

Forskningsplattformen för forskning om verksamhetsförlagd utbildning och professionslärande

Professionsöverlappande fält

En jämförelse mellan Tandhygienist-
programmet och
Gastronomiprogrammet

Sara Henricsson

KRISTIANSTAD UNIVERSITY PRESS

Forskningsplattformen för forskning om verksamhetsförlagd utbildning och professionslärande

Professionsöverlappande fält
En jämförelse mellan Tandhygienist-
programmet och
Gastronomiprogrammet

Sara Henricsson

Kristianstad University Press

Tryck: Kristianstad 2013

ISBN: 978-91-981337-2-1

Kristianstad University Press

© Marie-Louise Österlind 2013

Innehållsförteckning

Professionsöverlappande fält.....	1
En jämförelse mellan Tandhygienist-programmet och Gastronomiprogrammet	1
Inledning	3
Gastronomiprogrammets uppkomst i Kristianstad	4
Tandhygienistyrkets framväxt och tandhygienistprogrammets uppkomst i Kristianstad	5
Sammanfattning	6
Steg 1 – Dokumentanalys	7
Examensordning	7
Utbildningsplanerna	7
Gastronomiprogrammets innehåll och upplägg	8
Tandhygienistprogrammets innehåll och upplägg	8
Kursplaner.....	9
Tillvägagångssätt och generering av data	10
Analys	11
Folkhälsa, hälsa	11
Hygien och mikrobiologi.....	12
Nutrition och näringslära	12
Organisation, ledarskap och entreprenörskap	13
Vetenskaplig metodik, forskningsmetodik och vetenskaplig grund.	14
Diskussion.....	15
Steg 2 - Analys av överlappande arbetsfält.....	17
Inledning	17
Professionsöverlappande fält.....	18
Referenser	23
Bilaga 1	26
Bilaga 2	28

Inledning

Föreliggande projekt skrivs inom ramen för plattformen för forskning om verksamhetsförlagd utbildning och professionslärande. Studien utgörs av en jämförelse mellan Tandhygienistprogrammet och Gastronomiprogrammet vid Högskolan Kristianstad¹. Syftet med studien är att se om det finns några professionsöverlappande fält i kunskapsinnehållet så som det synliggörs i kursplaner och andra dokument. Projektet kommer att utföras i två steg; dokumentanalys och analys av överlappande arbetsfält.

Steg 1. Det första steget handlar om att jämföra och analysera de dokument som finns inom de båda programmen; utbildningsplaner, kursplaner, studiehandledningar samt examensmål, för att se vad det är som sammanfaller, vad som skiljer, och om det finns några beröringspunkter för att se om det eventuellt går att samläsa någon kurs eller samverka kring ett gemensamt projekt.

Steg 2. I steg två kommer en analys att genomföras av två arbetsfält där tandhygienister respektive gastronomer skulle kunna arbeta tillsammans.

Gastronomiprogrammet och tandhygienistprogrammet valdes, eftersom det från början fanns en idé om att det i de båda programmen finns överlappande kunskapsområden. Tidigare forskning om professionellas arbete visar att olika professionella grupper ofta överlappar varandra (Abbot 1988). Det betyder att de delvis kan ha samma kunskapsbas för sitt arbete och/eller delvis arbeta inom samma fält, där de försöker lösa samma typer av problem.

Vad innebär ett yrkes kunskapsbas? Enligt Abbotts professionsteori behöver ett yrke få legitimitet av det omgivande samhället att verka inom ett särskilt arbetsfält, vilket medför att de professionella får rätten att lösa problem inom detta fält. För att denna legitimitet ska uppnås behöver yrket en särskild kompetens, en fungerande kunskapsbas. Abbott menar att yrken som dessutom har kompetensen och en kunskapsbas som är unik, som ingen annan har, och denna kompetens visat sig vara framgångsrik, kan utverka autonomi inom sitt arbetsfält och stänga för andra att arbeta där (Abbot 1988). Enligt Ekholm (2004) är kunskapsgrund den specifika kunskap som en yrkesgrupp använder sig av i sin yrkesutövning. Kunskapsbas eller kunskapsgrund kan med andra ord innebära att en professionell yrkesgrupp utgår från en gemensam vetenskaplig grund för sitt yrkesutövande. Om yrken delar hela eller delar av sin kunskapsbas med andra, kan man i regel också arbeta helt eller del-

