdigheder, som er af grundlæggende betydning som forudsætning for senere uddannelse og virksomhed.

Arbejdsgruppen har arbejdet med forslag til undervisningsplaner for en undervisning med følgende karakteristiske egenskaber:

1) Uddannelserne skal være af værdi for arbejdsområdet og for de unge selv.
2) Undervisningstilbuddene bør rettes til både unge piger og unge mænd, men det skal dog ikke udelukke, at der, hvor forholdene taler derfor, etableres linier for enten unge piger eller unge mænd.
3) Der bør skabes gode forbindelser til forskellige fortsatte uddannelser.

Kortlægning af uddannelsernes mulige sigte.
Ved omfattende undersøgelser har arbejdsgruppen foretaget en kortlægning af et betydeligt antal beskæftigelser og uddannelser, der har det fællestræk, at en husligt præget foruddannelse udgør en ønskelig forudsætning eller eventuelt bør fastsættes som en adgangsbetingelse.

Arbejdsgruppen har dernæst foretaget en gruppering af disse beskæftigelser og uddannelser i tre grupper, som hver for sig har visse fællestræk:

Gruppe 1.

Fællestrækket er
omsorg
forsorg
undervisning.

Gruppen består af følgende områder:

Ledere og medhjælp i store og små husholdninger.
Hjemmehjailpere.
Husmoderafløsere.
Sygeplejersker og sygeplejere.
Sygehjælpere.
Stewardesser.
Barneplejersker.
Børnehavepædagoger.
Fritidshjemspædagoger.
Skolekøkkenlærerinder.
Husholdningslærerinder.

Gruppe 2.

Fællestrækket er
levnedsmiddelindustri og -distribution.

Gruppen består af følgende områder:

Økonomaer.
Kantineledere.
Koge-og smørrebrødsdamer.
Fødevarehandelens personale.
Sukkervare- og chokoladeindustriens personale.
Buffister.
Restaurationernes køkkenpersonale.
Servitricer og serveringspersonale.

Det bemærkes, at der desuden i denne gruppe er følgende områder, som der i det følgende ikke tages hensyn til, fordi der inden for disse foreligger tilstrækkelige uddannelsesmuligheder i umiddelbar forlængelse af folkeskolen:

Slagtere.
Kokke.
Skibskokke.
Tjenere.
Bagere.
Konditorer.
Mejerister.

Gruppe 3.
Fællestrækket er
vask og rengøring.

Gruppen består af følgende områder:
Hotelstuepiger og -oldfruer,
Kahytsjomfruer.
Vaskeri- og renseripersonale.
Rengøringsinspektører.
Hospitalsoldfruer.

Det bemærkes, at arbejdsgruppen ved saledes at inddrage de erhvervsmæssige beskæftigelser og uddannelser i sigtet med sit arbejde har forladt tanken om at skabe en uddannelse eller foruddannelse alene med sigte mod beskæftigelse inden for familie- eller institutionshusholdning.

Arbejdsgruppen har nemlig ment at burde drage konsekvensen af nutidens udviklingstendenser, hvorved arbejdet i hjemmene lettes ved industriens og serviceerhvervenes hastige udvikling, men hvor der til gengæld bliver brug for uddannelse af medarbejderne i de pågældende udeerhverv.

Samtidig har arbejdsgruppen været opmærksom på de institutioner og fælleshusholdninger, der har brug for specialmedarbejdere, som hver for sig varetager et antal husligt prægede funktioner, således i plejehjem for ældre, på hospitaler, i marketenderier og cafeteriaer, og arbejdsgruppen har tænkt på de personer, der virker som hjemmehjælpere og husmoderafløsere.

Undervisningsfagene.

Arbejdsgruppen har gennemgået en række eksisterende uddannelser inden for de her behandlede områder og har fundet, at der kan opstilles en række undervisningsfag fælles for de tre foran karakteriserede grupper, som sammen med suppleringsfag, der måtte være ønskelige for de enkelte grupper, danner gode forudsætninger for senere beskæftigelse og eventuel videreuddannelse.

Fællesfagområder er således blandt andet:
Uddannelsesorientering med ekskursioner.
Hjemmet og familien.
Arbejdspladsen, arbejdstilrettelægning, samarbejdsforhold.
Økonomi, regning m. v.
Hygiejne og sundhedslære.
Kemi og fysik.
Arbejdsteknik og -fysiologi.
Videregående husholdningsteori og praktik.
Boliglære.
Hjemmets og arbejdspladsens materialer.
Arbejdspladsens redskaber og maskiner.

Rammerne om en undervisningsplan.

Arbejdsgruppen har endnu ikke kunnet tilendebringe sine overvejelser vedrørende en nærmere tilrettelægning af undervisningsplaner for de tre grupper, men man mener dog, at de foretagne undersøgelser og det hidtidige arbejde efter alt at dømme må føre til forslag om en deling i tre undervisningslinier svarende til de tre foran opstillede grupper af uddannelser og beskæftigelser.

Den første linie sigter på områder, der er af betydning for personer, der er beskæftiget permanent eller periodisk ved kontakt med mennesker (raske, syge, børn, gamle, invaliderede m. fl.) inden for familiehusholdninger eller i institutionshusholdninger. Arbejdsgruppen er opmærksom på, at der inden for de kortlagte beskæftigelser findes videregående uddannelser, inden for gruppe 1 således omsorgsassistenter, barneplejersker, sygeplejersker, børnehavepædagoger, fritidshjemspædagoger, skolekøkkenlærerinder og husholdningslærerinder. Den her omhandlede forberedelsesundervisning ønskes tilrettelagt, så den kan indgå og godkendes som led i forberedelsen til de pågældende uddannelser.

For andre af de i gruppe 1 indeholdte beskasftigelser og uddannelser bør liniens teoriuddannelse kunne godkendes på linie med eller træde i stedet for den teoriuddannelse, der hidtil er stillet krav om. Det gælder således hjemmehjælpere, husmoderafløsere, plejere, plejersker, diakoner og sygehjælpere.

Den anden linie skulle skabe forudsætninger for specialarbejdere beskæftiget med praktisk arbejde i levnedsmiddelområdet, både i industrien, formidlingen og distributionen. For disse områder er der i øjeblikket ingen tilbud om skolemæssig foruddannelse. For de videregående uddannelser inden for området, således f. eks. økonomauddannelsen, bør et kursus efter nærværende forslag kunne tilgodeses som led i grund- eller foruddannelsen.

Den tredje linie sigter mod en teknisk præ-

get undervisning for unge, der søger beskæftigelse inden for servicevirksomhed med vask og rengøring. Der foreligger ikke i øjeblikket noget tilbud om skolemæssig foruddannelse med dette sigte.

For de videregående uddannelser til f. eks. rengøringsinspektører og hospitalsoldfruer skulle et kursus på denne undervisningslinie kunne tilgodeses jævnsides med andre kurser til de pågældende beskæftigelser.

Alle tre undervisningslinier eller kurser forudsættes foreløbig opbygget i *to trin* å 144 timers undervisning.

1. trin forudsættes tilrettelagt som fællesundervisning for elever på alle tre linier.

2. trin forudsættes at indeholde en specialisering svarende til de tre linier, og antagelig må de tre liniers 2. trin tilrettelægges for helt adskilte elevgrupper eller klasser.

Arbejdets videreførelse.

Vedrørende arbejdsgruppens hidtidige arbejde foreligger en redegørelse udarbejdet september 1964.

Redegørelsen indeholder en oversigt over en lang række huslige og husligt beslægtede fag, beskæftigelser og uddannelser i videste forstand, en oversigt over bestående elementære, almene og videregående undervisningsformer og uddannelser i husførelse og dermed beslægtede fag og arbejdsgruppens skitserede udkast til undervisningsplaner for de tre omtalte uddannelseslinier. Redegørelsen kan med en ajourføring benyttes som arbejdsgrundlag ved videreførelse af arbejdsgruppens arbejde med udformning af detaljerede planer for linierne. En nærmere tilrettelægning af de forskellige linier kan imidlertid først ske efter kontakt og forhandling med en række institutioner, organisationer og foreninger, som må formodes at være interesserede i at medvirke til planens gennemførelse. Herved kan der opstå helt nye muligheder for uddannelsernes udformning. Til den tid kunne arbejdsgruppen ønske iværksat forsøgsundervisning for blandt andet at tilvejebringe undervisningsstof, læremidler m. v. og for at afprøve, om varigheden af de to trin er tilstrækkelig til en forsvarlig gennemgang af de undervisningsfag, der skal behandles, og om resultaterne i øvrigt svarer til det forudsatte sigte, herunder om elever, der har gennemgået sådan forsøgsundervisning, har tilstrækkelige forudsætninger for den fortsatte uddannelse eller beskæftigelse.

Lov nr. 259 af 4. juni 1970.

Lov om folkehøjskoler, landbrugsskoler, husholdnings-skoler og efterskoler.

VI FREDERIK DEN NIENDE, af Guds Nåde Konge til Danmark, de Venders og Gotere, Hertug til >!eavig, Holsten, Stormani, Ditmarsken, Lauenborg og Oldenborg, gor vitterligt:

Folketinget Lar vedtaget og Vi vied Vort samtykke stadfæstet følgende lov:

Kapitel 1. Formål og virksomhed.

§ 1. Folkehøjskoler tilbyder voksne elever en almendannende undervisning og kan. inden for denne give enkelte fag eller faggrupper en fremtrædende plads.

Stk. 2. Folkehojskoler kan, hvor særlige forhold gor sip gældende, tilbyde rettighedsgivende undervisning efter regler, der fastsættes af undervisningsministeren.

Stk. 3. Folkehøjskoler, der har tilrettelagt undervisningen efter stk. 1 med henblik på unge mellem 17 og 19 år, godkendes under navn af ungdomshojskoler.

§ 2. Landbrugsskoler tilbyder kurser til uddannelse af landbrugsmedhjælpere, landbrugsdriftsledere og landbrugsteknikere eller til uddannri.se af gartnere og gartneriteknikere. De kan endvidere tilbyde kurser til uddiinnel.se af mejerister og mejeriteknikere samt andre kurser med tilknytning til landbrugserhvervet eller gartnerfagene. Skoler, der alene tilbyder gartnenuddannelser, godkendes under navn af gartnerskoler.

Stk. 2. Undervisningsministeren bestemmer, hvilke landbrugsuddannelser den enkelte skole kan tilbyde, og udarbejder vejledende undervisningsplaner forde almindelige landbrugskurser. For gartneriuddannelserne k:in undervisningsministeren udarbejde vejlodende undervisningsplaner, fur så vidt angår lærlingeundervisningen under iagttagelse af reelerne i lov om lærlingeforhold.

