

# Historien om Husøkonomutdanningen og Kostøkonomutdanningen

Revidert utgave

Inger-Johanna Ulvestad

© Høgskolen i Oslo og Akershus

Småskrift 2015 nr 2

Opplag trykkes etter behov, aldri utsolgt

HiOA,  
Læringscenter og bibliotek,  
Skriftserien  
St. Olavs plass 4,  
0130 Oslo,  
Telefon (47) 64 84 90 00

Postadresse:  
Postboks 4, St. Olavs plass  
0130 Oslo

Adresse hjemmeside: <http://www.hioa.no/Om-HiOA/Nettbokhandel>  
For elektronisk bestilling klikk Bestille bøker

Trykket hos Allkopi  
Trykket på Multilaser 80 g hvit

**Ny utgave samme innhold:  
Denne publikasjonen er tidligere utgitt som Småskrift 2006 nr 4 ved Høgskolen  
i Akershus.**

Det må ikke kopieres fra denne bok i strid med åndsverkloven og fotografiloven eller i strid med avtaler om kopiering inngått med KOPINOR, Interesseorganisasjon for rettighetshavere til åndsverk. Kopiering i strid med lov eller avtale medfører erstatningsansvar og inndragning, og kan straffes med bøter eller fengsel.

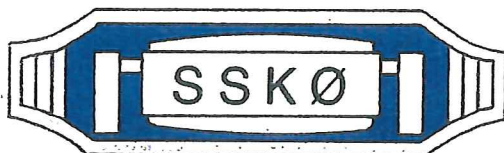


# HISTORIEN

OM



HUSØKONOMUTDANNINGEN - 50 ÅR  
markert 01. april 2005



KOSTØKONOMUTDANNINGEN - 50 ÅR  
markert 21. april 2006

HØGSKOLEN I AKERSHUS  
Kjeller 2006

Inger-Johanna Ulvestad



## FORORD

Siden jeg har arbeidet med Husøkonomutdanningen og Kostøkonomutdanningen og tilknyttede fagområder i mer enn 20 år, er det nærliggende å skrive en del av historien til utdanningene ved 50 års jubileene. Jeg er utdannet husstellærer og ble senere Cand.polit. med sosialpedagogikk som hovedfag ved Universitetet i Oslo (UiO).

I 1976 ble jeg tilsatt som prosjektleder i Forsøksrådet for Skoleverket med ansvar for forsøk med reformene i studieretning for husholdningsfag og fortsatte arbeidet som leder av forsøksgruppene inntil 1982. Jeg ble tilsatt som rektor ved Statens Skole for kostholdsøkonomer 1.1.1980 og tiltrådte 1. august 1980. Senere overtok jeg ledelsen av Statens Skole for Husøkonomer noen år etter at begge skolene hadde flyttet til Stabekk husstellærerhøgskole i 1984. Utdanningene ble administrativt en avdeling på Stabekk husstellærerhøgskole, senere institutt på Høgskolen i Akershus (HiAk) nå som studieområde Husøkonomi og Kostøkonomi. Jeg gikk av som AF-pensjonist i august 1998.

Begge skolene fikk utgitt historieskriv rundt 25 årsjubileene. Jeg har skrevet det følgende med grunnlag i utdanningenes egne utredninger og planer, statlige skoleutredninger og høgskolereformene i løpet av de siste 25 år.

Fra begynnelsen av 1970-årene startet den langvarige skolereformen for ”opplæring og utdanning i aldersgruppene 16-19 år” Skolekomiteen av 1965 (Steenkomiteen) bygget på tidligere skoleutredninger etter krigen. De tradisjonelle husmorskolene hadde hatt sin beste tid inntil 1950-årene som yrkesutdanning for husmora som den gang drev hjemmet som storhusholdning med ansvar for innkjøp og bearbeiding av mat og klær, vask og renhold i store familier uten tekniske hjelpemidler. Det ble etter hvert færre ettårige husmorskoler, men mange halvårige som ikke inngikk i en reell yrkesutdanning for jenter med sikte på arbeidslivet.

Det har hovedsakelig vært kvinner som ledet offentlige og private institusjoners ansvar for pasienter og klienter med hensyn til matservering, renhold, vedlikehold, kosthold, matproduksjon der hygiene, ernæring og økonomi var overordnede målsettinger. Menn har tatt ledelsesutdanningene når slikt ansvar var tilknyttet Forsvaret.

Det var sykehusoldfrueene som i 1950-årene følte behov for å danne en yrkesorganisasjon – nå Norske Husøkonomers Forbund. Omtrent samtidig organiserte sykehuskjøkkensjefene seg i egen forening – nå Norsk forening for Ernæring og Dietetikk. (NFED)

Det var disse aktive og ledende oldfruer og kjøkkensjefer i offentlige helseinstitusjoner som etter at de hadde organisert seg i sine foreninger startet Statens Oldfrueskole og Statens Kjøkkensjefskole i henholdsvis 1955 og 1956, hver utdanning målrettet for de arbeidsområder foreningene representerte. Skolenavnene ble endret etter hvert som del av utviklingen i samfunns- og skolesystemet og gikk over fra å være selvstendige Statens Skoler til å inngå som utdanninger innenfor Høgskolen i Akershus.

Denne skolehistorien gir bilde av to lederkategorier som med formell eller uformell utdanning alltid har eksistert så lenge ledelse av storhusholdninger har eksistert. De husmorskolene som vokste frem i 1880-årene ga formelt grunnlag for storhusholdningsfaget fram til 1950-årene. De to utdanningene eksisterer i mange andre land spesielt i fransk, tysk og engelsktalende land. Tidligere på grunnleggende nivå, men de fleste er på universitetsnivå i våre dager. Utdanningene har fulgt den samme utviklingen fra praktisk lederutdanning med utgangspunkt i husmorskolene til høgskole- og universitetsutdanning. I alle de 50 år husøkonom- og kostøkonomutdanningene har uteksaminert kandidater har de vært sterkt knyttet til arbeidslivet og stadig har mål og innhold i utdanningene vært prøvd mot arbeidslivets krav.

Det vil falle vanskelig for både husøkonomer og for kostøkonomer at jeg har skrevet deres historier parallelt. Men jeg valgte denne formen fordi de tross alt i ca 20 år har vært under samme tak og under samme administrasjon.

Kapittel 6 – framtidens utdanninger i husøkonomi og kostøkonomi handler om utviklingen siste 6 år fra 2000-2006 og er utdrag fra to rapporter som Berit Tyldum har ledet arbeide med. I evalueringsrapporten har en referansegruppe deltatt og ”Framtidens utdanninger i husøkonomi og kostøkonomi” fra november 2001 har Berit Tyldum og Judy Lundin som forfattere. Det som gjelder kompetansereformen av 2003 og bachelorutdanningene har Berit Tyldum forfattet.

Takk til Grete Skjeggstad og Berit Tyldum som har revidert, korrigert, vært diskusjonspartnere, konsulenter og som også har utarbeidet en del materiell.

Første utgave av historikken om utdanningene ble utgitt første gang til jubileet for husøkonomutdanningen 1. april 2005. Før jubileet for kostøkonomutdanningen i 2006 ble den gjennomgått og oppdatert noe.

Oslo, april 2006

Inger-Johanna Ulvestad

Bygdøy Alle 125 B  
0273 Oslo  
tlf. 22 44 58 35  
[ij.ulves@online.no](mailto:ij.ulves@online.no)

# INNHALDSFORTEGNELSE

## Forord

## Innholdsfortegnelse

	side	
<b>KAP. 1</b>	<b>INNLEDNING</b>	<b>1</b>
1.1	Utdanninger i utvikling	1
1.2	Skolepolitikk	2
1.3	Undervisningsorganisering	3
<b>KAP. 2</b>	<b>SKOLEREFORMENE</b>	<b>4</b>
2.1	Steenkomitéen	4
2.2	Forsøksvirksomhet	5
2.3	Kritikk mot forsøk med felles grunnkurs kokk-servitør-husstell	6
2.4	Videregående kurs	6
<b>KAP 3</b>	<b>SKOLENE FØR 1980 – MÅL OG INNHold</b>	<b>12</b>
3.1	Statens oldfrueskole – Statens skole for husøkonomer 1955 -1980	12
3.2	Statens kjøkkensjefskole – Statens skole for kostholdsøkonomer 1956 - 1980	15
<b>KAP 4</b>	<b>STUDIEPLANUTVIKLING FREM TIL HØGSKOLENIVÅ</b>	<b>22</b>
4.1	Husøkonomutdanningens studieplanarbeid	22
4.2	Kostøkonomutdanningens studieplanarbeid	23
4.3	Flytting og samlokalisering	25
<b>KAP. 5</b>	<b>STUDIEKVALITET</b>	<b>28</b>
5.1	Studieplanrevideringer	28
5.2	Kvalitetsbegrepet	29
5.3	Revidering av studieplaner i 1992	31
5.4	Rammekvalitet for utdanningene	32
5.5	Inntakskvalitet	34
5.6	Programkvalitet	36
5.7	Resultatkvalitet	36
<b>KAP. 6</b>	<b>FRAMTIDENS UTDANNINGER I HUSØKONOMI OG KOSTØKONOMI</b>	<b>37</b>
6.1	De siste studieplanvurderinger	37
6.2	Utredningen om egenevalueringen fra 2000	37
6.3	Framtidens utdanninger i: Husøkonomi og serviceledelse (Facility and Service Management) Kostøkonomi (Institutional Catering Management)	40

	<b>6.4</b>	<b>Realkompetanseprosjekt</b>	<b>42</b>
	<b>6.5</b>	<b>Kompetansereformen med bachelorgrader 2003</b>	<b>42</b>
	<b>6.6</b>	<b>Studieplaner og studiestruktur</b>	<b>43</b>
	<b>6.7</b>	<b>Oversikt over de enkelte moduler i utdanningene</b>	<b>44</b>
	<b>6.8</b>	<b>Navneendring på utdanningene</b>	<b>45</b>
<b>KAP.</b>	<b>7</b>	<b>INTERVJU MED UTDANNEDE HUSØKONOMER OG KOSTØKONOMER</b>	<b>46</b>
	<b>7.1</b>	<b>Innledning</b>	<b>46</b>
	<b>7.2</b>	<b>Svar fra husøkonomrespondentene</b>	<b>46</b>
	<b>7.3</b>	<b>Svar fra kostøkonomrespondentene</b>	<b>48</b>
<b>KAP.</b>	<b>8</b>	<b>DISKUSJONER OG KONKLUSJONER</b>	<b>50</b>

### Litteraturliste

#### Vedlegg 1-4

**Tabell 1: Husøkonomutdanning og beslektede utdanninger i Norge og Norden  
Korte og mellomlange høgskoleutdanninger (2-4 år)**

**Tabell 2: Mulige videreutdanninger for kandidater i Husøkonomi.  
Oversikt over noen utdanninger på hovedfags-, master- og doktorgradsnivå**

**Tabell 3: Kostøkonomutdanning og beslektede utdanninger i Norge og Norden  
Korte og mellomlange høgskoleutdanninger (2-4 år)**

**Tabell 4: Mulige videreutdanninger for kandidater i Kostøkonomi.  
Oversikt over noen utdanninger på hovedfags-, master- og doktorgradsnivå**



## KAP. 1 INNLEDNING

### 1. 1 Utdanninger i utvikling

Det er to forskjellige utdanninger som skal få sin historie i det følgende. I løpet av femti år har husøkonomutdanningen utviklet seg fra kurs til studieområde husøkonomi og serviceledelse. Kostøkonomutdanningen har utviklet seg fra kurs til studieområde kostøkonomi, ernæring og ledelse. Kullet som startet høsten 2003 har nå en 3-årig bachelorutdanning.

Utdanningene har riktignok hatt parallelle løp, men har vært to forskjellige skoler. Denne historikken skrives under ett. Husøkonomkandidatene og kostøkonomkandidatene har alltid arbeidet som to forskjellige avdelingsledere i offentlig og private institusjoner og bedrifter med forskjellig fagområde og ansvar. Husøkonomer og kostøkonomer er organisert i to forskjellige fagorganisasjoner og er meget bevisste sine ulike fagområder på tross av en del sammenfallende generelle fag spesielt gjelder det økonomiske og administrative fag.

I løpet av de siste 25 årene har de to utdanningene vektlagt undervisningspersonalets kompetanse, utdanning og faglige fordyping. Det var et stort skritt å gå fra et riktignok fagsterkt yrkesskolenivå opp til høgskolenivå. Det krevde lærere med høyere utdanning og vitenskapelig fordyping. Høgskolen fulgte utviklingen og det reformarbeidet som de nye videregående skoler, høgskoler og alle tidlige lederutdanninger måtte strekke seg etter. Reformarbeid i forskning og utvikling og med mengder av skriftlig dokumentasjon var tidkrevende mens en samtidig arbeidet med faglig fordyping og fokuserte på den daglige undervisning og veiledning.

### Metodisk refleksjon

Det er ikke uproblematisk å skrive utdanningenes historie når en selv er del av historien. Det kan bli en slags forsinket aksjonsforskning eller deltakende observasjon siden jeg først ledet Forsøksrådets forsøk i studieretning for husholdningsfag og senere husøkonom- og kostøkonomutdanningen. Det kan også være vanskelig å forklare, bortforklare, gå inn i detaljer eller hoppe over deler av utdanningenes utvikling over tid. Det er også noe problemfylt å skrive slik jeg har valgt - avsnitt for avsnitt å parallellføre skolenes historie og de løpende utdanningsreformene. Dessuten får en ikke med endringer og nyanser som lærere og studenter har opplevd i sin del av prosessen. Skoleprosessen har vært i stadig endring fordi valg av fag, tids- og lærerbruk i forhold til studentenes forkunnskaper og planlagt nivå, er kontinuerlig.

Jeg har hatt nytte av å studere artikkelen til førsteamanuensis Mette Høie ved Høgskolen i Akershus som i Småskrift nr.6/2001 tar opp "Om historieforskning" ... det er et vell av mulige fortider..."(Høie, 2001). Historien om de to 50-årige utdanningene som jeg har fulgt i 25 år krever en viss nøyaktighet og objektivitet koblet med tolking av egne erfaringer. Jeg redegjør for hvordan utdanningene har bestått og blitt gjennomført. I det inngår dokumentasjon av prosessen og erkjennelse av at målbevisste lærere, studenter og tidligere studenter som senere del av arbeidslivet, har drevet studiene fremover.

Mette Høie har henvist til Knut Kjeldstadli "En innføring i historiefaget" (Kjeldstadli, 1992) og refererer til hans oversikt over forskerens syv valg bl.a. valg av emne, valg av teorier, valg av problemstilling, av forskningsopplegg, kilder, teknikker og presentasjon.

Det er klart at selv om de historiske kildene til de 50-årige skolene er forholdsvis få, slik jeg har oversikt over, kunne jeg hentet en mengde data gjennom en bredt anlagt

spørreundersøkelse for eksempel. Ved å si det viser jeg at jeg allerede har begrenset kildene. Ved å velge de kildene jeg har brukt, har jeg begrenset enda mer. Kjeldstadli sier om objektivitet at framstilling skal være saklig, ikke misvisende upartisk og verdifri og spør om det er mulighet for et historisk arbeid å være objektivt uansett. Min framstilling blir ikke objektiv uansett god hensikt.

Jeg har gjort en del valg bl.a. av kilder og i hovedsak brukt skolens eget arkiv med de utredninger, referat og studieplanerevideringer o.a. som foreligger. I problemformuleringen min ligger holdning til at mål for utdanningene er arbeidslivets krav og forventninger. Studenten skal kunne gå inn i stillinger som profesjonelle husøkonomer og kostøkonomer. Derfor gjør jeg også en liten intervjuundersøkelse blant tidligere utdannede husøkonomer og kostøkonomer for å finne ut hva de arbeider med i dag, hva som kreves av dem og hvilke muligheter de har? Det er et enkelt spørreskjema med åpne spørsmål. Respondentenes svar blir sammenfattet og tolket uten bruk av skjema eller statistikk. Konklusjonene trekkes i forhold til samfunns- og skolepolitisk prosess, studieplanutvikling, problem og prosjektorganisert undervisning og endrede arbeidsforhold.

Mette Høie understreker at sammenhengen ikke ligger i kilden og refererer til Kjeldstadli's sitat fra E. H. Carr at historie er " ... en kontinuerlig prosess der vi forener fakta med tolkninger og tolkningene med fakta...". Med fremstilling av de to utdanningenes historie kommer det andre mener er fakta og deres tolkninger til å måtte stå for dem. Jeg har valgt ut fakta og tolket ut fra min forståelse.

## 1. 2 Skolepolitikk

Kirke- og undervisningsdepartementet ved Forsøksrådet for Skoleverket (Forsøksrådet) startet i 1976 forsøk i studieretning for husholdningsfag. Reformene hadde som målsetting å tilby aldersgruppene 16—19 år valgmuligheter innenfor treårig utdanning i en skole som samordnet yrkes- og allmennutdanning med mulighet for påbygging med høgskole- eller universitetsutdanning. Dermed var også mulighetene for vekst i storhusholdningsfag etablert. Statens skole for husøkonomer og Statens skole for kostholdsøkonomer måtte i slutten av 1970-årene forholde seg til den nye videregående skole og enten forbli på det gamle nivået eller gå inn som del av høgskolesystemet og revidere både planer, lærerkompetanse og kvalifisere for utdanning på høgskolenivå – som de også gjorde.

Storhusholdningutvalget utgått fra Statens skole for kostholdsøkonomer arbeidet til og med i forkant av reformene ved at utvalget skrev utredningen "Om utdanning av personell til storhusholdninger" (NOU1975:36). Den ga også faglig bidrag til Statens Ernæringsråd om storhusholdninger (St.meld. nr. 32, 1975 - 1976).

Fra Forsøksrådets start av Studieretning for husholdningsfag i 1976 har husøkonom- og kostøkonomutdanningene vært trukket inn i reformarbeidet. Begge utdanningene har holdt løpende kontakt med arbeidslivet på flere måter. Forelesere fra ulike offentlige og private bedrifter har vært brukt og studentene har besøkt dem i forbindelse med prosjekt. Siden tidlig i 1980-årene har utdanningene gått foran i arbeidet for å få etablert renholds-fagbrev, renholdsoperatør fra 1994 og institusjonskøkk fra 1984. Skolene har også invitert arbeidslivet til dagsseminar og slik bidradd til å gi faglig påfyll begge veier.

Da de to utdanningene flyttet til Statens husstellærerhøgskole på Stabekk fra henholdsvis Linderud og Gladengveien i Oslo i 1984, ble det snart en del fellesundervisning i det som var

grunnleggende fellesfag. De to utdanningene har alltid hatt to ulike studieplaner for utdanning av henholdsvis husøkonomer og kostøkonomer. Mye av undervisningen er delt og spesifisert fordi de to utdanningene har forskjellige mål og studentene skal bli ledere for to forskjellige typer medarbeidere ansatt i forskjellige avdelinger i samme institusjon. Men det er klart at det er profesjonelle husøkonomer og kostøkonomer som utdannes.

### **1.3 Undervisningsorganisering**

Samordning og organisering av høgskolen har også vært ressurskrevende og frustrerende. Opplevelsen av at fokus i høgskolepolitikken har vært kanalisert mer til administrativt arbeid sentralt enn primært ressursallokering til undervisning av studentene, har vært vanskelig å takle. Høgskoleledelsen har ikke sett på husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen som særlig viktig og studiene har kjempet for å overleve.

Utarbeiding av studieplaner har vært arbeidskrevende over en periode på 25 år siden 1980. Tross ulike formuleringer har målet alltid vært å utdanne husøkonomer og kostøkonomer til aktuelle stillinger i privat og offentlig næringsliv. Krav til teoretiske og praktiske forkunnskaper har endret seg etter hvert som den videregående skole har utviklet seg spesielt innenfor yrkesfag. I 1980-90 årene tok arbeid med renholdsoperatørfagbrev og institusjonskokkfagbrev mye tid, men det var viktig å kjempe for opptaksvilkår til en høgskole som bare kjente allmennteorien. Med praksis, fagbrev og generell studiekompetanse i tillegg har studentene et faglig godt grunnlag for avdelingsledelse.

Undervisning og studiekvalitet har vært målrettet mot å bygge teori på den arbeidspraksis studentene har hatt. Problem- og prosjektorganisert undervisning som pedagogisk metode ble tatt i bruk allerede i 1980. Ulike prosjekttema som organisasjonsutvikling, hygiene, arbeidsmiljø, kvalitetsstyring av produksjon av renhold eller måltider ble det tidlig i 1980 laget pedagogiske opplegg for.

Husøkonomer og kostøkonomer i ulike lederstillinger i hotell, sykehus, i service-, utstyrs- og vareproduserende bedrifter og ulike konsulentfirma har tatt imot studentene, presentert dem for sine opplegg og latt seg intervju i forbindelse med studiebesøk. Skolen har fått god tilbakemelding på at nyutdannende studenter har scoret poeng i arbeidslivet.

Husøkonom- og kostøkonomutdanningene har alltid hatt god kontakt med danske, finske og svenske tilsvarende utdanninger. Skolene har hatt sammenliknbare utdanninger og de norske studentene har besøkt svenske, danske og også engelske og tyske tilsvarende utdanninger. Lærerne har hatt nordiske møter hvor lærere i husøkonom- og kostøkonomfagene har utvekslet erfaringer og studielitteratur.

## KAP. 2 SKOLEREFORMENE

### 2. 1 Steenkomiteen

Etter krigen ble det klart at det var behov for å reformere det norske skolesystemet. De store barnekullene måtte få bedre skoletilbud, tilbud måtte være tilgjengelig over hele landet og skolen skulle overensstemme med de kunnskapskrav som arbeidslivet nå så ut til å trenge. I løpet av 1960 og 1970-årene kom det mange utredninger som påvirket utdanningen til 16-19 åringene.

Kirke- og undervisningsdepartementets oppnevning av skolekomiteen av 1965 (Steenkomiteen), og departementets begrunnelse for å sette i gang planlegging av et nytt skolesystem var bl.a. ”at tekniske og vitenskapelige framskritt medfører store og raske endringer i arbeids og samfunnsliv. Dette krever teoretisk innsikt hos langt flere yrkesutøvere enn tidligere. Det er derfor ikke lenger grunnlag for å sette et absolutt skille mellom allmennutdanning og yrkesutdanning.”

Den omfattende oppgave som skolekomiteen fikk, var å legge fram utviklingsplaner for hele det videregående skoleverket. Bakgrunn var bl.a. endringer i samfunnet, den nye 9-årig grunnskole og en sterk økning i søkningen til videregående skoler. Siktemålet var å ”by all ungdom en variert og allsidig yrkes- og allmennutdanning”. ”Dessuten må skolen ta utgangspunkt i hva slags samfunn den ønsker, ikke bare samfunnet slik det er”, uttalte Steenkomiteen.

Komiteen tok også opp til drøfting husmoryrkets og husholdningsfagets plass i det videregående skoleverket mer generelt. En mente at både gutter og jenter hadde bruk for utdanning i husholdningsfag – for alle har det stor betydning å mestre husarbeid, selv om de selvsagt har behov for et yrke utenom det. Komiteen mente at utvikling i arbeidsliv og samfunnsliv tilsa at de som får kort eller ingen yrkesutdanning vil få begrensede muligheter. I den sammenheng minner komiteen om at få, om noen, yrker er ensidig egnet for bare kvinner eller menn. De mente at husarbeid og rengjøringsarbeid krever fysisk styrke. De sa det var ønskelig med spredning i yrkesvalget for utpregede kvinneyrker som hadde tendens til å bli lavtlønnsyrker. Komiteen redegjorde for at husmoryrket var variert, og at utviklinga skjedde fort på dette fagområdet. Kurstilbud til husmødre burde bygges ut gjennom voksenopplæringstilbud. All opplæring i husholdningsfag for 16-19 åringer kunne samordnes i felles grunnopplæring med valgmuligheter for videregående linjer og læretid i bedrifter fram til eventuell fagprøve. Opplæringsstrukturen skulle kunne innordnes i den 3-årige videregående skolen.