¹ Ett tack riktas till lärarkolleger på gastronomiprogrammet och tandhygienistprogrammet som varit behjälpliga med information och material, men även för de synpunkter jag har fått på plattformens seminarier och konferenser där innehållet för rapporten har behandlats.

vis inom varandras arbetsfält. Abbott kallar detta för delad jurisdiktion (Abbott 1988).

Om vi lämnar ett yrkes kunskapsbas och närmar oss individen, den enskilda yrkesutövaren så används begreppet kompetens ofta för att bestämma vad som krävs för att utföra en arbetsuppgift, och den särskilda kompetens som behövs för att en individ ska ha förmåga att utföra ett arbete, definierar Ellström (1992) som *”en individs potentiella handlingsförmåga i relation till en viss uppgift, situation eller kontext”* (Ellström 1992 s 21). Den uppgiftsrelaterade kompetensen kan delas in i olika komponenter; psykomotoriska faktorer, kognitiva faktorer, affektiva faktorer, personlighetsfaktorer och sociala faktorer. Det handlar om vad individen kan utträta i relation till olika uppgifter (Ellström 1992). Det finns olika begrepp för vilken typ av kompetenser som behövs för att kunna utföra en arbetsuppgift. Ellström (1992) skiljer mellan fem olika sätt att definiera yrkeskunnande; formell kompetens, faktisk kompetens, utnyttjad kompetens, den kompetens som arbetet kräver och efterfrågad kompetens.

Vad gäller föreliggande projekt, handlar en del i genomförandet om professionsöverlappande fält, och i det ingår att undersöka om gastronomer och tandhygienister delar kunskapsbas, om de har kunskapsområden som överlappar. I vilken mening utbildas de för arbete inom samma fält, och i så fall med samma eller olika kunskapsbaser? Eller, vilket också kan vara möjligt, utbildas de i samma kunskapsbas men för arbete inom olika arbetsfält? Lika viktigt som det är att redogöra för när och på vilket sätt kunskapsbasen sammanfaller, är det att urskilja när kunskapsbasen skiljer och då klargöra hur det skiljer. En fråga som väcks är om program som syftar till att studenter ska utveckla delvis samma kunskapsbas kan genomföra samläsning och om annat kan vinnas av detta, än att resurser frigörs. Detta konstaterande öppnar för frågor hur överlappningar hanteras under utbildningstiden. Hur förbereds studenterna på att samarbeta med andra yrkesgrupper eller hantera andra professionella grupper som arbetar inom samma fält?

I enlighet med högskolans strategi, där en del handlar om att stärka och utveckla samverkansarbetet för Högskolan Kristianstads personal (Verksamhetsuppdrag 2012 Nr 116/11), är tillämpningssyftet med projektet, utöver syftet som nämns ovan, att rapporten ska kunna ligga som underlag för utvecklingsarbete inför samläsning av hela eller delar av kurser, gemensamma föreläsningar, gemensamma projektarbeten, externa kurser etc. Syftet är också att öppna upp för fortsatt forskning inom området.

Gastronomiprogrammets uppkomst i Kristianstad

Gastronomiprogrammet som utbildning finns inte på nationell nivå och har således ingen tradition eller historia. Uppkomsten av gastronomiprogrammet kom, enligt Eva Svederberg, på initiativ från Skåneländska gastronomiska akademien, som ansåg att det behövdes en utbildning mer inriktad på storskalig produktion med produkt-

utveckling mot industrin inom området mat för många. Utbildningen skulle vara ett komplement till de två utbildningar/ program med gastronomiska inslag, som redan fanns i Grythyttan, Örebro Universitet och på Umeå Universitet, som var och är mer inriktade mot restaurangbranschen.