Stk. 3. Undervisningsministeren fastsætter regler om optagelses- og afgangsprøver for skolernes uddannelseskurser,

§ 3. Husholdningsskoler tilbyder en almendannende undervisning med særligt henblik på hjem og familie og kan give enkelte fag eller faggrupper en fremtrædende plads i undervisningen. Skolerne kan afholde prøver efter regler, der fastsættes af undervisningsministeren, og kan efter ministerens særlige godkendelse tilbyde uddannelser inden for husligt beslægtede erhverv.

Stk. 2. Undervisningsministeren udarbejder vejledende undervisningsplaner for skolernes almindelige kurser.

Stk. 3. Undervisningsministeren fastsætter regler om optagelses- og afgangsprøver for skolernes uddannelseskurser.

§ 4. Efterskoler tilbyder unge mellem 14 og 18 år en almendannende undervisning og kan inden for denne give enkelte fag eller faggrupper en fremtrædende plads. Skolerne kan afholde prøver efter regler, der fastsættes af undervisningsministeren, og kan efter ministerens særlige godkendelse tilbyde erhvervsmæssige grunduddannelser.

§ 5. Skolerne indrettes som kostskoler, men kan ogsa optage hjemmeboende elever til undervisning og samvær. Skolerne kan i særlige tilfalde oprettes uden elevkollegium.

Stk. 2. Skolernes kurser har en varighed af mindst en uge med mindst 5 sammenhar\L'ende undervisningsdage. Landbrugsskoler kan dog tilbyde kurser på mindst 5 enkeltstående undervisningsdage.

Undervisningsmin. dept., 1. afd., j. nr. 11-11-10-69.

§ 6. Elever, der har gennemgået et godkendt kursus på en landbrugsskole, en husholdningsskole eller en efterskole, har ret til et bevis for deltagelsen samt for eventuelle prøver. Undervisningsministeren fastsætter regler om bevisernes form og indhold.

§ 7. Forstanderen og lærerne ved en skole danner et lærerråd.

Kapitel 2. Godkendelse og tilsyn.

§ 8. Godkendelse af en skole, der er omfattet af kapitel 1, meddeles af undervisningsministeren under følgende betingelser:

1. Skolen skal være en privat, selvejende institution, hvis vedtægter er godkendt af undervisningsministeren.
2. Skolens forstander skal være godkendt af undervisningsrrunisteren.
3. Skolen skal råde over egnede lokaler og det fornodne udstvr.
4. Skolens kursusplan skal være godkendt af undervisningsministeren.

Stk. 2. Det er yderligere en betingelse for godkendelse af en landbrugsskole, at undervisningsministeren finder, at der foreligger behov for den pågældende skole.

Stk. 3. Et kursus anses som godkendt, når det er omfattet af den godkendte kursusplan eller er særligt godkendt af undervisningsministeren.

§ 9. Undervisningsministeren kan tilbagekalde en meddelt godkendelse, hvis skolen ikke længere opfylder betingelserne efter § 8. Han kan endvidere tilbagekaldt; godkendelsen, hvis skolens undervisning eller øvrige forhold findes åbenbart i strid med de retningslinjer, der almindeligt følges inden for vedkommende skoleform.

Stk. 2. Tilbagekaldelse af godkendelse efter stk. 1, 2. pkt., kan kun ske efter forhandling med den pågældende skoleforening, jfr. § 13, stk. 2.

§ 10. Undervisningsdirektøren for ungdomsundervisningen er undervisningsministerens tilsynsforende med folkehøjskoler, landbrugsskoler, husholdningsskoler og efterskoler.

Kapittl 3. Tilskud.

§ 11. Til godkendte skoler yder staten tilskud under folgende betingelser:

1. Skolen skal i finansåret have gennemfort ét godkendt kursus af mindst 20 ugers varighed eller to godkendte kurser hvert af mindst 12 ugers varighed.

2. Skolen skal som gennemsnit af «le 3 seneste finansår, i hvilke den har v;i ret i virksomhed, have haft mindst 18 årselever. Har skolen haft mindre end 36 ugers godkendt undervisning i et finansår, nedsættes det krævede antal årselever for det påireldende år efter forholdet mellem det faktiske antal undervisningsuger og 36.

3. Skolens forstander og lærere skal vare aflonnet efter reeler, der fastsættos af undervisningsministeren. De øvrige ansættelsesvilkår skal være skriftligt aftalt.

4. Skolens forstander og lærere, der ifølue vedtægterne for Pensionskassen for Hoj.ikoler, Landbrugsskoler og Husholdningsskoler eller Efterlønskassen for Lærere i Friskolen og Efterskolen kan optages i en af disse, skal være indmeldt eller over for undervisningsministeren have godtgjort, at der på anden måde er sikret dem en passende pension.

Stk. 2. Årselevtallet er summen af elever på godkendte kurser i de enkelte undervisningsuger i finansaret divideret med 40. Der medregnes kun elever, der opfylder aldorsbetingelserne for at opnå statsstøtte, jfr. § 13, stk. 1. og § 14. stk. 2. Undervisning-ministeren fastsætter regler om medregning af elever, som ikke har dansk indfødsret, som kun foltrer en del af et godkendt kursus, eller flom or bevilget fiel eller delvis friplads.

Stk. 3. Undervisningsministeren kan i særlige tilfalde fravige bestemmelserne i stk. 1, nr. 1 og 2.

§ 12. Til et fuldt undervisningsår, jfr. § 4, stk. 1, i lov om statsstøtte til visse private skoler, kræves for folkehøjskolernes vedkommende mindst 32 og for de andre skolirs vedkommende mindst 36 ugers godkendt undervisning.

Stk. 2. Er skolens kapacitet ikke fuldt udnyttet til jjodkendt undervisning i et omfanu svarende til 32 ut'er, foretages der efter regler, der fastsattes af undervisningsnunistereri, en forholdsmæssig nrdsattelso af de udgifter, som uden at vare begrænset af årselevtallet indgår i tilskudsgrundlaget.

Ved kursusomlægning kan undervisningsministeren i særlige tilfælde efter forhandling med den pågældende skovforening tiLlade, at der ikke foretages forholdsmæssig nedsætttlse.

Kapitel 4. Elevstot te.

§ 13. Til nedbringelse af elevbetalingen yder staten støtte til elever på folkehøjskoler, derved kursets begyndelse er fyldt 17½ år, til elever på ungdomshojskoler, der ved kursets begyndelse er fyldt 17, men ikke 19 år, til elever på landbrugsskoler og husholdningsskoler, der ved kursets begyndelse er fyldt 16 år, samt til elever på efterskoler, der ved kursets begyndelse er fyldt 14, men ikke 18 år.

Stk. 2. Efter indstilling hvert år fra Foreningen for Højskoler og Landbrugsskoler, henholdsvis Foreningen af danske Landbrugslærere, Husholdningsskolernes Samarbejdsudvalg og Foreningen af frie Ungdoms- es Efterskoler, godkender undervisningsministeren for hver af skoleformerne en ugentlig elevbetaling som grundlag for stuttens beregning.

Stk. 3. Undervisningsministeren fastsætter efter forhandling med folketingets finansudvalg, efter hvilke satser den godkendte elevbetaling skal dækkes af stutten til eleverne. Satserne fastsættes under hensyn til elevernes økonomiske forhold.

§ 14. Staten yder kun støtte til elever, der deltager i et godkendt kursus af mindst 2 ugers varighed.

Stk. 2. Undervisningsministeren fastsætter regler for støtte til elever på ungdømshojsknler, landbrugsskoler og efterskoler, der ikke opfylder aldersbetingelserne efter § 13. stk. 1, til elever, der kun dekaner i en del af et godkendt kursus, samt til elever, der ikke har dansk indfødsret.

§ 15. Undervisningsministeren fastsætter regler om fremgangsmåden ved ansøgning om elevstntte og om dennes udbetaling.

§ 16. En kommune kan yde stntte til elever, der er hjemmehørende i kommunen, td deltagelse i godkendte kurser på folkehøjskoler, landbrugsskoler, husholdningsskoler og efterskoler.

Kapitel 5. Tilskud til fortsat uddannelse.

§ 17. Efter regler, der fastsættes af undervisningsministeren, kan staten yde tilskud til kurser til fortsat uddannelse af skolernes forstandere og lærere.

§ 18. Efter regler, der fastsættes af undervisningsministeren, kan staten yde tilskud til aflønning af forstandere og lærere, der har hel eller delvis tjenestefrihed under fortsat, uddannelse.

Kapitel 6. Forsøgsvirksomhed.

§ 19. Undervisningsministeren kan fravige lovens bestemmelser i det omfang, dette er påkrævet for at fremme forsøgsvirksomhed inden for lovens område.

Stk. 2. Efter undervisningsministerens bestemmelse kan staten yde tilskud til forsøgsundervisning inden for lovens område.

Kapitel 7. Pension.

§ 20. Pension til forstandere og lærere ved skolerne udredes af Pensionskassen for Højskoler, Landbrugsskoler og Husholdningsskoler, henholdsvis af Efterlønskassen for Lærere i Friskolen og Efterskolen. De nærmere regler om pensionskassens og efterlønskassens virksomhed fastsættes i vedtægter, der stadfæstes af undervisningsministeren og ministeren for statens lønnings- og pensionsvæsen.

Stk. 2. Staten yder tilskud til pensionskasserne efter regler, der fastsættes i vedtægterne.

Kapitel 8. Landbrugsskolerådet.

§ 21. Undervisningsministeren nedsætter et landbrugsskoleråd.

Stk. 2. Kadet består af direktøren for ungdomsundervisningen som formand og 7 andre medlemmer, hvoraf 3 udpeges af Foreningen af danske Landbrugslærere, 1 af De samvirkende danske Landboforeninger, 1 af De samvirkende danske Husmandsforeninger og '2 af Foreningen Danmarks Landboungdtim. Rådets medlemmer beskikkes for indtil 4 år ad gangen.

Stk. 3. Undervisningsministeren fastsætter rådets forretningsorden.

Stk. 4. Rådets udtalelse indhentes om følgende spørgsmål vedrørende landbrugsuddannelsen:

1. Behovet for oprettelse af nye og udvidelse af bestående landbrugsskoler, jfr. § 8, stk. 2.
2. Udkast til vejledende undervisningsplaner, jfr. § 2, stk. 2, 1. pkt.
3. Godkendelse af individuelle kursusplaner, jfr. § 8, stk. 1, nr. 4.
4. Fordeling af kurser på de enkelte landbrugsskoler, jfr. § 2, stk. 2, 1. pkt.
5. Udkast til regler efter § 2, stk. 3, og § 6.
6. Fremkaldelse af nye uddannelsestilbud.
7. Ansøgninger om godkendelse af forsøgsundervisning i henhold til § 19.

Kapitel 9. Ikrafttrædelses- og overgangsbestemmelser m. v.