Enhetsskoletanken har vært framtrødende i norsk skolepolitikk de siste hundre år. Likevel var det stor forskjell i holdningene til såkalte teoretiske og praktiske fag. Disse fagene har også blitt undervist av lærere med forskjellige utdanningsbakgrunn. Den videregående skole åpnet for en tilnærming mellom allmenn- og yrkesfag. Skolen åpnet for en tilnærming i status mellom dem som har akademisk utdanning og arbeid, og dem som har praktisk utdanning og arbeid. En åpnet for en skole som kan gå ut av isolasjonen og delta i lokalmiljø og arbeidsliv. Skolekomiteen av 1965 pekte på at det fantes 4-5 forskjellige grunnutdanninger innenfor området husstell, kokk- og servitørutdanning m.m. som forberedte for yrke og arbeid som hadde mye til felles. Komiteen uttalte at det derfor burde være grunnlag for en bedre samordning av disse utdanningsveiene og at det utvilsomt var behov for det.

## 2. 2 Forsøksvirksomhet

Allerede i 1971 (St.meld. nr. 91 1969-70) sluttet både Kirke- og undervisningsdepartementet og Stortinget seg til de retningslinjer for den praktiske utformingen av skolen som Steenkomiteen hadde foreslått. Behovet for igangsetting av forsøksvirksomhet før en mer fullstendig reformplan kunne gjennomføres, ble understreket.

Undervisningstilbudene ble organisert i studieretninger. Det gamle gymnaset gikk inn i studieretning for allmenne fag, handelskolene i studieretning for handels- og kontorlag og yrkesskolene i studieretning for håndverk og industri. Fagskolene i husstell, kokk- og stuertskolene og yrkesskolenes kokk- og servitørlinjer gikk inn i studieretning for husholdningsfag.

I studieretning for allmenne fag ble det flere valgmuligheter og i de yrkesfaglige studieretningene større andel av allmenne fag. Det nye tilbudet, 2-årig grunnkurs, ga elevene tilbud om en bedre fordeling av allmenne- og yrkesfag og dessuten flere valgmuligheter. Første år i den videregående skole – grunnkurset – ble foreslått som felles for flere beslektede linjer, slik at elevene kunne ha bedre mulighet for å velge året etter.

Stortingsmelding nr.44 (1974/75) – Videregående opplæring, utdyper formålet med den videregående skole og beskriver retningslinjer og videre planer. Blant annet er den strukturen for studieretning for husholdningsfag som Forsøksrådet var i ferd med å sette i gang forsøk med, redegjort for. Felles grunnopplæring var gjenstand for diskusjon i forbindelse med alle studieretninger, men spesielt i yrkesfagene.

I Stortingsmelding nr. 44 (1974/75) finner en at det er overveiende enighet om Schönbergutvalgets oppslutning om bedre samordning av grunnutdanninga, men det betinger samordnet grunnutdanning i de nye og de tradisjonelle opplæringene. NOU:10 og 31 1976 sa bl.a. at framtidig ny og samordnet yrkesutdanning må

- gi samme fradrag i læretid som de ordinære grunnkurs
- ikke forlenge utdanningstida
- gi forsøkslever på felles grunnkurs lik rett til videregående utdanning

Lov om videregående opplæring av 21. juni 1974 ble gjort gjeldende fra 1. januar 1976. Loven har som mål bl.a. at alle skal få rett til 3-års videregående opplæring, og at hvert år skal utgjøre en avsluttet og kompetansegivende enhet. Videre forutsettes det at skoletilbudet bør spres, og at det skal være fleksibilitet i skolestrukturen, slik at det er mulig å endre utdanningsvei uten altfor mye tap av tid. Det er også et fremtredende trekk i reformen av det videregående skoleverket at elevene bør få mest mulig orientering og bredest mulig grunnleggende utdanning før endelig valg av spesialiseringsretning eller yrke. Endelig skal allmennfag kunne få en forholdsvis bred plass i yrkesfaglige studieretninger – spesielt gjennom 2-årig grunnkurs.

NOU:10 og 31 1976 – Schönbergutvalget tok utgangspunkt i håndverks- og industrifag. Ulønnet husstell- og omsorgsfag i privathushold er derfor lite diskutert, likeledes privathusholds- og storhusholdsarbeid i den offentlige sektoren, renholdsarbeid i privat og offentlig sektor og sosial- og helsefag. Schönbergutvalget valgte således å dele husholdningsfagene på to bransjefamilier. Grunnkurs i husstell er med i begge. Det tok mange år og gjentatte reformer før allmenn- og yrkesfag vurderte hverandre som likeverdige.

Skolepolitikken og reformene har i løpet av denne 20 års perioden påvirket og endret skolen. Reform 94 bekreftet avslutningen på endringene i videregående skole. Kvalitetsreformen for universitets- og høyskolesystemet de senere årene har fått fagfolk til å rykke ut med kommentarer. Samfunnet har endret seg og bl.a. er datateknologien allemannseie. OECD-rapporter viser at norske skolars elever taper i internasjonal konkurranse med andre lands utdanningsresultater. Ulike pedagogiske metoder diskuteres.

### **2. 3 Kritikk mot forsøk med felles grunnkurs kokk-servitør-husstell**

Allerede i 1870-årene var offentlige og private husmorskoler etablert. 1930-årene var gullalderen for private og statlige husmorskoler. Det var 16-20 husmorskoler bare i Oslo og omegn. Inntil i 1950-årene hadde alle fylker ettårig husmorskole med gårdsbruk slik at det i 1970-årene nærmet seg hundre års undervisningstradisjon som ble lagt ned. Husmorskolen og miljøet rundt dem var opprørt over de nye planene og mest over at husmorfaget skulle forsvinne. Selv om det var få hjemmeværende husmødre mente en at husstellfaget var grunnleggende i all utdanning. Den gamle husmorskolen ga storhusholdningsutdanning. På fylkeshusmorskolen lærte elevene å lage mat til internatelevne og bruke råvarer fra gårdsbruket. Elevene hadde undervisning i vev, søm, rengjøring, materialer og metoder m.v. som forberedte dem for jobber som internatstyrer, husmor på folkehøgskoler og helseinstitusjoner. Sjøkokkene og stuertene som hadde hatt sin utdanning på kokk- og stuertskolen siden 1890-årene og også hotellkokkene som riktignok fikk formell skoleutdanning først i slutten av 1940-årene, mente at forsøkene med felles grunnkurs var hensiktsmessige. I 1980 stod de gamle utdanningene for fall på den måten at den nye videregående utdanning var fastlagt og felles grunnkurs i studieretning for husholdningsfag etablert. Senere har det gjennomgått reformer og endringer til hotell- og næringsmiddelfag. Fra mars 2006 heter det programområdet Restaurant og matfag med utdanningsprogram for institusjonskokkfag og kokkfag

Husstellæremiljøet var bl.a kritiske til at husstellærerutdanningen ble sammenliknet og satt opp mot kokk- og servitørlærerne og vurdert i forhold til husøkonom- og kostøkonomutdanningenes planlagte utvikling på høyskolenivå. Videre var en bl.a. uenig i benevnelsene ”privathushold og storhusholdsfag”. Det var ikke før i 1960-årene at Statens lærerskole i husstell på Stabekk gikk bort fra storhusholdning og over til målrettet undervisning i heimkunnskap for grunnskolen. Stabekk gikk bort fra institusjonshusholdsfagene og Statens oldfrueskole og Statens skole for kostholdsøkonomer bekreftet sine stillinger som skoler for institusjons- og storhusholdningsledelse.

I midten av 1970-årene var også husøkonommiljøet og kostholdsøkonommiljøet imot den nye reformen. Nå hadde de endelig etablert sine egne utdanninger med grunnlag i husflids- og husmorskolen og de nye videregående kursene overtok på en måte fagområdene til husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen. Disse fagområdene ble til andre året i den nye treårig fagutdanning i den videregående skole frem mot henholdsvis renholdsfagbrev senere renholdsoperatørfagbrev og institusjonskokkfagbrev.

### **2. 4 Videregående kurs**

Husøkonomutdanningen og kostholdsøkonomutdanningen hadde lite skriftlig dokumentasjon på hva, hvorfor og hvordan en underviste i forhold til nye krav til fagplaner og studieplaner for høyskolesystemet. Og nå skulle skolene være med på både å utarbeide henholdsvis

videregående kurs miljø-vedlikeholdsfag og ny husøkonomutdanning på høgskolenivå og videregående kurs kokk storhusholdning og ny kostøkonomutdanning på høgskolenivå.

#### **2. 4. 1 Miljø- og vedlikeholdsfag**

Husøkonomfagområdet var tatt opp i forsøksplanen for VK 1 linje miljø- og vedlikehold. Forsøksrådet hadde møte med rektor ved Statens Oldfrueskole i 1977 sammen med representanter for to videregående skoler. Det ble vedtatt at "Statens Oldfrueskole skulle samle inn samtlige planer som brukes på kurs for vaktmestere, oldfruekurs, badebetjening etc". Oldfrueskolen la frem forslag til planer for Kirke- og undervisningsdepartementet som igjen la det fram for Rådet for videregående opplæring som uttrykte skepsis for at det var behov for 3-årig utdanning for å bli fagarbeider i renhold. Forsøksrådet nedsatte en arbeidsgruppe i 1979-1980 for miljø-vedlikeholdsfag. Arbeidsgruppa hadde følgende medlemmer: Ingrid Kristiansen, Norsk Kommuneforbund, Jan Fixdal, Renholdsbedriftenes Arbeidsgiverforening, Aslaug Gardsjord, Lier husstelskole, Anne Marit Thorsbakken, Statens skole for husøkonomer. Husstellærer Berit Teigen utarbeidet en semesteroppgave for fagplan for et VK1-kurs som bygget på Oldfrueskolens forslag, og denne ble utarbeidet til forsøksplan.

Utredningen "Utdannings- og opplæringsbehov for renholds- og vedlikeholdspersonale i offentlige og private bedrifter og institusjoner (Forsøksrådet, juni 1980) samlet det fagstoffet en hadde om renhold, vedlikehold og tekstilbehandling utenom den kunnskapen husøkonomutdanningen forvaltet. Arbeidsforskningsinstituttene, Norsk Arbeidsmandsforbund o.a hadde beskrevet renholdsarbeidet og sett det i forhold til sykefravær, belastningssykdommer, arbeidsorganisering m.v. Rapporter og forskningsarbeidet ble samlet i en rapport utarbeidet av Inger-Johanna Ulvestad (Forsøksrådet, 1980). Utredningen ga bakgrunn for fagplanarbeidet for den nye videregående linjen. Utredningen ble forholdsvis omfattende fordi en ville gi et bredest mulig bilde av fagområdet, arbeidstakerne, deres funksjon, status og behov for opplæring.

Utredningen tar opp alle sider ved renhold som en fant frem til og blant annet tas det opp

- definisjoner av renhold
- beskrivelse av ulike lokaler som må renholdes
- arbeidsmiljøet, fysisk belastning og sykefravær
- arbeidsmarkedet og kvalifikasjoner
- rengjøringsselskapene
- opplæring i andre land

Utredningen ble det teoretiske grunnlag for både VK 1 miljø- og vedlikehold og den reviderte husøkonomutdanningen.

Forsøksrådets arbeidsgruppe som skulle følge forsøket med VK 1 miljø- og vedlikehold bestod av Marit Bruskeland Amundsen, Rådet for videregående Opplæring, Knut Gustavson, Norske Kommuners Sentralforbund, Else Liv Hagesæther, Forsøksrådet for skoleverket, Liv-Merete Høglund, Norsk Arbeidsmandsforbund, Else Moe, Norsk Kommuneforbund, Rolf Vegsund, Renholdsbedriftenes Arbeidsgiverforening og Ingeborg Ødegård, Rådet for videregående opplæring. Inger-Johanna Ulvestad var sekretær for arbeidsgruppa.

**Fag- og timefordelingen for forsøk med VK1 miljø- og vedlikehold:**

Felles allmenne fag: Norsk m. Samfunnsfag og kroppsøving	4 t/u
Studieretningsfag: miljølære, kjemi, fysikk, materialer, redskap, vedlikeholdsmidler og –metoder, arbeidsmiljø, hygiene, samarbeidsformer, arbeidsledelse, økonomi	17 t/u
Engelsk, matematikk	4 t/u
Praksistjeneste	6 t/u
Valgfag	4 t/u
<b>Til sammen</b>	<b>35 t/u</b>

Undervisningen ble lagt opp til temaperioder med teoriinnføring og problemorientert undervisning, arbeid med prosjekt knyttet til praksistjeneste og presentasjon av resultater. En fylldig didaktisk beskrivelse av forslag til undervisning i temaperioder var inkludert.

Forsøket ble avsluttet våren 1982 og godkjent rapport om forsøk og fagplan for videregående kurs 1 miljø-vedlikeholdsfag forelå august 1982 (Forsøksrådet, 1982).

**2. 4. 2 VK 1 Kokk storhusholdning**

I slutten av 1960 årene – begynnelsen av 1970 årene, ble det mer og mer klart at institusjonshusholdningene trengte å få grundig utredet sitt utdanningsbehov. Dette var en tid med stor kostholdsaktivitet. På alle fronter ble det lagt fram nødvendigheten av at landet hadde en felles ernæringspolitikk. Forbruket av fett og sukker hadde gått opp etter siste verdenskrig og det var økt forekomst av hjertesykdommer hos menn. Forsvarets forpleiningstjeneste som var en stor arbeidsgiver for kokker og kostøkonomer kom med innspill. Det var ikke bare ernæring men også hygiene og miljø en mente måtte styrkes i de nye kursene som det nå ble lagt opp til. Statens skole for Kostholdsøkonomer utdannet kostholdsøkonomer til Forsvaret, helseinstitusjoner og internatskoler m.v. Det var viktig å gjøre seg gjeldende i disse reformtider.

Styret for skolen og styret i De norske sykehuskjøkkensjefers forening var opptatt av spørsmålet og tok det opp med Kirke- og undervisningsdepartementet som uttalte at ”et utvalg til å drøfte ordningen av utdanningen ved Statens skole for kostholdsøkonomer av kjøkkenleder mv for ulike institusjoner med anstalthusholdninger ...oppnevnes”. Utvalget bestod av

- Major Fritz Hovland, Generalintendanten (formann)
- Ass. Overlege Martin Osnes, Helsedirektoratet
- Overlege Herbert Palmer, Den norske sykehusforening
- Kjøkkensjef Berit Fægri, De norske sykehuskjøkkensjefers forening
- Internatusmor Ester Noraberg, Hurdal Verk folkehøgskole
- Rektor Olga Ambjørnrud, Statens skole for kostholdsøkonomer.

Faglærer Kari Bardølsgaard utførte endel løpende sekretærfunksjoner for utvalget.



Storhusholdningsutvalget skulle gi forslag om

- behovet for ledende kjøkkenpersonale ved sykehus og helseanstalter, skoleinternat, militære forlegninger m.v.
- undervisningsplaner for fagopplæring og for faglig lederopplæring
- tiltak for en planmessig opplæring i ernæring, hygiene og miljøtiltak for institusjonshusholdningene.

Fagopplæringsforslaget ble formulert som:

En egen målrettet fagutdanning over 3 år fram til storhusholdningskokk, etter prinsippmodellen:

Første år: 1 årig grunnkurs husstell/felles grunnkurs KSH/grunnkurs kokk

Andre år: 1 årig videregående kurs I Kokk storhusholdning

Tredje år: 1 års systematisk opplæring i godkjent institusjonshusholdning.

Den 3-årige utdanning avsluttes med fagprøve kokk storhusholdning.

Storhusholdningsutvalgets arbeid ble lagt frem i NOU 1975:36. Rådet for videregående opplæring behandlet NOU 1975:36 i november 1976 og støttet utvalgets forslag til fagutdanningsmodell og utvalgets forslag om kapasitetsøkning og omlegging av undervisningen ved Statens skole for kostholdsøkonomer.

Ernæringsmeldinga refererte til Storhusholdningsutvalget og sa "en stor og fortsatt stigende andel av matlaging skjer i storhusholdninger. Disse utgjøres dels av husholdninger der medlemmene spiser alle sine måltider og dels der de inntar ett eller få måltider i døgnet". Videre sies det bl.a at "undervisningen skal gi dem som på forskjellig måte får ansvar for andres kosthold en grundigere innføring i området og i videregående skoler gis det opplæring i ernæring for yrker i og utenfor heimen. Fagutdanning for kjøkkenstillinger faller innenfor dette skoletrinnet" (St. meld. Nr 32 1975-76).

### **Forsøket med VK 1 kokk- servitør- storhusholdning**

Forsøksrådet tok til med å utforme de videregående kursene som bygget på felles grunnkurs i studieretning husholdningsfag. En brukte Storhusholdningsutvalgets utredning og forsøk var allerede i gang på Steinkjer videregående skole.

Siden forsøk i studieretning for husholdningsfag favnet vidt over alle beslektede fag var det nødvendig å samle og systematisere ulike typer kurs og utdanninger som var utgangspunkt for mange arbeidsplasser i husholds- og næringsmiddelfag. Forsøk med linjene kokk sjø/land, servitør og kokk storhusholdning var andre året i det nye treårige løpet som bygget på felles grunnkurs kokk-servitør-husstell. VK II læretid eller godkjent praksis var tredje året i denne nye videregående opplæring i studieretning husholdningsfag.

En plansje fra 1976 illustrerte fremtidig plassering av skoler og utdanning i videregående skole, i høgskole og på akademisk nivå. Forsøksplanen gjorde det klart at forutsetningen var at etter det treårige forsøket kunne eleven fortsette på høgskoleutdanning frem til kostholdsøkonom, hotellfag, stuert og etter dette evt. pedagogisk høgskoleutdanning og videre høyere nivå ved universitet og høgskole. Forsøk med høgskoleplaner etter forsøkskissen kom ikke i gang før ut i 1980-årene. Rapporten om forsøk VK I i studieretning husholdningsfag ble utarbeidet av Forsøksrådet i juni 1979 og siste rapport i kom desember 1980 (Forsøksrådet 1979).

Universitetsutdanning med Nordisk høgskole for husholdsvitenskap ble etablert i slutten av 1960-årene. Ernæringslinja var lagt til Universitetet i Oslo og utdanning av dietetikere lagt til Sahlgrenska sjukhuset i Göteborg. Universitetet i Aarhus hadde også ernæringslinje. Disse tilbudene dannet det akademiske nivå som kunne utgjøre avslutningen på utdanning i husholdningsfag.

Referansegruppen for forsøket med de videregående kursene i studieretning husholdningsfag var oppnevnt i 1975 for å følge forsøksarbeid med felles grunnkurs kokk-servitør-husstell og de videregående linjene kokk sjø/land, servitør og kokk storhusholdning og bestod av følgende:

Marit Bruskeland Amundsen, Rådet for Videregående Opplæring; Rolf Ivar Andersen, Utvalg for håndverk og industri; Klara Borstad, Utvalg for husholdningsfag; Johan O. Haugsbakk, Rådet for videregående opplæring; Paul Holing, Reiselivsdirektoratet; Bjarne Vatne, Utvalg for Fiskeri og Sjøfartsfag; Inger-Johanna Ulvestad sekretær og prosjektleder. Arbeidet foregikk i Forsøksrådets regi.

Styret for Statens skole for kostholdsøkonomer (SSKØ) tok del i arbeidet med storhusholdningslinjen. Et faglig grunnlag ble utgitt som utredning fra Statens Skole for Kostholdsøkonomer: "Synspunkter på utdanningen i husholds- og næringsmiddelfag for arbeid i privathushold, storhushold, næringsmiddelindustrien m. v" av Inger-Johanna Ulvestad og Fritz Hovland datert april 1980. Utredningen redegjorde for de lover og lovendringer som hadde foregått siste 10 år. Videre at felles grunnopplæring kokk-servitør-husstell kunne samordne beslektede utdanninger og bl.a være godt utgangspunkt for kostholdsøkonom som lederutdanning og også for andre faglige lederutdanninger. En redegjorde også for utenlandske og norske utdanninger på videregående- og lærerutdanningsnivå og uttalte at det trengtes påbygging på, utveksling og samordning av lærere innenfor husholds- og næringsmiddelfag.

Utredningen av april 1980 ble sendt til ulike instanser, diskutert og tatt frem på mange fagmøter. Styret for Statens skole for Kostholdsøkonomer var innforstått med nivåheving og at grunnkurs husstell eller felles grunnkurs kokk, servitør, husstell og videregående kurs storhusholdning og 1 års praksis skulle være del av opptakskravet til Statens skole for Kostholdsøkonomer. Utredningen inngikk som del av dokumentasjonen og argument for behov for utdannede storhusholdningsledere og for utdanning på høgskolenivå med mulighet for videreutdanning ved Nordisk Høgskole for Husholdsvitenskap.

Forsøksplanen for VK I linje kokk storhusholdning var delvis felles med kokk sjø/land og servitør med en del felles fag og noen studieretningsfag fordelt som følgende:

Felles allmenne fag: Norsk med samfunnskunnskap og kroppsøving	4 t/u
Studieretningsfag: Yrkesteori med ernæringslære, kostlære, hygiene og mikrobiologi	7 t/u
Arbeidsteknikk	16 t/u
Matematikk og rettslære	6 t/u
Fremmedspråk	2 t/u
<b>Til sammen</b>	<b>35 t/u</b>

Det pedagogiske opplegget skulle vektlegge problemorientering knyttet til mer praksis enn tradisjonell pensumorientert undervisning. Etter grunnleggende teoretisk innføring i et fagområde og organiserte prosjektoppgaver ble det avsluttet med en presentasjon av resultatene. Fagplanen inneholdt også didaktiske forslag til temainndeling av skoleåret.

Den omfattende rapporten fra forsøk med disse VK I-kursene gjennomført på syv videregående skoler med intervjuundersøkelser av lærere, elever og samarbeid med referansegruppa, ble ferdig i desember 1980. Rapporten ble utarbeidet av Elisabeth Gjul Vines, Torill Hammer og Inger-Johanna Ulvestad (Forsøksrådet, 1980).

## KAP. 3 SKOLENE FØR 1980 – MÅL OG INNHOLD

### 3. 1 Statens Oldfrueskole -

#### Statens Skole for Husøkonomer 1955-1980

Sykehusoldfruene startet utdanningen etter at de hadde organisert seg i Sykehusoldfruenes forening. Sykehusoldfruene hadde bare sporadisk kontakt med hverandre og de hadde forskjellig yrkesbakgrunn. Noen var håndarbeidslærere, andre var sykepleiere og igjen andre hadde lang praksis fra sykehusvaskeri. Felles var at de hadde ansvar for søm og vask av arbeidstøy og sengetøy og dessuten ansvar for sykehusets renhold. Det var store forskjeller i lønn og status på de forskjellige store sykehus. En gruppe ledende sykehusoldfruer fant ut at de ville stå sterkere ved å stifte en forening etter mønster av den danske Oldfrueforeningen. I første møte 23. april 1950 på Lierasylet besluttet de å stifte en forening og på neste møte 16. september samme år ble lover utarbeidet og styre valgt. Dette var handlingsdyktige oldfruer fra de største sykehusene i Oslo og omegn. Foreningen som nå heter Norske Husøkonomers Forbund, har fulgt opp utdanningen i disse årene.

Husøkonom Turid Egeland utarbeidet i 1985 en skolehistorie, "Fra kurs til høgskole", i anledning utdanningens 30-års jubileum. Det var et studentprosjekt på Husøkonom-utdanningen. Turid Egelands rapport var et grundig arbeid med blant annet fyldig intervju med styremedlemmer og kursledere fra denne perioden. Hun refererer til oldfruen ved Radiumhospitalet Maren Braaten som sier at da hun tok opp lønnsforhold med forvalteren var han ... "enig med meg i at en burde få høyere lønn, men... det var vanskelig å forhandle med stat/kommune om høyere lønn hvis en ikke hadde en yrkesutdannelse som kvalifiserte til dette. Skulle det legges et felles grunnlag for sykehusoldfruenes lønns plassering i regulativet måtte det sørges for at de hadde en felles plattform å stå på". Dermed var tanken om et kurs for sykehusoldfruer en virkelighet (Egeland, 1985).