År 1997 lämnade Skåneländska Gastronomiska Akademien in ett förslag till den ny-etablerade Malmö Högskola (prop. 1997/98:114) och Malmö Kommun att inrätta högskoleutbildning inom gastrinomin. Några år senare visade rektorn Bengt Lörstad, Högskolan Kristianstad, intresse för idén och startade en utredningsgrupp, som senare följdes av en planeringsgrupp. I detta arbete deltog Akademien med flera ledamöter tillsammans med främst prorektor Malin Irhammar.

Eva Svederberg, som både var projektansvarig år 2002-2003 och programansvarig år 2003-2007, ansvarade för utbildningens framväxt och utveckling. Hon lät utföra en enkätundersökning som riktade sig dels till potentiella arbetsgivare, och dels till potentiella studenter för att undersöka vilka kunskaper som efterfrågades, vilken typ personal som behövdes, och för att ta reda på områden där man som student önskade sig vidareutbildning inom.

Innehållet i utbildnings- och kursplaner som då togs fram grundades således på en analys av arbetsmarknaden, men även på krav från de ingående ledamöterna i planeringsgruppen som hade olika inriktningar och därför också olika krav på vilka ämnen som skulle ingå i utbildningen.

Tandhygienistyrkets framväxt och tandhygienistprogrammets uppkomst i Kristianstad

Alfred Civilian Fones, USA, betraktas som tandhygienistyrkets fader, efter att han 1905 låtit utbilda sin tandsköterska till tandhygienist (Bäckström, Engströmer & Söderberg 1986). I Sverige räknas däremot tandhygienistyrket som ett relativt nytt yrke inom vården. Svenska Tandläkare-sällskapet tog tidigt flera initiativ till hälsoupplysning, och frågan om införandet av en ny yrkesgrupp var vid ett flertal tillfällen (År 1928, 1947 och 1961) uppe för behandling i riksdagen utan framgång. Det var först 1966, efter att riksdagens revisorer tog upp tandhygienistfrågan i sin granskning av statsverkets förvaltning, som skolöverstyrelsen i samråd med universitetskanslerämbetet och medicinalstyrelsen fick i uppdrag att sätta igång en försöksutbildning av tandhygienister (Björngren Cuadra 2005, Bäckström, Engströmer & Söderberg 1986). Motivet var brist på tandläkare och revisorer pekade särskilt på folktandvårdens åtaganden, då speciellt barntandvården (Bäckström, Engströmer & Söderberg 1986).

I augusti år 1968 startade alltså den första försöksutbildningen i Sverige på två orter, Malmö och Örebro i regi av yrkesskolan. Utbildningen var ettårig, där endast tandsköterskor med minst två års yrkeserfarenhet var behöriga. År 1971 övergick vårdskolorna till att vara gymnasieskolor, vilket innebar att tandhygienistutbildning-

en blev en specialkurs i denna skolform. År 1975/76 och åren som följde utökades antalet utbildningsorter i landet, och 1977 i samband med högskolereformen, blev utbildningarna en del i den kommunala vårdhögskolan, inom vilken tandhygienistutbildningen blev en utbildningslinje (Bäckström, Engströmer & Söderberg 1986).

År 1978 byggdes tandvårdshuset i Kristianstad. Dåvarande tandvårdschef Bertil Karlsson gav Arne Halling i uppdrag att starta en tandhygienistutbildning, dels för att hjälpa till att fylla det 300m² stora tandvårdshuset, och dels på grund av de stora behandlingsbehov som fanns, samt avsaknad av förebyggande tandvård. År 1979 startade tandhygienistutbildningen i Kristianstad med tio studenter (Halling 2013).