§ 22. Loven har virkning fra den 1. april 1970, jfr. dog stk. 2-5.

Stk. 2. For skoler, der ved lovens ikrafttræden er godkendt som privatejede skoler, har bestemmelsen i § 8, stk. 1, nr. 1, først virkning fra det tidspunkt, skolen søger ny forstander godkendt eller overgår til at være selvejende institution.

Stk. 3. Bestemmelsen i § 12, stk. 1, har virkning fra den 1. august 1969. Bestemmelserne i § 12, stk. 1 og 2, kan dog for tiden indtil den 1. april 1971 ikke anvendes over for landbrugsskoler, husholdningsskoler og efterskoler, der har haft 32 ugers godkendt undervisning i finansåret.

Stk. 4. De i henhold til lov nr. 226 af 3. juni 1967 om efterskoler godkendte ungdomshøjskoler betragtes efter lovens ikrafttræden som efterskoler, jfr. § 4, medmindre de opnår godkendelse efter § 1, stk. 3. Uden denne godkendelse kan de bevare navn af ungdomshøjskoler indtil den 1. august 1971.

Stk. 5. Reglerne i kapitel 4 anvendes ved kurser, der påbegyndes efter den 31. juli 1970.

§ 23. Følgende bestemmelser ophæves:

1) Lov om folkehøjskoler og landbrugsskoler, jfr. lovbekendtgørelse nr. 156 af 16. maj 1959.

2) Lov om husholdningsskoler og husholdningsseminarier m. m., jfr. lovbekendtgørelse nr. 167 af 4. juni 1959, bortset fra § 15, stk. 1-3.

3) Lov nr. 226 af 3. juni 1967 om efterskoler.

4) § 12 i lov nr. 337 af 18. juni 1969 om statsstøtte til visse private skoler.

Stk. 2. Reglerne om elevstøtte i de love, der er nævnt i stk. 1, bevarer deres gyldighed for kurser, der påbegyndes inden den 1. august 1970.

§ 24. Loven gælder ikke for Grønland, men kan ved kongelig anordning sættes i kraft for Grønland med de afvigelser, som landsdelens særlige forhold tilsiger.

Stk. 2. Loven gælder ikke for Færøerne, men lovens bestemmelser om landbrugsskoler, husholdningsskoler og efterskoler kan ved kongelig anordning sættes i kraft for Færøerne med de afvigelser, som landsdelens særlige forhold tilsiger.

Givet på Amalienborg, den 4. juni 1970.

Under Vor Kongelige Hånd og Segl.

FREDERIK R.

Helge Larsen.

Bemærkninger i lovforslaget til § 3.

Til § 3.

Til stk. 1.

Bestemmelsen træder i stedet for § 1, stk. 1, i lov om husholdningsskoler, dog således at man ikke finder det hensigtsmæssigt at opretholde en sondring mellem den faglige og den almendannende undervisning, men tværtimod må understrege, at hele undervisningen på de normale kurser må betragtes som almendannende med særligt sigte på opgaverne i hjemmet og på den aktuelle familie- og samfundsstruktur.

Den gældende lovs § 1, stk. 1, begrænser skolernes virksomhed til at omfatte „unge kvinder". Man har ikke gentaget denne bestemmelse, idet man finder det ønskeligt, at den almendannende undervisning med sigte mod opgaverne i hjemmet også bør stå åben for mænd såvel som for ældre kvinder.

Bestemmelsen om at tilbyde uddannelser inden for husligt beslægtede erhverv og om adgangen til at holde prøver er ny og betegner en udvidelse i forhold til den gældende lovs formålsbestemmelse. Det er karakteristisk for udviklingen i det moderne samfund, at adskillige praktiske opgaver flytter ud af hjemmet og varetages erhvervsmæssigt inden for de såkaldte „husligt beslægtede erhverv". Det drejer sig om en række serviceprægede opgaver i forbindelse med levnedsmidler, sanitet eller pleje- og omsorgsfunktioner. I nogle tilfælde udføres arbejdet i fælleshusholdninger, i andre tilfælde foregår det i produktions- og distributionsvirksomheder. Det er også karakteristisk, at dette arbejdsområde i høj grad varetages af kvindelig arbejdskraft, og at der kun i begrænset udstrækning er tilrettelagt uddannelser, der sigter mod erhvervsmæssig virksomhed inden for feltet. Det kan dog nævnes, at der på en enkelt husholdningsskole under lovgivningen om tekniske skoler er godkendt forsøg med en uddannelse af ledere til institutionshusholdninger, og at der ligesom i andre skoleformer er etableret forsøg med et orienteringskursus som forberedelse til de sociale uddannelser. Man finder, at husholdningsskolerne med deres anlæg og udstyr, deres fast etablerede lærerkredse og deres undervisningserfaring bør have mulighed for at tilbyde kurser, der kan indgå som større eller mindre dele af allerede eksisterende eller fremtidig tilkommende uddannelser til de husligt beslægtede erhverv. Som anført i bestemmelsen vil sådanne kurser forudsætte en særlig godkendelse, ligesom det vil være naturligt, at kurserne afsluttes med en prøve. Samtidig bør det iagttages, at der ikke på husholdningsskolerne igangsættes uddannelser, som mere hensigtsmæssigt varetages af de tekniske skoler eller specialarbejderskolerne.

Bestemmelsen åbner endvidere mulighed for, at der inden for de almindelige skolefag tilbydes rettighedsgivende undervisning, der kan slutte med statskontrollerede prøver. Sådanne kurser bør fortrinsvis tilrettelægges for voksne elever, der ikke har mulighed for at aflægge prøver i folkeskolen, ungdomsskolen eller på en efterskole.

Til stk. 2.

Bestemmelsen om, at undervisningsministeren udarbejder vejledende planer for skolernes almindelige kurser, er ny, men svarer til hidtil fulgt praksis. Der henvises i øvrigt til bemærkningerne til § 8, stk. 1, nr. 4.

Til stk. 3.

Regler om optagelses- og afgangsprøver for skolernes uddannelseskurser bør fastsættes efter forhandling med de organisationer, der dækker det pågældende område af arbejdsmarkedet. Man finder det ikke rimeligt at begrænse emne- og fagkreds, men til gengæld væsentligt at sikre, at uddannelseskurserne med hensyn til niveau, kvalitet og anvendelighed er i overensstemmelse med udviklingen.

For så vidt angår de statskontrollerede prøver anses det for en selvfølgelig forudsætning, at disse afholdes i overensstemmelse med de for vedkommende prøver i øvrigt fastsatte regler.

Lov om erhvervsfaglige forsøgsuddannelser.

VI MARGRETHE DEN ANDEN, af Guds Nåde Danmarks Dronning, gør vitterligt:

Folketinget har vedtaget og Vi ved Vort samtykke stadfæstet følgende lov:

§ 1. Undervisningsministeren kan iværksætte forsøgsuddannelser med henblik på at skabe et uddannelsessystem for unge, der efter det 9. skoleår ønsker at opnå en erhvervsfaglig grunduddannelse.

§ 2. De enkelte uddannelsesforsøg skal normalt omfatte et større erhvervsområde og tilrettelægges således, at den uddannelsessøgende successivt vælger en uddannelse i overensstemmelse med evner og interesser.

Stk. 2. I fortsættelse af den almene grundskole skal der i uddannelserne indgå undervisning i almene fag, som navnlig sigter mod at give den uddannelsessøgende forståelse af erhvervs- og samfundslivet.

Stk. 3. Forsøgsuddannelserne opbygges således, at de kan forlades på passende trin med en vis erhvervskompetence, at en afbrudt uddannelse kan genoptages, samt at uddannelsesskift lettes.

§ 3. Uddannelserne indledes normalt med en 1-årig basisuddannelse, der omfatter en grundlæggende orientering og indføring i erhvervsområdet. Basisuddannelsen foregår på skoler, eventuelt suppleret med virksomhedsophold.

Stk. 2. Efter basisuddannelsen gennemgår den uddannelsessøgende en uddybende erhvervsfaglig uddannelse med hovedvægt på den praktiske oplæring inden for et valgt uddannelsesområde. Uddannelsen foregår dels på praktiksteder, dels på skoler, idet samspillet mellem skole og praktiksted kan variere fra et forsøgsområde til et andet efter uddannelsesmæssige hensyn.

Stk. 3. Hvor forholdene taler for det, kan den i stk. 2 nævnte uddannelse overvejende eller helt gennemføres på skole.

Stk. 4. Der tilrettelægges en rådgivning for de uddannelsessøgende med hensyn tu valg af uddannelse og erhverv og personlige problemer.

§ 4. Undervisningsministeren nedsætter et forsøgsråd på 15 medlemmer bestående af en formand, 5 medlemmer udpeget af undervisningsministeriet, hvoraf 2 skal repræsentere den pædagogiske sagkundskab inden for de erhvervsfaglige uddannelsesområder, 1 medlem udpeget af arbejdsministeriet samt 4 arbejdsgiverrepræsentanter og 4 arbejdstagerrepræsentanter. Repræsentanterne for arbejdsmarkedet udpeges af henholdsvis Dansk Arbejdsgiverforening og Landsorganisationen i Danmark, således at der sikres arbejdslederne og de uddannelsessøgende repræsentation i rådet.

Stk. 2. Undervisningsministeren kan beskikke stedfortrædere for rådets medlemmer.

§ 5. Efter samråd med de i § 6 nævnte udvalg nedsætter forsøgsrådet for hvert forsøgsområde et forsøgsudvalg. Dette skal bestå af 8 til 10 medlemmer: 2 medlemmer, der er særligt pædagogisk sagkyndige inden for vedkommende område, resten udpeget ligeligt af arbejdsgiver- og arbejdstagfrorganisationer, således at der sikres arbejdsledere og de uddannelsessøgende repræsentation. De enkelte forsøgsudvalg kan supplere sig med andre sagkyndige.

§ 6. De fælles faglige udvalg og brancheudvalg, der er nedsat i medfør af § 24 i lov om lærlingeforhold og § 4 i lov om specialarbejdere m. fl. og omskoling, medvirker ved forsøgsuddannelsernes tilrettelæggelse og gennemforelse.

§ 7. Forsøgsrådet virker initiativtagende ved forsøgsuddannelsernes planlægning og gennemførelse. Rådet er rådgivende for undervisningsministeren og udtaler sig om alle væsentlige spørgsmål vedrørende uddannelserne.

Stk. 2. Efter forslag fra forsøgsudvalgene afgiver rådet indstilling til undervisningsministeren om iværksættelse af uddannelsesforsøg og sørger for den nødvendige samordning af forsøgene.

Stk. 3. Rådet skal medvirke ved samordning af forsøgsuddannelserne med andre uddannelser for unge på samme alderstrin og i rimeligt omfang med den almene grundskole og de efterfølgende og videregående uddannelser.

