

Udsendt til:

Socialministeriet.

Uddannelseskommissionen for det sociale område.

Sundhedsstyrelsen.

Undervisningsministeriet.

Arbejdsministeriet.

Ministeriet for Grønland.

Arbejdsdirektoratet.

Sygehusrådet.

Københavns magistrat.

Frederiksberg kommune.

Amtsrådsforeningen i Danmark.

Den danske købstadforening.

De samvirkende Kommunalforeninger i Danmark.

Bymæssige kommuner.

Sygehusforeningen i Danmark.

Økonomaforeningen.

Samtlige landets sygehuse.

Hoslagt følger betænkning om den ny økonomauddannelse.

Betænkningen er udarbejdet af en arbejdsgruppe nedsat af Økonomaskolens bestyrelse, der har godkendt denne. Bestyrelsen består af:

professor, overlæge, dr. med. J. Hess Thaysen
overlæge, dr. med. J. Vesterdal
dyrlæge J. Funch
økonoma, frk. Johanne Sørensen og
fuldmægtig Johs. Qwist.

Betænkningens forslag til en ny økonomauddannelse er endvidere godkendt af uddannelsesnævnet for sundhedsvæsenet samt af økonomaforeningen, sundhedsstyrelsen og indenrigsministeriet. Det bemærkes herved, at der i uddannelsesnævnet er repræsentanter fra: indenrigsministeriet, socialministeriet, undervisningsministeriet (direktoratet for erhvervsuddannelserne), sundhedsstyrelsen, direktoratet for statshospitalerne, sygehusforeningen i Danmark, Københavns magistrat samt Rigshospitalet.

Som det fremgår af betænkningen, består uddannelsen af praktisk oplæring på godkendte uddannelsessteder, suppleret med teoretisk og praktisk undervisning. Uddannelsen varer som hidtil 3½ år. En del af undervisningen er henlagt til Økonomaskolen, hvor eleverne gennemgår to teorikurser, hver af 5 måneders varighed.

Alle uddannelsessteder skal godkendes af uddannelsesnævnet for sundhedsvæsenet. Dette

sker efter ansøgning på særligt skema, der rekvireres fra og indsendes til Økonomaskolen.

Uddannelsesstederne deles i to grupper:

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

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

B-institutionerne vil som regel være de større sygehuse, der beskæftiger et tilstrækkeligt antal uddannede økonomaer. Det er imidlertid meget væsentligt at også andre hospitaler, navnlig statshospitalerne og andre institutioner, der hidtil har uddannet økonomaelever og som opfylder betingelserne for at blive godkendt som A-institution, fortsat kan antage og uddanne elever i en del af uddannelsestiden.

Man skal derfor henstille, at der i videst muligt omfang etableres regionsvis samarbejde mellem A- og B-institutioner om den praktiske uddannelse, med henblik på den bedst mulige udnyttelse af uddannelseskapaciteten. Et sådant samarbejde bør omfatte alle de i betragtning kommende uddannelsessteder indenfor et passende område, ofte ét eventuelt to amter. Det bør tilstræbes, at der i området etableres en fast rotationsordning.

Indenrigsministeriet, december 1968.

P. M. V.

E.B.

K. V. Stang.

<i>Indledning</i>	8
Økonomauddannelsens formål	8
Uddannelsens struktur og form	8
Betingelser for antagelse	8
Fravær ved sygdom m.m.	8
Løn- og ansættelsesvilkår	9
Uddannelsessteder	9
Bedømmelser, eksaminer og landsprøve	10
<i>Første teorikursus</i>	12
Anatomi og fysiologi	12
Ernæringslære	12
Fysik, maskin- og redskabslære	12
Hospitalskost	12
Hygiejne	13
Kemi	13
Kostberegning	13
Kostplanlægning	13
Løfte- og arbejdsteknik	13
Personalerelationer	13
Samfundslære og hospitalsorientering	13
Studie- og taleteknik	13
Sygdomslære	13
Varekundskab	13
Kursuskarakterer og eksamen	14
<i>Hovedpraktik</i>	15
Fuldkost	15
Diætkost	16
Smørrebrød	17
Kød, fisk, fjerkræ, frugt og grønsager	17
Administration	17
Kantinevirksomhed	18
<i>Andet teorikursus</i>	19
Elementær biokemi	19
Sygehuskost og diætetik	19
Børneernæring	20
Varekundskab og levnedsmiddelteknologi	20
Almindelig hygiejne og levnedsmiddelhygiejne	20
Kostberegning og kostplanlægning	20
Praktisk diætetik og eksperimentel madlavning	20
Planlægning og indretning af storkøkken	21
Sundhedsvæsenets organisation og sygehusdrift	21
Administrativ virksomhed	22
Personaleadministration og personaleledelse	22
Kursuskarakterer og eksamen	23
<i>Efterpraktik</i>	24
Fuldkost	24
Diætkost	25

Smørrebrød	25
Kød, fisk, fjerkræ, frugt og grønsager	25
Administration	25
Afdelingsvirksomhed	26
<i>Landsprøve</i>	27
<i>Eksamensbevis</i>	27
<i>Bilag</i>	28

Allerede i 1960 forelå et forslag til en nyordning af økonomauddannelsen. Dette forslag var udarbejdet af et af Økonomaforeningen nedsat rådgivende udvalg, der var sammensat således:

Borgmester Julius Hansen (formand)
overlæge E. Juel Henningsen
overlæge Tage Bjerling
overlæge E. Lundsteen
overlæge E. Uhl
hospitalsdirektør K. Warming
direktør P. Andersen-Rosendal
forstanderinde Maja Foget
skoleforstanderinde E. Hessellund
økonoma Johanne Sørensen
økonoma Karen Poulsen (sekretær).

Det dengang udarbejdede forslag gik i hovedsagen ud på oprettelse af et forkursus på 5 måneder, en praktikperiode samt et hovedkursus på 6 måneder. Endelig blev foreslået oprettet et uddannelsesnævn for økonomaer.

Forslaget blev imidlertid af bevillingsmæssige grunde ikke ført ud i livet, men har selvsagt haft afgørende betydning for det nu udarbejdede forslag til en ny økonomauddannelse.

Uddannelsen af økonomaer blev således ikke ændret og består fortsat af en praktikperiode på 3 år og et 6 måneders teorikursus på Økonomaskolen. Denne uddannelse blev imidlertid fortsat af alle sagkyndige betragtet som utilstrækkelig.

Den 1. juni 1965 anmodede Økonomaskolen derfor indenrigsministeriet om tilladelse til at nedsætte en arbejdsgruppe, der med henblik på en omfattende revision af økonomauddannelsen skulle have beføjelse til at udarbejde forslag vedrørende oprettelse af en forskole.

Tilladelsen blev af indenrigsministeriet givet i et brev til skolen den 5. juli 1965, og arbejdsgruppen kom til at bestå af:

økonoma Marie Andersen
økonoma Eva Sørensen
cand. mag. Ellen Hessellund
overlæge, dr. med. Erling S. Olesen
forstander P. Frydenberg.