År 1988 startade en försöksutbildning på två år och utbildningen gick samtidigt över till att vara en högskoleutbildning om 80p. Detta medförde även att förkunskapskravet på tandsköterskeexamen försvann och istället gällde grundläggande behörighet för högskolestudier enligt högskoleförordningen (SFS 1993:100). År 1991 blev tandhygienistyrket ett legitimationsyrke, och 1992 fastställdes den tvååriga tandhygienistutbildningen (Björngren Cuadra 2005). Den första treåriga utbildningen startade 1998 i Kristianstad, och idag finns tandhygienistutbildningen vid sju olika universitet och högskolor i Sverige, som alla erbjuder högskoleutbildning om 180 högskolepoäng (STHF 2012).

Sammanfattning

Programmen har olika bakgrund, de ser olika ut och har kommit till på olika sätt. Utbildningen av tandhygienister startade som ett resultat av ett politiskt reformarbete, medan utbildningen av gastronomer startade som ett resultat av enskilda initiativ och regionalt utvecklingsarbete. För tandhygienister finns etablerade intresseorganisationer som driver frågor med intresse för professionen. Gastronomer däremot saknar etablerade intresseorganisationer som företräder gastronomer, men det finns branschorganisationer och andra aktörer som agerar.

Tandhygienister har en väl inhägnad arbetsmarknad med en tydlig jurisdiktion. Gastronomer saknar en avgränsad arbetsmarknad, och det är inte lika tydligt vilket yrke man kommer att få som gastronom. De saknar även en avgränsad arbetsmarknad och har ingen färdig jurisdiktion. Enligt Abbot (1988) innebär jurisdiktion att en profession gör anspråk på att ha ensamrätt på att utföra vissa arbetsuppgifter. Han menar att professionen kan göra anspråk på tre olika arenor, två formella arenor; den legala arenan då kan det handla om legitimation eller annan lagstiftning kring yrket, den offentliga/mediala arenan där yrket framträder för allmänheten med anspråk på att vinna förtroende, samt den tredje informella arenan vilket är på arbetsplatsen där olika yrkesgrupper på samma arbetsplats kan göra anspråk en samma arbetsuppgifter eller på att inte ansvara för vissa arbetsuppgifter (Abbot 1988).

Steg 1 – Dokumentanalys

Steg 1 inleds med insamling av utbildningsplaner, kursplaner, studiehandledningar, examensordningen, samt eventuella intervjuer med kursansvarig och berörda föreläsare där det inte framgår av kursplanen eller studiehandledningen exakt vad kursen består av för moment. Därefter kommer ovan nämnda dokument att granskas och likheter och skillnader mellan utbildningarna kommer att beskrivas.

Examensordning

Examensordningen, vilken är en bilaga under Högskoleförordningen (SFS 1993:100), anger vilka examina som får avläggas på grundnivå, avancerad nivå och forskarnivå, samt vilka krav som måste uppfyllas för respektive examina.

Både gastronomiprogrammet och tandhygienistprogrammet är utbildningar om 180 högskolepoäng som leder fram till kandidatexamen. Kandidatexamen lyder under generella examina på grundnivå, vilket innebär att studenterna kan uppnå kandidatexamen efter fullgjorda kursfordringar om 180 högskolepoäng med viss inriktning, som varje högskola själv bestämmer i det här fallet mat och måltid och oral hälsa, varav minst 90 högskolepoäng med progression inom huvudområdet för utbildningen (Högskoleförordningen 1993:100).

Tandhygienistprogrammet skiljer sig här från gastronomiprogrammet. Eftersom tandhygienistutbildningen inte är en lagstadgad treårig utbildning lyder den både under yrkesexamen och under kandidatexamen som är en generell examen på grundnivå.

Tandhygienistens yrkesexamen kan förutom yrkesspecifika mål, jämföras med en högskoleexamen som omfattar 120 högskolepoäng (Dnr: 1416/333-06).

Utbildningsplanerna

I detta avsnitt redovisas en jämförande analys av de båda utbildningsplanerna under två rubriker. Först presenteras den styrning som utbildningsplaner har att följa.

