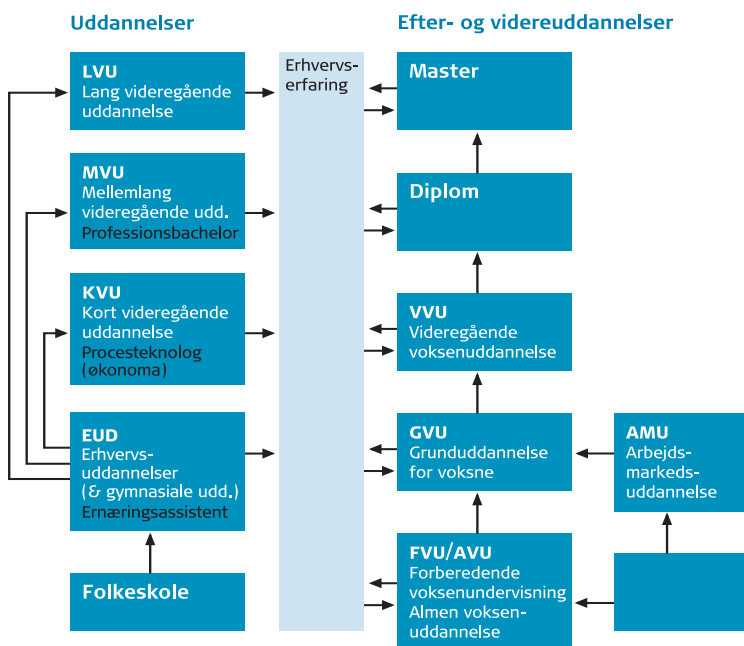


# viden er vejen frem

**kost&ernæringsforbundets  
uddannelsespolitik**







## Viden er vejen frem

Engang tog man en uddannelse som ung, og så var det slut med det. Men den tid er forbi.

Nu har vi brug for hele tiden at ajourføre og udvikle vores faglige og personlige kvalifikationer. Vi har brug for livslang læring. Og det gamle ord-sprog om, at man skal lære, så længe man lever, er mere aktuelt end nogen sinde.

Det er Kost & Ernæringsforbundets mål, at alle medlemmer har adgang til uddannelse, som sikrer de bedst tænkelige muligheder for job og et godt arbejdsliv nu og i fremtiden. Og vi arbejder målrettet for at sikre kvalitet og udvikling af fagligt og arbejdsmæssigt relevante uddannelser.

Kost & Ernæringsforbundets uddannelsespolitik er forbundets mål og visioner på grund-, efter- og videreuddannelsesområdet.

Kost & Ernæringsforbundet, marts 2006




## Den generelle uddannelsespolitik

Dansk uddannelsespolitik har basis i begreberne 'uddannelse til alle' og 'livslang læring'.

Behovet for hele tiden at kunne uddanne sig for at håndtere de nye situationer, der opstår i vores personlige liv og i arbejdslivet, er altid aktuelt. Og de faglige og personlige kompetencer må ses i sammenhæng.

På en kostfaglig arbejdsplads er det en fordel, at unge og ældre arbejder sammen. De erfarne medarbejdere kan være med til at øge de nye kollegers kvalifikationer og kompetencer. Omvendt giver elever og nyuddannede et frisk pust og tilfører arbejdspladsen den seneste kost- og ernæringsfaglige viden. Læring på jobbet bliver et fælles mødested.



**Kost & Ernæringsforbundet arbejder blandt andet for, at:**

- sikre alle lige adgang til uddannelse,
- øge fleksibiliteten via et meritssystem,
- uddannelserne matcher den enkelte ønsker og behov for kompetencer og kvalifikationer både fagligt, personligt, og socialt,
- øge anerkendelsen af realkompetencer, der bygger på viden, færdigheder og kompetencer,
- den enkeltes egen rolle og ansvar under uddannelsen er klar,
- sikre, at uddannelsestilbudene udbydes så lokalt som muligt, samtidig med at ensartetheden i tilbudene bevares.