I august 1966 havde denne gruppe udarbejdet et forslag til oprettelse af en forskole. Forslaget blev behandlet på et møde i Uddannelsesnævnet for Sundhedsvæsenet den 6. oktober 1966. Uddannelsesnævnet kunne principielt godkende skolens forslag om etablering af et forkursus. Flere nævnsmedlemmer forbeholdt sig dog deres stilling med hensyn til det nærmere indhold af forkurset indtil der forelå et forslag om tilrettelæggelsen af den praktiske del af uddannelsen samt hovedkursus. Indenrigsministeriet tiltrådte indstillingen fra Uddannelsesnævnet for Sundhedsvæsenet.

Indenrigsministeriet havde imidlertid for at fremme sagen allerede den 1. september 1966 bemyndiget Økonomaskolens bestyrelse til at nedsætte en ny arbejdsgruppe, der skulle udarbejde det endelige og fuldstændige forslag til en ny økonomauddannelse, herunder den praktiske uddannelse og hovedkursus, idet ministeriet gik ud fra, at arbejdsgruppen for så vidt angik forskolen ville bygge på det allerede udarbejdede forslag.

Den ny arbejdsgruppe blev herefter nedsat af Økonomaskolens bestyrelse den 13. oktober 1966 og fik følgende sammensætning:

sygehusinspektør E. Hansen, Hjørring
økonoma Kirsten Lauritsen, Århus
formanden for Økonomaforeningen, økonoma Rigmor Malthesen, Viborg
økonoma Johanne Sørensen, København
overlæge, dr. med. Erling S. Olesen, København
forstander P. Frydenberg, Økonomaskolen.

Arbejdsgruppen har, dels samlet dels opdelt i undergrupper, holdt ialt 34 møder i Jylland og København.

Desuden har arbejdsgruppen til forskellige afsnit af forslaget modtaget hjælp udefra: Dyr-læge Ebbe Christensen, viceforstanderinde, fr. Anny Lindberg, kontorchef Palle Michelsen, veterinærinspektør Skovgaard og overlæge, dr. med. J. Vesterdal.

Resultatet af arbejdsgruppens arbejde forelægges i nærværende forslag, der er enstemmigt tiltrådt af gruppens medlemmer.

Indledning

Økonomauddannelsens formål

er at udruste eleverne til at kunne varetage overordnet arbejde i køkkener ved sygehuse, forsorgsinstitutioner m. v.

Uddannelsen er tillige grundlag for en videre uddannelse til cheføkonoma, instruktionsøkonoma, kostkonsulent eller klinisk diætassistent.

Uddannelsens struktur og form

- Uddannelsens varighed er 3½ år.
- Uddannelsen består af grundlig oplæring på godkendte uddannelsessteder suppleret med teoretisk og praktisk undervisning. En del af undervisningen er henlagt til Økonomaskolen, hvor eleverne gennemgår to teorikurser, hver af 5 måneders varighed.
- Uddannelsens forløb er følgende:

Forpraktik *)	.. .	0- 2½	mdr. varighed
1. teorikursus		5	mdr. varighed
Hovedpraktik		19	mdr. varighed
2. teorikursus		5	mdr. varighed
Efterpraktik	.	10½-13	mdr. varighed
lait		42	mdr. varighed

*) Spørgsmålet, hvorvidt forpraktik skal indgå i uddannelsen med indtil 2½ måned, afgøres af de enkelte uddannelsesinstitutioner. Tilsammen skal forpraktik og efterpraktik udgøre 13 måneder.

Betingelser for antagelse som økonomaelev

- Uddannelsen er åben for kvinder og mænd, der er fyldt 18 år.
- Det kræves, at eleven har afsluttet skolegangen med bestået eksamen (f. eks. realeksamen, teknisk forberedelseseksamen, højere forberedelseseksamen, studentereksamen) eller 10., respektive 9. klasses statskontrolrede prøve.
Som antagelsesgrundlag lægges vægt på karakterer i fagene: dansk, engelsk, regning (og evt. matematik), fysik og kemi.

Elever, som kan dokumentere at have erhvervet sig tilsvarende kundskaber på anden måde, f.eks. på efterskole eller lignende, kan antages efter bedømmelse af skolens ledelse.

- Antagelse er betinget af tilfredsstillende helbredsattest.
- Det anbefales, at eleven har været beskæftiget ca. et år i en større husholdning, hvor madlavning kan læres, f.eks. på et syge- eller plejehjem, eller har gennemgået uddannelsen »Et år i huset på kontrakt«. Også anden forudgående uddannelse vil dog kunne tillægges betydning.
Et af arbejdsgruppens medlemmer, økonoma, fr. Rigmor Malthesen ønsker, at sætningen — eller har gennemgået uddannelsen »Et år i huset på kontrakt« — udgår, jfr. bilag 1.
- Ansøgning om antagelse som økonomaelev rettes til det uddannelsessted, hvor den uddannelsessøgende ønsker at få sin praktiske uddannelse. Hertil anvendes ansøgningssekema, som kan rekvireres fra uddannelsesstedet eller fra Økonomaskolen.

Fravær ved sygdom m.m.

Har en elev under de 32 måneders praktiske uddannelse været fraværende på grund af sygdom eller anden eleven utilregnelig årsag i et tidsrum, der sammenlagt overstiger 2 måneder, forlænges uddannelsestiden med 1 måned for hver påbegyndt periode af 31 dages fraværelse ud over de 2 måneder.

Ved beregning af en elevs samlede fraværelse under uddannelsen kommer den lovpligtige ferie ikke i betragtning.

Har en elev været forhindret i at deltage i nogen del af den obligatoriske, praktiske uddannelse, må den forsømte uddannelse indhentes, således at uddannelsestiden bliver af den foreskrevne varighed.

Har en elev på et af de to teorikurser været fraværende i længere tid, således at den pågæl-

dendes standpunkt dermed er væsentligt forringet, påhviler det Økonomaskolen at tage stilling til, om eleven kan fortsætte kurset.

Hvis forholdene taler herfor, er skolen berettiget til at skaffe eleven passende ekstraundervisning.

Løn- og ansættelsesvilkår

Arbejdsgruppen tager ikke stilling til dette spørgsmål, idet man forudsætter, at eleverne indgår under de til enhver tid gældende overenskomster.

Det er dog gruppens opfattelse, at eleverne bør sikres ensartede løn- og ansættelsesvilkår under hele uddannelsesperioden (3½ år).

Uddannelsessteder

Det forudsættes, at uddannelsesstederne godkendes af Uddannelsesnævnet for Sundhedsvæsenet. For at en institution skal kunne deltage i den praktiske uddannelse af økonomaelever kræves, at der i køkkenet er beskæftiget mindst to fuldt uddannede økonomaer, som har 3 års praktisk uddannelse og afgangsbrev fra Økonomaskolen.

Dispensation kan søges for en økonoma, der har afsluttet uddannelsen før 1947 (uden afgangsbrev fra Økonomaskolen), på den betingelse, at den pågældende har deltaget i mindst ét af Økonomaforeningens siden 1964 afholdte suppleringskurser. Dispensationen bortfalder med den pågældendes afgang.

Uddannelsesstedet skal desuden kunne opfylde de nærmere specificerede krav til den grundlæggende praktiske uddannelse (jfr. side 15 og side 24).

Taget i betragtning, at en del af eleverne vil være placeret uden for køkkenområdet (på Økonomaskolen eller ved uddannelsesstjeneste på sygeafdelinger eller kantine), mener man, at det samlede antal elever på et uddannelsessted kan være indtil 1½ gange antallet af uddannede økonomaer (incl. cheføkonoma) rundet op til nærmeste hele tal.