I løpet av årene 1950 til 1955 var det mange henvendelser som ble gjort for å skaffe lokaler, lærerkrefter, økonomi og utarbeidete kursplaner. Statens Kvinnelige Industriskole påtok seg å holde kursene. Det var rektor Helen Engelstad som gikk inn for at flere av håndarbeidslærerne ved skolen og hun selv kunne undervise. Dessuten var det flere husstelllærere som også kunne undervise oldfrueelevene. Lærere fra skolen var fru Kvaal, fru Skants og fru Bruskeland Amundsen. Styremedlemmer av "Den Norske Oldfrueforening for sykehusoldfruer" med oldfruen Herdis Westersö, Maren Braaten og Ester Wagle hadde utarbeidet kursforslag. Allerede høsten 1952 var planene klare med opplegg, budsjett, opptaksvilkår. Brevet datert 18.8.52 til departementet viste et detaljert opplegg. Både Sosialdepartementet og Kirke- og undervisningsdepartementet avsto søknaden med begrunnelse at foreningen måtte søke til Yrkesopplæringsrådet som allerede hadde hatt yrkesopplæringskurs for "vaskeripersonell ved helseanstalter".

Oldfrueforeningen var forberedt på å følge opp saken for å få sin egen utdanning i gang. I juni 1954 skrev yrkesskolelederen at Kirke- og Undervisningsdepartementet hadde bevilget statstilskudd til kurs for utdanning av oldfruer ved sykehus. 16. november 1954 hadde Aftenposten en artikkel med overskriften "Oldfruen vil ha fagutdannelse. Kursus i gang fra april neste år". Formannen i foreningen Herdis Westersö ble intervjuet og redegjorde for at Den norske oldfrueforening som er en sammenslutning av oldfruer ved de fleste sykehus og helseanstalter i Norge gjennom alle år hadde følt savnet av en virkelig fagmessig utdanning og foreningen hadde sett på dette tiltaket som en meget viktig oppgave. I en to spalters annonse samme dag stod det "Kurs for utdanning av oldfruer til sykehus på Statens kvinnelige industriskole begynner 15.april 1955 og varer til 15. august 1955.

Søknadsfrist 1. februar. Plan og søkeskjema fås på skolens kontor.....". Etter ytterligere planlegging var alt klart og fredag 15. april 1955 kunne formann i Den Norske Oldfrueforeningen Herdis Westersø åpne kurset med representanter for departement, Yrkesopplæringsråd, forvaltere, bedrifter og de første elevene. Det første kurset varte i 4 måneder fra 15. april til 15. august med 700 timers undervisning.

Opptaksvilkår var følgende: Alder 20-45 år, god helse, gode skolekunnskaper som realskole eller tilsvarende, 1 årskurs i lin- og kjølesøm, 5 mnd handelsskole, 5 mnd husmorskole og 1 års praksis som oldfrueassistent.

Kursinnhold var følgende

- 63 timer i maskinvask, stryking, maskinbehandling, flekkavtaking, smittevask og vasketeori
- 18 timer besøk på bedrifter, vaskerier m..
- 18 timer i oppbevaring av tekstiler
- 24 timer besøk på sykehus o.a.
- 68 timer i istandsetting dvs stopping og lapping av sengetøy og arbeidstøy
- 250 timer i søm av arbeidsklær, pasientklær m.v.
- 40 timer i tilskjæring og søm av sengetøy og lintøy
- 30 timer i merking av tøy
- 36 timer i varekunnskap i tekstiler, fjær, dun, krøllhår m.v.
- 16 timer i kassasjon
- 60 timer i personalkunnskap og administrasjon
- 30 timer i nyanskaffelse og økonomilære
- 20 timer i rengjøring, midler og metode

**674 timer til sammen**

I tiden 1955-1958 ble det holdt 4 kurs hver på 4-5 mnd. Norske sykehusforvalteres landslag skrev til departementet at det var behov for nye kurs. For å få gjort kjent oldfruekurset ble det gitt en orientering i radioens "Husmorens 5 minutter" med gode informasjon om sykehusoldfruenes arbeid og opptaksvilkår til kursene for å få utdannet kvalifiserte oldfruer.

Etter hvert ble det spørsmål om å utvide kursene til også å gjelde hotell og anstalthusholdninger. Sykehusoldfrueene ble nemlig kapret av hotellene. Det ble i oktober 1958 holdt et møte på Statens Kvinnelige Industriskole hvor også Hotell- og Turistdirektoratet, Norsk Hotell- og Restaurantforbund, Helsedirektoratet og Hotellfagskolen var til stede. Det ble uttrykt ønske om en felles utdanning av oldfruer og at det var stort behov for kvalifiserte oldfruer i hotell. Det ble oppnevnt et felles fagutvalg.

I tiden 1959-69 ble det årlig holdt 7 måneders oldfruekurs. Kursinnholdet var mer eller mindre det samme som før, men i tillegg fikk oldfrueene menylære, juss, instruksjon og språk og 4 ukers praksistjeneste var fordelt på hotell og sykehus.

Det var imidlertid ikke plass på Statens kvinnelige industriskole slik at noe undervisning ble lagt til Radiumhospitalet, senere også Ingeniørenehuset. Så ble kursene lagt til Arnebråtveien, Oslo 3 og departementet ga kurset ny benevnelse - Statens Oldfruekurs Oslo. Det ble stadig undervist på forskjellige steder i byen.

Fra skoleåret 1969-70 ble kurset gjort 1-årig, noe det var til 1983. Ut 1972 hadde de stadig forskjellige undervisningslokaler og til sist i Lothes Selskapslokaler på Lijordet. Våren 1973

flyttet skolen inn i egne lokaler på Linderud i Oslo. Høsten 1973 fikk skolen nytt navn og ble Statens Oldfrueskole. I august 1979 ble det nytt navneskifte for å få en kjønnsnøytral benevnelse og skolen ble omdøpt til Statens skole for husøkonomer.

Kursleder var fra starten Marit Røyne Dalen og videre i 4 år. Deretter ble Aase Gjerdrum tilsatt som kursleder og var det inntil desember 1972. Fra 1972 ble Aase-Berit Storrusten tilsatt som rektor. I juni 1981 fikk hun permisjon og siviløkonom Oddvar Martinsen ble tilsatt som vikar for rektor. Fra september 1982 ble Inger-Berit Bakke konstituert rektor.

Undervisningsopplegget var fra 1975 organisert i emneområder eller blokker inndelt i

- miljø/interiør og tekstil
- hygiene/renhold
- tekstiløkonomi/økonomi og norsk/samfunnsfag
- arbeidsledelse/administrasjon

Styret for Statens skole for husøkonomer bestod fra 1979 av følgende: Elsa Mai Eriksen, Bergljot Ringdal, Ingrid Korsbøen Johnsen, Hildegunn Aga Blokhus, Jarle Larsen, Mosse Lindstad, Sol Antonsen, Elisabeth Guderud, O.B. Holtermann.

Under "Sentrale personer i skolens historie" skriver Turid Egeland i skolehistorien fra 30-årsjubileet (Egeland, 1985) "Det er kvinner i alle sentrale roller i skolens historie - kvinnekamp for kvinneskole og kvinneyrke. Noen står på en særlig måte sentralt i historien."

Helen Engelstad var rektor på Statens kvinnelige Industriskole, senere Statens lærerskole i forming. Hun så tidlig at oldfruekursene var en nær beslektet lederutdanning til Industriskolens lærerutdanning i vev, søm, tekstil og formingsfag. Hun var erfaren skoleleder, bidro til utforming av skoleplaner og stilte lokaler til rådighet for de første oldfruekursene. Helen Engelstad var med i oldfrueskolens styrende organer i årene 1955-1967.

Maren Braaten tok artium i 1927, var lærervikar og begynte senere på Statens kvinnelige industriskole i vev. Hun gikk ut som lærer og var senere flere år på Industriskolen før hun ble assisterende bestyrer på Radiumhospitalet, senere oldfrue der. Hun var medlem av skoleutvalget, senere yrkesutvalg og skolestyret. Hun underviste på skolen i arbeidsplaner og sykehustekstiler. Hun fulgte opp oldfrueskolen med faglig interesse og dyktighet fra Oldfrueforeningens start i 1952, etablering av oldfruekursene i 1955 og skolens drift inntil 1972.

Marit Røyne Dalen ble den første kursleder for utdanning av oldfruer i 1955. Hun var utdannet fra Statens Kvinnelige Industriskole og var sømlærerinne. På Oldfruekursene underviste hun i søm og hadde "søm og istandsetting av tøy". Hun hadde kursledelse de første årene, utarbeiding av planer og tilrettelegging av undervisningsmateriale. Hun sluttet som kursleder og sømlærer etter de 4 første kursene (1955-58) og gikk tilbake til stillingen som lærer på Industriskolen.

Aase Gjerdrum var en aktiv kursleder fra 1959 -73. Hun var en driftig pådriver for gjennomføring av kursene, med hensyn til timeplan, læreravtaler, driftsmidler og samarbeid med departementet. Hun hadde tett kontakt med elevene og lærerne og fulgte klassen og undervisningen rundt i byen "med hele kontoret i vesken" som hun sa. Skolen hadde ikke egne lokaler og slett ikke noe kontor. Hun sluttet som kursleder ved oppnådd aldersgrense i desember 1973.

Aase-Berit Storrusten var cand.philol. og ferdig utdannet i 1950. Etter noen år i utlandet var hun lektor i gymnaset og timelærer i norsk og samfunnsfag på oldfruekursene og søkte lederstillingen da den ble utlyst. Aase-Berit Storrusten fikk stillingen i januar 1973. Skolen hadde nå en leder med embetseksamen og pedagogisk utdanning. Kursene fikk status som skole og leder fikk tittelen rektor. Statens Oldfrueskole fikk høsten 1973 egne lokaler på Linderud. Aase-Berit Storrusten var eneste faste tilsatte og undervisningen ble organisert med timelærere. Aase-Berit Storrusten deltok i reformarbeidet som Forsøksrådet organiserte og var med på å legge planer for både videregående kurs Miljø- og Vedlikehold og den nye 2-årige husøkonomplanen på høgskolenivå. Hun sluttet høsten 1982. Siste skoleåret hadde hun studiepermisjon. Dette året var siviløkonom Oddvar Martinsen tilsatt som vikar.

Først fra 1975 har skolen hatt lærere og ledere med utdanning som oldfrue/husøkonom. I 1975 – 79 var husøkonom Anne Marit Thorsbakken tilsatt som faglærer, den første lærer med utdanning som oldfrue/husøkonom. Inger-Berit Bakke ble utdannet oldfrue i 1977. Hun ble konstituert rektor fra høsten 1982 – 1986. Hun fikk permisjon for å ta praktiskpedagogisk utdanning. Husøkonom Berit Tyldum ble tilsatt som lærer fra 1986, hun har sin utdanning som oldfrue fra 1972 og tok hovedfag i ernæring, helse- og miljøfag ved Stabekk høgskole i 1996.

I oldfrue- og husøkonomutdanningen har det vært mange timelærere med ansvar for kortere eller lenger kurs, gjesteforelesere fra næringslivet ble også mye brukt. Dessuten har alle elever/studenter vært på bedriftsbesøk i kortere eller lenger perioder. Tidligere utdannede oldfruer/husøkonomer har vært dyktige fagfolk som har gitt innsikt i arbeidslivets krav og forventninger.

I hele perioden fra 1980-84 hadde husøkonomutdanningen løpende kontakt med kostøkonomutdanningen både på grunn av utarbeiding av nye planer og statlige planer om utflytting av institusjoner fra Oslo. De nye reformene i høgskolesystemet ga skolene grunnlag for mulig høgskolenivå, med flytting og samordning med husstellærehøgskolen på Stabekk. I julen 1984 flyttet studentene inn i husstellærerskolens ledige bygning – det såkalte Barnehjemmet - og i januar 1985 fikk husøkonomutdanningen høgskolestatus samtidig med kostøkonomutdanningen.

### **3. 2 Statens Kjøkkensjefskole –**

#### **Statens skole for Kostholdsøkonomer 1956-1980**

Tanker om å få i stand en utdanning for institusjonskjøkkensjefer kan føres tilbake helt til 1926, da Norske kvinners sanitetsforening utarbeidet en betenkning om spørsmålet. I 1937 var også en komité under ledelse av byråsjef Dina Larsen fra Landbruksdepartementet beskjeftiget med samme spørsmål. Initiativ til oppnevning av denne komité kom visstnok fra Statens lærerinneskole i husstell på Stabekk.

Det meste av det følgende er tatt fra skolens jubileumsskriv som ble skrevet til 25 års jubileet av redaksjonskomiteen ved Fritz Hovland i samarbeid med Berit Fægri og Henrik Grendel (SSKØ 1980).

Etter krigen ble planene om kjøkkensjefutdanning igjen tatt opp. Det var sosialministeren, statsråd Sven Oftedal, som i 1948 tok initiativ til å arrangere et 14 dagers kurs for kjøkkensjefer og kjøkkenbestyrere ved sykehus/helseinstitusjoner.

Husstellærer Olga Ambjørnrud ble av Sosialdepartementet forespurt om å påta seg kursledelsen, noe hun også gjorde. Et kursutvalg ble oppnevnt og fikk følgende sammensetning:

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| - kjøkkenbestyrerinne | Henny Flydahl   |
| - kostøkonom          | Ingeborg Ulset  |
| - kjøkkenbestyrerinne | Gjertrud Rusing |
| - kursleder           | Olga Ambjørnrud |

Kursinnhold: Ernæringslære, kostlære, diettlære, hygiene, praktisk kjøkkenledelse og ekskursjoner til bedrifter og institusjoner.

Det første kurs ble arrangert i Oslo ved Bakteriologisk Institutt v/Rikshospitalet, i tida 7.-19. juni 1948, og for hele 77 deltakere fra hele landet. I forbindelse med dette første kurset ble De Norske Sykehuskjøkkensjefers forening stiftet 17.juni 1948. Denne forening tok i brev av 16.desember 1948 til helsedirektøren, opp spørsmålet om å få etablert en skole for sjefer ved helseinstitusjonshusholdninger.

Kursutvalget la fram en skoleplan for 2 års utdanning, bestående av 2 x 3 måneders teori og 1 ½ års praksis, fordelt på 4 forskjellige praksissteder. Det ble arbeidet målbevisst for å skaffe fram ressurser til flere kurs tilsvarende kurset i 1948.

I 1953 ble kurs nr. 2 arrangert i Oslo i samme lokaler som tidligere, nå med 65 deltakere, men med en kursvarighet på 6 uker. Kursutvalg og kursledelse var som i 1948. Kurs nr. 3 ble arrangert i 1954 på samme sted, nå med 46 deltakere (kjøkkensjefer og assisterende kjøkkensjefer).

I 1955 ble det holdt kurs for assisterende kjøkkensjefer og kokker med fortsettelse i 1956 etter modellen 2 x 6 uker. Antall elever var 20. Kurset ble betegnet som grunnleggende kurs. Deltakerne fikk kursbevis.

I begynnelsen av 1950-åra ble det fra Landbruksdepartementet meddelt til Sosialdepartementet at tidligere nevnte betenkning om utdanning hadde vært til uttalelse ved Statens lærerinneskole i husstell, der det ble uttalt at det i tilknytning til lærerinneskolen på Stabekk burde opprettes en linje for sjefer til institusjonshusholdninger så snart det ble plass (lokaler) for det på Stabekk. Dette ble støttet av Landbruksdepartementet overfor Sosialdepartementet, som noe en absolutt burde arbeide fram mot, selv om en måtte finne andre midlertidige løsninger for en slik utdanning inntil Stabekk kunne ta imot en slik linje.

Det første ordinære kull ved Statens kjøkkensjefskole, som ble skolens navn, kom i gang 16.april 1956. Kullet hadde 13 elever, hvorav to mannlige. Fem elever kom fra Forsvaret mens de øvrige fordelte seg på helseinstitusjoner og skoleinternater. Utdanningen var lagt opp etter den modellen som kursutvalget hadde lagt fram, dvs med 2 x 3 måneders teori og 1 ½ års praksis – fordelt på 4 forskjellige praksissteder.

Norske sykehuskjøkkensjefer var kjent med Økonomaskolen i Danmark som utdannet kjøkkensjefer bare til helseinstitusjoner. I Norge var det sammenfallende behov og interesser på tvers av institusjonshusholdningene og interesse for en tverrinstitusjonell løsning slik at en utdannet også for Forsvaret og folkehøyskoler.



Skolen var underlagt Sosialdepartementet. Husstellærer Olga Ambjørnrud ble ansatt som skolens leder. Hun hadde allerede fra 1948 vært kursleder på de kortere kursene som Sosialdepartementet organiserte.

Olga Ambjørnrud født i 1909 var rektor på Statens Kjøkkensjefskole/Statens skole for Kostholdsøkonomer fra 1956 til 1979 da hun gikk av for nådd aldersgrense. Hun tok eksamen artium ved Oslo Kathedralskole i 1930 og hadde både husmorskolen og lærerskolen på Statens Lærerinneskole i husstell i 1934 og 1935. Etter praksis som husstellassistent og husstellærer på Stabekk, fikk hun stilling som kjøkkensjef i Forsvaret på Gardermoen. I 1939 ble hun tilsatt som proviantforvalter, senere kalt kostøkonom på Rikshospitalet med ansvar for menyplanlegging, innkjøp og kjøkkendrift. Denne stillingen hadde hun under hele krigen. I 1946 gikk hun ved Nordisk Husholdningshøgskole ved Universitetet i Aarhus. Hun ble tilsatt som leder, senere rektor for Statens Kjøkkensjefskole i 1956. Olga Ambjørnrud var i 1950-1960-årene redaktør for de reviderte utgavene av "Kokeboka, Husmorboka og Slaktestell" skrevet av Stabekklærerne for undervisning på Statens lærerskole i husstell på Stabekk.

Statens Kjøkkensjefskole hadde fra starten bare en fast ansatt og drev i spartanske og leide lokaler. I 1965 fikk skolen en fast lærerstilling og i 1978 enda en fast stillingshjæmmel. Undervisningen ble organisert ved hjelp av mange timelærere.

Kari Bardølsgaard var ferdig utdannet fra Statens Kjøkkensjefskole i 1959. Hun var lærer ved kostøkonomutdanningen fra 1965 til 1995 da hun gikk av ved oppnådd aldersgrense. I 1964 tok hun videreutdanning i husholdningsteknikk ved Aarhus Universitet. Tidligere hadde hun undervist i skolen og vært konsulent i Landsforeningen for Kosthold og Helse. Kari Bardølsgaard var lærer i bl.a diettlære og menyplanlegging. I 1980 tok hun kurs i ernæring ved Universitet i Oslo og praktisk pedagogisk utdanning i 1981.

Grete Skjeggstad var ferdig utdannet kostøkonom i 1973 og ble tilsatt som faglærer ved kostøkonomutdanningen i 1979. Hun arbeidet som husmor/kostholdsøkonom på folkehøgskole, barnehjemsinstitusjon og på sentralkjøkken i eldreomsorgen. Hun underviste bl.a. i materiallære og næringsberegning. Hun tok pedagogisk utdanning 1981 og hovedfag i ernæring, helse og miljøfag ved Stabekk Høgskole i 1997.

Skolen hadde mange timelærere som årlig underviste over lenger tid. Bl.a. hadde ingeniør Bjørn Iversen kjøkkenplanlegging, Ola Metliaas hadde samfunnslære, Fritz Hovland hadde kjøkken- og forpleiningstjeneste i Forsvaret. Finn Eldevik hadde om storkjøkkenutstyr, Rolf Kristiansen hadde arbeidspsykologi og Hanna Kristiansen hadde norsk.

Både de tidlige kursene og skolen fra 1956 fikk midlertidig tilhold på Rikshospitalet. Det fremgår med all tydelighet at skolen fra starten i 1956 og fram til 1963 hadde meget spartanske og pedagogisk mangelfulle lokaler, og at de siste 4 år av perioden også var en Særdeles omskiftende periode. Det er interessant å nevne at De norske sykehuskjøkkensjefers forening i brev av 27. mars 1962 til Sosialdepartementet, tok opp spørsmålet om å få en 4-års læretid fastsatt for utdanning av kjøkkensjefer etter modellen:

- ½ årig husstelskole eller kokkskole (yrkesskole)
- ½ årig godkjent praksis ved storkjøkken
- 3 årig kjøkkensjefskole bestående av 2 x ½ års teorikurser + 2 års mellomliggende praktikantjeneste.

Utdannelsen skulle avsluttes med sertifisering.

Det ble tydeligvis ikke noe ut av det, men det var interesse for å få kjøkkensjefsutdanningen inn et skolesystem.

Fra høsten 1963 ble Statens kjøkkensjefsskole, sammen med en god del andre skoler, overført fra Sosialdepartementet til Kirke- og undervisningsdepartementet. Fra 1964 oppnevnte Kirke- og undervisningsdepartementet styre for skolen. Skolens første styre under Kirke- og undervisningsdepartementet fikk denne sammensetning:

- Stein Fossgard, Kirke- og undervisningsdepartementet, formann
- Ingeborg Ulset, Rikshospitalet
- Christian Bjerklund, Sosialdepartementet
- Fritz Hovland, Forsvarsdepartementet

Fra 1. januar 1965 fikk skolen engasjert en faglærer i full stilling, og denne ble fast tilsatt høsten 1965. Stillingen som skoleleder ble omtrent samtidig omgjort til rektorstilling.

Skolens ledelse, drift og administrasjon ble betydelig lettere i de mer hensiktsmessige lokalene i Gladengveien i Oslo. Undervisningssituasjonen for lærere og elever ble bedre, og lokalene ga i noen grad rom for sosiale aktiviteter.

Fra 1965 gikk skolen over til den utdanningsmodell som senere ble benyttet helt fram til og med 1979-kullet, nemlig 2 teorikurs à ½ års varighet med et mellomliggende praktikantår. Praktikantåret skulle helst deles på to institusjonshusholdninger.

Undervisningsplanen ble samtidig noe endret og justert, bl.a. ble det innført ca. 60 timers linjedelt undervisning i siste teorikurs. Den linjedelte undervisning tok opp spesielle etatsemner ved de tre linjene. Linjene var S-linje: sykehus, I-linje: skoleinternat, F-linje: Forsvaret.

### **Undervisningsopplegg:**

#### **Første teoriavdeling**

	<b>Antall timer</b>
Ernæringslære	100
Anatomi, helselære, fysiologi, sykdomslære	40
Psykologi, etikk	24
Diettlære	30
Yrkesteknikk	16
Kjemi, fysikk, elektrisitetslære	66
Samfunnslære, elevforedrag	44
Mikrobiologi, hygiene	24
Material-, redskaps- og maskinlære	36
Økonomilære	20
Regning, bokføring, regnskap	42
Planlegging, innredning av storkjøkken	18
Norsk	22
Samtaler om oppgaver	20
Ekskursjoner	16
<b>Til sammen</b>	<b>518</b>

<b>Andre teoriavdeling</b>	<b>S-linje</b>	<b>I-linje</b>	<b>F-linje</b>
Kostlære, menyplanlegging - mat og kjøkkenstell m/dem	200	200	200
Diettlære, sykdomslære	55	0	0
Psykologi, pedagogikk	30	100	30
Instruksjon, arbeidsledelse, administrasjon	48	48	48
Hygiene og næringsmiddelkontroll	20	20	20
Yrkeslovgivning	20	20	20
Kontorarbeid	15	15	15
Rasjonalisering	18	0	18
Planlegging og innredning av storkjøkken	30	0	30
Yrkesvern	6	6	6
Materiallære	20	20	20
Elevforedrag og -demonstrasjoner	48	48	48
Vaskemidler, rengjøring, vask og stell av tøy	21	21	21
Førstehjelp, sykestell	15	15	15
Samtaler om oppgaver	20	20	20
Ekskursjoner	16	16	16
Fritids- og hobbyarbeid, sang og litteratur	0	33	0
Kjøkken- og forpleiningstjeneste i Forsvaret	0	0	55
Tentamen	12	12	12
<b>Til sammen</b>	<b>594</b>	<b>594</b>	<b>594</b>

Etter forslag fra skolens styre godkjente Kirke- og undervisningsdepartementet i brev 26. januar 1967 følgende med virkning fra 1. januar 1967:

- Skolens navn ble endret fra Statens kjøkkensjefskole til Statens skole for kostholdsøkonomer
- Uteksaminerte elever fikk adgang til å bruke kostholdsøkonom som utdanningstittel

Etter hvert som skolen ble bedre kjent øket også søkningen. For å imøtekomme det store behov for utdannede ledere, ble det til at skolen i alle år fra 1967 og fram til 1979 tok opp så mange elever som det overhode var mulig å få plass til i klassen. Elevtallet i disse årene lå på 32-36 pr. kull. Så stort elevtall i klassen skapte plassproblemer og var pedagogisk langt fra ideelt.