Stk. 4. Efter forhandling med forsøgsudvalgene og de i § 6 nævnte udvalg fastsætter forsøgsrådet nærmere bestemmelser om udvalgenes opgaver.

§ 8. Ansvaret for de enkelte forsøgsuddannelsers faglige indhold samt planlægning og styring påhviler forsøgsudvalgene i samarbejde med de i § 6 nævnte udvalg. Andre uddannelsesorganer kan inddrages i planlægningen.

Stk. 2. Undervisningsministeren stiller faglig og pædagogisk bistand til rådighed for forsøgsudvalgene og de i § 6 nævnte udvalg.

§ 9. Forsøgsudvalgene fastsætter i samråd med de fælles faglige udvalg retningslinierne for uddannelse på praktikstederne og drager omsorg for, at uddannelsen foregår i overensstemmelse hermed.

Stk. 2. De enkelte praktiksteder godkendes af vedkommende fælles faglige udvalg. Godkendelsen kan tilbagekaldes.

§ 10. Undervisningsministeren bestemmer efter indstilling fra forsøgsrådet, på hvilke uddannelssteder den erhvervsfaglige skoleundervisning skal foregå.

§ 11. Driftsudgifter ved undervisning på skole i forbindelse med forsøgene afholdes af staten. Undervisningsministeren fastsætter regler herom og kan fastsætte særlige tilskudsbetingelser for skolerne, for så vidt angår den erhvervsfaglige undervisning.

Stk. 2. Udstyr og inventar til brug for undervisningen kan stilles til rådighed af staten.

Stk. 3. Udgifter til opførelse, til- og ombygning og køb af ejendomme til brug ved gennemførelsen af undervisningen afholdes efter de for vedkommende skoleform gældende regler. Tilsvarende gælder med hensyn til indretning af lejede lokaler.

Stk. 4. Nærmere regler om ydelse af statsstøtte i henhold til stk. 2 og 3 kan fastsættes af undervisningsministeren med godkendelse af finansudvalget.

§ 12. Under skoleundervisningen ydes der de uddannelsessøgende en godtgørelse, der beregnes under hensyn til den løn, lærlinge inden for det pågældende hovederhvervsområde på tilsvarende uddannelsestrin opnår. Godtgørelsen ydes efter regler, der fastsættes af undervisningsministeren.

Stk. 2. Staten yder tiLskud til dækning af de uddannelsessøgendes befordring i anledning af skoleundervisningen efter samme regler som for lærlinge.

§ 13. De nærmere bestemmelser om de uddannelsessøgendes retlige forhold under uddannelsen, herunder formen for indgåelse af aftaler mellem de uddannelsessøgende og praktikstederne, fastsættes for hvert forsøgsområde af undervisningsministeren efter indstilling fra forsøgsrådet. Rådet skal indhente indstilling fra forsøgsudvalgene og de 1 § 6 nævnte udvalg.

§ 14. Tvistigheder mellem den uddannelssøgende og praktikstedet kan indbringes for et nævn, der nedsættes af undervisningsministeren.

Stk. 2. Nævnet består af en formand og 4 faste medlemmer, hvoraf 2 medlemmer beskikkes efter indstilling fra Dansk Arbejdsgiverforening og 2 medlemmer efter indstilling fra Landsorganisationen i Danmark. Herudover tiltrædes nævnet for hver sag af 2 medlemmer med særligt kendskab til det

pågældende erhvervsområde, udpeget af Dansk Arbejdsgiverforening og Landsorganisationen i Danmark. Formanden skal opfylde betingelserne for at kunne udnævnes til dommer.

Stk. 3. Ved nævnets afgørelse kan en praktikaftale ophæves, ligesom der kan tilkendes den skadelidte part erstatning.

Stk. 4. Efter indstilling fra nævnet og forsøgsrådet fastsaetter undervisningsministeren de nærmere regler for nævnets virksomhed.

Stk. 5. Nævnets afgørelse kan ikke indbringes for domstolene.

§ 15. Undervisningsministeren kan udfærdige eller foranledige udfærdiget bestemmelser om, at personer med en erhvervsfaglig grunduddannelse opnår adgang til videregående uddannelser uden for den pågældendes tidligere erhvervs- og uddannelsesområde enten direkte eller efter beståelse af tillægsprøver.

§ 16. Undervisningsministeren kan efter indstilling fra forsøgsrådet og vedkommende forsogsudvalg fravige lærlingeloven i det omfang, det er nødvendigt for at gennemføre forsøgsuddannelserne.

§ 17. Loven træder i kraft den 1. august 1972. Undervisningsministeren kan dog bestemme, at det i § 4 omhandlede forsøgsråd nedsættes tidligere.

Stk. 2. Forslag om revision af loven fremsættes for folketinget i folketingsåret 1975-76.

Stk. 3. Loven gælder ikke for Færøerne og Grønland, men kan ved kongelig anordning sættes i kraft for disse landsdele med de afvigelser, som de særlige færøske og grønlandske forhold tilsiger.

Givet på Christiansborg slot, den 7. juni 1972.

Under Vor Kongelige Hånd og Segl.

MARGRETHE R.

Knud Heineaen.

Bilag 4

Fællesudvalget for
huslig uddannelse
Sekretariatet
Skindergade 31, 4. sal
1159 København K.
Tlf. 01 - 12 95 64
bedst ti. og to.

1. september 1976.

Redegørelse for arbejdet med uddannelse til køkkenleder under Fællesudvalget for huslig uddannelse stilet til Fællesudvalgets medlemmer.

Fællesudvalget for huslig uddannelse begyndte uddannelsen til køkkenleder som forsøg i 4 amter i 1963, da man fandt, at der manglede muligheder for uddannelse af praktisk dygtige unge, som ikke ønskede at arbejde i hospitalskøkkener.

I løbet af 1964-65 gik landets øvrige (gamle) amter med i arbejdet.

Forsøget blev økonomisk støttet af Tipstjenestens midler. Husassistenternes fagskole oprettede de første uddannelseskurser.

I juni 197o blev lov nr. 259 om Husholdningsskoler, efterskoler m.fl. vedtaget. Ifølge § 3, stk. 1 og 3 kan husholdningsskolerne tilbyde uddannelser inden for husligt beslægtede fag. Da der var stor tilstrømning til uddannelsen blev efterhånden følgende skoler tilknyttet Fasllesudvalgets arbejde:

Husassistenternes Fagskole,
Vinding Husholdningsskole,
Midtjyllands Husholdningsskole,
Ankerhus Husholdningsskole,
Suhr's Husholdningsskoler og
Struerskolen.

Samtidig arbejdede Fællesudvalgets arbejdsudvalg med undervisningsplaner for skolerne og med retningslinier for oplæring i praktik i to praktikperioder på et år med mellemliggende og afsluttende 2o ugers kursus.

Kurserne afsluttes med prøve med censorer, beskikkede af undervisningsministeriet, og der udleveres bevis for gennemgået uddannelse.

Til at rådgive og støtte eleverne i den praktiske oplæring nedsattes straks fra uddannelsens begyndelse lærestedsudvalg i de enkelte amter. Lærestedsudvalgene består af lokale medlemmer

2.

af de i Fællesudvalget repræsenterede organisationer. Disse udvalg ansætter lærestedsrådgivere, der nogle steder er konsulenter, som efter aftale bruger nogle timer hver måned til dette arbejde, andre steder er lærestedsrådgiveren ansat alene for at løse denne opgave. For at få dækning af de 30% af lønnen til konsulenterne, som skal betales af organisationerne selv, beder man de institutioner, der er interesserede i at ansætte køkkenlederelever, betale et mindre årligt beløb (p.t. kr. 300).

Lærestedsrådgiveren besøger jævnligt eleverne på deres arbejdspladser og sørger for, at de arbejder med opgaver, der er i nøje kontakt med deres daglige arbejde. Opgaverne og deres løsning indgår videre som en del af undervisningsstoffet på uddannelsesskolerne.

17. januar 1970 stiftede køkkenlederne deres egen forening:

Foreningen af Køkkenledere.

Fællesudvalget havde fra 1966 kontakt med Dansk Kommunalarbejderforbund (Forbundet for offentlige ansatte).

Fællesudvalgets arbejdsudvalg mente, det var rimeligt, at køkkenlederne gennem deres egen forening fortsatte kontakten og forsøgte at få lønforhandlinger for deres gruppe gennem DKA. Trods mange opfordringer og henvendelser fra formanden fra Foreningen af Køkkenledere trak sagen ud.

I juli 1974 anmoder personalekontoret i Gentofte kommune lønudvalget under Foreningen af Kommuner i Københavns amt om lønudvalgets stillingtagen til aflønning af "køkkenlederelever".
6. august 1974 modtager Gentofte kommunalbestyrelse svar.
24. september henvendte Fællesudvalget sig skriftligt til Gentofte kommune, der henviste til Foreningen af Kommuner i Københavns amt, hvortil Fællesudvalget rettede henvendelse 18. december 1974.
Denne henvendelse er ikke blevet besvaret.

Efter gentagne henvendelser fra Foreningen af Køkkenledere til DKA i løbet af 1974 modtager Foreningen 21. februar 1975 en skrivelse, der indeholder en konstatering af, at det ikke er

muligt at opnå overenskomstforhandlinger.

Denne skrivelse følges af en henvendelse af 17. april fra Gastronomisk Landsforbund og en skrivelse af 5. maj 1975 fra Fællesudvalget begge til DKA.

12. juni 1975 afholdes møde i Amtsrådsforeningen mellem Gastronomisk Landsforbund, DKA og repræsentanter for EFG-uddannelsen. Ved mødet aftales retningslinier for aflønning af EFG-elever i praktikåret. Ved dette møde er formanden for Foreningen af Køkkenledere, og repræsentanter for Fællesudvalgets arbejdsudvalg tilstede uden at kunne forhandle for køkkenleder, eleverne.

Samtidig arbejdede lærestedsrådgiveren i Københavns amt på et samarbejde med plejehjemsledernes sammenslutning, hvis institutioner gennem de forløbne år har haft en del køkkenlederelever ansat. Plejehjemmenes sammenslutning er meget interesserede i at ansætte såvel færdig uddannede køkkenlederelever, idet man anser uddannelsen for relevant. Københavns kommunes socialdirektorat har p.t. udtalt, at kun institutioner, der er specielt interesserede i disse elever kan ansætte dem, og da kun efter forudgående aftale med såvel den pågældende kommune som med socialdirektoratet.

Endelig den 27. januar 1976 blev der afholdt møde mellem DKA, Kommunernes Landsforening og Foreningen af Kommuner i Københavns amt med formand og sekretær fra Foreningen af Køkkenledere som bisiddere. Af referatet fremgår, at man ønsker, at uddannelsen ophører.