For at sikre det tilstrækkelige antal uddannelsespladser bør alle institutioner, som opfylder betingelserne for at uddanne økonomaelever, i videst muligt omfang deltage i uddannelsen. Af hensyn til uddannelsens kvalitet er det vigtigt, at økonomapersonalet stedse vedligeholder og udvider sine kundskaber gennem kurser, studiekredse, selvstudier eller lignende. Derfor bør

økonomapersonalet med passende mellemrum deltage i suppleringskurser.

Uddannelsesstederne deles i to grupper:

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

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

Et uddannelsessted i *gruppe B* skal opfylde følgende minimumskrav:

1. Uddannelsesstedet skal beskæftige mindst 4 fuldt uddannede økonomaer (dispensation efter samme regler som i foranstående).
2. Institutionen skal have selvstændig kirurgisk og medicinsk afdeling og et tilstrækkeligt stort og varieret diætprogram.

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

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

Som eksempler på A-institutioner kan nævnes:

1. Udelukkende på en B-institution eller
2. Delt sygehuse som ikke har et tilstrækkeligt omfattende diætprogram eller kun har to eller tre uddannede økonomaer.
3. Andre institutioner med to eller flere uddannede økonomaer.

Det menes ikke nødvendigt at stille særlige krav med hensyn til uddannelsesstedernes art (sygehus, statshospital, forsorgsinstitution etc.).

Den praktiske uddannelse kan således finde sted:

1. udelukkende på en B-institution eller
2. ved samarbejde mellem en A-institution og en B-institution.

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

Bedømmelser, eksaminer og landsprøve

Der afholdes i løbet af uddannelsesperioden og ved dennes afslutning prøver og eksaminer, som har til formål at føre en løbende kontrol med elevens udbytte af undervisningen og opnå en samlet bedømmelse af elevens praktiske færdigheder og teoretiske kundskaber.

Desuden er det tanken, at der både i den praktiske uddannelsesperiode på institutionerne og under de to teorikurser på Økonomaskolen skal foretages en løbende bedømmelse af elevens evner, arbejdsvilje og standpunkt.

Ved optagelse på Økonomaskolens første teorikursus udstedes til eleven et attestkort beregnet til attestation af de senere gennemførte uddannelsesstrin og de opnåede resultater.

Dette kort følger eleven i uddannelsesperioden. Genpart af attestkortet føres af uddannelsesstedet og af Økonomaskolen.

Af hensyn til eleven såvel som til uddannelsesstedet skal der så tidligt som muligt tages stilling til, om eleven skal anses for egnet til at gennemføre uddannelsen eller bør afvises.

Afgørende herfor er det opnåede eksamensresultat ved afslutningen af første teorikursus (bestået/ikke bestået — se side 11).

Bedømmelser under den praktiske uddannelse

Det påhviler uddannelsesstedets cheføkonoma som ansvarshavende i samråd med det øvrige til elevens uddannelse knyttede økonomapersonale (instruktionsøkonoma, hvor en sådan findes) at afgive en helhedsbedømmelse af elevens standpunkt så snart eleven har gennemgået det obligatoriske pensum indenfor følgende områder af den praktiske uddannelse:

Hovedpraktik:

Område	Varighed	Pensum
Fuldkost, A eller B	10-12 uger (se side 15)	
Diætkost, A eller B	8-10 uger (se side 16)	
Diætkost B	16 uger (se side 16)	
Smørrebrød, A eller B	9-11 uger (se side 17)	
Smørrebrød B	9 uger (se side 17)	

lait 5 bedømmelser.

Efterpraktik:

Område	Varighed	Pensum
Fuldkost, A eller B	8-10 uger (se side 24)	
Diætkost B	15 uger (se side 25)	
Smørrebrød B	8 uger (se side 25)	

lait tre bedømmelser.

Eksaminer afholdes

ved afslutning af første teorikursus (se side 14)
ved afslutning af andet teorikursus (se side 23)

Landsprøve afholdes

ved afslutning af efterpraktik (se side 27)

Ved bedømmelserne i hoved- og efterpraktik anvendes følgende skala:

MEGET TILFREDSSTILLELSE - for det gode, sikre standpunkt

TILFREDSSTILLELSE - for gennemsnitsstandpunktet

MINDRE TILFREDSSTILLELSE - for standpunkter, der kan anses for passable, men heller ikke mere

IKKE TILFREDSSTILLELSE - for det uan- tagelige

Dersom bedømmelsen »IKKE TILFREDSSTILLELSE« gives i mere end to tilfælde, skal der tages stilling til, om eleven kan fortsætte uddannelsen. Bestemmelse herom træffes af uddannelsesstedet i samråd med Økonomaskolen.

Ved de to eksaminer og ved landsprøven anvendes 0-13 skalaen:

13: Gives for den usædvanlige, selvstændige og UDMÆRKEDE præstation

11: Gives for den UDMÆRKEDE og selvstændige præstation

10: Gives for den UDMÆRKEDE, men noget rutineprægede præstation

9: Gives for den gode præstation, der ligger lidt over MIDDEL

8: Gives for den MIDDELgode præstation

7: Gives for den ret jævne præstation, der ligger lidt under MIDDEL

6: Gives for den noget USIKRE, men nogenlunde tilfredsstillende præstation

5: Gives for den USIKRE og ikke tilfredsstillende præstation

3: Gives for den meget USIKRE, meget mangelfulde og utilfredsstillende præstation

0: Gives for den helt uantagelige præstation

Af karakterdefinitionerne fremgår tydeligt skalaens hovedinddeling i TRE TRIN. De karakteristiske hovedord er »UDMÆRKEDE«, »MIDDEL« og »USIKRE«.

Ved enhver bedømmelse vil man stå sig ved først at placere standpunktet eller præstationen inden for en af de 3 hovedgrupper og derefter afgøre, om den endelige vurdering skal resultere

i øverste, midterste eller nederste trin inden for den pågældende gruppe.

For at bestå kræves, at summen af samtlige karakterer er mindst 5,5 gange karakterernes antal, og at summen af de to laveste karakterer plus gennemsnittet af de øvrige karakterer er mindst 13.

Eksamen er kun bestået, hvis ovenstående

krav er opfyldt såvel for kursuskaraktererne som eksamenskaraktererne.

En elev, som ikke har bestået en eksamen, kan indstille sig endnu én gang, almindeligvis til næstfølgende ordinære eksamen.

Eksamensresultaterne og de afgivne bedømmelser indføres snarest på elevens attestkort og på de af uddannelsesstedet og Økonomaskolen førte genparter.

Første teorikursus

Første teorikursus er af fem måneders varighed og afholdes på Økonomaskolen i tiden 15. august til 15. januar og 15. januar til 15. juni.

Undervisningen omfatter følgende fag:

Anatomi og fysiologi	64	timer
Ernæringslære	64	-
Fysik, maskin- og redskabslære	32	-
Hospitalskost	40	-
Hygiejne	32	-
Kemi	40	-
Kostberegning	32	-
Kostplanlægning	24	-
Løfte- og arbejdsteknik	4	-
Personalereationer	12	-
Samfundslære og hospitalsorientering	24	-
Studie- og taleteknik	16	-
Sygdomslære	32	-
Varekundskab	64	-
I alt	480	timer

Dette svarer til 30 timer pr. uge.