Gjennom årene knyttet skolen verdifull kontakt med dyktige timelærere, bedrifter, forskning og institusjoner. De mange dyktige og interesserte timelærere har gjennom disse årene sørget for god og aktuell undervisning – hver innen sine felter.

I perioden 1963-1970 holdt skolen en del etterutdanningskurs og spesialkurs. Skolen støttet også opp om kursvirksomhet utenfor skolen innenfor ernæringsfagområdet. Kursvirksomheten ved skolen burde etter behov og ønsker vært større, men lokalene og antall faste lærere tillot ikke større virksomhet.

I slutten av 1960 årene – begynnelsen av 1970 årene, ble det mer og mer klart at institusjons-husholdningene trengte å få grunnutredet sitt utdanningsbehov. Styret for skolen og styret i De norske sykehuskjøkkensjefers forening var opptatt av disse spørsmål og tok dem opp med

Kirke- og undervisningsdepartementet. Som før nevnt gjorde Storhusholdningsutvalget et grunnleggende og omfattende utredningsarbeid. Utvalgets innstilling ble trykket som offentlig utredning: NOU 1975:36 Utdannelse mv av personale til storhusholdninger. Den ble sendt ut til høring, ble godt mottatt og ble støttet fra alle høringsinstanser.

Rådet for videregående opplæring behandlet den i november 1976 og støttet utvalgets forslag til fagutdanningsmodell og utvalgets forslag om kapasitetsøkning og omlegging av undervisningen ved Statens skole for kostholdsøkonomer.

Utvalget foreslo at institusjonshusholdningene, uansett eierforhold, går sammen om felles mål og likeartet praksis bl.a. på feltene: stillingsbetegnelser, inndeling av husholdningene etter antall forpleide, stillingenes organisatoriske plassering, lønnsmessig plassering, utdanning og videreutdanning og rekruttering. Utvalget fremmet forslag til disse punktene.

Om den framtidige faglige lederutdanningen ved Statens skole for kostholdsøkonomer uttalte utvalget bl. a:

- ”Utvalget går enstemmig inn for å bibeholde Statens skole for kostholdsøkonomer som den skole som også i framtiden skal utdanne de øverste faglige ledere til storhusholdningene.
- Utdannelsen ved skolen foreslåes lagt om, fra nå 1 års teoretisk utdanning, til framtidig 1 ½ års teoretisk utdanning. Utvalget legger fram forslag til ny undervisningsplan.
- Skolen foreslåes fortsatt lokalisert til Oslo. Den foreslåes betydelig utvidet, blant annet med parallellklasse, og kapasitet for å drive parallelle etterutdanningskurs og kortere spesialkurs av forskjellige slag. Dette krever at skolen får lokaler, som muliggjør slik nødvendig utbygging. Utvalget foreslår at skolen skaffes hensiktsmessige og tilstrekkelige lokaler i Oslo, slik at skolen kan komme i gang med utvidet kapasitet og ny undervisningsplan fra høsten 1978.
- For å sikre en viss modenhet og storhusholdningserfaring hos elevene til denne skole, har en foreslått at elevene må ha minimum 1 ½ års praksis i lønnet stilling som kokk ved storhusholdning ved søknadstidspunkt for opptak.”

Utvalget uttalte videre at videregående kurs I kokk storhusholdning primært og av kvalitative grunner burde etableres i tilknytning til fagskoler i husstell/videregående skoler med grunnkurs husstell.

Med Kirke- og undervisningsdepartementets midlertidige godkjenning gikk skolen over til ny opptaksordning og ny studieplan fra og med høsten 1980. Etter dette tok skolen opp studenter med 3-årig videregående opplæring som storhusholdningskokk (eller tilsvarende). I jubileumskrivet for skolen skrevet til 25 års jubileet sier en at skolen nå gir studentene et to-årig teoretisk studium som ligger på regionalt høgskoleplan. Det første kull på 32 studenter ble tatt opp høsten 1980. Kullet 1979-81 ble det siste kull utdannet etter den modell som ble tatt i bruk i 1965. Skolen fikk høsten 1979 fordoblet sitt leieareal.

Etter oppussing og møblering kunne skolen våren 1980 gjennomføre et etterutdanningskurs for kostholdsøkonomer uteksaminert før 1975. Kurset hadde ca. 20 deltakere og gikk over 3 uker. Kurset fylte et absolutt behov og var ellers vellykket.

Rektor Olga Ambjørnrud sluttet ved skolen ved oppnådd pensjonsalder pr. 1. august 1979. Kari Bardølsgaard ble tilsatt i rektorvikariat for høsten 1979. Ny rektor, Inger-Johanna Ulvestad, ble tilsatt i stillingen 1. januar 1980, men startet opp august 1980. Cand. Real Martin Høiby ble tilsatt i rektors vikariat januar 1980, og fortsatte senere som lærer.

For en 4-års periode, fra 1. januar 1980, oppnevnte Kirke- og undervisningsdepartementet følgende styre for skolen:

- Kåre Grytli, Informasjonskontoret for folkehøgskolene, formann
- Fritz Hovland, Forsvarsdepartementet, nestformann
- Kjell Gundersen, Norsk forening for ernæring og dietetikk
- Fredrik C. Gran, Nordisk høgskole for husholdsvitenskap
- Anne Kristine Hognestad, Helsedirektoratet

Til styret velger lærerråd og studentråd 1 representant hver med funksjonstid 1 år.

Skolen hadde følgende stillinger:

- |   |                            |                                      |
|---|----------------------------|--------------------------------------|
| - | Rektor                     | (fast organisert)                    |
| - | 2 faglærere i kostkunnskap | ”                                    |
| - | ½ kontorassistent          | ”                                    |
| - | ½ renholdsassistent        | ”                                    |
| - | ½ kontorassistent          | (engasjert)                          |
| - | 1 lektor i kostkunnskap    | (engasjert i tilnærmet 1/1 stilling) |

I tillegg til dette brukte skolen en god del eksterne timelærere.

## KAP. 4 STUDIEPLANUTVIKLING FREM TIL HØGSKOLENIVÅ

### 4. 1. Husøkonomutdanningens studieplanarbeide

Rektor Aase Berit Storrusten hadde allerede i begynnelsen av 1977 konkludert med at det var ”nødvendig med en faglig utdanning i renhold av tre hovedgrunner: Renholdsutøverens behov for opplæring, arbeidsgiverens behov for fagutlærte folk med hensyn til estetiske, hygieniske og økonomiske forhold og samfunnets behov for at eksisterende verdier blir tatt vare på. Rektor sa også i en seminaroppgave fra et bedriftslederseminar at ”det er i ferd med å skje en endring både når det gjelder rekruttering til yrket og ikke minst når det gjelder arbeidets art – det er ikke lenger mulig uten videre å overføre sine hjemlige kunnskaper til det moderne teknifiserte renholdet”.

Forsøksrådet fortsatte arbeidet med VK I linje miljø- og vedlikehold med representanter for husøkonomer og Statens skole for husøkonomer (SSHØ) i arbeidsgruppene. Utvalg for husholdningsfag i Rådet for Videregående opplæring foreslo i møte juni 1980 at forsøk med VK I linje for miljø- og vedlikehold skulle settes i gang. Det var ikke søkere nok til å sette i gang linja, men referansegruppa gikk inn for at forsøk skulle settes i gang fra skoleåret 1981-82, selv om en sa fra Forsøksrådets side at ”det selvfølgelig har kommet motforestillinger til å arbeide for at renholds- vedlikeholdsarbeide skal bli et fag”. Motforstillingene kom både fra ulike representanter for arbeidsgiverne og fra husøkonomene som vel var redd for at deres fag skulle svekkes. Forsøksrådet og departementet fortsatte å satse på linjen og fagopplæring i renhold selv om det skulle gå 10 år før faget kom inn under lov om fagopplæring i arbeidslivet og da som renholdsoperatørfaget av 1.11.1994.

I 1980 oppnevnte styret for Statens skole for husøkonomer en prosjektgruppe for ny studieplan. Prosjektgruppen hadde følgende medlemmer: Erik Sandsberg, Ski Sykehus; Ingrid Korsbøen Johnsen, SLFO; Else Liv Hagesæther, Aase Berit Storrusten. Konsulenter som var tilknyttet var Bergljot Ringdal, Elsa May Eriksen. Sekretærer var Mårten Kae Paulsen og Oddvar Martinsen.

Mandatet var:

- En nivåheving av husøkonomutdanningen til distriktshøgskolenivå som bygger på toårig utdanning i videregående skole og minst 1 års relevant yrkeserfaring
- En øking av studietiden fra ett til to år
- Samordning av innholdet i studieplanen med studieplanen for Statens skole for Kostholdsøkonomer
- En lederutdanning som kvalifiserer husøkonomer til bestemte yrkesoppgaver

Som en konsekvens av den prosessen og utviklingen SSHØ var inne i, arbeidet skolen på to plan – undervisning etter 1-årig opplegg og studieplanarbeid for 2-årig opplegg. Den kontinuerlige undervisningen med 1-årige kurs og klasser på ca 30 elever var travel nok. For skoleåret 1979-80 var det 64 søkere kanskje pga omtale av de nye planene for 2-årig. De neste 3 årene 1980-81, 1981-82 og 1982-83 fortsatte undervisningen med 1-årig opplegg.

Prosjektgruppen la i januar 1981 frem forslag til ny 2-årig studieplanen for Statens skole for husøkonomer. Styret vedtok å legge utredningen med 2-årig studieplan på høgskolenivå til grunn for søknad til Kirke- og utdanningsdepartementet om en ”faghøgskole med praktisk tilsnitt”. Opptakskrav foreslått var en 3-årig praktisk/teoretisk utdanning sammensatt av 2 års utdanning med

- 1 ½ år fra studieretningene husholdningsfag, husflid og estetiske fag eller håndverk- og industrifag
- ½ årig grunnkurs i handels- og kontorfag
- 12 mnd godkjent praksis fra storhusholdning i institusjonshusholdninger, hotell- og restaurantnæringen, administrasjonsbygg eller skip

Studieplanen hadde fire hovedområder:

- planlegging og utforming av miljø
- tekstilforvaltning
- renhold/vedlikehold,
- personal- og arbeidsledelse.

Til støttediscipliner regnet en

- studiemetodikk
- regnskapslære og matematikk
- statistikk og forskningsmetoder
- elektronisk databehandling
- fagengelsk
- samfunnskunnskap
- yrkesetikk.

Av arbeidsformer skulle det legges vekt på både individuelt arbeid og samarbeid i grupper. Problemorientert undervisning og prosjektarbeid skulle tillegges stor betydning for at studentene gjennom utdanning skulle arbeide med praktiske eksempler hentet fra fagområdet. Studieplanen ble godt mottatt, men det var enda meget arbeid for å få satt den ut i livet (SSHØ 1981).

#### **4.2 Kostøkonomutdanningens studieplanarbeid**

Styret for Statens skole for kostholdsøkonomer hadde allerede da reformarbeidet med studieretning for husholdningsfag startet i begynnelsen av 1970-årene, sett at de nye videregående kursene som var foreslått ville involvere Statens skole for Kostholdsøkonomer (SSKØ). Landsforeningen for Kosthold og Helse, Statens Ernæringsråd og Forbrukerrådet, arbeidet alle med å få frem en samordnet ernæringspolitikk. Storhusholdningsmiljøet måtte også vurdere sine holdninger til ernæring. Spesielt var Forsvaret aktiv i opplæring av kokker og kjøkkensjefer. Forsvaret var en stor arbeidsgiver for kokker og kjøkkensjefer. Som hadde ansvar for forpleiningen utover landet.

Styret for SSKØ fulgte opp ernæringsarbeidet. De representerte Helseinstitusjonene, Forsvaret, Folkehøgskolene og De norske sykehuskjøkkensjefers forening. Styrets nestformann Fritz Hovland tok initiativ til å få utredet behovet for faglært personell i storhusholdningene. Kirke- og Undervisningsdepartementet var enig at det var nødvendig å utrede behovet. I 1971 ble Storhusholdningutvalget nedsatt med Hovland som formann og utvalget la mai 1975 fram sin utredning som NOU 1975:36 "Utdannelsen m. v av personale til storhusholdninger."

Den utredningen ble, som før redegjort for, grunnlaget for arbeidet med utdanning og opplæring i husholdningsfagene. Den ga forslag til profesjonell utdanning innenfor husstell- og i kokkfag, samtidig som den faglig og holdningsmessig var i overensstemmelse med nytt syn på ernæring, hygiene og samordnet yrkesutdanning.

I januar 1980 forelå det ikke studieplan for Statens skole for kostholdsøkonomer. Det var heller ikke vanlig på denne type lederkurs, men oversikt over timefordeling og undervisningstid for de to halvårige teoretiske avdelinger og praktikantutdannelsen på de to halvårige avdelingene var klar og godt innarbeidet fra 1965. Se kap.3 2.

Det ble utarbeidet en revidert studieplan for den siste utdanning etter tidligere struktur dvs 2 x ½ år teori og et mellomliggende praksisår. Denne reviderte planen for våren 1980 hadde nyere terminologi, mål og emnelister datert januar 1980 og gjaldt siste halvår for siste kull studenter etter gammel plan. Parallelt med siste semesters studenter holdt skolen også kurs i ernæring for tidligere utdannede kostøkonomer.

Som konstituert rektor var cand. real Martin Høiby ansatt fra 1.1.1980 og kostøkonom Grete Skjeggstad var lærer. Kostøkonom Kari Bardølsgaard hadde studiepermisjon og studerte ernæring ved Universitetet i Oslo.

I august 1980 startet Inger-Johanna Ulvestad opp som rektor og bedriftsøkonom Liv Grete Aanonsen var midlertidig tilsatt som lærer i økonomi. Året etter ble handelsskolelærer / siviløkonom Hans Risan fast tilsatt som lærer i økonomi.

Skolens styre oppnevnte en prosjektgruppe for den nye studieplanen. Prosjektgruppa var sammensatt av dosent Fredrik C. Gran, kjøkkensjef Kjell E Gundersen, konstituert rektor Martin Høiby, nestformann i styret oberst ltn. Fritz Hovland og sekretær for gruppa Morten Kae Paulsen. Dessuten var rektor fra høsten 1980 Inger-Johanna Ulvestad medlem av gruppa.

Prosjektgruppa hadde en referansegruppe som bestod av kostholdsøkonomer i ledende stillinger bl.a. Mentz Andersen fra generalintendanten, konsulent Heidenberg fra Sentralsykehuset i Akershus og avd. sjef Schwaabe i Kontoret for eldreomsorg i Oslo kommune.

Skolen skulle fortsatt være 2-årig, men endret slik at det ble en kontinuerlig 2-årig teoretisk utdanning uten praksisår. Våren 1980 ble den nye studieplanen utarbeidet og lagt frem i mai 1980, ble behandlet av styret i SSKØ 28.mai 1980 og fikk departementets godkjenning fra høsten 1980 (SSKØ 1980). Første studentkull etter ny studieplan ble tatt opp høsten 1980.

Den nye studieplanen innledet en treårig forsøksperiode. Opptakskrav skulle være tre års videregående opplæring inkludert VK I linje kokk institusjonshushold og relevant praksis. Undervisningen og organiseringen av studiet skulle tilfredsstillende høgskolenivå.

Undervisningen ble organisert etter ny modell med prosjektarbeid med innledende teoriundervisning og problemformulert oppgave som studentene selv skulle innhente opplysninger til for å få utarbeidet en rapport. Skolens lærere måtte legge om sine undervisningsopplegg. Studietur til Roskilde ble gjennomført for å få mer innføring i prosjektarbeidsmetoden.

Cand.paed. Torun Hjertholm ble engasjert av Kirke- og undervisningsdepartementet for å utarbeide en rapport om skolens 3-årige forsøk med studieplan på høgskolenivå. Denne forsøksrapporten fra SSKØ var meget grundig og ble levert i desember 1983. Den redegjorde også for dansk og svensk utdanning tilsvarende kostøkonom – økonoma og



ekonomiførestandare. Den gamle norske modellen hadde samme opplegg som den danske, men blir nå mer lik den svenske.

Faggruppene er kostkunnskap og økonomisk-administrative fag. Fagene integreres gjennom ulike problemområder. Studentene utarbeider undersøkelser i institusjoner, bedrifter og skriftlige rapporter presenteres og drøftes i gruppene og i plenum med representanter for arbeidslivet til stede.

Resultat fra spørreundersøkelsen som Hjertholm gjennomførte, viste at studentene ved SSKØ stort sett var fornøyde. Arbeidslivsrepresentanter var fornøyd med opplegget. De nevner hospiteringspraksisen som verdifull og mente at studentene var flinkere til å hevde seg etter prosjektpraksis.

Undervisningsorganiseringen ble i undersøkelsen ved SSKØ ofret mye oppmerksomhet. Lærerne var uerfarne med prosjektorganisert undervisning, men da de etter 3 år hadde høstet erfaring med metoden, mente de at prosjektundervisning lot seg gjennomføre. Det var noe uenighet om lik vektlegging på økonomisk-administrative fag og kostkunnskap var best - eller skulle en ha mer av det ene eller det andre.

Som konklusjon fremgikk det i rapporten at inntak til høgskolenivå baserer seg på 3-årig videregående skole og at høgskolelærerne skulle ha minst fire års utdanning og kompetansegivende praksis. Litt upretensiøst siteres at "en høgskole er på høgskolenivå når den er en høgskole" og avslutter med at "en godkjenning av Statens skole for kostholdsøkonomer vil ikke medføre noen endringer verken i studentmassen eller i undervisningspersonale ved høgskolen" (Hjertholm,1983).

### **4.3 Flytting og samlokalisering**

Begge skolene hadde fra slutten av 1970-årene blitt nevnt i utflytningsutredningene. Miljøene følte seg utflyttingstruet og reformplanene gjorde dem usikre på nivåendringene. Som følge av dette ble de noe utrygge på fremtiden. "Grandeutvalget" som skrev "Utflytting av statsinstitusjoner fra Oslo-området" NOU 1975:11, foreslo bl.a at SSKØ og SSHØ kunne utøve sin funksjon like godt utenfor Oslo. Bl.a foreslo de at en samlokalisering av disse to skolene med Norsk hotellfagskole i Stavanger kunne ha mye for seg (NOU 1975:11).

Videre var det andre høgskolestyrer som vurderte de to skolene flyttet til sine distrikt hvor en tilbød VK I kokk storhusholdning og praksis i samarbeid ved sykehus og Forsvaret. Dessuten var Statens Lærerskole i Husstell på Stabekk også vurdert for utflytting og lokalisert med sammenfallende utdanninger. Samlokalisering av Statens lærerskole i husstell med storhusholdningsledelse hadde allerede vært oppe i både 1926 i Landslaget for husstellærerinner og i 1936 av Landbruksdepartementet ved Dina Larsen i samarbeid Norske kvinners Sanitetsforening og med Statens Lærerinneskole i husstell på Stabekk. Nå kom samlokalisering av Stabekk, SSKØ og SSHØ igjen opp og i neste utflyttingsutredning fra Grandeutvalget - NOU 1979: 19, sa man om SLH (Statens lærerskole i husstell) at "den bør vurderes i lys av den framtidige regionale organisering av de tjenester institusjonen skal yte".

SSKØ-styret hevdet at det var to fagmiljø som egnet seg for de to skolene

- et hygiene-, helseforebyggende og helsefaglig miljø
- et kostholds- og husholdsfaglig miljø

I et møte i Norsk Faglærerlag 9.11.1979 hvor Forsøksrådet redegjorde for ny struktur i studieretning for husholdningsfag sa en at det var nødvendig å se opplæringa i husholdningsfag i sammenheng med utdanning til faglærer og til faglig leder. I møte med Statens Hustellærerhøgskole (SHH) gir skolen uttrykk for at samlokalisering med SSKØ og SSHØ kunne være ønskelig og faglig/økonomisk fordelaktig.

I utredningen "Synspunkter på utdanningen i husholds- og næringsmiddelfag" fra SSKØ april 1980, var det et kapittel som redegjorde for detaljene rundt lokalisering av SSHØ og SSKØ. Det var derfra en gikk videre i dette motsetningfylte arbeidet.

SSKØ og SSHØ mente at skolene av ulike årsaker som nærhet til største konsentrasjon av arbeidsplasser målrettet for utdanningene, nødvendige timelærere osv, mente at Østlandsområdet og Oslo-distriktet var best egnet som lokalisering av de to skolene. Dessuten ville flytting være av meget liten økonomisk betydning når de to skolene var så små - med hver 2 og 3 ½ stilling og ca 30 og 70 elever pr skoleår.

Imidlertid var leiekontrakten i Gladengveien 9 sagt opp, selv om skolen selv mente lokalene var tilfredsstillende. Departementet gjorde ikke noe fra eller til.

Sterkest var argumentene fra Det regionale høgskolestyret for Nord-Trøndelag om å flytte dit. En av grunnene var kanskje at Steinkjer videregående skole hadde vært første skole ut med forsøk med linje kokk storhusholdning.

24.9.1980 innkalte SSKØ til et informasjonsmøte om fremtidig lokalisering sammen med SSHØ. Det var stor oppslutning og mange deltakere som bl.a representerte stortingsrepresentanter, Kommunal- og arbeidsdepartementet, Kirke- og undervisningsdepartementet, Høgskolestyrene i Nord-Trøndelag og Østfold, SSHØ og SSKØ. Møtet var ment som en bred orientering og synspunkter ble fremmet.

Tiden gikk og utleieren i Gladengveien 9 presset på for å få tilbake sine lokaler. Saken stod i stampe og ingen beslutninger ble tatt. Styret for SSKØ skrev derfor brev til SSHØ datert 19.2.1982 om samlokalisering og forslag til felles møte 3. mars vedlagt notat om flytting evt samlokalisert med SSHØ. Det ble vist til et møte med departementet 12. 2. 1982. Begge skolene var innforstått med at de kunne flytte sammen. SSKØ hadde størst press på seg om å finne nye lokaler for utflyttingsfrist var august 1983.

Miljøene på begge skolene følte de hadde press på seg og både studenter og lærere opplevde situasjonen som truende og usikker med hensyn til den tiden de skulle være på skolen, hva med hybel, reise, flytte osv? SSKØ-styret var på mange visninger i denne tiden for å finne passende lokaler.

I tolvte time besluttet Kirke – og undervisningsdepartementet (KUD) at det var klart for flytting og samlokalisering med Statens husstellærerhøgskole fra august 1984. Da var det kjent at Statens institutt for forbruksforskning skulle flytte ut av Stabekk til Forbrukerhuset. SSKØ flyttet til Stabekk i august 1984. SSHØ flyttet til Stabekk i desember samme år.

Verken husøkonomutdanningen eller kostøkonomutdanningen har geografisk vært knyttet til "sin" skole eller "sitt" hus i løpet av sine 50 års virksomhet Både husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen hadde hatt lokaler flere steder i Oslo. Husøkonomutdanningen flyttet til Linderud i Oslo i 1973 og etter 11 år flyttet Statens skole for husøkonomer inn på Stabekk.