## Kost- og ernæringsfaglige uddannelser

Medlemmerne af Kost & Ernæringsforbundet har forskellige uddannelser. Fra erhvervsuddannelserne (EUD) til de mellemlange, videregående uddannelser (MVU). Og på efter- og videreuddannelsesområdet fra arbejdsmarkedsuddannelser (AMU) til Master.


### Professionsbachelor i ernæring og sundhed

Uddannelsen er en tre et halvt-årig mellemlang, videregående uddannelse (MVU). Den har syv specialer: cateringledelse, human ernæring, klinisk diætetik, serviceledelse, produktudvikling, sundhedskommunikation plus specialet ernæring og fysisk aktivitet.

PB'erne med speciale i cateringledelse er uddannede til at stå for drift og ledelse af større måltidsproduktion. Mange får arbejde i den offentlige sektor på sygehuse, plejecentre og med tiden på sundhedscentre.

Specialet cateringledelse har erstattet uddannelsen til økonoma.

PB'erne med speciale i klinisk diætetik er uddannede til at arbejde med diættevejledning. Mange arbejder på hospitalsafdelinger, i lægehuse eller sundhedscentre. Og en del har egen praksis.



**Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:**

- uddannelsen fortsat lever op til arbejdsmarkedets krav og behov,
- sikre et fortsat kvalitetsløft og udvikling af uddannelsen,
- uddannelsen fortsat er en professionsrettet uddannelse med tilknytning til arbejdsmarkedet under studiet,
- der fortsat skal være en bred adgang til uddannelsen, så der også optages studerende med baggrund i relevante ungdoms- og erhvervsuddannelser kombineret med andre kvalifikationer og suppleret med fag på gymnasie-niveau,
- uddannelsen løbende opdateres i forhold til samfundets og fagets udvikling,
- adgang til videreuddannelse til relevante kandidatuddannelser skal kunne ske uden suppleringsuddannelse.



## Procesteknolog

Uddannelsen er en to-årig kort, videregående uddannelse (KVU) med tre specialer: fødevarer, procesteknik og mejeridrift. Uddannelsen giver ret til SU (Statens Uddannelsesstøtte).

Kost & Ernæringsforbundet mener, at uddannelsen skal have endnu et speciale – køkken-drift. Dét speciale skal være et tilbud om videreuddannelse til ernæringsassistenter, der gerne vil være ledere i små og mindre produktionskøkkener. Typisk køkkener, hvis størrelse betyder, at lederen deler sin tid mellem produktions- og ledelsesopgaver.


## Ernæringsassistent

Uddannelsen til ernæringsassistent er en tre-årig erhvervsuddannelse (EUD).

Politisk er der ønske om at mindske frafaldet på erhvervsuddannelserne. For at tilgodese unge med svage, faglige forudsætningerne indføres en trindeling af erhvervsuddannelserne, så en uddannelse har mindst to kompetencegivende niveauer.

Der blev sat større fokus på viden om ernæringsområdet midt i 2005, da uddannelsen ændrede navn fra køkkenassistent til ernæringsassistent.

Ernæringsassistenter arbejder i køkkenerne på alle slags institutioner, f.eks. børneinstitutioner, skoler, plejecentre, leve-bomiljøer, sygehuse og i kantiner på arbejdspladser i den private og i den offentlige sektor. Nogle arbejder som kostfagligt eneansvarlige i et mindre køkken. Det kan være i leve-bomiljøer, vuggestuer, børnehaver, skoler eller afdelingskøkkener på sygehuse.



**Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:**

- køkkendrift bliver uddannelsens fjerde speciale, som en mulighed for videreuddannelse til blandt andre ernæringsassistenter,
- uddannelsen bliver en kort videregående uddannelse (KVU),
- der også er adgang til uddannelsen for studerende med relevant ungdoms- og erhvervsuddannelse, suppleret med enkelte fag på gymnasie-niveau eller med en gymnasie-uddannelse.

**Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:**

- man kan blive ernæringsassistent ved at tage ungdomsuddannelsen, den særlige et-årige uddannelse eller grunduddannelsen for voksne (GVU),
- antallet af praktikpladser øges i samarbejde med Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen, arbejdspladser, skoler og de lokale uddannelsesudvalg,
- kombinationsaftaler og udstationeringsaftaler benyttes oftere,
- der ikke er skolepraktik i uddannelsen til ernæringsassistent,
- ernæringsassistenter sikres gode muligheder for videreuddannelse,
- når der indføres en trindeling på uddannelsen til ernæringsassistent, skal hvert trin have en klar jobprofil og give adgang til yderligere uddannelse.



## Hér uddannes kost- og ernæringsfaglige

Tekniske skoler, Erhvervsakademier og Centre for Videregående Uddannelse (CVU'er) skal bevare og styrke kvaliteten i uddannelserne og skabe bredere og mere bæredygtige uddannelsesmiljøer.

CVU'erne skal også være omdrejningspunkt for koordinering og styrkelse af regionens udbud af efter- og videreuddannelse.

Uddannelserne er placeret sådan hér:

- ernæringsassistent og arbejdsmarkedsuddannelser – erhvervsuddannelser (EUD)  
– på tekniske skoler og handelsskoler,
- procesteknolog – KVVU-uddannelse – på erhvervsakademierne,
- PB'er i ernæring og sundhed  
– MVU-uddannelse – på CVU'erne.

### **Professionsbachelor i ernæring og sundhed**

Kost & Ernæringsforbundet arbejder blandt andet for, at:

- uddannelsen er på uddannelsesinstitutioner med et studiemiljø med beslægtede uddannelser,
- økonomien på uddannelsesinstitutionerne skal være så fornuftig, at kvaliteten i uddannelsen sikres,
- uddannelsesinstitutionerne laver forpligtende samarbejdsaftaler med forskningsinstitutioner om forskningstilknytning,
- uddannelsesinstitutionerne udbyder relevant efter- og videreuddannelse til PB'erne i ernæring og sundhed med speciale i catering- ledelse, økonomaer, PB'erne i ernæring og sundhed med speciale i klinisk diætetik og til kliniske diætister,
- samspillet mellem profession og uddannelse sikres gennem uddannelsesinstitutionernes bestyrelser, råd og udvalg,
- øget internationalisering er en del af uddannelsesinstitutionernes arbejde.

### **Procesteknolog**

Kost & Ernæringsforbundet arbejder blandt andet for, at:

- uddannelsen til procesteknolog med speciale i 'køkkendrift' placeres på erhvervsakademier med et studiemiljø med beslægtede uddannelser,
- økonomien på erhvervsakademierne er så fornuftig, at kvaliteten af uddannelsen ikke forringes,
- erhvervsakademierne udbyder relevant efter- og videreuddannelse til procesteknologer med speciale i "køkkendrift", til køkkenassistenter, ernæringsassistenter og økonomaer,
- samspillet mellem profession og uddannelse sikres gennem erhvervsakademiernes bestyrelser og udvalg,
- øget internationalisering er en del af erhvervsakademiernes arbejde.



### **Ernæringsassistent**

Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:

- uddannelsen er placeret på tekniske skoler med et studiemiljø med beslægtede uddannelser,
- skolernes økonomi er så fornuftig, at kvaliteten af uddannelsen ikke forringes,
- skolerne samarbejder, hvis klassekvotienten er for lav på den enkelte skole, så undervisningen fortsat kan gennemføres og udvikles,
- skolerne udbyder relevant efter- og videreuddannelse til køkkenassistenter, ernæringsassistenter og køkkenledere,
- samspejlet mellem fag og uddannelse sikres gennem de lokale uddannelsesudvalg, Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen og praktikstederne,
- kvaliteten i uddannelsen sikres gennem samarbejde med undervisere,
- øget internationalisering er en del af skolernes arbejde.



## Efter- og videreuddannelse

Uddannelsesplanlægning er en af vejene til at øge medarbejdernes mulighed for at dygtiggøre sig på efter- og videreuddannelser.