De enkelte fag på første teorikursus omfatter følgende:

Anatomi og fysiologi

Anatomi: Kortfattet gennemgang af legemets anatomi med særlig vægt på fordøjelseskana-len, karsystemet, hjertet, leveren og nyrerne.

Fysiologi: Hovedvægten bør lægges på for-døjelsens og føde-assimilationens fysiologi: Blo-det, kredsløbet, respirationen, fordøjelsen, den interne sekretion.

Den biokemiske del af fysiologien kan be-grænses til det for elevernes forståelse strengt nødvendige.

Ligeledes bør patofysiologien kun omtales i det omfang, det er nødvendigt for forståelsen af normale fysiologiske forhold.

Ernæringslære

En grundig indføring i netop dette fag må anses for meget vigtig. Fagets omfang bør svare til den nu anvendte lærebog: Rich. Ege: »Kort-fattet ernæringslære«, men andre lærebøger vil kunne komme på tale.

Om muligt bør der anvendes en lærebog, der yderligere omfatter tilstrækkeligt stof til andet teorikursus, således at det samlede pensum bli-ver af samme størrelsesorden som det, der be-handles i Rich. Ege: »Ernæringslære«.

Faget skal tilrettelægges ud fra et fysiologisk synspunkt, og først på andet teorikursus kan den teknologiske del eventuelt omtales.

Fysik, maskin- og redskabslære

Fysik bør omfatte de områder af varmelæren, elektricitetslæren og den mekaniske fysik, der har særlig interesse for økonomaernes fremti-dige arbejde. En fysikbog for realafdelingen kan bruges som grundbog. Såfremt der kan tilveje-bringes lærebøger, som i højere grad dækker de områder, som har speciel interesse for uddan-nelsen, vil disse være at foretrække.

Maskin- og redskabslære skal omfatte en gen-nemgang af de i køkkenregionerne almindeligt forekommende maskiner, redskaber og tekniske anlæg, herunder eksempler på fejlfinding. Det til faget hørende risikostof gennemgås grundigt.

Hospitalskost

Der bør gennemgås:

De ernæringsmæssige krav til hospitalsfuld-kost, herunder specielt betydningen af en redu-ceret kalorieindtagelse for de særlige krav til kostens indhold af protein og andre beskyttende næringsstoffer.

Diætprincipper baseret på hensyn til fødens konsistens, fordøjelighed og tålelighed.

Diætprincipper baseret på krav om tilførsel

af nærmere specificerede mængder af en eller flere fødekomponenter (næringsstoffer, næringsmidler eller specielle forbindelser).

Vurdering af protein-, fedt- og kulhydratindhold i næringsmidler og sammensætninger heraf på grundlag af de enkelte næringsstoffers andel i kalorieindholdet.

Hygiejne

Der gives en almindelig gennemgang af begrebet hygiejne, herunder specielt personlig hygiejne.

Faget skal desuden omfatte **en** gennemgang af bakterier, gærsvampe og skimmelsvampe med tilhørende sterilisationsteknik. Desuden speciel gennemgang af de enkelte fødemidlers mikrobiologi: mælk, kød etc.

Levnedsmiddelforgiftninger og forebyggelse heraf gennemgås i videst muligt omfang, og der gives en oversigt over snyltere i fødemidler.

Der bør gives mulighed for simple øvelser og demonstrationer.

Kemi

En gennemgang af de dele af den almene kemi, der er en forudsætning for forståelsen af den organiske kemi, må være nødvendig.

Stofkemi skal begrænses til det mindst mulige.

I den organiske kemi bør man nå frem til omtale af »makronæringsstofferne«: fedtstoffer, kulhydrater og proteiner.

Inden for enzymkemi skal gennemgås nedbrydning af de nævnte næringsstoffer i fordøjelseskanalen.

Der orienteres om metoder til påvisning (og evt. kvantitativ bestemmelse) af næringsstoffer, uden at uddybe den kemiske baggrund.

Kostberegning

På første teorikursus skal hovedsageligt arbejdes med beregninger vedrørende kostens indhold af protein, fedt og kulhydrat.

Kostplanlægning

Faget bør hovedsageligt beskæftige sig med fuldkosten, og først på andet teorikursus bør diæterne gennemgås.

Løfte- og arbejdsteknik

Der foretages en kort gennemgang af løfte- og arbejdstekniske problemer med henblik på at

forebygge belastningssygdomme. Undervisningen bør varetages af en fysioterapeut.

Personalrelationer

Der gives en redegørelse for, hvad den enkeltes ansvarsområde omfatter, og hvem hver enkelt i givet fald skal »høre« hos i tilfælde af problemer. En kort gennemgang af de problemer, der vil opstå på en arbejdsplads med mange ansatte, bør ligeledes indgå i undervisningen.

Samfundslære og hospitalsorientering

Faget skal omfatte en gennemgang af opbygningen af større og mindre sygehuse, specialopgaver for sygehuse, patientfordeling, personaleforhold og administration (herunder økonomi og regnskabsføring). Desuden bør der gennemgås eksempler på dagsrytmen for en patient og samarbejdet mellem de forskellige afdelinger.

Studie- og taleteknik

Som indledning til første teorikursus gives en vejledning i studieteknik, specielt med henblik på tilrettelæggelse af indlærings- og arbejdsnoter, herunder notateteknik.

Desuden bør nogle timer benyttes til indføring i de forskellige fags terminologi, f.eks. ved gennemgang af udvalgte lærebogstekster.

Bestræbelserne for at bibringe eleverne det sproglige forståelsesgrundlag bør følges op i de enkelte fag.

Sygdomslære

På grundlag af det i anatomi og fysiologi gennemgæede stof gives en oversigt over de vigtigste sygdomme, som behandles med diæt.

Der bør lægges vægt på elevernes forståelse af de almindeligste medicinske fagudtryk.

Varekundskab

De forskellige fødemidlers næringsindhold, behandling og anvendelse skal gennemgås. Desuden omtales de forskellige indkøbsformer: bunden og offentlig licitation, konkurrencetilbud etc.

Der bør i videst muligt omfang anvendes visuelle undervisningsmaterialer i form af vareprøver, modeller, tavler og lignende.

Undervisningen suppleres med besøg på fabriker, mejerier, supermarkeder etc.

Kursuskarakterer og eksamen

Samtlige fag, med undtagelse af løfte- og arbejdsteknik, personalerelationer og studie- og taleteknik, d.v.s. ialt 11 fag tæller med i bedømmelsen af elevens præstation.

Der gives i disse fag en kursuskarakter byggede på det daglige arbejde, hjemmeopgaver, prøver m.v.

Eksamen afholdes i fem fag:

Anatomi og fysiologi
ernæringslære
kemi

samt yderligere to fag, der vælges af Økonoma-
skolens undervisningsråd.

I de fag, hvor der ikke afholdes eksamen, overføres kursuskarakteren til også at gælde som eksamenskarakter.

Bestået eksamen (se side 11) er en betingelse for, at eleven kan fortsætte uddannelsen.

Som eksamensresultat betegnes gennemsnittet af de opnåede kursus- og eksamenskarakterer.