Till varje program ska det enligt högskoleförordningen (SFS 1993:100) 6 kap 16§ finnas en utbildningsplan i vilken följande ska anges; de kurser som omfattas av programmet, krav på särskild behörighet och övriga föreskrifter som behövs.

Enligt Högskolan Kristianstads lokala examensordning med allmänna bestämmelser (Dnr: 2012-114-173), ska utbildningsplanen fastställas av respektive utbildningsnämnd för sektionerna hälsa och samhälle och lärande och miljö, samt följa en utav nämnderna fastställd mall, vilken ser likadan ut för båda institutionerna.

Enligt SFS 2009:1037 1 kap. 8 § ska utbildning på grundnivå ge studenterna förmåga till att göra självständiga och kritiska bedömningar, förmåga att självständigt urskilja, formulera och lösa problem, samt beredskap att möta förändringar i arbets-

livet. Inom det område som utbildningen avser skall studenterna, utöver kunskaper och färdigheter, utveckla förmåga att söka och värdera kunskap på vetenskaplig nivå, följa kunskapsutvecklingen, samt utbyta kunskaper även med personer utan specialkunskaper inom området (SFS 2009:1037).

Utifrån målen som är formulerade i högskolelagen anges de specifika examensmålen för programmen under rubrikerna; kunskap och förståelse, färdighet och förmåga samt värderingsförmåga och förhållningssätt.

Gastronomiprogrammets innehåll och upplägg

Programmet är campusförlagt och omfattar 180 högskolepoäng, vilket innebär tre års studier på heltid. Gastronomiprogrammet består av huvudområdet mat- och måltidskunskap om totalt 127,5 högskolepoäng, inom vilken verksamhetsförlagd utbildning om 15 högskolepoäng ingår, samt kompletterande kurser om totalt 22,5 högskolepoäng, vilka består av ekonomi och entreprenörskap, kreativitet och organisation samt forskningsmetodik. Termin fem består av valbara kurser om 30 högskolepoäng, där en del av den verksamhetsförlagda utbildningen ingår. Studenterna kan välja att antingen läsa någon av de valbara kurser som programmet ger, eller kan de välja att läsa vid ett annat lärosäte i Sverige eller utomlands. Utbildningen leder fram till en kandidatexamen i mat- och måltidskunskap. Kurser som läses vid andra lärosäten behöver inte ha ämnestituleringen mat- och måltidskunskap, men de måste dock ligga inom ramen för ämnet mat- och måltidskunskap om studenten önskar ta ut kandidatexamen.

Studerande som fullföljt minst 150 högskolepoäng inom gastronomiprogrammet, varav minst 90 högskolepoäng Mat- och måltidskunskap inklusive examensarbetet, om 15 högskolepoäng, samt 30 högskolepoäng valbara kurser har uppfyllt kraven för kandidatexamen (Dnr: 952/333-10). För en fullständig lista på de kurser som ges vid gastronomiprogrammet, Högskolan Kristianstad, se Bilaga 1.

Tandhygienistprogrammets innehåll och upplägg

Tandhygienistprogrammets utbildning är campusförlagd och utbildningen omfattar 180 högskolepoäng, vilket innebär tre års studier på heltid. Huvudämnet i tandhygienistprogrammet är oral hälsa och omfattar kurser om totalt 97,5 högskolepoäng. Därutöver omfattar stödämnet humanbiologi, som bl.a. omfattas av kurser i näringsfysiologi, mikrobiologi, hygien, och folkhälsa, kurser om totalt 30 högskolepoäng, klinisk utbildning, kurser om 37,5 högskolepoäng och övriga kurser, som odontologi och organisation och ledarskap om sammanlagt 15 högskolepoäng. I huvudämnet ingår även kurser i vetenskaplig metodik.

Den kliniska utbildningen sker i huvudsak på högskolan Kristianstad, men även externt på olika tandvårdskliniker.