Kostøkonomutdanningen kom til Gladengveien i Oslo i 1963, etter 9 år i andre lokaler, og etter 21 år flyttet Statens skole for kostøkonomer til Stabekk.

1.1.1985 fikk husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen høgskolestatus og utgjorde en avdeling på Statens husstellærerhøgskole. Med innflyttingen fikk Stabekk ekstra ressurser og de to skolene hadde med sine budsjetter. En opplevde at fusjonen ført med seg heller færre ressurser og stillinger mens en tok i bruk felles arealer og utstyr. Våren 1985 var det en del prinsipielle avgrensninger som skjedde m.h.t. omorganisering. De tre skolene hadde gått sammen til en institusjon med felles høgskoleråd og administrasjon. 1.august 1985 gikk Statens skole for husøkonomer og Statens skole for kostholdsøkonomer sammen med Statens hustellærerhøgskole til en høgskoleenhet. Senere ble Husøkonomutdanningen og Kostøkonomutdanningen et eget institutt ved Høgskolen i Akershus.

Som nevnt under 3.1 fortsatte Husøkonomutdanningen med den 1-årige husøkonomutdanningen frem til siste kull vår 1985. Fra høsten 1985 startet en opp med revidert 2-årig husøkonomutdanning. Høsten 1985 ble benevnelsen Kostholdsøkonom endret til Kostøkonom.

Stabekks ledelse og personale hadde gjort alt for at undervisningslokaler, kontorer og miljø skulle være tilfredsstillende. Det tok ikke mange dager før undervisningen og samarbeidet fungerte fint. Det viste seg etter hvert at de som flyttet inn med husøkonom- og kostøkonomutdanningene hadde ganske forskjellig utdanningspolitiske synspunkter i forhold til den nye videregående skolen. På tross av ulike faglige diskusjoner, var det et fint og hyggelig miljø i tradisjonelle omgivelser med god plass og vakre lokaler i godt samarbeid med lærere og administrasjon.

Styret for Høgskolen i Akershus vedtok 15. mai 1997 at hele høgskolen skulle samlokaliseres på Lillestrøm. "For miljøet på Stabekk er dette vedtaket om samlokalisering på Lillestrøm en hodepine" skriver Inger Johanne Nossum i boka "Stabekk i våre hjerter" (Nossum, 1999).

Etter 19 år på Stabekk flyttet utdanningene i 2003 sammen med alle avdelingene ved Høgskolen i Akershus til Kjeller. Husøkonom, høgskolelektor Berit Tyldum ble valgt som instituttleder for Husøkonomutdanningen og Kostøkonomutdanningen fra høsten 1998 da Inger Johanna Ulvestad gikk av med pensjon. Under omorganiseringen av avdelingen i 1997 ble institutt erstattet av studieområder med Berit Tyldum som studieleder for studieområdet for Husøkonomi og Kostøkonomi, noe hun pr. d.d. fortsatt er.

## KAP. 5 STUDIEKVALITET

### 5.1 Studieplanrevideringer

Studieplanen for den 2-årige husøkonomutdanningen fra desember 1982 ble revidert i juni 1986. En gruppe nedsatt av Det regionale høgskolestyret for Oslo og Akershus vurderte forsøksplanen og foreslo endringer. I gruppen satt Inger-Berit Bakke, Hanne Bergan, Vigdis Waagaard Elset, Oddvaar Martinsen med Inger-Johanna Ulvestad som sekretær. Planen ble vurdert og revidert i forhold til erfaringene med vektlegging av faggruppene og andel økonomi/administrasjon i forhold til miljø- og vedlikeholdsfag for husøkonomi. Vektfordelingen av de ulike fagene ble også justert.

I studieplanen for Husøkonomutdanningen datert april 1986 vektet miljø-vedlikeholdsfag med 16 vekttall, økonomisk-administrative fag med 16 og integreringsfag med prosjekt med 8 vekttall. Til sammen blir dette 40 vekttall. 10 vekttall tilsvarer ett semesters heltidsstudium. Av undervisningen er gjennomsnittlig ca 20 t/u timeplanlagt og ca 10-20 t/u avsatt til gruppearbeid og prosjekt av 4-6 ukers varighet. Det første året skal gi grunnkunnskaper i kjemi, fysikk, hygiene, renholdsteori, økonomi og administrasjon. Fagene leses i perioder. Tema legges inn i periodene og studentgruppene formulerer problem knyttet til fag og praksis og utarbeider en prosjektrapport som gruppene presenterer for hverandre og inviterte bedrifter. Husøkonomens identitet og forventninger til arbeidsplassen er et tidlig prosjekt og hygieneprojektet tas opp første året, senere følger f. eks miljø lokalt og globalt, kvalitetstyring og organisasjonsutvikling.

Kostøkonomiplanen ble revidert i løpet av høsten 1984. Den var allerede godkjent for høgskoleundervisning. Fordeling med like stor andel kostkunnskap som økonomisk-administrative fag og vekting av de ulike fag ble justert.

I studieplanen for Kostøkonomutdanningen datert april 1985 vektet kostfag med 16 vekttall, økonomisk-administrative fag med 16 og integrerte fag med 8 vekttall. Til sammen blir dette 40 vekttall, som tilsvarer 2 års heltidsstudier. Studieopplegget likestiller de 2 fagområdene. De integrerte fagene med 8 vekttall utgjør 20 % og koordinerer enkeltfagene gjennom produksjonsplanlegging og prosjekt med feltarbeid. Det er timeplanlagt gjennomsnittlig 20 timer i uken i undervisning og prosjektveiledning.

Semestrene deles inn i perioder og de to første semestrene skal gi grunnkunnskaper i realfag som kjemi, fysikk, ernæringslære, hygiene, økonomi og administrasjon. Minst to prosjektperioder – ”Kostøkonom, identitet, forventninger og krav”. og ”Hygieneprojektet” er faste. Som case eller prosjekt tas ”Arbeidsmiljø” og ”Global ernæring og miljø”. De to siste semestrene gis det timer til ”Kvalitetsstyring”, ”Organisasjonsutvikling” og ”Spesialkost” med innføringsperioder tettpakket med forelesninger og innledende stoff. Denne undervisningsformen forener innlæring og fordypning. Studentene forutsettes å lære grunnleggende fagstoff først og så anvende, studere videre og lære mer om fagområdet. Studentene må gjøre små undersøkelser i arbeidslivet. De må skrive rapporter med teoretisk-faglig utredning etter vanlig vitenskapelig metode for forskningsrapporter. Opplaget er motiverende, gir trening i kunnskapstilegnelse og problemløsning. Diskusjoner og samarbeid med kjøkkensjefene rundt på ulike institusjoner gir stor grad av læring.

Det var mye arbeid med planene. Etter hvert som reformene i høgskolesystemet rullet videre skulle malen for planene stadig endres noe. Studieplanene fastlegger mål, undervisningsopplegg og vurdering. OECD-rapporten fra 1987 sa at ”høgre utdanning bør ha

mer prestisje". I andre land ser en på god utdanning som "nøkkelen til bedre, mer prestisjefylte og utbytterike jobber. Slik er det ikke i Norge". I St.meld.nr 4 1988-1989 Langtidsprogrammet sies det at "Tiden er kommet for nye reformer i kunnskapspolitikken, særlig med sikte på å øke omfanget av og heve kvaliteten av utdanningen" og mente at lederutdanning i yrkesfag er viktig. Gjennom hele fagplanarbeid har det vært viktig å utarbeide pedagogisk og didaktisk opplegg som kan knytte teori og praksis sammen.

De første forsøksplanene for studiene la opp til en prosess- og problemorientert læreplanmodell. Det ble nyttet ulike arbeidsformer, lærerledet undervisning i form av forelesninger og tradisjonell undervisning, også dialog, gruppe-, case- og rollespillorganiserte opplegg. Dvs at en i starten vektla generelle grunnleggende fag innenfor realfagene og økonomifagene. Når studentene hadde fått grunnlaget kunne en koble praksis til, dvs ta ut problem eller delproblem fra arbeidslivet og gi studentene et prosjekt som de skulle problemformulere, utrede teoretisk, finne data gjennom undersøkelse, legge frem resultater og konkludere og legge frem for studenter og inviterte fra bedrifter der undersøkelser var gjort. Temaperiodene ble fastlagt for hele året. De har variert noe i løpet av årene men har fungert bra. Undersøkelser har vist at prosjekt gir læring og øvelse. De fleste studenter vil gjenkjenne disse:

- utdanningenes identitet og arbeidslivet forventninger
- hygiene og renhold
- lokal og global økologi og miljø
- kvalitetstyring av produkt og tjenester i bedrift/institusjon
- spesialkost for kostøkonomene - interiør og miljø for husøkonomene
- organisasjonsutvikling
- eksamensprosjekt

Undervisning og prosjektorganisering var strengt timeplanlagt de første årene. Etter hvert fikk studentene mer tid til rådighet. Men det er viktig at læreren som veileder er til stede.

## 5. 2 Kvalitetsbegrepet

De siste 20 årene har ulike utredninger og stortingsmeldinger preget utviklingen i skolen med sikte på reform, tradisjonell pensumlitteratur skulle byttes ut med målstyrt utdanning. Det ble sagt at "det norske samfunnet de neste 20 år vil møte sterke omdanningskrefter, blant dem kunnskapsekspløsjonen, internasjonaliseringen og befolkningsendringen. De kvalitative målene for høgre utdanning og forskning må holdes opp mot disse endringskreftene" og at "landet ikke får nok kompetanse ut av befolkningens talent" ble det sagt i "med viten og vilje".(NOU 1988:28 ). Målet for kunnskapspolitikken er at mennesket tøyer sine evner, utvikler overgripende forståelse og tar seg selv i bruk for å skape en rikere verden for hverandre. Kompetanse og kyndighet må til for å sikre velferdens kulturelle, sosiale og materielle grunnlag for å bedre menneskenes kår og gjøre samfunnet mer variert og vitalt" er fra Kunnskap og Kyndighet. (St.meld.nr 33 1991-92). I mange poetiske og framtidrettede vyer går det fram at utdanningslovverket måtte samordnes for at en skulle få en "kultur for læring" i det nye kunnskapssamfunnet.

Kvalitetsbegrepet ble tatt i bruk av Studiekvalitetsutvalget fra 1990 (Handal-utvalget) som etablerte kvalitetsbenedelser på læring og kunnskapsformidling. Før det hadde kvalitet vært knyttet til mer teknologisk produksjon av varer og tjenester. Nå ble uttrykket også applisert på undervisning og det falt en del tungt for brystet fordi de mente at undervisning skulle være en mer lærerstyrt og intellektuell virksomhet. Alle de senere stortingsmeldinger og utredninger går inn på kvalitetsbegrepet med underliggende definisjoner. Både NOU 2000:14 Frihet med

ansvar, St.meld.nr 30 (2003-2004) Kultur for læring og Ot.prp.nr 79 (2003-2004) bruker kvalitetsbegrepet om enn med litt forskjellige uttrykk.

Studiekvalitetsutvalget tok opp forholdet mellom studiets kvalitet, ressursinnsats og resultat som førte til at utdanningsinstitusjoner måtte ha kriterier for rammekvalitet, inntakskvalitet, programkvalitet, resultat-kvalitet. De fire nye uttrykk førte til at husøkonom- og kostøkonom-utdanningene opplevde sammenfallende syn på at fastsatte og formulerte krav skulle tilfredsstillende hva arbeidslivet ville forutsette at utdannet husøkonom eller kostøkonom skulle ha.

Lærerstaben ved husøkonom- og kostøkonomstudiene var inneforstått med kvalitetsbegrepet siden det fra tidlig i 1980-årene hadde vært jobbet med dette både i forhold til prosjekt om kvalitet på varer og tjenester i husøkonom- og kostøkonomsammenheng og i prosjekt om egen utdannings studiekvalitet. En hadde måttet definere kriteriene inn i fagområdene økonomi, administrasjon og ledelse av produksjon av renhold- og vedlikeholdstjenester, miljø, menyplanlegging, matproduksjon og service. Det ga en ny holdning og innsikt og tenke kvalitet i vurdering av utdanningene.

Husøkonom- og kostøkonomutdanningene er målrettede profesjonsutdanninger som ikke er lovhjemlet eller sertifisert slik som f. eks sykepleiere og lærere. Kvalitetssikring har innebygget praktisk-teoretisk kompetanse på husøkonomfag og kostøkonomfag som en pakkedøse. Dette innebærer bl.a følgende:

- rammekvalitet omfatter den ressursmessige situasjonen som institusjonen måtte forholde seg til – budsjett og kostnader, utstyr og materiell, organisatoriske og menneskelige ressurser som skolens kultur, lærerressurser, m. v
- inntakskvalitet som studentenes yrkes- og allmennfaglige forkunnskaper og forutsetninger for å studere når de tas opp til studier i høgre utdanning, praksis og studiekompetanse, forventninger til arbeidslivet, m. v
- programkvalitet som knyttet til studietilbud, utdannings- og læringsmål for fag og studium, undervisning og organisering av undervisningen, krav til faglig dybde og bredde, studieplaner og undervisningsformer, pedagogisk opplegg og eksamensopplegg
- resultat-kvalitet omfatter sluttproduktet i forhold til gradsopptak, kvalitet på studentenes læringsutbytte i forhold til studiemål, vurdering i forhold til brukernes forventning som er nedfelt i studie- og fagplanens mål og innhold

St. m. nr.30 Kultur for læring 2003-2004 bruker litt andre inndelinger

- strukturkvalitet som gjelder ytre forutsetninger i form av organisering og ressurser til rådighet
- prosesskvalitet som gjelder skolens/virksomhetens indre aktiviteter, selve arbeidet med opplæringen
- resultat-kvalitet beskriver det en ønsker å oppnå med den pedagogiske virksomheten - det helhetlige læringsutbyttet for studenten

### 5.3 Revidering av studieplaner i 1992

Studieplanene ble revidert igjen i 1992. De planene som ble brukt var løpende revidert og grupper fra arbeidslivet hadde vært med som samarbeidspartnere. Med bl.a Handalsutvalget og de ulike utredninger som fulgte, fulgte nye krav til dokumentasjon og vurdering. En ressurs- og referansegruppe oppnevnt i 1991 for revisjon av studie- og rammeplaner for husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen drøftet og la fram rapport 1 1992: "Brukernes – studenters, arbeidslivets og samfunnets - behov, krav og forventninger til utdanningene". I rapporten brukte en Handalutvalgets definisjoner fordi det sammenfalt med tema i undervisningsoppleggene.

I styringsgruppen oppnevnt i 1991, satt følgende

- Cand.polit Wenche Walle-Hansen, Pedagogisk Forskningsinstitutt
- Professor Fredrik C. Gran, Ernæringslinjen UiO
- Rektor Martin Risnes, Møre og Romsdal Distriktshøgskole
- Næringsmiddelkandidat Siv Skeie, Institutt for Meieri og næringsmiddelfag NLH
- Forsker Astrid Nilsson, Matforsk
- Husøkonomstudent Hilde Kallevig
- Kostøkonomstudent Karin Tveit
- Fra det vitenskapelige personale: Berit Tyldum, Ole Pløen, Kari Bardølsgaard, Hans Risan. Inger-Johanna Ulvestad var sekretær

Gruppen skulle stimulere til faglig debatt, vurdere husøkonom- og kostøkonomutdanningene sammen og hver for seg, kvalitetsbedømme utdanningene i forhold til brukernes behov, krav og forventninger og foreslå faglige og organisatoriske endringer etter avsluttet høringsrunde.

Det ble definert at Husøkonomer kvalifiserer for ledelse eller konsulentvirksomhet innen renhold/vedlikehold, tekstilbehandling, miljø- og servicefunksjoner i sykehus, hotell, boligplattformer offshore, passasjerskip, skoler, vaskeribedrifter, offentlige og private administrasjonsbygg, servicebedrifter, utstys-, renholds- og næringsmiddelindustrien.

Kostøkonomer ble definert som at de kvalifiserer for ledelse eller konsulentvirksomhet innen menyplanlegging og måltidsproduksjon i sykehus, Forsvarets skip og forlegninger, fengsler, skoleinternat, boligplattformer offshore, offentlige og private kantiner, catering, utstys- og næringsmiddelindustri.

Videre var en del av grunnlagsmaterialet føringer fra arbeidstaker – og arbeidsgiverorganisasjoner, lover og forskrifter for bygg, vedlikehold, hygiene og næringsmiddelproduksjon, OECD og EF-samarbeid. Det ble redegjort bl.a for internasjonal utdanning i andre land tilsvarende husøkonom- og kostøkonomutdanningene. De norske utdanningenes lengde og nivå skiller seg noe fra de utenlandske som enten var på videregående nivå med praktisk opplæring eller på universitetsnivå. Svenskenes "husfru"- utdanning ble gitt som voksenopplæring. Den danske husholdningslærer var bredere enn tilsvarende husstellærer og utdannet for både lærer-, økonoma- og oldfruestillinger. Finnene hadde allerede lagt om til 4-årig bachelorstudium. Svenskene hadde sine økonomiførestandareutdanning og husholdslærerutdanning fra slutten av 1800-tallet og deres 3-årige utdanning ble gitt bachelor degree.

Rapporten foreslo en utvidet utdanning innbakt i planlagte høgskolereformer som la opp til gjensidig godkjenning av høyere akademiske grader. Målet i 1992 var at husøkonom- og

kostøkonomutdanningene som lederutdanninger skulle utvides til treårig studium og få bachelors grad.

Brukeranalysen bygget på studenter, tidligere utdannet husøkonomer og kostøkonomer ute i arbeidslivet. Siv.øk/lektor Ole Pløen foretok en intervjuundersøkelse i husøkonommiljøet og siv.øk/lektor Hans Risan foretok intervjuundersøkelse i kostøkonommiljøet. Det var bl.a spørsmål om opptakskrav, studiets form og innhold. Respondentene mente at stort sett lå forholdene til rette for tilfredstillende kvalitet på uteksaminerte studenter og det ble bekreftet at den godt innarbeidede problem- og prosjektorganiserte arbeidsformen måtte en ta vare på. De økonomisk-administrative fag kunne vektlegges mer og det burde kunne allokeres mer ressurser til undervisning og påbygges til 3-årig utdanning og 60 vekttall som kvalifiserte til bachelorgrad. (Stabekk høgskole,1992)

De reviderte fagplanene var datert juni 1995 og inkluderte delemners vektning og fordeling på semestrene og eksamensreglement. Forslag til 3-årig husøkonom- og kostøkonomutdanning ble avslått og utarbeiding av vilkår for bachelors grad ble ikke tatt opp og satt ut i livet før 10 år senere.

## **5. 4 Rammekvalitet for utdanningene**

### **5. 4. 1 Spesielle mål og kvalitetsikring tilknyttet målene**

De to studiene er organisert likt men innhold, problem og prosjekt var selvfølgelig forskjellig målrettet og rettet mot de spesielle brukerne og arbeidsgivergrupper som studiene utdannet for.

Begge høgskoleutdanningene er de eneste av sitt slag i landet, men de har ikke ridd på en bølge av velvilje i de perioder de har vært gjennom fra 1980-årene til nå. Lærere og studenter har vært nødt til å dokumentere egen verdi og eksistensberettigelse og derfor vært bevisst sin kvalitet. Totalkvalitet og overordnet mål for utdanningene har i stor grad vært å tilfredstille brukernes, dvs. studentenes kommende arbeidsgiveres, behov, krav og forventninger. Husøkonomer og kostøkonomer har konkurrert med mange ulike andre utdanninger i kamp om ulike typer stillinger innenfor servicetjenester og næringsmiddeltilknyttede fag.

Snevert sett er det bare offentlige og private foretak som hotell og sykehus som har "husøkonom" knyttet til stillingsbenevnelsen. Men husøkonomer bekler mange flere ledende stillinger av ulike slag i konkurranse med andre utdanninger med mindre spesialisering Til midlere lederstillinger kan personer uten høgskoleutdanning bli tilsatt for at arbeidsgiver kan slippe med lavere lønn.

Det sammen gjelder for kostøkonomer som går inn som "kostøkonom" dvs institusjonskjøkkenledere i offentlige og private helseinstitusjoner og i Forsvaret. Det er mange kostøkonomer som bekler andre ledende og administrative stillinger, men i konkurranse med andre høgskoleutdannede fra næringsmiddelsektoren eller tilsatte med lavere formell utdanning fra yrkesfaglige linjer innen kokk/stuertsektoren.

Spørsmålet var i 1980-årene om å komme opp på høgskolenivå, dernest de neste tyve årene om å få et spesialiseringsår som tredje år på husøkonom- og kostøkonomutdanningen. Fra studieåret 2005 er det tredje året etablert og studentene kan avslutte med bachelor grad. Kvalitetssikringen følger mål og delmål konkretisert i studieplanen og i eksamensreglementet.



#### **5. 4. 2 Læreresurser og kompetanse**

Da de to utdanningene ble startet for 50 år siden var det av kvinner i ledende stillinger som følte de hadde behov for mer utdanning. Utdanningene stemte den gang overens med tidens behov, krav og tilbud. I løpet av årene har utdanningene lagt vekt på til enhver tid å leve opp til å gi relevant undervisning for lederutdanningene i fagmiljøet. Husøkonom- og kostøkonomstudiene har samtidig med andre likeverdige utdanninger ”arbeidet” seg opp på høgskolenivå i løpet av en 15-20-års periode.

Undervisningskvaliteten er avhengig av det vitenskapelige personalets kompetanse. Det kreves faglig kompetanse kombinert med forskningsbasert formidling for å undervise på høgskolenivå. Høgskolen la i 1980-og 90-årene til rette for at lærernes studier og kompetanseheving skulle gjennomføres. Utdanningene har vært heldige som har beholdt en gruppe så dedikerte og dyktige lærere over mange år.

For husøkonomfagene måtte grunnleggende kunnskap i realfagene med bl.a matematikk, kjemi, fysikk, mikrobiologi og hygiene ha en stor andel da de er grunnlaget for tekstil, renhold, miljø-vedlikeholds-fag. Førsteamanuensis Marianne Holck og høgskolelektor Judy Lundin har i en rekke år undervist i og laget opplegg for disse fagene. Høgskolelektor Berit Tyldum, høgskolelærer Anne Jensen, høgskolelærer Evy B. Jaksland har undervist og utarbeidet undervisnings materiell for miljø-vedlikeholds-fag.

For ernærings- og kostfagene må realfagene ha en stor andel for å kunne bygge videre til bl.a. matvarekunnskap, sykdomslære, ernæringslære og hygiene. Lektor Martin Høiby bygget ut kjemi, biokjemi og ernæringslære med nye undervisningsopplegg og senere har førsteamanuensis Asta Bye hatt ansvaret for disse fagene. Matvarekunnskap, eksperimentell matlaging og menyplanlegging var høgskolelektor Kari Bardølsgaards fagområde. Høgskolelektor Grete Skjegstad fortsatte de fagene og videre har næringsberegning, materiellære og spesialkost også vært hennes ansvarsområde.

I økonomi og administrasjon, må arbeidsledelse og bedriftsøkonomi vektlegges før en går videre. Organisasjon og ledelse er aktuelle fag. Førstelektor Hans Risan og høgskolelektor Ole Pløen har i stor grad tatt ansvar for disse fagene i tillegg til andre økonomi- og administrasjonsfag som høgskolelektor Oddvar Martinsen og høgskolelektor Ole Edmund Eielsen har tatt.

Utdanningen har hatt glede av en lang rekke timelærere som også har utarbeidet undervisningsopplegg. Nevnes kan O.B. Holtermann i tekstilberegning og B. Iversen med kjøkkenplanlegging. Mange andre timelærere har undervist i sine spesialområder og gitt faglig fordyping og eksempler fra arbeidslivet i forbindelse med prosjekt.

#### **5. 4. 3 Lærernes vitenskapelige produksjon**

Det vitenskapelige personale – som lærerne på høgskoler benevnes som – har spesielt på husøkonom- og kostøkonomutdanningene drevet med forsknings- og utviklingsarbeid (FoU) innenfor utdanningenes mål og fagområder.