Hovedpraktik

I denne del af den praktiske uddannelse tænker man sig, at den egentlige oplæring skal foregå. Eleven bør lære alle sider af økonomipersonalets arbejdsområde at kende. Dette mener man kun kan ske, hvis eleven ca. halvdelen af perioden er beskæftiget på en B-institution (d. v.s. med tilstrækkeligt stort og varieret diætpro-

gram) og gennemgår en nærmere fastsat læretid i de forskellige områder af køkkenets virksomhed. Man foreslår derfor de 19 måneders læretid fordelt på følgende måde, idet anden kolonne angiver det minimale antal uger på en B-institution:

	A- + B-institution ialt	B-institution minimum
1. Fuldkost	14-16 uger	4 uger
2. Diætkost	24-26 uger	16 uger
3. Smørrebrød	18-20 uger	9 uger
4. Kød, fisk, fjerkræ, frugt og grønsager	8-10 uger	
5. Administration	4- 6 uger	2 uger
6. Kantinevirksomhed	1-2 uger	
Ialt	69 uger, heraf mindst 31 uger på en B-institution.	

Inden for de enkelte områder er oplæring og opøvelse obligatorisk på følgende punkter:

1. Fuldkost

ialt 14-16 uger

A eller B

10-12 uger

B

4 uger

a. Madlavning

Fremstilling af den varme mad med gennemgang af de anvendte koge- og stegemetoder. Madens opbevaring, uddeling, transport, anretning og servering. Der skal lægges særlig vægt på bevarelse af næringsværdierne og på madens kulinariske kvalitet, dens smag, temperatur og udseende.

Formålet med de obligatoriske fire uger på en B-institution er, at eleven under alle omstændigheder får lejlighed til at stifte bekendtskab med fuldkostområdet på en institution af denne type.

b. Kostplanlægning

Udarbejdelse af kostplaner heraf mindst én gældende for 4 uger. Planerne skal bygge på kravene til kostens ernæringsmæssige lødighed og tilrettelægges under hensyn til variation, farvesammensætning, årstid og fornuftig økonomi.

c. Kostberegning

på konkrete eksempler på en døgnkost, der er typisk for det pågældende lærested.

Opstilling af forslag til en døgnkost med udregning af indholdet af de vigtigste kaloriegivende næringsstoffer.

Indholdet af protein, fedt og kulhydrat udregnes i procent af kostens samlede kalorieindhold (kalorieprocent).

d. Råvareforbrug

Beregning af de nødvendige mængder til fremstilling af den færdiglavede mad.

e. Portionsstørrelser

under normale forhold og tilpasset særlige forhold, bestemte aldersgrupper o.l. (jfr. Statens Levnedsmiddelinstitut: »Mad til mange«, Kostvejledning for institutioner. Teknologisk instituts forlag, København 1968).

Portionskontrol, der sikrer, at de udleverede madportioner er som beregnet og stemmer med patienternes behov.

Bedømmelse, jfr. side 10

2. Diætkost

ialt 24–26 uger

A eller B

3–10 uger

a. Diætmadlavning

Fremstilling af skåne- og purékost, flydende kostformer samt kaloriefattig kost og kost til ældre.

Desuden de øvrige på institutionen forekommende former for diætkost.

b. Kostplanlægning

Udarbejdelse af en uges kostplan for skåne-, puré- og flydende kost.

B

16 uger

a. Diætmadlavning

Grundig oplæring i fremstilling og afvejning af

1. Diabeteskost på forskellige kalorietrin
2. Affedningskost
3. Proteinrig kost
4. **Kødfri kost**
5. Flydende kostformer

Desuden de på institutionen i øvrigt anvendte former for diætkost, især proteinfattig kost og fedtfattig kost. Desuden bør eleven se og orienteres om de under efterpraktikken nævnte diætformer i den udstrækning, disse forekommer.

b. Kostplanlægning

Udarbejdelse af en uges kostplan for diabeteskost, proteinrig, proteinfattig og kødfri kost.

c. Kostberegning

Udregning af kalorieprocent for fedt, protein og kulhydrat i en faktisk anvendt affedningskost og en purekost (døgnkosten).

Bedømmelse, jfr. side 10

Bedømmelse, jfr. side 10

3. Smørrebrød

ialt 18-20 uger

A eller B

9-11 uger

a. Smørrebrødsfremstilling

Fremstilling af smørrebrød til fuldkost, skåne- og purekost, kaloriefattig kost og kost til ældre.

Desuden skal eleven deltage i fremstilling af pålæg til såvel fuldkost som diætkost, i den udstrækning dette finder sted på institutionen, samt bibringes kendskab til de anvendte brødtyper, specielt diætbrød..

b. Kostplanlægning

Udarbejdelse af ugeplaner for fuldkost- og diætsmørrebrød under hensyntagen til de øvrige måltiders sammensætning.

Bedømmelse, jfr. side 10

B

9 uger

a. Smørrebrødsfremstilling

Fremstilling af pålæg og afvejning af brød, smør og pålæg til diabeteskost og affedningskost, proteinrig kost samt kødfri kost.

Desuden bør eleven orienteres om anvendelse af brød og pålæg til de under efterpraktikken nævnte diætformer, i den udstrækning disse forekommer.

b. Kostplanlægning

Udarbejdelse af én uges smørrebrødsplan for de ovenfor specielt nævnte diætformer under hensyntagen til de øvrige måltiders sammensætning.

Bedømmelse, jfr. side 10

4. Kød, fisk, fjerkræ, frugt og grønsager

ialt 8-10 uger

(Kan evt. fordeles på pkt. 1, 2 og 3)

A eller B

8-10 uger

På basis af undervisningen i varekundskab på første teorikursus oplæres eleven til at kende de enkelte kødstykker, fiskesorter og frugt- og grønsagssorter, samt disses anvendelse og opbevaring, herunder evt. nedfrysning og nedsaltning.

B

ikke obligatorisk

5. Administration

ialt 4-6 uger

A eller B

2-4 uger

Kendskab til indkøbsformer, vare- og prisbedømmelse, sæsonindkøb, madrekvirering og -distribuering, arbejdsfordeling for personalegrupperne (styrkelister).

B

2 uger

Eleven bør på en institution med et større diætprogram sikres kendskab til afdelingernes rekvirering af diætkost og tilrettelæggelsen af det daglige arbejde med fremstillingen heraf.

6. Kantinevirksomhed
ialt 1-2 uger

A eller B
1-2 uger

B
ikke obligatorisk

Kendskab til kantineens drift og dens eventuelle samarbejde med hovedkøkkenet.

Andet teorikursus

Andet teorikursus er af fem måneders varighed. Kursus afholdes to gange årligt på Økonomaskolen: 15. august til 15. januar og 15. januar til 15. juni.

Undervisningen omfatter følgende fag:

Elementær biokemi	32	limer
Sygehuskost og diætetik (incl. fysiologi, sygdomslære og ernæringslære)	80	
Børneernæring	24	-
Varekundskab og levnedsmiddeltek- nologi	40	-
Almindelig hygiejne og levnedsmiddel- hygiejne	24	-
Kostberegning og kostplanlægning	80	-
Praktisk diætetik og eksperimentel mad- lavning	104	-
Planlægning og indretning af storkø- kener	16	-
Sygehusvæsenets organisation og syge- husdrift	14	-
Administrativ virksomhed	16	-
Personaleadministration og personale- ledelse	42	-
Disponible	8	-
I alt	480	timer

Dette svarer til 30 timer pr. uge.