31. marts 1976 afholdt Fællesudvalget ekstraordinært møde, hvor det bl.a. vedtoges at protestere mod dette referat.

og i øvrigt henvises til referat fra mødet, udsendt 4. april 1976.

På ovennævnte møde den. 31. marts 1976 vedtog Fællesudvalget på opfordring fra EFG-levnedsmiddelområdet at arbejde med en videreuddannelse for EFG-køkkenassistenter og allerede færdige køkkenledere. Der blev rettet henvendelse til formanden for Udvalget vedrørende uddannelse af personale til varetagelse af husholdningsfunktioner på forskellige institutioner, som er nedsat af undervisningsministeren, og som Fællesudvalget er repræsenteret i.

Henvendelse blev positivt modtaget, og der blev nedsat et underudvalg, der arbejder med retningslinier for denne eventuelle videreuddannelse.

Videreuddannelsen tænkes lagt i Fællesudvalgets regie, idet videreuddannelser ligger uden for de opgaver, der er nedfældet i forsøgsloven for de erhvervsfaglige grunduddannelser.

Dette kan indebære, at det vil være hensigtsmæssigt at lade alle, der ønsker uddannelse til arbejde i institutionskøkkener uden for hospitalssektoren, begyn.de med EFG-køkkenassistent uddannelsen. Dette spørgsmål er for indeværende uafklaret.

Fællesudvalget afholder nyt ekstraordinært møde den lo. september 1976.

Med venlig hilsen

Aase Ellerbek, sekretær

Bilag 5

Amtsrådsforeningen i Danmark
LØNUDVALGET

Landemærket 10
1119 København K

Telefon (01) 11 21 61

Forsøgsudvalget for de erhvervs-
faglige grunduddannelser
Levnedsmiddelområdet
Maglegaardsvej 8
4000 Roskilde

Den 14. august 1975
L. j. nr. 5045.5-1/73

KA/IL

Den 10. juli 1975 har Amtsrådsforeningen tilskrevet samtlige amtsråd således:

"Amtsrådsforeningen er af Forsøgsudvalget for de erhvervsfaglige grunduddannelser - levnedsmiddelområdet - blevet orienteret om, at udvalget har anmodet flere offentlige institutioner om at medvirke til, at der stilles praktikpladser til rådighed for elever, som gennemgår erhvervsfaglig grunduddannelse inden for levnedsmiddelområdet, nvor eleverne i en del af grunduddannelsen, skal gennemgå en 1-årig "huslig uddannelse".

I den anledning skal man meddele, at Amtsrådsforeningens lønudvaig og Kommunernes Lønningsnævn har godkendt, at nævnte elever i praktiktiden aflønnes med en månedsløn, der udgør 35% af lønnen til tjenestemænd, som aflønnes efter skalatrin i. Lønnen dyrtidsreguleres i henhold til bestemmelserne i § 5 i Tillæg af juni 1975 til Regulativ om tjenestemandslønninger m.m. for amtskommuner af september 1970."

Hvilket herved meddeles under henvisning til udvalgeta skrivelse af 18.. april 1974.

P.U.V.
E.B.

Kern Andersen

Bilag 5

KOMMUNERNES LANDSFORENING 4.6.7

Den 9. oktober 1975 Side 1

J.nr. 4868/75

Cirkulæreskrivelse vedrørende aflønning i praktiktiden for EFG-elever, der er under huslig uddannelse inden for levnedsmiddelområdet.

Kommunernes Landsforening og Amtsrådsforeningen i Danmark har, efter at der fra forsøgsudvalget for de erhvervsfaglige runduddannelser (levnedsmiddelområdet) er modtaget orientering om, at udvalget har anmodet flere offentlige institutioner om at medvirke til, at der stilles praktikpladser til rådighed for elever, som gennemgår erhvervsfaglig grunduddannelse inden for levnedsmiddelområdet (hvor eleverne i en del af grunduddannelsen skal gennemgå en 1-årig huslig uddannelse), ført forhandling om aflønning af sådanne elever i praktiktiden.

I den anledning skal man meddele, at Kommunernes Landsforenings lønudvalg og Kommunernes Lønningsnævn har godkendt, at nævnte elever i praktiktiden aflønnes med en månedsløn, der udgør 35% af lønnen til tjenestemænd, som aflønnes efter skalatrin 1. Lønnen dyrtidsreguleres som anført i § 7, stk. 1, i Kommunernes Landsforenings regulativ af juli 1975 om tjenestemandslønninger, jfr. pkt. 2 i den til dette regulativ hørende cirkulæreskrivelse.

Opmærksomheden henledes på, at den beskrevne aflønning kun er gældende for de elever, der gennemgår erhvervsfaglig grunduddannelse inden for levnedsmiddelområdet,

Hans Brusgaard

/

Niels Chr. Berthelsen

Bilag 5

KOMMUNERNES LANDSFORENING
Den 23. september 1976

4.6.7.1
Side 1

LØNNINGER PR. 1. OKTOBER 1976

Bilag til

Cirkulæreskrivelse vedrørende aflønning i praktiktiden for EFG-elever, der er under huslig uddannelse inden for levnedsmiddelområdet.

(38.367 + 5.384 + o,87% + o,93%)

Inden for hvert løntrin angiver 1. linie årsløn og 2. linie månedsløn.

Stedtillægssats

VI	V	IV	III	II	I	0
EFG-elever under 18 år:						
35% af skalatrin 1:						
20.333,81	19.991,74	19.650,02	19.308,30	18.966,58	18.624,86	18.283,15
1.694,49	1.665,98	1.637,51	1.609,03	1.580,55	1.552,08	1.523,60
EFG-elever over 18 år:						
35% af skalatrin 1:						
22.829,81	22.487,74	22.146,02	21.804,30	21.462,58	21.120,86	20.779,15
1.902,49	1.873,98	1.845,51	1.817,03	1.788,55	1.760,08	1.731,60

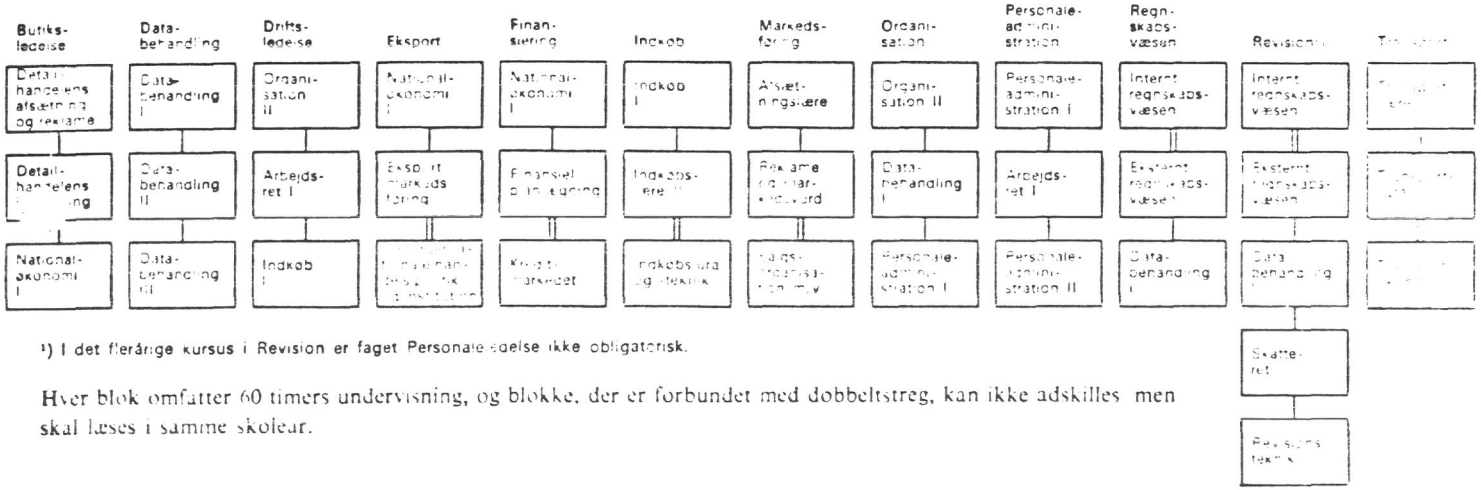
MERKONOMUDDANNELSEN

OVERSIGT OVER DE FLERÅRIGE KURSER

Nedenfor er vist, hvorledes de flerårige uddannelser er kombineret af forskellige fag.

OBLIGATORISKE FAG VED ALLE SPECIALER[1])

VALGFRIT SPECIALE



[1]) I det flerårige kursus i Revision er faget Personaleledelse ikke obligatorisk.

Hver blok omfatter 60 timers undervisning, og blokke, der er forbundet med dobbeltstreg, kan ikke adskilles men skal læses i samme skolear.

Butiksledelse:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Organisation I
2. år Detailhandelens afsætning og reklame.
   Detailhandelens lovgivning
3. år Nationaløkonomi I
   Personaleledelse.

Databehandling:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Databehandling I
2. år Organisation I
   Databehandling II
3. år Personaleledelse
   Databehandling III

Driftsledelse:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Organisation I
2. år Organisation II
   Personaleledelse
3. år Indkøb I
   Arbejdsret I

Eksport:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Nationaløkonomi I
2. år Eksportmarkedsføring
   Den internationale handels politik og institutioner
3. år Organisation I
   Personaleledelse

Finansiering:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Nationaløkonomi I
2. år Finansiel planlægning
   Kreditmarkedet
3. år Organisation I
   Personaleledelse

Indkøb:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Indkøb I
2. år Indkøbslære II
   Indkøbsjura og -teknik
3. år Organisation I
   Personaleledelse

Markedsføring:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Afsætningslære
2. år Reklame og markedsvurdering
   Salgsorganisation og markedstilpasning
3. år Organisation I
   Personaleledelse

Organisation: *)

1. år Virksomhedsøkonomi
   Organisation I
2. år Organisation II
   Personaleledelse
3. år Databehandling I
   Personaleadministration I

*) Det frarådes at tage Organisation II og Personaleadministration I samtidig, da der er studiekredse i begge fag.

Personaleadministration:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Organisation I
2. år Personaleadministration
   Personaleledelse
3. år Personaleadministration
   Arbejdsret I

Regnskabsvæsen:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Organisation I
2. år Internt regnskabsvæsen
   Eksternt regnskabsvæsen
3. år Personaleledelse
   Databehandling I

Revision:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Organisation I
2. år Internt regnskabsvæsen
   Eksternt regnskabsvæsen
3. år Databehandling I
   Skatteret
   Revisionsteknik

Transport:

1. år Virksomhedsøkonomi
   Organisation I
2. år Personaleledelse
   Transportlære
3. år Transportjura
   Transportøkonomi

Det bemærkes imidlertid, at den enkelte kursusdeltager er frit stillet med hensyn til planlægningen af sit kursusforløb såvel hvad angår den tidsmæssige udstrækning som de enkelte fags rækkefølge; blot skal de gældende adgangsbetingelser for de enkelte fag være opfyldt.