Siv.øk/lektor Ole Pløen hadde i stor grad ansvar for husøkonomutdanningens økonomisk-administrative fag og utarbeidet en rekke kompendier for husøkonomifaget. Da faglærer i tekstilforming Judy Lundin begynte med undervisning for husøkonomstudentene, la hun frem sin tekstilkonsulentpraksis og FoU-arbeid for vurdering til lektors kompetanse.

Husøkonom Berit Tyldum tok hovedfaget på høgskolen og fikk også lektors kompetanse. Hennes hovedfagsoppgave omhandlet "Husøkonomifunksjonen under OL-94". Siv.øk./lektor Hans Risan hadde lektors kompetanse og tok dessuten hovedfag i arbeidspsykologi i 1997 ved Norges teknisk-naturvitenskaplige universitet. Hans oppgave omhandlet "Arbeid og helse - En spørreundersøkelse blant ansatte på kjøkken og i renhold i pleie- og omsorgssektoren". Cand.Scient/lektor Marianne Holck avsluttet sitt doktorgradsstudium i didaktikk i år 2000. Rapporten "Kjemi som støttefag" tok opp en analyse i kjemi som støttefag ved høgre profesjonsutdanninger med spesiell vekt på faglærerutdanningen i ernæring, helse- og miljøfag

I husøkonomutdanningen har det vært få lærebøker målrettet for høgskolenivå i de forskjellige fag. Laboratoriesjef Christopher Magnus underviste husøkonomsstudentene i en årrekke og utarbeidet kompendier i renholdskjemi som Yrkeslitteratur ga ut som bøker: Renhold - høgre utdanning 1 og 2 (Magnus, 1996 og 2001).

Til kostøkonomundervisningen var det heller ikke lærebøker målrettet for studiene og lærerne utarbeidet kompendier og undervisningsopplegg. Martin Høiby, førsteamanuensis, forfattet kompendier i biokjemi og ernæring. Hans Risan har forfattet kompendier i innkjøp, driftsøkonomi og organisasjonsutvikling. Lektor/kostøkonom Kari Bardølsgaard tok hovedfag i 1993 og fikk lektors kompetanse. Hun ga ut boken: Menyplanlegging i institusjonshushold (Yrkeslitteratur Oslo 1994). Kostøkonom Grete Skjegstad avsluttet sitt hovedfagsstudium i 1996 og fikk lektors kompetanse. Hun utarbeidet rapporten: Mattilbud til beboere i alders og sykehjem. Lektor/ klinisk ernæringsfysiolog Asta Bye tok doktorgraden innenfor ernæring i 1998 og ble Dr.philos. Avhandlingen het "Low fat, low lactose diet used as prophylactic treatment of acute intestinal reactions during pelvic radiotherapy".

På Stabekk høgskole hadde studentene og lærerne fordelen av å være en del av et større studentmiljø med flere faglige utfordringer og muligheter for fordypning. Husøkonomstudiene kunne delvis trekke veksler på Stabekkmiljøet når det gjaldt utstyr og spesialrom. Husstellundervisningen hadde vært innrettet på privathushold mens husøkonommiljøet var målrettet for bl.a renhold, vedlikehold i store helseinstitusjoner og hotell. Det ble ominnredet ny renholdsavdeling, tekstilavdeling og kjemilaboratorium utover i 1990-årene. Kostøkonomenes spesielle målsetting å bli utdannet avdelingsleder i store sykehus og i store forlegninger savnet storkjøkken relevant for metodeundervisning. I 1986 stod et det nye storkjøkkenet ferdig i kjelleren i kantinebygget. Senere ble nytt storkjøkken innredet i hovedbygget.

## 5. 5 Inntakskvalitet

Nye godkjente studieplaner for begge utdanningene var tatt i bruk da utdanningene fusjonerte med husstellærerutdanningen og fikk høgskolestatus 1.1.1985. Husøkonomutdanningen hadde fra starten krevd husflidutdanning, handelsskole og relevant praksis i avdelinger ledet av oldfrue/husøkonom. Kostøkonomutdanningen hadde krevd husmorskole eller yrkesskole og relevant praksis i avdelinger ledet av kjøkkensjef/kostholdsøkonom. Dette var relevante forkunnskaper for elever fra før midten av 1970-årene. Noen hadde ex. artium, men det var ikke krav. God praksis var viktig. Fra begynnelsen av 1980-årene kunne en forlange grunnkurs og videregående kurs i studieretning for husholdningsfag. I 1980 formaliserte en også opptak ved at all utdanning ble poengvurdert etter opptakskrav som var spesifisert i søknadspapirene. Skolenes opptakskomité vurderte og innstilte for opptak.

Spesielt i 1980-årene var det stor søknad og forholdsvis vanskelig å komme inn på studiene. Med mange flere videregående skoler med tilbud om grunnkurs og videregående kurs i studieretning for husholdningsfag, ble det flere med også videregående kurs og fagbrev i institusjonskokkfag eller tilsvarende.

Opptak ble også mer og mer formalisert etter hvert som en fikk mange søkere og høgskoleadministrasjonen overtok vurdering av både søkere til husøkonom- og kostøkonomstudiet.

1980- og 1990-årene førte med seg en mengde utdanningstilbud og mulighetene for elevene å ta videregående utdanning på sitt hjemsted ble mange.

Praksis og /eller læretid ble satt i system. Fagopplæring og opplæringsplaner, læreplasser m. v tok arbeidsgiver og arbeidstakerorganisasjonene ansvaret for. Opplæringskontorene tok etter hvert like stort ansvar som videregående skole. Renholdsoperatørfaget var i forsøk i en årrekke, men kom ikke inn under loven før i 1994. Det var få elever til VK I miljø- og vedlikehold. Men av § 20-elever eller privatistkandidater var det mange som ble motivert til og fikk sitt fagbrev på grunnlag av teorikurs og vurdert og godkjent praksis.

Institusjonskokkfaget ble godkjent i 1984 og både videregående kurs og læretid ble satt i system. Etter hvert ble tilbudet om VK II allmennfag tilbud på mange skoler. Derfor var det ikke så stor sensasjon at en for inntak til husøkonomstudiet og til kostøkonomstudiet krevde både fagbrev og studiekompetanse. For de fleste skolefolk som ikke hadde erfaring med yrkesfaglige studieretninger var det sensasjonelt at fagbrev kunne være del av opptakskrav. Høgskolesystemet har alltid bygget på ex.artium/studiekompetanse og verdien av relevant praksis var mer fremmed.

Etter hvert ble studiekompetanse et krav. Av de mer praksisrettede søkerne hadde færre studiekompetanse. Men utredningen om realkompetanse i høgre utdanning fra april 1999 vurderte praksis og allmennfagkunnskaper og det ble trukket opp linjer for dokumentert praksis for voksne søkere til utdanningene. Teori-praksis diskusjonen er blitt mindre polarisert. Realkompetanse og studiekompetanse har fått en ny vinkling

Nå er opptakskrav til de 3-årige studiene

- bachelor i husøkonomi og serviceledelse: generell studiekompetanse/realkompetanse
- bachelor i kostøkonomi: generell studiekompetanse/realkompetanse og kokkfagbrev

Lederutdanningene er i utgangspunktet grunnlagt på praksiserfaring, men gode teoretiske kunnskaper er nødvendig for å forstå og foreta analyser og skrive rapporter. Ved endring fra 2 årige til 3 årige utdanninger, ble navnet på husøkonomutdanningen endret til bachelorutdanning i husøkonomi og serviceledelse, med oppstart av første kull høsten 2003, se side 43 og 45. Endring av navn på kostøkonomutdanningen til kostøkonomi, ernæring og ledelse ble gjennomført i 2005, se side 45.

### **Realkompetanseutvalget**

Husøkonom- og Kostøkonomutdanningene søker å gjøre seg gjeldende innen nivåheving av utdanningene tilsvarende andre utdanningskategorier. Krav til teoretisk kunnskap hos lederne øker og høgskolene forventer kunnskap i økonomi, realfag, norsk, fremmedspråk og IKT fra videregående skole. Det viser seg ofte at grunnkunnskapene fra videregående nivå svikter.

Mange har måttet finne fram matematikk- og norskbøker for å lese seg opp. Lærerne har ofte brukt for mye tid på repetisjon og ikke kommet videre.

Utover renholds- og tekstilkunnskap, kostkunnskap og ernæring, økonomi, administrasjon og ledelse, kan case og prosjekt utvide kunnskapsområdene når en bygger på arbeidserfaring. Problemløsninger må tilpasses alle typer offentlige og private institusjoner og bedrifter hvor husøkonomer og kostøkonomer arbeider og brukerne stiller krav. Gode kunnskaper om renholdsmidler og næringsmidler og utstyersindustriens produksjon vil gi mulighet for hensiktsmessig valg. Studentene må få en kritisk innstilling til programvarer for EDB og kunne skaffe seg og bruke hensiktsmessig program for driftsøkonomi, lager, innkjøp, meny og produksjonsberegning, nærings- og prisberegning, turnustjeneste m.v.

### **5.6 Programkvalitet.**

Spesielt i løpet av 1980 og 1990-årene har studentene fått større faglig bredde og er bedre faglig kvalifiserte med tilsvarende kunnskaper som andre med 2-årig universitets- og høgskolestudier. De skal kunne analysere og løse problem, saksforberede og kunne fungere som avdelingsledere innenfor sitt fagområde. Selvfølgelig vil personlige forutsetninger, erfaring og praksis være utslagsgivende for hvordan den enkelte fyller sin stilling.

Utdanningene har lagt forholdene til rette både faglig og sosialt, slik at studentenes ressurser kan utnyttes avhengig av den enkeltes innsats. Studentenes eksamensoppgaver har vist at både faglig bredde og dybde oppnås etter 2 års studier. Det er en følge av samfunnsutviklingen at en nå har lagt opp til 3-årig bachelorstudium fra høsten 2003. Utviklingen er i tråd med planene fra slutten av 1990-årene. Rammene rundt alle studieplanene skulle inkludere plan for virksomhet og strategi. For 1992-1995 heter det "Stabekk høgskole skal bli en ledende nasjonal og nordisk høgskole innen fagområdene ernæring, helse – og miljøfag. Stabekk høgskole skal engasjere seg i og ivareta samfunnets aktuelle behov for kunnskap, holdninger, informasjon og formidling innen fagområdene". Under delmål heter det "utdanne kvalifiserte og tidsaktuelle husøkonomer og kostøkonomer"... "Husøkonom- og kostøkonomstudiene gir en 2-årig målrettet lederutdanning i ernæring, renhold/hygiene, miljøfag, økonomi, administrasjon og ledelse for storhushold".

### **5.7 Resultatkvalitet**

Evalueringsformer har gjennomgått stor endring i løpet av disse 50 årene. Resultat skal måles mot kvalitetsmålene og være et opplegg for kvalitetssikring. Det betyr at delmålene i studieplanene må konkretiseres slik at studentene kan dokumentere at de behersker teori og praksis lagt inn i målene. Før hadde en mange eksamensfag med oppgaver som skulle besvares. Senere har en prøvet ut studentenes evne til å løse problemer, samarbeide i grupper og bruke alle hjelpemidler for å utrede gitte oppgaver.

Både husøkonomstudentene og kostøkonomstudentene får mulighet til å fordype seg på ulike felt i tillegg til de grunnleggende fagkunnskaper. Hvor langt den enkelte kommer er individuelt, men valg av individuelle oppgaver og rapportresultat viser at husøkonomens og kostøkonomens arbeidsområde og muligheter er langt videre enn den enkelte tror i løpet av studiene. Den enkelte students resultat måles opp mot studieplanens mål og prøves etter eksamensreglementets retningslinjer. Studieprosessen er én del, men avsluttende eksamen er siste ledd i kvalitetssikringen. Avdelingen foreslår sensorer etter høgskolenes retningslinjer Som sensorer har fungert vitenskapelig fagpersonell fra andre høgskoler og erfarne ledere fra arbeidslivet. Eksamensprosjektet har for mange kandidater gitt faglig fordyping som har blitt verdifullt å ta med i arbeidslivet.

Eksamensreglement er del av studieplanen og viktig del av revideringer.

Eksamensreglementet er redegjort for i vitnemål.

## KAP. 6 FRAMTIDENS UTDANNINGER I HUSØKONOMI OG KOSTØKONOMI

### 6.1 De siste studieplanvurderinger

Studieplanene for begge studiene har blitt løpende vurdert overensstemmende med høgskolens retningslinjer. Det er viktig å konstatere at studieledelsen har til alle tider fulgt opp samfunnsendringer, skolepolitiske tiltak og utvikling i de ulike arbeidsområdene husøkonomer og kostøkonomer skulle ut i. Studieplanene har med problem- og prosjektorganisert undervisning kunnet gi studentene anledning til faglig fordyping. Studentene har til enhver tid blitt tatt opp til godkjent undervisningsopplegg uten noen usikkerhet om opplegg og evaluering.

Det følgende er en 50 års oversikt over studenter utdannet ved husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen.

#### Husøkonomer

1955 – 1969	Kurs av ulik varighet	210 kandidater
1970 – 1983	1-årig, ny studieplan	355 kandidater
1985 – 2004	2-årig, ny studieplan	390 kandidater

1955 til 2004: til sammen 955 husøkonomer

#### Kostøkonomer

1956 – 1965	2-årig	170 kandidater
1967 – 1981	2-årig, ny studieplan	460 kandidater
1982 - 2004	2-årig, ny studieplan	550 kandidater

1956 til 2004: til sammen 1180 kostøkonomer.

### 6.2 Utredningen om egnevalueringen fra 2000

Institutt for Husøkonomi og kostøkonomi på Høgskolen i Akershus la frem utredningen om egnevaluering av husøkonom- og kostøkonomutdanningen 2. juni 2000. Det var en prosjektgruppe under ledelse av instituttleder Berit Tyldum som utarbeidet den. De følgende avsnittene fra utredningen er tatt ut av sammenhenget, men kan gi et inntrykk av hvordan prosjektgruppen arbeidet og hvordan resultater de kom til

#### 6.2.1 Bakgrunn og mandat for egnevalueringen.

Høgskolestyret ba i sak 75/99 (14.12.99) om at det legges fram en egen sak om den videre utvikling av husøkonomutdanningen (HØ) og kostøkonomutdanningen (KØ) ved Avdeling for yrkesfaglærerutdanning, Høgskolen i Akershus (HiAk). Bakgrunnen for dette er den sviktende og/eller varierende rekruttering til HØ-utdanningen og KØ-utdanningen de siste årene. Det har vært en reduksjon i studenttallet ved instituttet de siste fem årene. Oversikt over ferdige kandidater fra 1982 til 2000 og opptaksdata for perioden 1995 til 1999 viser dette. Reduksjonen har vært størst fra 1995 og fram til i dag.

På bakgrunn av vedtaket i sak 75/99 (14.12.99) i høgskolestyret, ble det nedsatt en prosjektgruppe med instituttleder Berit Tyldum, dekanus Hanna Kristiansen og forskningskoordinator Anne-Lise Høstmark Tarrou som medlemmer. Det skulle gjennomføres

en egevaluering, ut over de faktakunnskaper og synspunkter som en utredning kan gi, vil kunne gi høgskolens styre oversikt over sterke og svake sider ved utdanningene i dag, så vel som en analyse av utviklingspotensialet deres. Det ligger også i evalueringens vesen at den gir et bredere beslutningsgrunnlag enn en utredning, ettersom berørte parter synspunkter tas med i vurderingen.

En historisk redegjøring ble avsluttet med at en konstaterer at søkerne til både HØ- og KØ-utdanningene har tradisjonelt hatt praktisk-faglig bakgrunn og en del har hatt eksamen fra allmennfaglig studieretning i den videregående skolen eller examen artium. Etter innføring av kravet om å ha både fagbrev og studiekompetanse med allmennfag for å kunne få adgang til de to studiene, var det mange søkere som måtte ta etter- og videreutdanning: dvs lese til fagbrev og/eller allmennfag som privatist. I søkermassen har det derfor fra 1995 vært et etterslep av mange interesserte søkere med fagbrev og yrkesfaglig realkompetanse som ikke tilfredsstilte de nye teorikravene. De to utdanningene fikk dermed færre søkere med godkjent forutdanning.

På bakgrunn av Mjøs-utvalgets innstilling, Realkompetanse i høgre utdanning (NOU 1999:17) søkte HiAk departementet om å få ta opp studenter ved husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen på bakgrunn av realkompetanse (sak FA-99/1702). Søknaden ble godkjent og høgskolen fikk 18 søknader til HØ-utdanningen og 18 søkere til KØ-utdanningen til vurdering for opptak til studium fra høsten 2000 på bakgrunn av realkompetanse. Av disse var det 14 kvalifiserte søkere til HØ-utdanningen og 17 kvalifiserte søkere til KØ-utdanningen.

I tråd med metodiske prinsipper ble det bestemt å foreta en bred studie av den eksisterende situasjon for utdanningene ut fra 1) dokumenter som beskriver studiene, 2) en intervjuundersøkelse av studenter, lærere og tidligere kandidater og 3) innhenting av svar på skriftlig henvendelse til bedrifter og organisasjoner. Prosjektgruppen har fungert som faglig støtte for arbeidet mens lærerne ved de to utdanningene har fungert som arbeidsgruppe, ledet av instituttleder Berit Tyldum. En arbeidsgruppe bestående av det vitenskapelige personalet ved Institutt for husøkonomi og kostøkonomi (IHK), Hans Risan, Ole Eielsen, Grete Skjegstad og Judy Lundin, gjennomførte, sammen med forsker Icara Holmesland, intervjuene og bearbeidet intervjumaterialet. Tidligere instituttleder Inger-Johanna Ulvestad bidro med historisk materiale til arbeidsgruppen. Egevalueringprosessen varte fra 7. januar til 2. juni 2000. En skisse til intervjuguide ble utarbeidet av Tarrou og Holmesland. Den omfatter relativt åpne, semi-strukturerte spørsmål, som er formulert slik at de kan bidra til å få fram meninger om studiene fra ulike aktører med interesser i forhold til HØ- og KØ-utdanningene. Sentrale aktører i feltet som oppfattes som viktige å få synspunkter fra, er følgende kategorier

- representanter fra uteksaminerte kandidater
- representanter for bedrifter i arbeidsmarkedet
- egne lærere innen de to utdanningene
- representanter for studentene
- representanter fra relevante organisasjoner

### **Hvilken kompetanse er viktig i framtida (om 5 år) for husøkonomer (HØ)**

Arbeidsgivere trenger arbeidstakere (husøkonomer) som er fleksible m.h.t. arbeidsoppgaver, som har evnen til å holde mange oppgaver i gang på samme tid. De trenger folk som vil stå på, som tør å komme med egne synspunkter, som viser initiativ og som er interessert i jobben sin, faget sitt og medarbeiderne sine. Det er viktig med yrkesstolthet og faglighet. De trenger folk som har kunnskaper i økonomistyring og personalledelse.

Bedrifter og organisasjoner kommer med mange momenter til kvalifikasjoner de mener det er viktig for husøkonomer å ha. Dette omfatter evne og vilje til å tilpasse seg markedet, til relasjonsbygging, fordyping innen økonomi, ledelse, strategisk resultatmåling (SRM), overordnet styrings- og ledelsesprosess.

Videre gjelder Key Performance Indicators (KPI), kritiske parametre for å styre en virksomhet som krav til økonomi, kundetilfredshet, medarbeidertilfredshet, etniske forhold, personaladministrative utfordringer, prosjektledelse, benchmarking og konkurranseutsetting.

Andre ønsker gjelder renholds-faglig kunnskap på relevant nivå pr i dag, kjennskap til andre kulturer og ledelse, konfliktløsning, omorganiseringsprosesser, motivering, økonomi, i tillegg til fagemnene (tekstil/renhold). Personal- og arbeidsledelse, arbeidspsykologi, IKT todelt i forhold til praktisk og administrativt rettede oppgaver og presentasjonsteknikk i større forsamlinger, utgjør enda en tematisk gruppe med emner som bedrifter og organisasjoner mener bør være med i HØ-utdanningen.

### **Hvilken kompetanse er viktig i framtida (om 5 år) for kostøkonomer (KØ)**

Her mener bedrifter og organisasjoner at faglig kompetanse innen praktisk og teoretisk kjøkkendrift er viktig. Andre momenter brukerne mener er viktige, kan summeres opp slik: Kjennskap og kunnskap vedrørende ulike typer institusjonsdrift, kommunikasjon og ledelse, bedriftspsykologi, jus på arbeidsplassen, rapportskriving og logistikk.

Det ble fra arbeidsgiverrepresentanter videre hevdet at utdanningen har stor betydning for arbeidslivet og at den er veldig viktig sammen med erfaring fra arbeidslivet. Når det gjelder lengde på studiet mener de at 2 år (40 vektall) med vekt på ledelse er passe. De nevner også behov for påbygging med 1 år med vekt på økonomi. Andre kommentarer fra arbeidslivet som går på studiets lengde omhandler det samme: 2 år (som i dag) tilsvarende vektall fra høyskoler, kunnskapene ligger som ballast fra tidligere utdanning, øke utdanningen med ett år, valgfritt påbyggingsår hadde kanskje vært bra, med mulighet for fordyping, 3 år med 60 vektall, minst tre år høgskoleutdanning og evt. med noen praksisperioder.

### **Oppsummering**

Som oppsummering fra egevalueringen kan det pekes på at det er knapphet med ledere med husøkonom- og kostøkonomutdanning som kan arbeide med ernæring, helse- og miljøfag både innen offentlig og privat virksomhet. Økende forpleiningsansvar og serviceoppgaver innen storhusholdningsområdet, med krav om økt produktivitet, kvalitetssikring og kompetanseheving av personalet, styrker antakelsen om at behovet for utdanning innen yrker som husøkonomi og kostøkonomi snarere vil øke enn avta. Videre pekes det på at husøkonom- og kostøkonomutdanningene setter fokus på systemperspektivet heller enn individnivået innen helsefremmende og forebyggende arbeid, som er et av høyskolens hovedområder for forskning (Tyldum m.fl., 2000).

#### Anbefalinger:

1. Husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen videreføres og videreutvikles i samsvar med informasjon fra egenevalueringen (etterutdanning, deltidsutdanning, desentralisert utdanning, påbygning).
2. Opptak til studiene bør skje både etter formell kompetanse og etter realkompetansevurdering, se utviklingen de siste årene og søkertall for 2000.
3. Samarbeidstiltak med andre av høgskolens avdelinger, bør videreutvikles.
4. Samarbeid med eksterne samarbeidspartnere bør videreutvikles.
5. Informasjon om de to studiene må styrkes betydelig gjennom økt markedsføring.
6. Det bør vurderes å foreta en ekstern evaluering av studiet med utgangspunkt i den allerede foretatte egenevalueringen.

Egenevalueringen ble lagt fram for høgskolestyret 20. juni 2000. Her ble følgende vedtak gjort:

*”Styret ser positivt på det arbeidet som er gjort gjennom den selvevalueringsprosess som husøkonom- og kostøkonomutdanningene har gjennomført. Styret forutsetter at det arbeides videre med de problemstillinger som reises i evalueringen slik at nødvendig kvalitet i utdanningene kan ivaretas.” (Sak 34/00)*

Disse anbefalingene ble det arbeidet videre med.

### 6.3 Framtidens utdanninger i:

#### **Husøkonomi og serviceledelse (Facility and Service Management)**

#### **Kostøkonomi ( Institutional Catering Management)**

Høsten 2000 startet arbeidet ved studieområdet med å gjennomføre en videre undersøkelse for å få et best mulig grunnlag til å utvikle studiene videre på. Berit Tyldum og Judy Lundin utarbeidet i 2001 prosjektet ”Framtidens utdanninger i husøkonomi og kostøkonomi” i forbindelse med et yrkespedagogisk utviklingsarbeid. Det er samtidig en videreføring av egenevalueringen av studiene som ble lagt fram i 2000 (Tyldum m.fl., 2000). Det øvrige personalet ved studieområdet ble tatt med under diskusjoner underveis i prosjektet.

Teksten som følger nedenfor er hentet fra prosjektet ”Framtidens utdanninger i husøkonomi og kostøkonomi”.