De enkelte fag på andet teorikursus omfatter følgende:

Elementær biokemi

32 timer

Demonstrationer af enkle forsøg, der dels kan illustrere flere af fordøjelsesprocesserne og dels tilberedningens indvirkning på fødevarerne. Eksempelvis kan følgende forhold demonstreres:

Diffusion (f.eks. i agargel)

Osmose (f.eks. med stigerør)

Enzymvirkning (f.eks. spytamylasevirkning på stivelse, glykoseoxidasestrimler, Mettske ægge-

hviderør, proteinnedspaltning til diffusible produkter (protein opløsning+enzym i dialyseslange), skummet mælk, æg og kartofler findeles i blender + pankreatin)

Simpel papir- eller tyndtlagskromatografi

Blodets koagulation og stabilisering med citrat

Forklistering

Denaturering af proteiner ved varmebehandling, løbeaktivitet, syrefældning

Fremstilling af olieemulsion med sæbe, galde etc.

Fedtstoffers opløselighed

Fedtstof-ekstraktion (f.eks. fra piskefløde)

Fedtstoffers iodtal

Kolloide opløsninger

Krystallinske opløsninger

Suspensioner

Gel-dannelse (pektiner, gelatine)

Sygehuskost og diætetik

80 timer

(incl. fysiologi, sygdomslære og ernæringslære)

For at fremme forståelsen af tingenes sammenhæng behandles og uddybes de tilhørende problemer i fysiologi, sygdomslære og ernæringslære, som tidligere er gennemgået systematisk på første teorikursus. Man tilstræber at belyse forholdet mellem fuldkost og de enkelte diætformer. Området bør ikke opdeles i flere særskilte fag, medmindre det skulle blive nødvendigt af hensyn til lærerkræfter. En eventuel deling kan tænkes at ske enten som hidtil mellem de enkelte fag eller, hvad man vil foretrække, på tværs af disse, mellem forskellige områder, eksempelvis ved, at én lærer gennemgår mave-tarmsygdommens diætetik, med tilhørende fysiologi og sygdomslære, en anden på tilsvarende måde diæt ved stofskiftelidelser, nyrelidelser m.v.

Børneernæring

24 timer

Gennemgang af barnets næringsbehov med fremhævelse af de særlige forhold, der gør sig gældende hos en organisme i vækst. Dernæst omtales den tilstandsform, føden må have, for at den kan fordøjes, hvor mange og hvor hyppige måltider etc. Sammenligning mellem modermælk og kunstige ernæringsformer. Mælkeblandinger og mælkepulvere som kvindemælkeserstatning. Madbarnskost og ernæring til større børn.

Endelig gennemgås specielle diæter, således glutenfri kost, phenylalanin-fattig kost, mælkefri kost, eliminationskost, fedtfattig kost, diabeteskost, samt diæter ved akutte mave-tarm-infektioner.

Varekundskab og levnedsmiddelteknologi

40 timer

Ajourføring af første teorikursus' pensum.

Nye produkter og metoder.

Gennemgang af konserveringsmetoder.

Dybfrysning, frysetørring, hel-og halvkonserver, bestråling.

Opbevaring og holdbarhed.

Anvendelse af fødevarer-additiver i industrien.

Gennemgang af offentlig levnedsmiddelkontrol.

Almindelig hygiejne og levnedsmiddelhygiejne

24 timer

Der gives en kortere omtale af hovedgrupperne af mikroorganismer af hygiejnisk betydning såsom mikrokokker, streptokokker, sporedannende stave m.fl., ligesom bakteriernes vækstkurve, kimreservoirerne og kimtransporten omtales. De mikrobiologiske forhold i frysevarer, tørrede levnedsmidler, frugt og grønsager, samt fisk, gennemgås. I tilslutning til dette omtales de hygiejnisk-kemiske aspekter ved brugen af tilsætningsstoffer, farvestoffer, konserveringsstoffer m.m. ved fremstilling af levnedsmidler.

Drikke- og spildevandshygiejne, køkkenhygiejne, principper for indretning af køkkenlokaler m.m. belyses. I forbindelse hermed omtales kort metoder til desinfektion af redskaber, borde m.m. samt betydningen af virus i relation til levnedsmidler.

Kostberegning og kostplanlægning

80 timer

Foreslås slået sammen til ét fag, omfattende fuldkost og de vigtigste diætformer og tagende

hensyn til samtlige næringsstoffer af praktisk betydning for kostholdet (>indikatornæringsstoffer<).

Ved den hidtidige adskillelse mellem fagene, har kostberegningen navnlig været et middel til kontrol på en i forvejen udarbejdet kostplan.

Man mener, at det ønskede indhold af næringsstoffer bør være det primære udgangspunkt for kostplanlægningen, og at disse to hidtil adskilte fag derfor bør behandles samlet.

Hvis en deling af hensyn til lærerkræfter bliver nødvendig, foreslås en deling på tværs af de to fag, f.eks. således at én lærer gennemgår fuldkost, en anden diætkost (jfr. sygehuskost og diætetik).

Portionskontrol er af væsentlig betydning for at sikre opfyldelsen af planlæggerens intentioner og rummer også økonomiske perspektiver for sikring af de rette portionsstørrelser fra køkkenet og for den enkelte patient på afdelingerne.

Praktisk diætetik og eksperimentel madlavning

104 timer

Praktisk diætetik:

Den praktiske diætetik skal fortrinsvis illustrere anvendelsen af specielle produkter og metoder, der ikke normalt indgår i fremstillingen af fuldkost, skåne- og purékost, idet eleverne lærer dette i praktiktiden. Det anses for overflødig at bruge tid til gennemgang af diæter, der fremkommer ved simpel udeladelse af enkelte produkter. Som eksempler på fagets emner kan nævnes:

Fremstilling af:

Proteinrig kost

Phenylalaninfattig kost

Proteinrig kost

Proteinrige drikke

Sondemad

Strengt natriumfattig kost (evt. med demonstration af salttab ved kogning)

Velsmagende natriumfattig kost (bl.a. med gennemgang af krydderiers anvendelse)

Barnekost

Metoder til nedbringelse af kostens fedtindhold (illustration af fedtfattig madfremstilling, tørstegning, folie, grill etc.).

Anvendelse af specielle fedtstoffer (umættede, MCT) i stedet for de sædvanlige fedtstoffer.

Eksplosimentel madlavning:

Eksempler:

Variation af ingrediensernes indbyrdes mængdeforhold i given opskrift (f.eks. i glutenfrit brød: gær, sukker, fedtstof, hjælpestoffer etc.).

Variation i fremstillingsmetoder: kogetid, stegetid, og -temperatur, dejtemperatur, bagetid og -temperatur.

Metoder til nedbringelse af kostens sukkerindhold, herunder sødemidlers anvendelse i stedet for sukker, evt. som delvis erstatning for sukker.

Organoleptisk bedømmelse af fødevarer (vurdering af lugt, smag, udseende, konsistens, farve etc.), evt. under medvirken af Landbohøjskolen eller Slagteriernes Forskningscentral.

Orientering om anvendelse af nye produkter herunder halvfabrikata.

Som eksempler på opgaver til holdundervisning kan nævnes:

»Fremstil den bedst mulige leverpostej med den mindst mulige fedtmængde og det størst mulige leverindhold.

Beregn indholdet af næringsstoffer.

Tilrettelæg og udfør en organoleptisk bedømmelse af produkterne.«

»Fremstil en leverpostej med olie (umættede fedtstoffer eller MCT) i stedet for spæk.