Bilag 7

Kriterier for godkendelse af praktikpladser til oplæring af køkkenmedhjælper- og køkkenassistent-elever.

Størrelse: minimum 15.000 kostdage.
(beregning af kostdage: morgenmad 1/5
frokost 2/5, middag 2/5.)

Minimumskrav til funktioner:

Tilberedning af morgenmad, middag, smørrebrød eller anden kold anretning.

Udstyr og inventar må være relevant i forhold til institutionens størrelse.

Faguddannet leder: økonoma, køkkenleder, kok.

Planlægning af oplæringen

Der vil være store variationer fra det ene køkken til det andet. Således vil indkøbsform, arbejdsplanlægning m.m. være afhængig af f.eks. antallet af kostdage, økonomiske forhold, personalerigelighed og af klientellet der skal bespises. Under hensyntagen til disse forskelle anses det for mest hensigtsmæssigt, at planlægningen af den enkelte elevs oplæring påhviler praktiklederen. For at skabe bedst muligt grundlag for en ensartet oplæring, skal der som udgangspunkt for planlægningen foreligge visse retningslinier for oplæringen. Retningslinierne kan være udformet som en detailleret beskrivelse af de enkelte levnedsmidlers klargørings- og tilberedningsmuligheder.

Godkendelse af praktiksteder må foretages af et fagligt udvalg, efter indstilling fra konsulenten. Tilsyn med praktikforløbet må foretages af en konsulent, som skal være ansat af direktoratet for erhvervsuddannelserne. Konsulentens opgave er at vejlede og orientere praktikstedet om uddannelsens indhold og opbygning, koordinere uddannelsen på skole og i praktik og holde forbindelse med eleven under hele praktikforløbet. Det må tilstræbes, at eleverne besøges 2 gange i praktikperioden, og at det indsamlede erfaringsmateriale danner grundlag for løbende forbedringer.

Bilag 8

FORSØGSUDVALGET FOR DE
ERHVERVSFAGLIGE GRUNDUDDANNELSER
- LEVNEDSMIDDELOMRÅDET -

Sekretariatet: Maglegårdsvej 8
4ooo Roskilde Tlf. (03) 35 67 61

Dato 12. februar 1976.

Udvalget vedrørende uddannelse
af personale til varetagelse af
husholdningsfunktioner på for-
skellige institutioner

Arbejdsgruppen vedrørende oldfrueuddannelsernes eventuelle indpasning i EFG-Levnedsmiddelområdet.

Med baggrund i "Betænkning afgivet af det af Amtsrådsforeningen i Danmark nedsatte udvalg vedrørende oldfrueuddannelsen[11] orienteredes udvalget om en forespørgsel fra Amtsrådsforeningen om muligheden for, at sygehus-oldfrueuddannelsen kunne indpasses i EFG-uddannelserne.

Undervisningsministeriet indkaldte herfor til et møde den 16. april 1975, hvortil man foruden udvalgets medlemmer også havde indbudt repræsentanter for Amtsrådsforeningen i Danmark og for Centralforeningen af Hotelvært- og Restauratørforeninger i Danmark (CHR).

Formålet med mødet var at undersøge, om der var interesse for at få koordineret de to former for oldfrueuddannelse.

Repræsentanten for CHR erklærede sig meget interesseret, idet oldfrueuddannelsen inden for hotelsektoren var uden fast struktur og mangelfuld., Mente, at man havde mange fælles interesser med sygehussektoren.

Amtsrådsforeningens repræsentant udtalte, at udviklingen tildels var gået oldfruerne imod ved centraliseringen af f.eks. vaskeri funktionen, men at der stadigvask var brug for en mindre gruppe veluddannede oldfruer på sygehusene.

På vaskerisiden var der brug for oldfruer som arbejdsledere.

Arbejdsgruppe

Man enedes om at nedsætte en lille arbejdsgruppe, bestående af:

Fra Centralforeningen af Hotelværter og Restauratører i Danmark:	Dir. Sv. Wolff-Jacobsen
Fra Amtsrådsforeninge, repræsenterende oldfruefore-ningen:	Vaskerileder E. Andreasen
Som repræsentant for basisuddannelsen:	Lærer Margrethe Spanggaard
Sekretariatsmæssig bistand:	N. Hartmann Knudsen

Arbejdsgruppen supplerede sig senere med:

Fra Levnedsmiddelområdet: samt	Konsulent P. Stordal Christiansen
Fra Brancheudvalget for Landtransportområdet:	Konsulent Damgaard

Arbejdsgruppens opgave

At undersøge, om der kunne etableres en oldfrueuddannelse, fælles for både hotel- og sygehuspersonale i tilknytning til Levnedsmiddelområdets basisuddannelse, enten i forbindelse med en eksisterende 2.dels uddannelse eller som en helt ny 2.dels uddannelse.

Arbejdsgruppens møder

Arbejdsgruppen indkaldtes til sit første møde den 5. maj, hvor deltagerne orienteredes om Levnedsmiddelområdets basisår, for på denne baggrund at drøfte mulighederne for at etablere en oldfrueuddannelse.

E„ Andreasen (vaskeri) mente, at man nok på vaskerisiden havde behov for veluddannede underledere (afdelings- eller afsnitsledere) med absolut vægt på arbejdsledelse, men at antallet af sådanne ikke var så forfærdeligt stort, hvorimod man på plejehjem, alderdomshjem og andre mindre institutioner havde god brug for bredt uddannede oldfruer/rengøringsledere til bl.a. at tage sig af fordelingen af tøj, tage sig af tekstiler (gardiner

og tæpper), rengøringen, blomster m.m., og her var behovet antalsmæssigt noget større.

Sv. Wolff-Jacobsen (hotel) kunne tilslutte sig synspunkterne vedrørende den bredt uddannede oldfrue/rengøringsleders arbejdsopgaver og mente, at man fra hotelside havde helt sammenfaldende interesser i en sådan uddannelse. Antallet her kunne blive ret betragteligt.

Margrethe Spanggaard mente, at man burde etablere en regulær 2.dels uddannelse oven på basisårets nuværende "afgangstrin". En sådan uddannelse skulle anlægges med et bredt sigte og have flere afgangsmuligheder med kompetence på forskellige niveau'er.

Man erklærede sig villige til at gå videre med arbejdet, men pegede på, at personer fra rengøringssektoren, eventuelt fra brancheudvalget for rengøringsområdet burde inddrages i arbejdet.

Efter sekretariatsmæssig henvendelse til Amtsrådsforeningen blev det foreslået, at man kontaktede konsulent Damgaard, brancheudvalget for rengøringsområdet. Han erklærede sig villig til at deltage i gruppens arbejde.

På grund af afbud afholdtes arbejdsgruppens 2.møde først den 13. august.

Dir. Wolff-Jacobsen, CHR, mente ikke at kunne afse tid til arbejdet og sendte istedet konsulent, ingeniør Niels Gelineck, CHR. Konsulent Damgaard meldte også afbud.

På mødet forsøgte man sit afgrænse området til at omfatte personer beskæftiget på f.eks:

Vaskerier
Hoteller
Offentlige institutioner
Rengøringsområdet

Formålet med uddannelsen

At gøre denne medarbejdergruppe fagbevidst - og efter yderligere skoling at danne grundlag for rekruttering af ledere på forskellige niveau'er.

Statistiske oplysninger

Inden for det område, uddannelsen tænktes at omfatte, var pr. 9. november 197o (Statistisk Årbog 1975) beskæftiget følgende:

TABEL	Antal beskæftigede I alt	Kvinder
Vaskeriarbejdere, strygersker	8.113	7.576
Rengørings- og køkkenpersonale	92.375	88.88o
Kahytsjomfruer	448	448
Oldfruer (a)	281	281
Total	lol.217	97.185

(a) Antal medlemmer af oldfrueforeningen 1972.

Som det fremgår af tabellen, drejer det sig om mange mennesker, overvejende ufaglærte kvinder.

Uddannelsesmodel

Med baggrund i drøftelser i gruppen foreslås følgende model for 2.dels uddannelsen:

Generel model

	2.del, trin 1		2.del, trin 2		2.del, trin 3	
Basisår	Praktik ½ år	Skole lo uger	Praktik ½ år	Skole lo uger	Praktik min.2 år	Skole lo uger
		↓ Medhjælper status		↓ Assistent status		↓ Leder status
		fx.		fx.		fx.
		Renserimedhj.		Renseriass.		
		Vaskerimedhj.		Vaskeriass.		Oldfrue
		Rengøringsmedhj.		Rengøringsass.		
		Hotelstuepige		Oldfrueass.		

men det er udvalgets opfattelse, at man bør undgå de specificerede stillingsbetegnelser og kun anvende en fællesbetegnelse, fx.

oldfruemedhjælper - oldfrueassistent - oldfrue.

Det første skoleophold (lo uger) afvikles efter det første halve år, således at skolerne indkalder eleverne på forskellige tidspunkter af hensyn til belægningsgrad m.v. Den samlede uddannelsestid på 2.del, trin 1, er således altid mindst et halvt års praktik + lo ugers skole.

Undervisningens indhold på 2.del, trin 1, er fælles for alle "retninger".

2.del, trin 2, forløber som trin 1. Undervisningen kan her tænkes at være mere eller mindre retningsbestemt.

2.del, trin 3, er den deciderede lederuddannelse. Der kræves minimum 2 års praktik med assistent-status inden påbegyndelse af lo-ugers skoleophold.

I dette afsluttende skoleophold undervises elever fra alle retninger samlet, og fagene, der undervises i, har udelukkende til formål at uddanne arbejdsledere.

Skole

Undervisningen på 2.del, trin 1 og trin 2, tænkes knyttet til nogle tekniske skoler, hvorimod undervisningen på 2.del, trin 3, kunne tænkes tilknyttet et teknologisk institut, en handelsskole eller lignende.

Undervisningebehov, antal skoler

Med baggrund i det statistiske talmateriale og gruppemedlemmernes erfaring må det skønnes, at der som opstart kunne tænkes etableret undervisning for 2.del, trin 1, på 3 skoler, hver med 4 klasser á 16 elever. Altså totalt ca. 2oo elever.

Belægning pr. modul bliver således 2 klasser eller et multiplum heraf.

Med hensyn til 2.del, trin 2, er det ret vanskeligt at forudsige noget om antal klasser.

For 2.del, trin 3> arbejdslederuddannelsen, angives det årlige behov p.t. at være 2o - 3o for såvel vaskeri- som hotelbranchen.