Målsetting for arbeidet med å utvikle studiene videre er å

- kunne møte flere søkere
- gjøre studiene mer fleksible og tilgjengelige
- tilpasse studiene til ny gradstruktur i Norge (Bachelor og Master)
- innhente informasjon om lignende utdanningsystemer i Norden og Europa
- knytte internasjonale kontakter med sikte på videre samarbeid på student- og lærerbasis

Høgskolen legger vekt på at fleksible og brukertilpassede utdanningsopplegg skal utvikles for å møte framtidens utdanningsbehov og at tilfredsstillende kvalitet på utdanningene og et godt læringsmiljø vil være avgjørende for å kunne rekruttere dyktige og samfunnsbevisste studenter. Videre vises det i strategisk plan at gradsstrukturen vil bli endret og utdanningene vil få en utfordring i tilpassing til internasjonale standarder. Høgskolen har ansvar både som regional, nasjonal og internasjonal aktør innen utdanningssektoren (Strategisk plan 2001-2005).



I St.meld. nr. 27 (2000-2001): Gjør din plikt - Krev din rett, sies det at utdanningsinstitusjonene er grunnleggende samfunnsinstitusjoner som skal tjene en rekke formål, blant annet ved å gi hvert enkelt menneske mulighet til personlig utvikling og til å tilegne seg kunnskaper for deltakelse i samfunnsdebatt og arbeidsliv. Høgskoler og Universitet utdanner kandidater til næringsliv (privat og offentlig), velferdssektoren, til forvaltning og samfunnsliv og for å styrke kontakt mellom Norge og det internasjonale samfunn. Videre settes det fram kriterier som utdanningsinstitusjonene må legge vekt på når utdanninger skal tilrettelegges etter føringene i meldingen. En sier om gradsstruktur at høgskolene må gå gjennom sin fagportefølje og vurdere hvordan de kan sikre gode studieforløp. Det pekes på toårige studier (kandidatstudier), selvstendige yrkesrettede utdanninger, og at det vil være naturlig at disse kan kombineres med studier av ett års varighet. Dette innebærer at det enkelte lærested må foreta en fagplanlegging som viser at et eventuelt tredje studieår representerer en yrkesretting og en faglig vinkling som tilfører det toårige løpet noe nytt. Det vil også være viktig å legge til rette for at studiene kan føre fram til en mastergrad, enten ved egen eller andre utdanningsinstitusjoner.

### **Studiekvalitet**

Når det gjelder studiekvalitet vises det til egnevalueringen og vedtaket i høgskolestyret hvor det pekes på at nødvendig kvalitet i utdanningene må ivaretas. Arbeidet med utvikling og organisering av studiene er en del av kvalitetssikringen av studiene. I tillegg vil det videre være en naturlig del i det videre arbeid med studieplaner hvor arbeidsmetoder, evaluering etc beskrives.

### **6.3.1 Undersøkelser**

For å få et inntrykk av og en oversikt over utdanninger i Norge, Norden og Europa for øvrig ble det først tatt utgangspunkt i institusjoner og organisasjoner en hadde kjennskap til, det ble søkt på Internett og det ble gjennomført studieturer til utdanningsinstitusjoner med lignende utdanninger i Norden og Europa. Informasjoner fra messe katalogen fra utdanningsmessen på Sjølyst, våren 2001, ble også brukt som innfallsport for å finne utdanningsinstitusjoner i Europa som kunne være av interesse. Det er mange utdanningsinstitusjoner utenfor Europa som har lignende utdanninger, men en har begrenset seg til Norden og Europa. Det er heller ikke funnet fram til, eller nevnt alle utdanninger, men en nevner noen. Fra Norge er de fleste tatt med, fra Sverige og Danmark har en også prøvd å finne fram til de fleste, fra Finland er et par utdanningsinstitusjoner nevnt og fra Europa for øvrig noen fra de mest aktuelle landene.

Følgende undersøkelser er gjennomført:

- Registrering av beslektede utdanninger i Norden, Europa ved å søke på Internett.
- Gjennomgang av medlemsoversikt og rapport fra internasjonale organisasjoner
- Spørreundersøkelse, med utsending til medlemmene i Norsk Forening for Ernæring og Dietetikk (NFED) og kostøkonomstudenter (2000/2001). Medlemstall i NFED er ca 1400, derav ca 350 kostøkonomer.
- Spørreundersøkelse, med utsending til medlemmene i Norske Husøkonomers Forbund (NHF) og årets (2000/2001) husøkonomstudenter. Medlemstall i NHF er 360 derav 260 hovedmedlemmer (husøkonomer)
- Gjennomføring av Husøkonomseminar med Facility and Service Management som tema.
- Studiebesøk til College og Universitet i Åbo i Finland, den Haag i Nederland og London i England.
- Studiebesøk til Høgskoler og Universitet i Gøteborg i Sverige og København i Danmark

Innhenting av informasjon gjennom ulike kanaler tok ikke sikte på å gi full oversikt over alle utdanningsinstitusjoner som har studieprogram innen samme eller lignende fagfelt. Oversikten er ment å være tilstrekkelig til å danne et bilde av hvilke studier som tilbys og hvilken vinkling studieprogrammene har i de ulike landene.

Informasjoner om utdanningsinstitusjonene fra Norge og Norden er presentert i tabellform (vedlegg 1 – 4) med informasjon om utdanningsinstitusjon og -sted, utdanningstittel- og område, lengde på utdanningene, opptakskrav der de fantes og organisering av utdanningene der det er oppgitt. Tabellene viser oversikt over grunnstudier (korte og mellomlange) og videre studier til hovedfags-, master- og doktorgradsnivå. Husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen er begge utdanninger av kort varighet, 2 år. Grunnen til at utdanninger opp til doktorgradsnivå er tatt med er fordi utdanningene bør sees i en større sammenheng og for å vise hvilke videre utdanningsmuligheter kandidatene har både her i landet og ute i Europa. Utdanningene i Europa utenfor Norden er presentert med utgangspunkt i medlemsoversikt og rapporter fra internasjonale organisasjoner. Informasjonene er ikke fyllestgjørende for alle utdanninger og land, men i denne sammenheng ment å gi en oversikt som kan være en målestokk for å utvikle våre egne studier videre.

#### **6. 4 Realkompetanseprosjekt**

Både husøkonomutdanningen og kostøkonomutdanningen hadde noe nedgang i rekruttering til studiene. Årsakene til dette kan være flere. Innføring av nye opptakskrav, der det gjelder krav om både generell studiekompetanse og tilleggskrav som fagbrev som inngangsbillett til studiene, kan være en årsak. Spesielt gjelder dette husøkonomutdanningen. Fram til 1994 var studenttallet noenlunde stabilt, mens fra 1994 og framover har studenttallet variert noe. Søkertallet har vært noenlunde stabilt. Fra 2000 søkte Høgskolen om å vurdere søkere på bakgrunn av realkompetanse og studenttallet økte noe.

For å få et inntrykk av hvordan studenter som er tatt opp på bakgrunn av realkompetanse greier seg i forhold til studenter med generell studiekompetanse satte høgskolen våren 2001 i gang et evalueringsprosjekt som skal gå over flere år. Fra Studieområde for husøkonomi og kostøkonomi er Judy Lundin og Hans Risan med. Forsker Icara Holmesland ved Senter for Utdanning- og Arbeidslivsforskning leder prosjektet. Prosjektet startet våren 2001 og i løpet av høstsemesteret samme år er flere avdelinger ved høgskolen blitt med, slik som Avd. for sykepleierutdanning og Avd. for vernepleierutdanning. Delresultater har blitt presentert på konferanser.

#### **6. 5 Kompetansereformen med bachelorgrader 2003.**

Utgangspunktet for utvikling av studiet fram til bachelorgrader for begge utdanninger startet i 1999. Ansatte ved Institutt for husøkonomi og kostøkonomi utarbeidet i 1991/92 studieplaner for utvidelse fra 2-årige til 3-årige studier. Det ble sendt søknad til departementet 20.04.94. som ble avslått med henvisning til uavklart etterspørsel i markedet. Arbeidet for utvidelse av studiene ble så liggende på is noen år.

Videre vises det til Egenevalueringen ved Instituttet som ble gjennomført i 2000 og utredningen om Framtidens utdanninger i Husøkonomi og Kostøkonomi i 2001. Begge disse utredningene kan en si er en del av bakgrunns materialet for utvikling av studiene og nye studieplaner fram mot 3-årige studier.

Med NOU 2000:14 Frihet med ansvar Om høgre utdanning og forskning i Norge, ble det ny giv i arbeidet med å få studiene utvidet til 3-årige studier. Det var uansett påkrevd med en revidering av eksisterende studieplaner. Kvalitetsreformen i høyere utdanning (NOU 2000:14) ble gjenstand for mange møter og diskusjon om hvordan den kunne påvirke høgskolens studietilbud og høgskolens muligheter til selv å utvikle og godkjenne studieplaner. Kvalitetsreformen ble nedfelt i ny Lov om høgskoler og universitet av 1995.

Kvalitetsreformen i høyere utdanninger er en omfattende reform av høyere utdanning i Norge. Sentralt i reformen står innføring av ny gradsstruktur, tettere oppfølging av studenter, nye eksamens- og evalueringsformer og økt vekt på internasjonalisering. Innføring av European Credit Transfer System (ECTS) og nytt karaktersystem, fra tallkarakterer til bokstavkarakterer var også en del av kvalitetsreformen.

Ved Institutt for Husøkonomi og Kostøkonomi satte en i gang arbeidet med revidering av eksisterende studieplaner samt å arbeide for implementering av kvalitetsreformen. Våren 2002 ble det nedsatt en arbeidsgruppe bestående av lærere ved høgskolen med Anne Margrete Tjønn som sekretær som skulle arbeide med revidering og oppgradering av begge studieplanene. Det ble utarbeidet en framdriftsplan som gikk fra august til november 2002 hvor høringsforslag for begge studieplanene skulle foreligge. En rekke representanter fra institusjoner og bedrifter ble bedt om å delta i to arbeidsmøter for å få innspill og synspunkter som kunne være nyttige for å få en relevant og tidsmessig utdanning. På disse arbeidsmøtene deltok også studenter fra de respektive studier. Det ble gjennomført to arbeidsmøter for hvert studium. I tillegg gjennomførte de ansatte ved husøkonom- og kostøkonomstudiet et arbeidsseminar på Holmen Fjordhotell over to dager hvor forslag til studieplanene ble gjennomgått i detalj.

Forslag til 3-årig bachelorutdanning i kostøkonomi og 3-årig bachelorutdanning i husøkonomi og serviceledelse (nytt navn) ble sendt ut på høring 6. januar 2003. Forslaget til nye studieplaner ble lagt fram og godkjent i høgskolestyret 13. mai 2003.

## 6.6 Studieplaner og studiestruktur

De nye studieplanene er lagt opp etter kompetansereformen i forhold til opptakskrav, fleksibilitet, internasjonalisering og kvalitetssikring. Begge studieplanene er modularisert, det vil si at innholdet er inndelt i moduler med avsluttende vurdering. Det er mulighet for å ta enkeltmoduler, avslutte etter to år og få graden høgskolekandidat og det er mulighet for tidligere studenter å bygge på til bachelorgrad. Modulene i studiet ble inndelt i 10, 15 eller 20 studiepoeng og ett studieår utgjør 60 studiepoeng (ECTS). Det er lagt inn mulighet for valgfrihet, dvs at moduler ved egen eller andre høgskoler kan godkjennes som del av graden. Likedan er det lagt til rette for studieopphold på inn til 30 studiepoeng ved høgskoler og universitet i utlandet. Utenlandsopphold skal godkjennes av egen høgskole.

Studiet er i stor grad bygget på prosess- og problembasert undervisning med vekt på studentaktive læreformer og tett oppfølging og veiledning av faglærere. Integrering av fagområder og emner foregår hovedsakelig gjennom oppgaver, gruppearbeid og prosjekt. Prosjektarbeid benyttes innen ulike fagområder med definerte rammer. Problem velges og utredes individuelt eller i gruppe, og eventuelle undersøkelser knyttes til relevante bedrifter eller institusjoner. Studiet er planlagt med en progresjon og sammenheng som skal føre til en helhetlig og tverrfaglig innsikt som er basis for framtidig yrkesprofesjon.

Kvalitetssikring av studiet skjer ved at det gjennomføres ulike evalueringer i løpet av studiet med sikte på å gi studentene en utdanning som er i samsvar med arbeidslivets behov, krav og forventninger og som er i tråd med utviklingen i samfunnet. Det gis veiledende evaluering av studentenes faglige prestasjoner både individuelt og i grupper underveis i studiet. Den veiledende evalueringen kan bestå av vurdering av oppgaver og arbeidskrav og samtaler med studentene. Evalueringen skal gi tilbakemelding både til studenter og lærere om nivå, progresjon og måloppnåelse i studiet.

## 6. 7 Oversikt over de enkelte moduler i utdanningene.

### Bachelorutdanning i husøkonomi og serviceledelse, 180 studiepoeng

<b>Modulnavn</b>	<b>Studiepoeng</b>
Husøkonomi og serviceledelse	10
Miljø- og driftsforvaltning	15
Arbeidsmiljø og helse	10
Regnskap og bedriftsøkonomisk analyse	15
Hygiene	10
Logistikk og økonomisk styring	10
Administrasjon og ledelse	15
Tekstiløkonomi	10
Interiør- og arealplanlegging	15
Kvalitet og prosessutvikling	10
Kommunikasjon og ledelse	10
Ressursforvaltning og eiendomsservice	15
Innovasjon og prosjektledelse	15
Bacheloroppgave	20

### Bachelorutdanning i kostøkonomi, 180 studiepoeng:

<b>Modulnavn</b>	<b>Studiepoeng</b>
Kostøkonomi og ledelse	10
Ernæring og kostvitenskap	15
Arbeidsmiljø og helse	10
Regnskap og bedriftsøkonomisk analyse	15
Hygiene i storkjøkken	10
Logistikk og økonomisk styring	10
Administrasjon og ledelse	15
Meny- og produksjonsplanlegging	10
Klinisk ernæring	15
Kvalitet og prosessutvikling	10
Kommunikasjon og ledelse	10
Matkultur, ernæring og helse	15
Innovasjon og prosjektledelse	15
Bacheloroppgave	20

Høsten 2003 ble studenter tatt opp etter de nye studieplanene og studiene satt i gang.

**Antall studenter opptatt etter nye studieplaner:**

Studium	2003	2004	2005
Husøkonomi og serviceledelse	36	34	38
Kostøkonomi	21	18	11

## 6.8 Navneendring på utdanningene.

**Husøkonomi.** Utdanningen i husøkonomi er ikke en allmenn kjent utdanning utenfor fagområdet og antall studenter de senere årene var fallende. Ved endring av utdanningen fra 2. årig til 3. årig bachelorgrad ble både opptakskrav og navneendring diskutert. En tok utgangspunkt i utdanninger en kunne sammenligne seg med på nordisk basis og så også på lignende utdanninger for øvrig i Europa. Tittelen på utdanningen ble endret fra kandidatutdanning i husøkonomi til bachelorutdanning i husøkonomi og serviceledelse og den engelske tittelen på utdanningen ble Bachelorgrad i Facility and Service Management. Fagbrev som renholdsoperatør eller relevant yrkespraksis som opptakskrav ble tatt ut. Fra 2003 hvor ny studieplan ble tatt i bruk har opptakstallene vært stigende og det er tatt opp fulle klasser hvert år.

**Kostøkonomi.** "Alle undersøkelser" viser at få kjenner til kostøkonomutdanningen, få utenfor "familien" vet hva utdanningen inneholder og hvilke stillinger kostøkonomene kan fylle. Navnediskusjonen har vært oppe tidligere, men navnet på studiet er hittil beholdt.

På bakgrunn av sviktende studenttall ved kostøkonomutdanningen de siste årene, er ulike tiltak for å synliggjøre studiet bedre blitt drøftet. Navnet på studiet skal/bør si noe om hva studiet inneholder, hvilken kompetanse utdanningen gir og hvilke stillinger og funksjoner kandidatene kan fylle etter endt utdanning. Det ble høsten 2005 gjennomført en intern undersøkelse som ga signal om at studiet burde endre navn. En gruppe bestående av studenter, lærere og eksterne deltakere fra fagmiljøet, arbeidet videre med forslag til navneendring. Eksterne deltakere var Britt Sørø og Paul Haave fra NFED, Arild Løvaas fra Opplæringskontoret for institusjonskokkfaget i Oslo og Vidar Arnesen fra Ullevål Universitetssykehus.

Forslag til navneendring ble lagt fram for høgskolestyret 21.12.05 (styresak 75/05) og navnet på utdanningen ble vedtatt endret fra Bachelor i Kostøkonomi til Bachelor i Kostøkonomi, ernæring og ledelse. Engelsk tittel er endret fra Institutional Catering Management til Food and Catering Management.

## KAP. 7 INTERVJU MED UTDANNEDE HUSØKONOMER OG KOSTØKONOMER

### 7.1 Innledning

I innledningskapitlet fremgår det at driftige kvinner besluttet at de hadde behov for mer formell utdanning og at de trengte en egen utdanning. Gjennom hele skolehistorien for de to 50-årige skolene har en undervist med det for øyet at eleven/studenten skal ha nytte av fagområdene i sin fremtidige jobb. Utdanningene har hele tiden vært målrettede utdanninger. Pensum og faglitteratur har vært pragmatisk og mindre intellektuell og mer yrkesrettet. Samtidig har elevene/studentene vært godt voksne og praktisk erfarne og derfor kunne gripe og ta opp de teoretiske overbygninger - selv om teorigrunnet fra videregående for noen har vært sviktende. Spørsmålet er om utdanningene som har utviklet seg fra 1-årig på videregående skoles nivå til 2-årig høgskolenivå og etter hvert til 3-årig høgskole, har fulgt utviklingen i arbeidslivet og gitt et relevant grunnlag for de mange jobbmuligheter i dagens mangfoldige arbeidsliv?

Til denne rapporten var det interessant å høre om noen ferdigutdannede kandidater fra forskjellige årskull innehar stillinger som krever bruk og videreutvikling av kunnskap og holdninger knyttet til utdanningens målsetting. Respondentenes navn og adresser er tatt fra høgskolens kontaktlister. Dette er derfor ikke helt tilfeldig utvalg, heller ikke et stort utvalg. Utvalget er representativt for husøkonomer og kostøkonomer i ulike stillinger som høgskolen har kontakt med.

Følgende intervju spørsmål ble stilt til utdannede husøkonomer og kostøkonomer i ulike stillinger innenfor fagmiljøene:

1. Hvilket år ble du utdannet?  
Hvilken stilling har du i dag?
2. Hva kreves det av deg i din nåværende stilling?
  - faglig kompetanse
  - utvikling av eget arbeidsområde
  - faglige og økonomiske prioriteringer
  - ledelse og samarbeid med medarbeidere
  - samarbeid med andre avdelinger
3. Hvilke muligheter ser du kan bli viktig for en husøkonom i framtidig arbeid og utdanning?

### 7.2 Svar fra husøkonomrespondentene

Det ble sendt ut 25 spørreskjema og det kom inn 13 svar

#### Hvilket år ble du utdannet:

Gruppe a: Av gruppen 1956-1969:	1 respondent
Gruppe b: Av gruppen 1970-1983:	4 respondenter
Gruppe c: Av gruppen 1985- 2004:	8 respondenter

**Hvilken stilling har du?**

Gruppe a: personalkonsulent i kommunen

Gruppe b: av de fire utdannede husøkonomene arbeider to av dem som avdelingsledere i større institusjoner, en som selvstendig næringsdrivende/konsulent og en som administrativ leder i en organisasjon

Gruppe c: En er hotellsjef, fem er renholdsleder/driftssjef/renholdskonsulent i offentlig/privat bedrift, en er selvstendig næringsdrivende/konsulent, en er høyskolelærer

**Hva kreves det av deg i din nåværende stilling?**

Gruppe a: peker på at av fagligkompetanse må hun ha innsikt i personal-, produksjons- og trykdelovgivning

Gruppe b: peker på at de må være faglig oppdatert på administrasjon og ledelse, økonomi og budsjett, data og kvalitetsnormer, logistikk og service, personalarbeide og kundebehandling

Gruppe c: renholdsfaglig- og tekstilkompetanse, organisasjonsutvikling og ledelse, økonomistyring og personalpolitikk

**Hva kreves det av deg med utvikling av eget arbeidsområde?**

Gruppe a: oppfølging av lovverket, av tariffen og "dataprogram"

Gruppe b: administrasjon og styreledelse, utarbeide skriftlige fagopplegg, drift av bygninger/vaktmestertjeneste/nye avdelingers drift

Gruppe c: lage kundekontaktsystem, økonomi- og budsjettoppfølging, systemansvar og beregninger

**Hva kreves det av dag av faglige og økonomiske prioriteringer?**

Gruppe a: sette opp budsjett og rammer, drive langtidsplanlegging og økonomistyring

Gruppe b: utarbeide retningslinjer for kvalitetsikring og utviklingsarbeid

Gruppe c: kostnadskontroll

**Hva kreves det av ledelse og samarbeid med medarbeider?**

Gruppe a: være fleksibel og stadig tilpasse seg nye medarbeidere og kolleger

Gruppe b: være personlig tilstede og følge opp medarbeiderne, sette seg inn i flerkulturelt miljø, følge opp arbeidsmiljøet,

Gruppe c: som leder være både ydmyk og prinsippfast, være inkluderende og "greie"

Husøkonomen er "ensom" i sitt arbeide derfor må en kunne samarbeide med andre faggrupper

**Hva kreves det av samarbeid med andre avdelinger?**

Gruppe a: ta andre avdelingers ledere med i problemløsinger

Gruppe b: dele kunnskaper og erfaringer med andre, ta del i organisering av jobbotasjone og ledelsesutvikling

Gruppe c: tørre å ta tak i ting og ikke la diskusjoner bygge seg opp, sitte i avdelingsledergruppen og bistå med å løse lederoppgaver gjennom prosjektarbeid, samarbeide med problemløsning som omhandler andres fagområder

### **Hvilke muligheter ser du kan bli viktig for en husøkonom i framtidig arbeid og utdanning?**

Gruppe a: erfart at husøkonomutdanningen er nyttig, brukes som konsulent på f. eks tekstil og fargevalg

Gruppe b: flerferdighet, administrasjon og drift av bygg, kommunikasjon og styrearbeid, ledelse og utvikling av personale

Gruppe c: endringskompetanse, arbeidsmiljø med forebyggende helsearbeid, eiendomsforvaltning

#### **7.2.1 Oppsummering av svarene**

Respondentene har husøkonomutdanning fra alle tre perioder i løpet av de 50 årene husøkonomutdanningen har eksistert. Det bør ikke forbause at disse husøkonomene som øyensynlig er i ledende stillinger har forholdsvis sammenfallende arbeidserfaring selv om det er stor spredning. Det indikerer at i tillegg til at de er utdannet husøkonomer, har søkt ledende ansvar og dermed søkt og utviklet kunnskap for å mestre jobben. Grupperingen av svar følger spørsmålene og svarene er tolket og formulert slik at utsagnene dekker nesten likelydende svar.

#### **7.3 Svar fra kostøkonomrespondentene**

Det ble sendt ut 25 spørreskjema og det kom inn 13 svar.

##### **Hvilket år ble du utdannet:**

Gruppe a:	Av gruppen 1956-1965	ingen respondenter
Gruppe b:	Av gruppen 1967-1981	1 respondent
Gruppe c:	Av gruppen 1982-2004	12

##### **Hvilken stilling har du i dag?**

Gruppe b: lektor

Gruppe c: befal i Forsvaret, adjunkt, lektor, avdelingsleder, konsulent i kostfag, konsulent i utstysbransjen, kvalitetsleder på sykehus, produksjonsleder, virksomhetsleder, internatkjøkkenleder, inspektør innenfor næringsmiddelproduksjon og salg, organisasjonsleder

##### **Hva kreves det av deg i din nåværende stilling?**

Gruppe b: bred faglig kompetanse er en stor fordel

Gruppe c: god veileder, omsorgsperson, kvalitetsstyring av produksjon, faglig à jour, kurs-, etter- og videreutdanning, lytte til signaler fra medarbeidere og handle i tide, ansvarstaking. kreves oppfølging av eksterne og interne lover og forskrifter, mikrobiologi og produksjonskunnskap, kunnskap om ernæring og smaksopplevelse til pasienter.