Utbildningen leder fram till Tandhygienistexamen och examination av professionen sker genom Nationell klinisk slutexamination för tandhygienistexamen. Studenterna kan ännu så länge efter fullgjorda kursfordringar om 120 högskolepoäng erhålla tandhygienistexamen. Studenterna kan dessutom erhålla kandidatexamen i Oral hälsa. Studerande som fullföljt minst 180 högskolepoäng inom tandhygienistprogrammet, inklusive examensarbetet, om 15 högskolepoäng inom huvudområdet oral hälsa, har uppfyllt kraven för kandidatexamen (Dnr: 1416/333-06). För en fullständig lista på de kurser som ges vid tandhygienistprogrammet, Högskolan Kristianstad, se Bilaga 1.

Sammanfattning

De övergripande utbildningsmålen för gastronomiprogrammet och tandhygienistprogrammet är snarlika. De ska, i likhet med andra utbildningsprogram, ge studenterna färdigheter och vetenskapligt förankrad kunskap, som förbereder dem för kommande yrke. Examensmålen i båda utbildningsplanerna avseende kunskap och förståelse stämmer väl överens med högskoleförordningens examensordning för både generella examina på grundnivå och kandidatexamen (SFS 1993:100). Det innebär att de sinsemellan är lika, till delar identiska och att båda programmen har följt examensordningen vid upprättande av examensmålen i utbildningsplanen. Det samma gäller även för färdighet och förmåga och värderingsförmåga och förhållningssätt. Det enda som skiljer programmen åt är att målen avseende värderingsförmåga och förhållningssätt har tillägg på kunskaper som appliceras yrkesspecifikt, som studenten ska tillägna sig inom området utbildningen riktar sig mot (Dnr: 952/333-10, Dnr: 1416/333-06).

Båda utbildningarna följer både högskoleförordningens examensordning (1993:100), och den lokala examensordningen med allmänna bestämmelser (Dnr: 2012-114-173), med undantag för vissa yrkesspecifika tillägg. Båda programmen omfattar 180 högskolepoäng, med kandidatexamen i huvudämnet, där båda programmen består av kurser i huvudämnet med en successiv fördjupning. Förutom huvudämnet, ges även stödämnena på tandhygienistprogrammet inom vilka delar av kurser som ingår däri tillsynes sammanfaller med gastronomiprogrammets huvudområde. Båda programmen har dessutom övriga kurser, eller kompletterande kurser, som de benämns på gastronomiprogrammet, i bl.a. ekonomi som innehållsmässigt också tillsynes sammanfaller. På båda utbildningarna läser studenterna enligt ”fasta” kursplaner, med ett undantag för gastronomistudenterna som under sin femte termin har valbara kurser, vilka inte enbart behöver omfatta de kurser som ges vid programmet.

Kursplaner

För varje kurs finns det en kursplan som anger vilka läranderesultat som studenten förväntas uppnå, kursens innehåll och kurslitteratur, samt vilka särskilda förkunskapskrav som krävs för att få gå kursen. I båda utbildningarna ingår obligatoriska moment, vilka framgår av kursplaner och/eller studiehandledningar för respektive kurs.

Tillvägagångssätt och generering av data

För att kunna jämföra och analysera kursplaner för att se om professionsöverlappande fält finns och om samverkan är möjlig mellan utbildningarna, lades analysen upp utifrån de kurser som är angivna i utbildningsplanerna. De ”rena” yrkesspecifika ämnena där det inte finns möjlighet att samverka togs bort direkt. Ett exempel där ett sådant samarbete inte är möjligt är tandhygieniststudenternas patientverksamhet. De övriga kurserna sorterades in i kategorier, där kurserna, att bedöma efter titeln på kursen, till synes hade samma eller liknande innehåll. Kursplanerna till dessa kurser lästes, och efter genomläsningen, kunde en del av dem, där innehållet var snarlikt föras samman, därefter återstod fem kategorier;

1. Folkhälsa, hälsa
2. Hygien och mikrobiologi
3. Nutrition och näringslära
4. Organisation, ledarskap och entreprenörskap
5. Vetenskaplig metodik, forskningsmetodik och vetenskaplig grund.