Samtidig bliver forhindringer som for eksempel stor travlhed på arbejdspladsen eller problemer med at få vikar-dækning mindre, når uddannelsen planlægges.

Medarbejderne skal være med i uddannelsesplanlægningen. Det kan være svært at være en motiveret medarbejder, hvis man ikke selv har været med og kan se ideen i at komme på uddannelse.

Det er også vigtigt, at de, der har været på uddannelse, får plads til at fortælle om og bruge det, der blev lært, når de kommer tilbage. Så oplever de, at uddannelse betyder noget.

Medarbejdere kan i samarbejde med ledere og tillidsrepræsentanter arbejde for at gøre behovet for efter- og videreuddannelse synligt og gøre opmærksom på, at budgettet til uddannelse – sandsynligvis – ikke er stort nok.



## Videreuddannelsessystemet

Videreuddannelsen har fire niveauer:

- GVU (grunduddannelse for voksne) – på niveau med en erhvervsuddannelse – faglært niveau
- VVU (videregående voksenuddannelse) – på niveau med en kort, videregående uddannelse
- Diplom – på niveau med en mellemlang, videregående uddannelse
- Master – på niveau med en lang, videregående uddannelse

Arbejdsmarkedsuddannelser (AMU) er kortere uddannelser. De dækker nye og hidtil udækkede behov for erhvervsrettet voksen- og videreuddannelse til og med erhvervsuddannelsesniveauet.

Det kan være vanskeligt at overskue mængden af udbud af efter- og videreuddannelsesstilbud for medarbejdere og ledere. Og at overskue økonomien og de mange tilskudsmuligheder.

Der er tre kategorier af efter- og videreuddannelse:

- kompetencegivende uddannelse
- ikke kompetencegivende uddannelse
- private kurser

### **Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:**

- sikre alle medlemmer – uanset om de er ledige eller har job – mulighed for og adgang til efter- og videreuddannelse,
- brugerbetaling mindskes, så efter- og videreuddannelse bliver en reel mulighed for flere,
- efter- og videreuddannelse på det kost- og ernæringsfaglige område forbedres, blandt andet gennem udvikling af AMU, VVU, diplom- og masteruddannelser,
- merit i større udstrækning kan overføres mellem uddannelses- og videreuddannelsessystemet,
- positive ideer om livslang kompetenceudvikling følges op af økonomi til drift og godtgørelse,
- øge kendskabet til den brede vifte af uddannelsesstilbud, så ledere og medarbejdere får information og vejledning om uddannelsesstilbud,
- tillidsrepræsentanter får information, vejledning og uddannelsesstilbud, så de kan løfte opgaven at forhandle med arbejdsgivere om medlemmernes efter- og videreuddannelse og finansieringen af den,
- ledere og tillidsrepræsentanter i fællesskab drøfter strategier og prioriteringer af medarbejdernes uddannelse.



## Arbejdsmarkedsuddannelser (AMU)


Målet med AMU-reformen, som trådte i kraft den 1. januar 2004, var at skabe mere fleksible arbejdsmarkedsuddannelser, som svarer til medarbejderes og virksomheders behov for udvikling af medarbejdernes kompetencer.

Fokus blev flyttet fra enkeltuddannelser til kompetencebeskrivelser. En kompetencebeskrivelse giver overblik over de relevante uddannelsesmuligheder inden for givne jobområder. Og den kan derfor være udgangspunkt for dialogen mellem virksomhed, medarbejdere og skole om, hvordan et uddannelsesforløb skal tilrettelægges.

De ca. 125 kompetencebeskrivelser har hver tre dele:

- en beskrivelse af et eller flere jobområder på arbejdsmarkedet,
- en beskrivelse af kompetencer, der er relevante for jobområdet,
- en oversigt over de arbejdsmarkedsuddannelser og enkeltfag, der kan føre frem til kompetencerne.