##### **Hva kreves av deg med utvikling av eget arbeidsområde?**

Gruppe b: sosialfaglig kompetanse

Gruppe c: oppfølging av reformer og regelverk, oppfølging av maskinkapital, tilrettelegging for spes.ped. elever, arbeide med markedsføring, ajourføre fagkunnskap



**Hva kreves det av faglige og økonomiske prioriteringer?**

Gruppe b: budsjettoppfølging

Gruppe c: økonomistyring av eget ansvarsområde, rasjonalisere og imøtekomme økonomiske krav, budsjettoppfølging

**Hva kreves det av ledelse og samarbeid med medarbeider?**

Gruppe b: tid til personlig oppfølging,

Gruppe c: definere mål og styre mot målet, skape gode arbeidsforhold, være inkluderende, kommunisere forventninger

**Hva kreves det av samarbeid med andre avdelinger?**

Gruppe b. tverrfaglig åpenhet

Gruppe c: nyttig å være åpen for andres problem, ha formelle og uformelle kommunikasjonskanaler, samordne kvalitetspolitikken, ta initiativ til tverrfaglig kommunikasjon, avdelingene er avhengig av hverandre derfor åpenhet

**Hvilke muligheter ser du kan bli viktig for en kostøkonom i framtidig arbeid og utdanning?**

Gruppe b: større kompleksitet i samfunnet krever faglig tyngde og god tone

Gruppe c: økonomistyring og kostforståelse, konfliktløsning, prøve å ligge foran og tenke Nytt innenfor kvalitetsstyring, økonomi, ledelse, personalbehandling, kunnskap om industriell næringsmiddelproduksjon, prosjektledelse og økonomistyring.

**7.3.1. Oppsummering av svarene**

Respondentene fra kostøkonomutdanningen er hovedsakelig uteksaminert fra 1982 – 2002. De har tilsynelatende veldig forskjellige stillinger men dekker den bredden som utdanningen de siste tjue årene prøvde å målrette for. Mange har tatt etter- og videreutdanning med kortere eller lenger kurs i ledelse, organisasjon mv. flere har tatt BI, pedagogikk, høyskole eller universitetsutdanning og har kompetanse som yrkesfaglærer, adjunkt eller lektor. Respondentene har krevende lederansvar både sosialt og faglig. Det kreves også personlig initiativ utover det rent husøkonom- og kostøkonomfaglige. Økonomi og målstyring er kjente krav i offentlige og private bedrifter, også krav til å kommunisere på alle plan og med medarbeidere fra ulike kulturer. Samfunnets økende kompleksitet påvirker krav og forventning til ledelsen. Kvalitetsstyring av virksomheten krever faglig bredde innenfor ansvarsområdet og tilsier faglig ajourføring. Svarene er enten referert ordrett eller tolket vidt for å dekke flere respondenters utsagn.

## KAP. 8 DISKUSJONER OG KONKLUSJONER

50 år er lenge for to små, landsdekkende skoler som har holdt seg innenfor begrensede fagområder uten å dele seg i linjer og sidestilte tilbud. De har holdt seg innenfor en kontekst hvor søkerne, arbeidsgiverne, fagorganisasjonene og skolene har holdt gjensidig kontakt. Skolene utgikk fra et følt behov for formell utdanning. I 1950-årene var tiden absolutt moden for formalisering av lederutdanningene. Initiativtakerne var myndige kvinner med stort reelt ansvar for materielle og økonomiske verdier. De hadde ofte en stor stab medarbeidere under seg og styrte avdelingene sine uten særlig formell kompetanse. Disse lederne var kvinner som ble vist stor respekt og hadde stor makt. Men økonomisk- administrativ utdanning for kvinner i disse fagområdene fantes ikke.

Allerede fra starten hadde oldfruene og kjøkkensjefene ved sykehusene klart for seg at den nye utdanningen skulle føre til profesjonelle sykehusoldfruer og kjøkkensjefer. Sikkert med tanke på likeverdighet med sykepleiere og lærere.

Samfunnsutviklingen gikk raskt. Etterkrigsøkonomien kom på fote igjen etter rasjonering og mangel på utstyr. Teknologisk nyvinning på utstyrsområdet kom til oldfrueavdelingen og til storkjøkkenet om enn ganske sakte. Storhusholdningslederne måtte stå på for å få sin del av budsjettet. De trengte en felles kunnskapsplattform å stå på.

Utdanningene kunne vært lagt til hustellærerutdanningen på Stabekk fordi den gang var storhusholdningsfagene en del av husstellfaget. Men i 1950-60 valgte husstellærerne å gå fra undervisning i storhusholdning og storfamilier til husstellæreutdanning målrettet for skolekjøkken og heimkunnskap. Både oldfruene og kjøkkensjefene startet sine skoler i samarbeid med departementet.

Starten på utviklingen av videregående skole gjorde at det kunne brenne under føttene på storhusholdningslederne med fare for en ny skole uten målrettet lederutdanning.

De to skolenes nødvendige studieplanarbeid førte til at all kunnskap, faglig lærdom og undervisning måtte dokumenteres, skrives ned, redegjøres for og systematiseres. De første søknadene og kurs til oldfruer, ble dokumentert og budsjettberegnet. Storhusholdningsutvalget redegjorde i detalj for storhusholdningsledernes behov, krav og forventninger. De dokumenterte kravene med forslag til ny skolestruktur og la seg på de første skolereformer som var utarbeidet (NOU 1975:36).

Mål for utdanningene er arbeidslivets krav og forventninger. Studentene skal gå inn i stillinger som profesjonelle husøkonomer og kostøkonomer

Både Statens skole for Husøkonomer og Statens skole for Kostholdsøkonomer la seg i 1980, etter noe tvil på høgskolenivå. De gikk inn for å foreslå VK1-kurs og læretid som del av en fagopplæring. Så gikk de inn for den 2-årige lederutdanningen på høgskolenivå. De "erstattet" praksis i løpet av lederutdanningen med undervisning og brukte problem – og prosjektorganisering som pedagogisk virkemiddel slik at studentene selv kunne stille spørsmål og hente inn svar på praktiske lederproblemer i bedrifter og institusjoner.

I rapporten går det fram at skolene/utdanningene har vært gjennom en lang prosess i løpet av 50 år og utdanningene har fulgt med i svingene.

Hva arbeider respondentene med, hva kreves av dem og hvilke muligheter har de? Det går frem av respondentenes svar at de stillinger de innehar ikke nødvendigvis er tradisjonelle husøkonom- eller kostøkonom- funksjoner. Hele spekteret av forventninger til leder både faglig og sosialt ser ut som må oppfylles.

Konklusjon som kan trekkes i forhold til samfunns- og skolepolitisk prosess, studieplanutvikling, problem- og prosjektorganisert undervisning og endrede arbeidsforhold, er at utdanningene stadig er inne i en strøm av prosesser og endringer på samme måte som studentenes kommende arbeidsplasser.

De treårige bachelorutdanningene kan gi et faglig fundament med studieutvikling likeverdig med andre studier. Utbytte av studiene er avhengig av studentenes motivasjon og faglige målsetting for å bli kvalifisert innenfor normert tid. Problem og prosjektorganisert undervisning har fanget opp arbeidsplassenes praksis. Målsetting for utdanningene har hele tiden vært i størst mulig grad å være aktuelle for et stadig skiftende arbeidsliv.

Etter 50 år er det tilfredsstillende å konstatere at utdanningene har tilnærmet samme navn og målsetting tross store endringer i samfunnsforhold med de nødvendige reformer og aktiv skolepolitisk utvikling som har foregått.

Den enkle intervjuundersøkelsen viser at tidligere studenter som har fått anledning til det har oppsøkt utfordringer, tatt opp og også løst problemer. De behersker og trivs med ansvar for faglige og økonomiske oppgaver, samarbeid og ledelse. Det går fram at flerferdighet, ledelse og personalutvikling, konsulentarbeid og administrasjon er områder høgskolen kan satse på.

## LITTERATURLISTE

- Bardølsgaard, K. (1994). *Menyplanlegging i institusjonshushold*. Oslo: Yrkeslitteratur as
- Bye, A. (2002) *Low fat, low lactose diet used as prophylactic treatment of acute intestinal reactions during pelvic radiotherapy : a prospective randomised study*
- Egeland, T. (1985). *Fra kurs til høgscole*. Bekkestua: Stabekk høgscole.
- Forsøksrådet for skoleverket (1980). *Rapport om forsøk i videregående kurs I, linjene kokk sjø/land, servitør, kokk storhusholdning i studieretning for husholdningsfag*. Oslo: Forsøksrådet.
- Hjertholm, T. (1983) *Rapport fra 3-årig forsøk med studieplan på høgscolenivå ved Statens skole for kostholdsøkonomer*.
- Holck, M. (2001) *Kjemi som støttefag : en analyse av kjemi som støttefag ved høgre profesjonsutdanninger, med spesiell vekt på faglærerutdanningen i ernæring, helse- og miljøfag*. Oslo: Unipub.
- Hovland, F. (1981). *Utdanning av institusjonshusholdsledere i Norge i 25 år 1956- 1981* Oslo: Statens skole for kostøkonomer.
- Høgscolen i Akershus (2001). *Strategisk plan 2001-2005*. Bekkestua: Høgscolen i Akershus.
- Høie, M.(2001). *Om historieforskning: "det er et vell av mulige fortider"*. Småskrift nr 6/2001. Bekkestua: Høgscolen i Akershus.
- Kjeldstadli, K. (1992). *En innføring i historiefaget*. Oslo: Universitetsforlaget.
- Kirke- og undervisningsdepartementet (1989). *OECD-vurdering av norsk utdanningspolitikk : norsk rapport til OECD - ekspertvurdering fra OECD*. Oslo: Aschehoug.
- Lundin, J., Tyldum, B. (2001). *Framtidens utdanninger i husøkonomi og kostøkonomi = Future educational programmes in Facility and service management and Institutional catering management*. Bekkestua: Høgscolen i Akershus.
- Magnus, C. (1996-2002). *Renhold – høgre utdanning 2 b*. Oslo: Yrkeslitteratur.
- Nossum, I.J. (1999). *Stabekk i våre hjerter*. Oslo: Yrkeslitteratur.
- NOU 1975:11. *Utflytting av statsinstitusjoner fra Oslo*
- NOU 1975:36. *Utdannelse m.v. av personale til storhusholdninger*.
- NOU 1976:31. *Yrkesutdanning i skole og arbeidsliv : fag- og bransjeområder*.
- NOU 1988:28. *Med viten og vilje*.

NOU 1999:17. *Realkompetanse I høyere utdanning : dokumentasjon av realkompetanse og etablering av kortere og tilpassede studieløp i høgre utdanning.*

NOU 2000:14. *Frihet med ansvar: om høgre utdanning og forskning i Norge.*

Ot.prp nr 79 (2003 - 2004). Om Lov om universiteter og høyskoler. Utdannings- og forskningsdepartementet.

Risan, H. (1998). *Arbeid og helse : en spørreundersøkelse blant ansatte på kjøkken og i renhold i pleie- og omsorgssektoren.* Trondheim: hovedfagsoppgave i psykolog – Norges teknisk.naturvitenskapelige universitet.

Skjegstad, G. (1996). *Mattilbud til beboere i alders- og sykehjem.* Bekkestua: Høgskolen i Akershus.

Statens skole for kostøkonomer (1980). *Synspunkter på utdanningen i husholds- og næringsmiddelfag for arbeid i privathushold, storhushold, næringsmiddelindustri m.v.* Oslo: Statens skole for kostøkonomer.

Steen, R. (1965). *Skolekomiteen av 1965.* Oslo: Kirke- og undervisningsdepartementet.

St.meld. nr 32.(1975 - 1976). *Om norsk ernærings- og matforsyningspolitikk.*

St.meld nr 4 (1988 – 1989). *Langtidsprogrammet*

St.meld. nr.33 (1991- 92). *Kunnskap og kyndighet : om visse sider ved videregående opplæring.*

St.meld. nr. 44 (1974 - 1975). *Om videregående opplæring.*

St.meld nr. 27 (2000 - 2001). *Gjør din plikt – krev din rett : kvalitetsreform av høgere utdanning.*

St.meld.nr.30 (2003 - 2004). *Kultur for læring.*

Studiekvalitetsutvalget (1990). *Studiekvalitet . Innstilling fra Studiekvalitetsutvalget*

Tyldum, B. (1996). *Husøkonomifunksjonen under OL-94 : en analyse og evaluering.* Bekkestua: Høgskolen i Akershus.

**Tabell 1: Husøkonomutdanning og beslektede utdanninger i Norge og Norden**  
**Korte og mellomlange høgskoleutdanninger (2-4 år)**

Utdanningssted	Utdanningstittel- profesjon	Opptakskrav	Utdannings- lengde	Organi- sering
Høgskolen i Akershus Stuedsted Stabekk Norge <a href="http://www.hiak.no">www.hiak.no</a>	Høgskolekandidat i Husøkonomi	GSK Praksis/fagbrev Realkomp	40 vt – 2 år	Heltid
Høgskolen i Stavanger Avd Norsk Hotellhøgskole Norge <a href="http://www.his.no">www.his.no</a>	Kandidatstudium i -Hotelledelse Påbyggingsstudier: -Serviceledelse -Besøksledelse	GSK Praksis/fagbrev Realkomp	60 vt – 3 år  20 vt 20 vt	
Høgskolen i Finmark Avd nærings- og forvaltningsfag, Stuedsted Alta <a href="http://www.nifu.no">www.nifu.no</a>	Hotelladministrasjon	GSK/ Realkomp.	60 vt	Heltid
Suhrs Seminarium København, Danmark <a href="http://www.suhrs.dk">www.suhrs.dk</a>	Ernærings- og husholdningsøkonom -EH-Økonom (under endring)	Studenteksamen	3,5 år	Heltid
Ankerhus Seminarium Danmark <a href="http://www.ankerhussem.dk">www.ankerhussem.dk</a>	Ernærings- og husholdningsøkonom -EH-Økonom (under endring)	Studenteksamen	3,5 år	Heltid
Hotel- og Restaurantskolen København, Danmark <a href="http://www.hrs.dk">www.hrs.dk</a>	Serviceøkonom		2,0 år	
Universitetet i Umeå Sverige <a href="http://www.umu.se">www.umu.se</a>	Service management	Standard Høgskoleprov	120/160 p 3/4 år	Heltid
Universitetet i Örebro Stuedsted Grythyttan Sverige <a href="http://www.oru.se">www.oru.se</a>	Høgre Hotellprogram		120/160 p 3/4 år	
Universitetet i Lund Stuedsted Helsingborg Sverige <a href="http://www.lu.se">www.lu.se</a>	Service Mangement (turism, hotell, restaurant) Magistergrad		160 p 4 år	Heltid
Turku Polytechnic Production and Management of service Turku, Finland <a href="http://www.turkuamk.fi">www.turkuamk.fi</a>	Hospitality management -hotell/restaurant -turist service -catering -facility og renhold	Allmenfag el. Yrkesfag	3,5 år	Heltid Deltid
Laurea Polytechnic Espoo, Finland <a href="http://www.laurea.fi">www.laurea.fi</a>	Hospitality Management -service management -turisme -catering -facility		140/210 cr 3,5/4,5 år	

**Tabell 2: Mulige videreutdanninger for kandidater i Husøkonomi**  
**Oversikt over noen utdanninger på hovedfags-, master- og doktorgradsnivå.**

Utdanningssted	Utdanningstittel- profesjon	Opptakskrav	Utdannings- lengde	Organiser- ing
Høgskolen i Akershus Stuedsted Stabekk Norge <a href="http://www.hiak.no">www.hiak.no</a>	Hovedfagskandidat i Ernæring, helse og miljøfag	Cand. Mag 80 vt	40 vt – 2 år	Heltid Deltid
Høgskolen i Akershus Stuedsted Stabekk Norge <a href="http://www.hiak.no">www.hiak.no</a>	Master i Helsefremmende og forebyggende arbeid ( ny 2002)	Bachelor 60 vt	40 vt – 2 år	
Høgskolen i Stavanger Avd Norsk Hotellhøgskole Norge <a href="http://www.his.no">www.his.no</a>	Master i Internasjonal hotell- og reiselivsledelse	Bachelor	40 vt – 2 år	
Norges Tekniske Vitenskapelige Universitet, Trondheim <a href="http://www.ntnu.no">www.ntnu.no</a>	Facilities Mangement (FDVUS)*	Ingeniør Arkitekt Eiendoms- forvaltning	kurser	
Handelshøgskolen BI Sandvika, Norge <a href="http://www.bi.no">www.bi.no</a>	Master in Business Administration (MBA)	Bachelor	40 vt	Heltid deltid
Chalmers Tekniska högskola Göteborg, Sverige <a href="http://www.fm.chalmers.se">www.fm.chalmers.se</a>	Facilities Mngement Masternivå	Ingeniør Arkitekt Annen bakgrunn	40 poeng	Moduler deltid
Universitetet i Uppsala Uppsala, Sverige <a href="http://www.uu.se">www.uu.se</a>	Hushållsvetenskap Licentiatsgrad Doktorexamen	Høgskolekandidat 120 poeng	80 poeng – 2 år 160 poeng – 4 år	
Aarhus Universitet Aarhus, Danmark <a href="http://www.aau.dk/mpb">www.aau.dk/mpb</a>	Master of public health	Kandidateksamen	2 år	Heltid deltid
Helsinki Universitet Helsinki, Finland <a href="http://www.helsinki.fi">www.helsinki.fi</a>	Doktorgrad Dep. of Agricultural Engineering and Household Technology			

\* FDVUS: Forvaltning – Drift – Vedlikehold – Utvikling - Service

**Tabell 3: Kostøkonomutdanning og beslektede utdanninger i Norge og Norden**  
**Korte og mellomlange høgskoleutdanninger (2-4 år)**

Utdanningssted	Utdanningstittel-profesjon	Opptakskrav	Utdanningslengde	Organisering
Høgskolen i Akershus Studiested Stabekk, Norge <a href="http://www.hiak.no">www.hiak.no</a>	Høgskolekandidat i Kostøkonom i	GSK Fagbrev Realkompetanse	40 vt – 2 år	Heltid
Høgskolen i Akershus Bekkestua, Norge <a href="http://www.hiak.no">www.hiak.no</a>	Yrkesfaglærerutdanning i Hotell- og nærings- middelfag	GSK Fagbrev realkompetanse	60 vt – 3 år	Heltid Deltid
Høgskolen i Stavanger Avd. Norsk Hotelhøgskole Norge <a href="http://www.his.no">www.his.no</a>	Kjøkken og restaurantledelse  -serviceledelse –20 vt	GSK Fagbrev	40 vt – 2 år	Heltid
Høgskolen i Sør Trøndelag Inst. For Næringsmiddelfag Trondheim, Norge <a href="http://www.Hist.no">www.Hist.no</a>	Næringsmiddelteknolog	GSK Tilleggsfag	60 vt – 3 år	Heltid
Universitetet i Göteborg Inst. For Hushållsvetenskap Göteborg, Sverige <a href="http://www.ped.gu.se/ihu">www.ped.gu.se/ihu</a>	Kandidat i Kostekonomi Magister i Kostekonomi	Høgskoleprov tilleggsfag	120 p – 3 år 160 p – 4 år	heltid
Universitetet i Umeå, Sverige <a href="http://www.umu.se">www.umu.se</a>	Kandidat i Kostekonomi Kandidat i Dietetikk	Høgskoleprov tilleggsfag	120/160 p –3/4 år 120/160 p – 3/4år	
Universitetet i Uppsala Uppsala, Sverige <a href="http://www.uu.se">www.uu.se</a>	Magister i Kostekonomi		160 p – 4 år	
Ørebro Universitet Restauranghøgskolan, Grythyttan, Sverige <a href="http://www.oru.se">www.oru.se</a>	Restaurang- och Måltidskunskap		120 p – 3 år	
Økonomaskolen København, Danmark <a href="http://www.okonomaskolen.dk">www.okonomaskolen.dk</a>	Økonomauddanning (under endring)		2,0 år	Heltid
Suhrs Seminarium København, Danmark <a href="http://www.suhrs.dk">www.suhrs.dk</a>	Ernærings- og husholdningsøkonom -EH-Økonom (under endring)	Studenteksamen	3,5 år	Heltid
Ankerhus Seminarium Danmark <a href="http://www.ankerhussem.dk">www.ankerhussem.dk</a>	Ernærings- og husholdningsøkonom -EH-Økonom (under endring)	Studenteksamen	3,5 år	Heltid
Turku Polytechnic Production and Management of service Turku, Finland <a href="http://www.turkuamk.fi">www.turkuamk.fi</a>	Hospitality management -hotell/restaurant -catering	Allmenfag el. Yrkesfag	3,5 år	Heltid Deltid
Laurea Polytechnic Espoo, Finland <a href="http://www.laurea.fi">www.laurea.fi</a>	Hospitality Management -service management -catering		10/210 cr 3,5/4,5 år	



**Tabell 4: Mulige videreutdanninger for kandidater i kostøkonomi.  
Oversikt over noen videreutdanninger på hovedfag-, master- og doktorgradsnivå**

Utdanningssted	Utdanningstittel- profesjon	Opptaks- krav	Utdannings- lengde	Organiser- ing
Høgskolen i Akershus Studiested Stabekk Norge <a href="http://www.hiak.no">www.hiak.no</a>	Hovedfagskandidat i Ernæring, helse og miljøfag	Cand. Mag 80 vt	40 vt – 2 år	Heltid Deltid
Høgskolen i Akershus Studiested Stabekk Norge <a href="http://www.hiak.no">www.hiak.no</a>	Master i Helsefremmende og forebyggende arbeid (ny fra 2002)	Bachelor 60 vt	40 vt – 2 år	
Høgskolen i Stavanger Avd Norsk Hotellhøgskole Norge <a href="http://www.his.no">www.his.no</a>	Master i Internasjonal hotell- og reiselivsledelse	Bachelor	40 vt – 2 år	
Universitetet i Oslo Medisinske Fakultet <a href="http://www.Uio.no">www.Uio.no</a>	Ernæringsstudiet Cand. Mag Cand. Scient		3,5 år 1,5 år	
Norges Landbrukshøgskole Inst. For næringsmiddelfag <a href="http://www.nlh.no">www.nlh.no</a>	Næringsmiddelkandidat Cand Mag Cand Agric		3,5 år 1,5 år	
Handelshøgskolen BI Sandvika, Norge <a href="http://www.bi.no">www.bi.no</a>	Master in Business Administration (MBA)	Bachelor	40 vt	Heltid deltid
Universitetet i Gøteborg Inst. For Hushållsvetenskap Gøteborg, Sverige <a href="http://www.ped.gu.se/ihu">www.ped.gu.se/ihu</a>	Hushållsvetenskap: Licentiatgrad Doktorexamen	Høgskole- kandidat 120 poeng	80 poeng – 2 år 160 poeng - 4 år	
Universitetet i Umeå, Sverige <a href="http://www.umu.se">www.umu.se</a>	Kostvetenskap: Licentiatgrad Doktorexamen	Høgskole- kandidat 120 poeng	80 poeng 160 poeng	
Universitetet i Uppsala Uppsala, Sverige <a href="http://www.uu.se">www.uu.se</a>	Hushållsvetenskap Licentiatgrad Doktorexamen	Høgskole- kandidat 120 poeng	80 poeng – 2 år 160 poeng – 4 år	
Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole <a href="http://www.kvl.dk">www.kvl.dk</a>	Human ernæring			
Aarhus Universitet Aarhus, Danmark <a href="http://www.aau.dk/mpb">www.aau.dk/mpb</a>	Master of public health	Kandidat- eksamen	2 år	Heltid deltid