Udregn kaloriefordelingen mellem protein, fedt og kulhydrat (kal.0/0).

Udfør en organoleptisk bedømmelse af produkterne.«

Planlægning og indretning af storkøkken

12 timer + 4 timers elevforedrag

Gennemgang af teknikertegninger for mindst 3 køkkenkategorier: et storkøkken, et mellemstort køkken og et mindre institutionskøkken, således at eleven får gennemgået:

Køkkenplanlægning:

Modtagelse af varer, depoter, fortilberedning af varer og disses opbevaring, madfremstillingsprocesser i de forskellige tekniske afsnit og udlevering samt opvask m.v.

Køkkenets størrelsesforhold og udstyr:

Køkkenarealers størrelse og opdeling, fast og transportabelt grej.

Rummenes og den maskinelle placering i rationelt øjemed. (Relation mellem arealer og arbejdsydelse).

Personalets sammensætning og størrelse:

Relation til antal forplejede.

Råvarers opbevaring:

Køle- og dybfrostvirksomhed (varenes opbevaringskvalitet). Varmeskabe, varmebeholdere, nedkøling og genopvarmning af færdigvarer efter nedkøling.

Udleverings- og transportsystemer:

Centraliseret og decentraliseret udportionering af mad ved:

Traditionel udlevering

Udlevering ved f.eks. Dri-Heat, Elektroheliol, Calorinox, Regethermic, præfabrikerede menuer (f.eks. Nacka-posemad m.v.).

Kantinens opbygning og virkeområde:

Modtagelse af præfabrikerede varer fra hovedkøkken eller egen fremstilling af kost her m.v.

Almen materialelære:

Emballage

Pakningsformer (egnet, art og størrelse)

Éngangsartikler

Éngangsservice

Kontrolforanstaltninger

Sundhedsvæsenets organisation og sygehusdrift

10-11 timer + 3-4 timers elevforedrag

En orientering gives i de vigtigste sider af Danmarks sundhedsadministration og dens virke: Centraladministrationen og sundhedsstyrelsen, de til sundhedsstyrelsen knyttede institutioner, de forskellige medicinalpersoner (læger, apotekere, tandlæger, jordemødre, sygeplejersker), embedslægevæsenet, sundheds- og epidemikommissioner, sundhedslovgivningen i hovedtræk, sygehusvæsenet, sindssygevæsenet, åndssvageforsorgen, institutioner for blinde og døvstumme, behandlingshjem for alkoholskadede, omsorgen for vanføre, tunghøre og talemiddende.

Der gives en omtale af private foreninger med sundhedsmæssige formål, f.eks. Landsforeningerne, Samfundet og Hjemmet for Vanføre, Dansk Røde Kors m.v.

Der orienteres om Uddannelsesnævnet for Sundhedsvæsenets målsætning, herunder uddannelsesformer for de øvrige grupper af medicinsk hjælpepersonale.

Undervisningen i sygehusdrift har formålet — med et sygehus som illustration — at give orientering om de forskellige led inden for sygehusvirksomheden og samarbejdet mellem disse, om

udgifterne ved sygehusdriften og om sygehuspersonalets bidrag til at fremme en økonomisk, sund sygehusdrift.

Der redegøres for de hensigtsmæssige fremgangsmåder ved arbejdsudførelse. Eleverne vejledes i rationel og økonomisk brug af gas, lys, varmt vand, rengøringsmidler, om behandling af tøj, inventar, brugsgenstande og andet materiel og om effektive og skånsomme former for rengøring. Faget omfatter endvidere sygehusets budget (herunder gøres rede for forskellige udgiftsposter i budgettet), planlægning og indretning af et sygehus, personalets ansættelses- og opsigelsesvilkår, samt lovgivningen om statens tjenestemænd, funktionærer og ferieforhold m.v.

I forbindelse hermed omtales de forskellige kategorier inden for sygehuspersonalet, deres arbejdsfelter og deres betydning for sygehusets virksomhed.

Eleverne gives indblik i metoderne for rationaliseringsundersøgelser og for gennemførelse af rationaliseringsforslag. Herunder gennemgås principperne for hensigtsmæssig og tidsbesparende arbejdstilrettelæggelse. Betydningen af systematisk vejledning af personalet og af konferencer og rapportgivning understreges.

Administrativ virksomhed

herunder kontorarbejde

12 timer + 4 timers elevforedrag

Undervisning i grundlæggende bogholderiregler. Orientering om databehandling.

Gennemgang af dagligt forekommende handelsudtryk og handelskorrespondance.

Rekvissionssystemer.

Alment kontorarbejde: brug af kontormaskiner, arkiveringssystemer, kartoteker, tjenestelister og planlægningstavler til arbejdsfordeling og kostproduktionsfordeling m.v.

Depotregnskab (beholdningsregnskab).

Inventarkontrol og standardisering.

Antagelse af personale.

Øvrige administrative forhold over for sygehusadministrationen.

Personaleadministration og personaleledelse

18 + 24 timer

Formålet med disse fag er at føre eleven frem til

at kunne planlægge og organisere arbejdet inden for sit arbejdsområde,

at kunne undervise og lede medhjælpere og yngre elever,
at bidrage til det bedst tænkelige arbejdsklima, at kunne tage ansvaret for sine handlinger, at udvikle modenhed og dømmekraft, så eleven kan tænke og handle konstruktivt.

Personaleadministration

18 timer

Afdelingens placering i institutionens organisation: (3 timer)

1. Organisationsplan
2. Kommandoveje
3. Stillingsbeskrivelser (ansvar og kompetence).

Træning og uddannelse: (6 timer)

1. Praktisk træning i uddannelsestiden
2. Træning og videreuddannelse efter endt uddannelse.

Intern information: (3 timer)

1. Information inden for køkkenområdet
2. Information inden for institutionen.

Arbejds- og ansvarsfordeling: (6 timer)

1. Arbejde og ansvar svarende til uddannelse og evner
2. Arbejde, ansvar og kompetence svarende til institutionens/afdelingens behov.

Personaleledelse og arbejdspsykologi

24 timer

Kommunikation og samarbejde: (4 timer)

1. Kommunikation og samarbejde inden for køkkenområdet
2. Kommunikation og samarbejde i institutionen
3. Kommunikation og samarbejde mellem leder og underordnede.

De menneskelige forhold på arbejdspladsen: (2 timer)

1. Arbejdsklima
2. Behov.

Introduktion: (8 timer)

1. Modtagelse af ny medarbejder
2. Oplæring af ny medarbejder
3. Oplæring i nyt arbejde
4. Procedurer
5. Ordregivning.

Planlægning: (2 timer)

1. Planlægning af eget arbejde
2. Planlægning i samarbejde med andre
3. Planlægning under hensyntagen til afdelinger.

Personalevurdering, ledelsesmetoder og ledelsesprincipper: (8 timer)

1. Vurdering af faglige og menneskelige kvalifikationer
2. Vurdering af personale i forhold til uddannelse, specielle evner og erfaring
3. Ledelsesmetoder og ledelsesprincipper.

Kursuskarakterer og eksamen

Af de på side 19 nævnte fag undtages »Planlægning og indretning af storkøkkener«, »Sygehusvæsenets organisation og sygehusdrift« og »Administrativ virksomhed« fra karaktergivning og eksamen.

I de øvrige otte fag afgives en kursuskarakter, byggende på det daglige arbejde, hjemmeopgaver, prøver m.v.