Efterskrift

Arbejdsgruppens arbejdstempo blev nedsat af først vaskerileder E. Andreasen's lange hospitalsophold efter et færdselsuheld, dernæst af, at møde nr. 3 og 4 prægedes af oplysninger

om, at en gruppe med tilknytning til specialarbejderuddannelserne havde fremsat forslag til Forsøgsrådet om "Miljøfagenes indpasning i EFG-uddannelserne" med hjemsted i "Servicefagene", eventuelt som en selvstændig gren C på Servicefagenes basisår.

Såvel arbejdsgruppen som forsøgsudvalget for Levnedsmiddelområdet har dog fastholdt ønsket om at bevare oldfrue/rengøringsuddannelserne inden for Levnedsmiddelområdet.

Med venlig hilsen

N. Hartmann Knudsen
Sekr.leder.

Bilag 9

Udkast til

BEKENDTGØRELSE OM FORPLEJNINGSUDDANNELSERNE.

I henhold til § 3 stk. 1 og 3 og § 6 i lov nr. 259 af 4. juni 197o om folkehøjskoler, landbrugsskoler, husholdningsskoler og efterskoler fastsættes følgende:

Almindelige bestemmelser.

§ 1. Ved husholdningsskoler kan der efter forud indhentet godkendelse fra direktoratet for folkeskolen, folkeoplysning, seminarier m.v. oprettes kursus til uddannelse af medarbejdere og ledere til institutionshusholdninger.

Stk. 2. Uddannelserne er:

Kantinemedhjælper
Køkkenmedhjælper
Køkkenassistent
Husholdningstekniker
Husholdnings1eder

Stk. 3. Direktoratet udarbejder undervisningsplaner inden for bekendtgørelsens rammer for kurserne.

Stk. 4. Det er en betingelse for godkendelse at skolens leder og de lærere, der skal undervise på kurset, har de nødvendige kvalifikationer, og at skolen råder over egnede lokaler og fornødent udstyr.

Stk. 5. Ved godkendelse, der gives for et år ad gangen, fastsættes antallet af uddannelsespladser ved de enkelte skoler.

§ 2. Uddannelsernes formål er at kvalificere eleverne til at virke som medarbejdere og ledere ved tilberedning af ernæringsmæssig, hygiejnisk og økonomisk forsvarlig kost på institutioner som kostskoler, børne- og ungdomshjem, plejehjem, kantiner og andre større husholdninger.

Stk. 2. Uddannelserne til husholdningstekniker og husholdningsleder har endvidere til formål at kvalificere eleverne til at forestå andre praktiske opgaver i forbindelse med driften.

af en storhusholdning som rengøring, vedligeholdelse, tøjbehandling m.v.

Adgangsbetingelser.

§ 3. Adgang til uddannelsen som kantinemedhjælper er betinget af, at eleven har gennemført de erhvervsfaglige grunduddannelsers basisuddannelse inden for levnedsmiddelområdet.

Stk. 2. Adgang til uddannelsen som køkkenmedh.jælper er betinget af, at eleven har gennemført

a) kantinemedhjælperuddannelsen
b) et års praktisk uddannelse i institutionskøkken

Stk. 3. Adgang til uddannelsen som køkkenassistent er betinget af, at eleven har gennemført køkkenmedhjælperuddannelsen.

Stk. 4. Adgang til uddannelsen som husholdningstekniker er betinget af, at eleven har gennemført

a) køkkenassistentuddannelsen
b) folkeskolens afgangsprøve i fagene dansk, regning/matematik, fysik/kemi

Stk. 5. Adgang til uddannelsen som husholdningsleder er betinget af, at eleven har gennemført

a) husholdningsteknikeruddannelsen
b) et års praktisk arbejde som husholdningstekniker i en institutionshusholdning

Stk. 6. Direktoratet kan i særlige tilfælde efter indhentet udtalelse fra det i § oo omhandlede uddannelsesnævn tillade, at der på et kursus optages elever, der helt eller delvist ikke opfylder de i stk. 1 - 5 ginførte betingelser, når det skønnes, at de pågældende på grundlag af alder, modenhed, praktisk arbejdserfaring, anden uddannelse m.v. skønnes at have de nødvendige forudsætninger for at gennemgå uddannelsen.

Undervisningen.

§ 4. Undervisningen omfatter:

Kursus I, et grundlæggende 18 ugers kursus (kantinemedhjælper)

Kursus II, et 2 ugers kursus (køkkenmedhjælper)

Kursus III, et 2o ugers kursus (køkkenassistent)

Kursus IV, et 2o ugers kursus (husholdnings-tekniker)

Kursus V, et 2o ugers kursus (husholdningsleder)

Kursus I.

Kosttilberedning, kostkundskab:

§ 5. Formålet med undervisningen er *at* lære eleverne brug af metoder og redskaber, der almindeligvis anvendes i et institutionskøkken samt at give eleverne indsigt i ernærings- og kostlære. Ca. 3oo timer.

Hygiejne, materialekundskab;

Formålet med undervisningen er at give eleverne indsigt i levnedsmiddelhygiejne specielt i forbindelse med institutionskøkkener, at lære dem at vurdere materialets anvendelighed og at lære dem om brug af metoder, midler og redskaber, der almindeligvis anvendes til rengøring i et institutionskøkken. Ca. loo timer.

Arbejdskendskab:

Formålet med lindervisningen er at orientere eleven om de arbejdspladser, uddannelsen tager sigte på, herunder arbejdspladsernes organisation og elevernes retlige og overenskomstmæssige forhold i praktikperioden. Ca. 25 timer.

Fællesfag og tilvalgsfag:

Som i andre EFG-2.dels uddannelser. Ca. 2oo timer.

Kursus II.

§ 6. Evaluering af faglig viden fra kursus I og praktisk arbejdserfaring fra praktikopholdet. 72 timer.

Kursus III.

Kosttilberedning. kostkundskab:

§ 7. Formålet med undervisningen er at give eleverne praktiske færdigheder i tilrettelæggelse og udførelse af normalkost og diæter samt færdigheder i og forståelse for betydningen af planlægning og beregning af institutionskost til forskellige aldersgrupper. Ca. 25o timer.

Økonomi, konsumentkundskab:

Formålet med undervisningen er at give eleverne kendskab til driftsøkonomi i forbindelse med kostforplejningen på en institution, herunder de regnskabsmæssige faktorer, der indgår i budgetlægning samt regnskabsføring og at lære eleverne at vurdere og vælge forbrugsvarer. Ca. loo timer.

Hygiejne, arbejdsteknik:

Formålet med undervisningen er at lære eleverne at bedømme arbejdstekniske forhold, at give eleverne en indsigt i levnedsmiddellovgivningen og at give eleverne kendskab til arbejdsplanlægning og metodevurdering. Ca. loo timer.

Fællesfag, tilvalgsfag:

Som i andre EFG-2.dels uddannelser. Ca. 25o timer.

Kursus IV.

Kostkundskab:

§ 8. Formålet med undervisningen er, at eleverne erhverver sig viden om ernæringslære med henblik på at kunne planlægge, udføre, beregne og vurdere kost til beboere på forskellige institutionstyper og -størrelser udenfor hospitalsområdet, erhverver sig viden om levnedsmidler, deres fremstilling, sammensætning og anvendelse, samt deres husholdningstekniske egenskaber, og erhverver sig viden om diæter og praktiske færdigheder i at planlægge, beregne og tilberede disse i det omfang, de måtte fremkomme som en del af bespisningen på institutioner udenfor hospitalsområdet. Ca. 18o timer.

Materialekundskab/hygiejne:

Formålet med undervisningen er, at eleverne erhverver sig viden om materialer, midler, redskaber og maskiner, færdigheder i anvendelse, rengøring og vurdering af materialer, redskaber og maskiner, praktiske færdigheder i at rengøre lokaler- køkken, spise- og opholdsrum med tilhørende birum - på en hygiejnisk og økonomisk forsvarlig måde og kendskab til og færdigheder i at udføre huslige funktioner, herunder boligindretning, serveringsformer og miljøskabende virksomhed. Ca. 18o timer.

Økonomi:

Formålet med undervisningen er, at eleverne erhverver sig indsigt i husholdningsbudgetters og -regnskabers opbygning samt forudsætninger for at kunne ainalysere de enkelte indtægts- og udgiftsposter vedrørende kosten, redskaber og maskiner, boligtekstiler og -materialer og serviceydelser, og opnår færdighed i at vurdere kvalitet og anvendelsesmuligheder for levnedsmidler og materialer bl.a. varedeklarationer. Ca. 80 timer.

Samarbe.jdslære:

Formålet med undervisningen er, at eleverne erhverver sig kendskab til, forståelse af og praktisk færdighed i instruktion og vejledning af medarbejdergrupper og klientgrupper og forståelse af samspillet mellem individ, familie og institution. Ca. 80 timer.

Endvidere omfatter kursus udfærdigelse af en eller flere kursusopgaver, hvor eleverne erhverver supplerende viden og færdigheder inden for et eller flere af kursets fagområder ved selvstændigt arbejde under lærervejledning. Ca. 80 timer.

I en emneuge får eleverne mulighed for at sammenholde og uddybe faglig viden om kulturhistorie, økonomi, arbejdsøkonomi og geografi. Ca. 4o timer.

Kursus V.

Kostkundskab:

§ 9. Formålet med lindervisningen er, at eleverne erhverver sig færdigheder i at tilrettelægge og vurdere kostplaner i et institutionskøkken med henblik på instruktion og vejledning af alle personalegrupper herom, forudsætninger for og øvelse i at kunne vurdere levnedsmidlers anvendelse i institutionskosten udfra næringsmæssige, hygiejniske, økonomiske og herunder arbe jdsøkonomiske aspekter, forudsætninger for og øvelse i at kunne vurdere analyseresultater og andre tekniske oplysninger vedrørende levnedsmidler og faglige og pædagogiske forudsætninger for at kunne begrunde ændringer og forbedringer af kost- og diætplaner såvel overfor administrerende og bevilgende myndigheder som overfor beboere på institutioner af forskellig type og størrelse. Ca. 2oo timer.

Materialekundskab/hygiejne:

Formålet med undervisningen er, at eleverne erhverver sig

færdigheder i at vurdere behovet for redskaber og maskiner til institutionshusholdninger af forskellige typer og størrelser, færdigheder i at kunne vurdere analyseresultater og andre tekniske oplysninger vedrørende redskaber, midler, materialer og maskiner, forudsætninger for og færdigheder i at kunne planlægge, vejlede og vurdere behovet for rengøring af lokaler -køkken, spise- og opholdsrum med tilhørende birum - og deri forekommende materialer på en økonomisk og hygiejnisk forsvarlig måde og forudsætninger for at kunne forestå indkøb af redskaber, materialer og maskiner til institutionshusholdninger, samt vurdere behov og omfang af tjenesteydelser. Ca. 2oo timer.