Ett analyschema ställdes upp utefter dessa kategorier och samtliga kursplaner (förutom de som redan exkluderats) lästes igenom mer noggrant, för att se om hela eller delar av kursen var överensstämmande. Vid denna genomläsning av kursplanerna upptäcktes att en del av dem på intet sätt var överensstämmande, vilket innebär att de exkluderades, medan det i andra fall inte gick att avgöra graden av överensstämmelse enbart genom att läsa kursplanerna. I de fallen studerades i första hand studiehandledningarna, därefter, och i de fall där det inte finns någon studiehandledning till kursen, kontaktades kursansvariga och eventuellt berörda föreläsare. Slutligen ingick 18 kursplaner för vidare analys, 10 från gastronomiprogrammet och 8 från tandhygienistprogrammet (se Bilaga 2). Vissa kursplaner förekommer fler än en gång, fast då i en annan kategori.

Från att tidigare ha granskat varje kursplan för sig, lästes nu kursplanerna under varje kategori i relation till varandra och varje kategori med kursplaner granskades var för sig, t.ex. så lästes alla de kursplaner under kategori folkhälsa, hälsa i relation till varandra, men utan relation till övriga kategorier.

Analys

Resultatet av granskningen presenteras under varje kategori samt de kursplaner som ingår däri. Likheter och skillnader mellan de olika kurserna beskrivs samt om olika moment/kurser överlappar likaså om moment/kurser som från början förefaller överlappa inte riktigt visar sig göra det. I vissa fall förekommer olika begrepp där innebörden verkar vara densamma, i andra fall används samma begrepp men där innehållet inte alls verkar överensstämma. De tolkningar som har gjorts är antaganden, vari det kan finnas visst utrymme för feltolkningar.

Gastronomiprogrammets kursplaner upplevs som mer detalj- och innehållsrika i jämförelse med kursplanerna på tandhygienistprogrammet. Till varje kurs har tandhygienistprogrammet istället en studiehandledning där innehållet beskrivs i detalj. Något som enbart finns för en del kurser på gastronomiprogrammet.

Folkhälsa, hälsa

Denna kategori utgörs av fyra kursplaner, *Näringslära II – Samhälle och folkhälsa* (NL400G 7,5hp) och *Matallergi och intolerans* (NM121G 7,5hp) från gastronomiprogrammet och *Humanbiologi och oral hälsa med fokus på äldre personer* (OH8223 7,5hp) och *Oral hälsa ur ett folkhälsoperspektiv* (OH8324 15hp) från tandhygienistprogrammet.

Kurserna NL400G och OH8223 ges under år 2 och NM121G och OH8324 ges under år 3. Samtliga kurser ges under höstterminen och ligger samtidigt i tid. Kurserna NL400G och OH8223 är tillsynes lika, men vid närmare granskning kan ses att NL400G har näringslära som utgångspunkt medan OH8223 har sin utgångspunkt i hälsa och ohälsa hos den äldre individen med inriktning mot hur det påverkar livssituationen och den orala hälsan. Denna kurs är snarare kopplad till huvudämnet oral hälsa än folkhälsa, varför denna kursplan exkluderades. I OH8324 syftar kursen till att *"utveckla kunskaper inom folkhälsovetenskap och hälsofrämjande arbete..."* och studenterna ska kunna *"synliggöra ojämlikheter i hälsa såväl nationellt som globalt"*. Ett folkhälsoperspektiv är anlagt på innehållet i NL400G som ska ge studenterna *"ämneskunskaper för att kunna arbeta med näringsfrågor som en del av ett hälsoutvecklande arbete riktat till individer i olika åldrar och på skilda arenor i vardagslivet, där även ett internationellt perspektiv beaktas"*. Kurserna NL400G och OH8324 verkar tillsynes ha delar som överlappar. NL400G ska ge studenterna förståelse för hur näringsbehovet påverkas av biologiska förändringar vid olika åldrar och utvecklingsfaser, där fenomenet behandlas i relation till ätande och hälsa. I OH8324 ska studenterna kunna reflektera över folkhälsoproblem och deras påverkan på oral hälsa, samt kunna relatera begreppen hälsa, oral hälsa och hälsofrämjande arbete ur ett holistiskt perspektiv. De områden där en överlappning kan ses handlar om kärnan i de båda utbildningarna; mat, oral hälsa och allmänhälsa. En god oral hälsa har betydelse för ätande, men även för den allmänna hälsan. I NL400G behandlas fenomenet relaterade till hälsa och ätande för varje åldersfas. Näringsbrister under tändernas utveckling bidrar till oral ohälsa, och även äldre personer ska kunna njuta av en god måltid. I NM121G är syftet att ge kunskap om hur matallergier och intoleranser påverkar kroppen,