Eksamen afholdes i fem af fagene efter udvælgelse af Økonomaskolens undervisningsråd. I de fag, hvor der ikke afholdes eksamen, overføres kursuskarakteren til også at gælde som eksamenskarakter.

Såfremt en elev ikke består eksamen, skal der af uddannelsesstedet i samråd med Økonomaskolen tages stilling til elevens muligheder for at fortsætte uddannelsen.

Som eksamensresultat betegnes gennemsnittet af de opnåede kursus- og eksamenskarakterer.

Efterpraktik

Disse 11-13 måneder af den praktiske uddannelse tænkes tilrettelagt som en afrunding af den samlede uddannelse. En del af tiden bør eleven være beskæftiget som assistentafløser i køkkenets forskellige afsnit (f.eks. under vakan- cer eller således, at den afløste assistent herved frigøres til at undervise eller føre opsyn med yngre elever).

For at eleven under kyndig vejledning kan få lejlighed til at praktisere mest muligt af det under andet teorikursus gennemgåede stof, mener man, at det også i denne del af den praktiske uddannelse, specielt af hensyn til diætvirksom- hed, er nødvendigt, at en væsentlig del af ud- dannelsesperioden henlægges til en B-institution.

Følgende fordeling foreslås:

	A- + B-institution ialt	B-institution minimum
1. Fuldkost	8-10 uger	
2. Diætkost	15-17 uger	15 uger
3. Smørrebrød	8-10 uger	8 uger
4. Kød, fisk, fjerkræ, frugt og grønsager	3- 4 uger	
5. Administration	3- 5 uger	
6. Afdelingsvirksomhed	2- 4 uger	
7. Afsluttende prøve		
Ialt	39 uger, heraf mindst 23 uger på B-institution.	

Eleven skal i de enkelte områder opøves i følgende:

1. Fuldkost ialt 8-10 uger

A eller B
8-10 uger

B
ikke obligatorisk

Som beskrevet under »Hovedpraktik, fuld- kost«, - delvis som assistentafløser.

Desuden skal eleven udføre kostberegning på konkrete eksempler på en døgnkost med specielt henblik på indikatornæringsstofferne, dvs. pro- tein og de vitaminer og mineralstoffer for hvilke der er angivet normer for den anbefalede dag- lige tilførsel.

Bedømmelse, jfr. side 10

2. Diætkost ialt 15-17 uger

A eller B
0-2 uger

B
15 uger

a. Diætmedlavning
Forefaldende diætvirksomhed.

a. Diætmedlavning
Fremstilling af de under hovedpraktikken nævnte diætformer samt

1. Natriumfattig kost
2. Glutenfri kost
3. »Anti-dumping« kost
4. Sondekost

Endvidere i den udstrækning det er muligt: Kalkfattig kost, purinfattig kost, »Kolesterol-sænkende« kost, mellemkædetriglycerid kost (MCT-kost) samt de i øvrigt på institutionen benyttede diætformer.

b. Kostplanlægning
Udarbejdelse af én uges kostplan for natriumfattig kost og glutenfri kost.

Bedømmelse, jfr. side 10

3. Smørrebrød ialt 8-10 uger

A eller B
0-2 uger

B
8 uger

Forefaldende arbejde inden for området.

a. Smørrebrødsfremstilling
Fremstilling af pålæg og afvejning af brød, smør og pålæg til nogle af ovennævnte diætformer, f.eks. glutenfri kost, »anti-dumping« kost m.fl.

Bagning af de til diæterne anvendte specielle brødtyper, om muligt glutenfrit, kalkfattigt, proteinfattigt og natriumfattigt brød.

b. Kostplanlægning
Udarbejdelse af smørrebrødsplan for én uge for natriumfattig kost og glutenfri kost.

Bedømmelse, jfr. side 10

4. Kød, fisk, fjerkræ, frugt og grønsager
ialt 3-4 uger
(Kan evt. fordeles på pkt. 1, 2 og 3)
Som beskrevet under Hovedpraktik

5. Administration
ialt 3-5 uger
Som beskrevet under Hovedpraktik

6. Afdelingsvirksomhed ialt 2-4 uger

A eller B
2-4 uger

B
ikke obligatorisk

For at skaffe eleven indblik i de med patienternes forplejning forbundne problemer og arbejdsrytmen på en sengeafdeling, henlægges det fulde timetal til en medicinsk og en kirurgisk afdeling samt om muligt en børneafdeling og et mælkekøkken - under en ledende sygeplejerskes tilsyn og ansvar (ca. én uge hvert sted).

Hvis der på institutionen findes kliniske diætassistenter, bør eleven have lejlighed til at følge disses arbejde.

Landsprøve

Formålet er at opnå et indtryk af elevernes standpunkt gennem et større antal kortfattede spørgsmål dækkende samtlige områder inden for uddannelsen.

Landsprøven tilrettelægges og opgaverne stiles og rettes af Økonomaskolen. Eksaminationen er skriftlig og afholdes på samme dag og tidspunkt 1-2 steder i landet.

Da elever, som har haft forpraktik i 2½ måned, vil have fuldendt uddannelsen 10½ måned efter afslutningen af andet teorikursus,

afholdes landsprøven på dette tidspunkt (henholdsvis 1/5 og 1/12) for de elever, som afslutter uddannelsen på dette tidspunkt eller inden for de følgende 2—3 måneder.

Det er en betingelse for aflæggelse af prøven, at eleven på tilfredsstillende måde har fuldført de dele af efterpraktikken, hvori der gives bedømmelse. Resultatet af bedømmelserne skal meddeles Økonomaskolen senest 14 dage før landsprøvens afholdelse.

Eksamensbevis

Efter bestået landsprøve modtager eleven et eksamensbevis, der indeholder:

1. Eksamensresultatet ved første teorikursus
2. Bedømmelserne i hovedpraktikken
3. Samtlige kursus- og eksamenskarakterer ved andet teorikursus
4. Bedømmelserne i efterpraktikken
5. Landsprøvens resultat

Vedrørende betingelser for antagelse som økonomaelev punkt d., første punktum, 3. sætning,

ønsker undertegnede medlem af arbejdsgruppen, formand for Økonomaforeningen Rigmor Malthesen yderligere at begrunde mit på mødet den 20. maj 1968 og samtlige tidligere møder tagne standpunkt

at bestemmelsen: eller har gennemgået uddannelsen »et år i huset på kontrakt« bør udgå, med følgende:

Det fremgår af en af Fællesudvalget for Huslig Uddannelse udsendt brochure, at det eneste krav, der stilles til den »lære-
stedshusmoder«, der skal påtage sig uddannelse af eleverne, er,

at den pågældende »har *interesse* for oplæring af elever, medens der ingen krav stilles til

den pågældende »lærerstedshusmoder's« *kvalifikationer* i denne henseende.

Jeg mener, at uddannelsen »et år i huset« er dækket ind ved bestemmelsen i punkt d., sidste punktum om, at »også anden forudgående uddannelse vil... kunne tillægges betydning«, idet det vil være naturligt at tillægge »et år i huset« betydning, hvis eleven har været hos en husmoder (»læremester«), der har virkelige kvalifikationer for opgaven, f. eks. ved selv at have en faglig husholdningsmæssig uddannelse eller være leder af en større husholdning med folk på kost.

sign.

Rigmor Malthesen