Økonomi;

Formålet med undervisningen er, at eleverne erhverver sig viden on principper for planlægning, koordinering og rationalisering af arbejdsfunktioner for institutioner af forskellige typer og størrelser, viden om indkøbsformer samt principper og metoder for lagerstyring og forudsætninger for at kunne analysere og vurdere husholdningsbudgetter og -regnskaber med henblik på at kunne disponere under ændrede budgetforudsætninger. Ca. 12o timer.

Samarbejdslære:

Formålet med undervisningen er, at eleverne erhverver sig kendskab til principperne for planlægning og rationalisering af arbejdsfunktioner og færdigheder i at motivere og vejlede i funktionernes praktiske anvendelse, forudsætninger for at kunne motivere, vejlede og instruere personalegrupper og forudsætninger for at kunne medvirke til at samarbejde mellem offentlige myndigheder, forskellige medarbejdergrupper, beboere, herunder familie og pårørende. Ca. 80 timer.

Endvidere omfatter kursus udfærdigelse af en eller flere kur sus opgaver, ca. 80 timer, og en emneuge., ca. 4o timer, til behandling af aktuelle emner.

Bevis, kursus I, II og III.

§ lo. Ved afslutningen af kursus I, II og III udsteder skolen et bevis for gennemført uddannelse.

Stk. 2. Beviset skal være affattet i en af direktoratet fastsat form.

Prøve m.v. , kursus IV og V.

§ 11. Ved afslutningen af kursus IV og V afholdes for hvert af de to kurser én prøve.

Stk. 2. Prøverne er skriftlige med en efterfølgende mundtlig kommentering, der er offentlig.

Stk. 3. Opgaverne til de skriftlige prøver stilles af direktoratet. I den enkelte prøve indgår mindst 4 og højst 7 opgaver inden for de stofområder, som undervisningen har omfattet.

Stk. 4. Til den skriftlige besvarelse gives der 3 - 4 timer og til den mundtlige kommentering lo - 15 minutter. Den mundtlige kommentering finder sted inden 14 dage efter den skriftlige besvarelse.

Stk. 5. Direktoratet fastsætter tiderne for prøvernes afholdelse og regler om prøvernes afvikling.

Stk. 6. Indstilling til prøven er betinget af, at eksaminanden har gennemført undervisningen i overensstemmelse med den godkendte undervisningsplan, herunder at eksaminanden har udført de i undervisningsplanen, fastsatte særlige kursusarbejder m.v.

§ 12. Ved bedømmelsen anvendes 13-skalaen efter de derom for de højere uddannelsesinstitutioner gældende bestemmelser, jfr. bekendtgørelse nr. 148 af 5. april 1971.

§ 13. Ved afslutningen af kursus IV og V gives der en standpunktskarakter i hvert af fagområderne: levnedsmiddelkundskab, økonomi- og konsumentkundskab, hygiejne- og materialekundskab samt samarbejdslære. Karaktererne gives af de lærere, der har undervist i fagområderne. Kan der ikke opnås enighed om karaktererne, giver hver lærer en karakter , og karakteren fastsættes efter beregningsreglerne i § 17 stk. 2.

§ 14. Ved bedømmelsen af den i § 11 omhandlede prøve deltager 2 censorer, jfr. § 15, og indtil 4 lærere, jfr. § 16.

§ 15. Censorerne beskikkes af direktoratet efter indstilling fra det i § 2o omhandlede nævn. Personer der har tilknytning til skolen, kan ikke beskikkes. Beskikkelsen meddeles for en 3-årig periode. Ingen kan fungere som censor efter at være fyldt 7o år.

Stk. 2. Direktoratet kan fastsætte en instruks for censorerne.

§ 16. Direktoratet udpeger efter indstilling fra skolen, hvilke lærere der skal deltage i bedømmelsen.

§ 17. Der gives én samlet karakter for besvarelsen og den mundtlige kommentering.

Stk. 2. Censorerne og lærerne giver hver en karakter, og censorkarakteren oplyses først. Er censorkarakteren og lærerkarakteren ikke den sammr, og opnås der ikke enighed ved den pågældende forhandling, fastsættes karakteren som gennemsnitstallet mellem de 2 givne karakterer. Svarer gennemsnitstallet ikke til et af tallene i karakterskalaen, bliver karakteren det tal i skalaen, der ligger nærmest ved gennemsnitstallet. Ligger gennemsnitstallet midt imellem 2 karakterer i skalaen, forhøjes til det nærmeste højere tal i skalaen. Karakteren oo kan dog kun gives, hvis censorer og lærere er enige derom.

§ 18. Standpunktskaraktererne og prøvekarakteren indføres i skolens prøveprotokol, der autoriseres af direktoratet. Er en karakter ikke fastsat på grundlag af enighed, anføres censorers og lærerers særkarakterer.

§ 19. Bevis for prøven udstedes af skolen. Beviset skal være affattet i en af direktoratet fastsat form.

Uddannelsesnævn.

§ 2o. Direktoratet nedsætter efter forhandling med de interesserede parter et uddannelsesnævn for de i denne bekendtgørelse omhandlede uddannelser.

Stk. 2. Nævnet vælger blandt medlemmerne en formand og en næstformand og fastsætter selv sin forretningsorden.

Stk. 3. Nævnet er rådgivende for direktoratet i alle spørgsmål, der vedrører undervisningen efter denne bekendtgørelse, og kan selv optage spørgsmål til behandling og afgive indstilling herom til direktoratet.

Stk. 4. Nævnets medlemmer beskikkes for 4 år ad gangen.

Ikrafttræden.

§ 21. Bekendtgørelsen træder i kraft

Bemærkninger til bekendtgørelsens §§.

Til § 1.

De foreslåede bestemmelser er overensstemmende med motiverne til husholdningsskoleloven, især bemærkningerne til lovforslagets § 3: tilbud om uddannelser indenfor husligt beslægtede erhverv tilrettelagt under hensyntagen til uddannelser på de tekniske skoler. De foreslåede uddannelser er et udtryk for, hvad der for tiden findes at være behov for. Evt. flere tilkommende uddannelser må senere kunne godkendes.

Undervisningsplanerne tænkes udarbejdet ved et samarbejde mellem implicerede parter.

Godkendelsesbetingelserne er overensstemmende med lovens krav. Det er dog tillige tanken, at ministeriet skal være bemyndiget til at fastsætte minimumselevtal for påbegyndelse af kurserne. Med hensyn til ledernes og lærernes kvalifikationer må de pågældende være i besiddelse af såvel en fyldestgørende læreruddannelse som et indgående kendskab til de praktiske arbejdsvilkår, der tilbydes eleverne i deres praktiktid og i deres senere virke.

Til § 2.

Uddannelserne til og med køkkenassistent har hovedsagelig til formål at uddanne eleverne indenfor levnedsmiddelområdet. Baggrunden herfor er et hensyn til, at køkkenassistentuddannelsen er adgangsvej til økonomauddannelsen. De efterfølgende uddannelser omfatter desuden andre praktiske fagområder især indenfor tekstilfagene, bolig- og materialekundskabsfagene og hygiejne.

Til § 3.

Udfærdigelse af detaljerede adgangsbetingelser er overensstemmende med motiverne til husholdningsskoleloven, jfr. bemærkningerne til lovforslagets § 3. Med hensyn til optagelse til husholdningsteknikeruddannelsen foreslås folkeskolens afgangsprøve i 3 fag. Også prøven i hjemkundskab har været drøftet men frafaldet under hensyn til, at eleverne vil have gennemført en basisuddannelse på EFG-levnedsmiddellinien.

Ved dispensationsansøgninger af forskellig art vil der evt. kunne tages hensyn til gennemført prøve i hjemkundskab. Udvidet afgangsprøve har været drøftet men frafaldet under hensyn til, at uddannelsernes sigte hovedsagelig er udførelse af praktiske arbejdsfunktioner.

Det er i øvrigt tanken, at elever uddannet som køkkenledere skal have adgang til uddannelserne efter køkkenassistentniveau.

Til §§ om uddannelsernes fag«

Ud for hvert fagområde er anført et anslået timetal som tænkes fordelt mellem enkelte discipliner af teoretisk og praktisk karakter. Den overvejende del af timerne til og med køkkenassistentuddannelsen tænkes tilrettelagt som praktiske øvelser. I de efterfølgende uddannelser tænkes der at blive lagt størst vægt på teoretisk stof indenfor kostfagsområdet, medens bolig- og materialekundskabsfagene tænkes tilrettelagt med nogenlunde ligelig vægt på teoretisk stof og praktiske øvelser.

Ved afslutningen af husholdningstekniker- og husholdningslederkurserne vil der opstå tidsintervaller mellem den skriftlige prøve og den mundtlige kommentering heraf. I denne periode tænkes gennemgang af stof af erhvervs- og uddannelsesorienterende karakter og andre helt aktuelle emner.

Til §§ om prøve og bevis.

Beviser for uddannelserne til og med køkkenassistentuddannelsen udfærdiges overensstemmende med de for EFG-uddannelser gældende, d.v.s. med angivelse af gennemført skoleophold og praktikophold.

Ved afslutningen af tekniker- og lederkurserne foreslås for hvert af kurserne afholdelse af en prøve. Prøven tænkes tilrettelagt tværfagligt og omfattende stof fra alle fire af uddannelsernes hovedfagområder. Forslaget om én prøve er foreslået af hensyn til uddannelsernes niveau og af økonomiske grunde. Prøveopgaverne tænkes at skulle omfatte stof fra undervisningens 4 områder, evt. dog med 2 spørgsmål indenfor nogle af områderne. Det påregnes, at der medvirker en lærer

fra hvert af uddannelsens hovedfag ved den mundtlige kommentering.,

Der tænkes anvendt 2 censorer ved bedømmelse af prøven af hensyn til dækning af de 4 hovedfag.

Der påtænkes udfærdiget en censorinstruks omfattende bestemmelser om, hvem der er formand for censorerne, antallet af censorer, hvorledes censorerne kan arrangere virksomheden i praksis, hvorledes censorerne skal forholde sig ved prøver m.v.

Beviser for tekniker- og lederuddannelserne påregnes at skulle indeholde oplysninger om hvilke(n) skole(r) uddannelsen er gennemført på, de gennemførte praktikperioder, standpunktskarakteren i de 4 hovedfag, prøvekarakteren samt oplysninger om evt. dispensationer.

Til §'en om uddannelsesnævn.

Til medvirken ved uddannelsesnævnets arbejde må oprettes et sekretariat, og til sekretariatet bør knyttes konsulentbistand til løsning af de i betajnkningen s. 46 omtalte opgaver.

Bilas lo

Den ene af indenrigsministeriets tre repræsentanter, der er udpeget af Økonomaforeningen, har ikke ønsket at underskrive betænkningsudkastet.