Kompetencebeskrivelsen 'Madfremstilling – instruktionskøkkener' inden for Kost & Ernæringsforbundets område er en af kompetencebeskrivelserne.



**Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:**

- Undervisningsministeriet giver skolerne entydige og klare rammer for aktiviteter, så der sikres kvalitet og et bredt udbud,
- brugerbetaling mindskes,
- medlemmerne gøres opmærksom på de mange muligheder i AMU,
- faglig efteruddannelse bruges bredt af medlemmerne,
- forbundets regioner og lokale uddannelsesudvalg i samarbejde med skoler sikrer gode muligheder for efter- og videreuddannelse,
- efteruddannelse ikke nødvendigvis skal foregå på en skole, men kan foregå på arbejdspladsen,
- AMU og enkeltfag fra kompetencebeskrivelsen kan tilbydes på mange måder, f.eks. også som aften-, weekend- eller fjernundervisning.



## Efteruddannelse målrettet økonomaer

Professionsbachelor-uddannelsen i ernæring og sundhed med speciale i cateringledelse erstattede i 2002 uddannelsen til økonoma.

I en længere årrække vil der fortsat være mange økonoma-uddannede, der har faglige ledelsesfunktioner primært i offentlige køkkener.

Samtidig stiger krav og forventninger til offentlige ledere. Og efteruddannelse skal sikre økonoma-uddannede mulighed for kvalificeret at varetage både faglige og personalemæssige opgaver.

Kost & Ernæringsforbundet venter i 2006 at have dokumentation af behovet for efteruddannelse klar. Dokumentationen vil blive fulgt op af forslag til uddannelser og en plan for, hvordan de kan gennemføres.


## Det lokale arbejde

Efteruddannelse skal udbydes og finansieres af offentlige, anerkendte uddannelsesinstitutioner.

Forbundets regioner har gennem samarbejde indflydelse på de lokale uddannelsesinstitutioners udbud. Ligesom forbundets regioner har indflydelse på skolerne i samarbejde med de lokale uddannelsesudvalg.

En forudsætning for målrettet efter- og videreuddannelse er, at man kender sine personlige muligheder. Både i forhold til de forskellige uddannelsestyper, deres formål og indhold og i forhold til mulighederne for økonomisk støtte.

Målrettet, relevant information og kommunikation om efter- og videreuddannelse er derfor af stor betydning.



**Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:**

- få dokumentation for økonomaers behov for efter- og videreuddannelse,
- samarbejde med uddannelsesinstitutioner om udvikling af den nødvendige efter- og videreuddannelse baseret på en kombination af læring på arbejdspladsen og på en uddannelsesinstitution.

**Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:**

- lokal efteruddannelse udbydes af offentlige uddannelsesinstitutioner,
- samspillet mellem forbundets repræsentanter i regioner, lokale uddannelsesudvalg og skoler fortsat udbygges,
- sikre medlemmerne information om mulighederne for efter- og videreuddannelse gennem forbundets medier.



## Kompetenceudvikling

Kompetenceudvikling er nødvendig, når vores faglighed skal vedligeholdes, udvikles og fornyes. Og medarbejdernes behov for udvikling skal løbende afdækkes og tilgodeses.


Udviklingsbehovet er forskellen mellem det vi kan, og det vi skal kunne for at nå målet/løse opgaven.

Samtidig er kompetente og veluddannede medarbejdere med en stærk faglig profil med til at højne professionens, arbejdspladsernes og ikke mindst vores egen samfundsmæssige status og faglige stolthed.

I den forbindelse er det vigtigt at tage afsæt i en beskrevet metode. 'Hvad skal vi kunne i fremtidens køkken? – Værktøj til at klarlægge behov for udvikling og uddannelse' er en metode, som Kost & Ernæringsforbundet har brugt.

I Kost & Ernæringsforbundet definerer vi kvalifikationer og kompetencer sådan hér:

- kvalifikationer er egenskaber, som er nødvendige for at kunne udføre et bestemt arbejde eller løse en bestemt opgave,
- kompetence rækker videre end kvalifikationer, for der ligger en større grad af selvstændighed i begrebet kompetence,
- kompetence opnås gennem uddannelse, træning og udvikling,
- kvalifikationer kan opnås gennem formelle uddannelser, hvorimod kompetencer først er der, når en person er i stand til at omsætte sine kvalifikationer i en bestemt sammenhæng.



**Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:**

- kompetenceudvikling skal være arbejdspladsernes drivkraft til løbende at drøfte mål og visioner,
- arbejdspladserne afdækker alle medarbejderes behov for udvikling.



## Sundhedskartellet

Sundhedskartellets aftale med arbejdsgiverne i kommuner og amter om kompetenceudvikling slår fast, at der på den enkelte arbejdsplads skal foretages strategisk forankret og systematisk kompetenceudvikling for alle medarbejdere.

Det betyder blandt andet, at der på hver enkelt arbejdsplads i dialog mellem medarbejder og ledelse skal opstilles udviklingsmål enten for den enkelte medarbejder eller for grupper af medarbejdere.

Formålet er at forpligte ledelse og medarbejdere til at prioritere udviklingen af kompetencer til gavn for den enkelte og for arbejdspladsen.


Aftaler om løntillæg for kompetenceudvikling – først og fremmest efter- og videreuddannelse – er i øvrigt et område i fortsat udvikling.

## Internationalisering

På arbejdsmarkedet og i uddannelsessystemet arbejdes der med internationalisering, og det er der flere gode grunde til.

Mange rejser ud og arbejder i andre lande, eller har arbejdsopgaver uden for landets grænser. Og uddannelsespolitik integreres mere og mere i den internationale politik.

EU-ministerrådsmøder og topmøder udarbejder handlingsplaner for eksempel for at fjerne hindringer for arbejdstagernes mobilitet mellem job og mellem lande i EU.

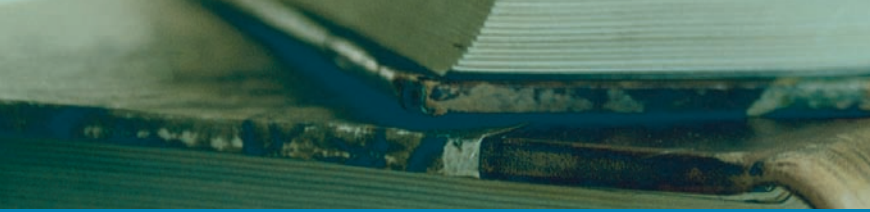


**Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:**

- styrke uddannelsesindsatsen på arbejdspladser i kommuner og regioner,
- medvirke til at sikre systematisk arbejde med kompetenceudvikling på alle arbejdspladser, så uddannelsesstilbudene bliver endnu bedre og mere synlige for den enkelte,
- der i fremtiden sættes flere penge af til kompetenceudvikling.

**Kost & Ernæringsforbundet arbejder for, at:**

- sikre mobilitet mellem lande for elever, studerende og lærere,
- det er muligt f.eks. at komme i praktik i udlandet,
- uddannelser anerkendes, når man f.eks. søger job eller videreuddannelse i et andet land,
- internationalisering bliver en naturlig del på alle niveauer i uddannelserne,
- der sikres adgang til at få udenlandske uddannelseskvalifikationer vurderet, så adgangen til det danske arbejdsmarked og uddannelses-system lettes.



Uddannelsespolitikken er en af flere politikker, som Kost & Ernæringsforbundet har udgivet.

Politikkerne kan også læses på [www.kost.dk](http://www.kost.dk)

København, marts 2006



## **kost & ernærings forbundet**

Nørre Voldgade 90

1358 København K

Tlf. 33 41 46 60

Fax 33 41 46 70

[www.kost.dk](http://www.kost.dk)

[post@kost.dk](mailto:post@kost.dk)

*Tekst:* Gerda K. Thomassen

*Redaktion:* Susanne Zehngraß

*Layout:* Paramedia

*Tryk:* Eks-skolens Trykkeri Aps.