samt konsekvenser för hälsa och matlagning. Stort fokus läggs vid att kunna välja livsmedel vid allergi och intolerans, märkning av livsmedel, kunna ge råd vid matlagning med ersättande livsmedel, urskilja brister i specialdieter kunna tillämpa kost- och näringsrekommendationer mm. Genom att lägga till munhälsa i innehållet "*hur matallergier och intoleranser påverkar kroppen och munhålan*", skulle delar av kursen kunna samläsas. Vilka blir konsekvenserna för munhålan vid specialdieter? Finns munhålan i åtanke vid kostrekommendationer vid allergi eller intolerans?

Hygien och mikrobiologi

Denna kategori utgörs av tre kursplaner, *Matlagning med inriktning mot gastronom I* (MM114G 15hp) och *Livsmedelsmikrobiologi* (LB200G 7,5hp) från gastronomiprogrammet och *Grundläggande humanbiologi* (OH8124 15hp) från tandhygienistprogrammet.

Samtliga kurser ges under år 1, där MM114G och OH8124 ges på höstterminen och LB200G på vårterminen. MM114G och OH8124 ligger samtidigt i tid. Den del i MM114G som berör området hygien och mikrobiologi handlar om grundläggande livsmedelshygien, hygien och följderna av bristande hygien. Denna del av kursen utgörs av 1 högskolepoäng, av det som går att utläsa i kursplanen. Av 7,5 högskolepoäng är det 4 högskolepoäng i OH8124 som berör området hygien och mikrobiologi. Främst handlar det om medicinsk mikrobiologi, immunologi och hygien, där studenterna ska kunna beskriva olika mikroorganismers uppbyggnad, metabolism och betydelse för uppkomst av infektioner, men även att kunna principer för hygien och smittskydd vid en tandvårdsmottagning. Det som uppenbart överlappar är grundprinciperna i hygienhantering och följderna vid bristande hygien. Teoretiskt sett är det möjligt att det skulle gå att ha en gemensam föreläsning vad gäller grunderna i hygien och hygienhantering och följderna vid bristande hygien, och därefter när dessa principer ska appliceras yrkesspecifikt ha skilda föreläsningar. LB200G handlar om grundläggande kunskaper om mikroorganismer, och deras inverkan på livsmedel, livsmedelsburna sjukdomar, smittspridning, samt hygienens betydelse för livsmedelskvaliten. Även om LB200G till största delen inriktar sig mot livsmedel, består kursen av en grundläggande del som behandlar grundläggande mikrobiologiska begrepp, mikroorganismers egenskaper, förekomst och funktion, vilken tillsynes överensstämmer med den del i OH8124 som berör mikrobiologi och som behandlar olika mikroorganismers uppbyggnad, metabolism och betydelse för uppkomst av infektioner.

Nutrition och näringslära

Denna kategori utgörs av fem kursplaner, *Näringslära I* (NL201G 7,5hp), *Näringslära II-Sambälle och folkhälsa* (NL400G 7,5hp) och *Näringsfysiologi* (NM111G 7,5hp) från gastronomiprogrammet och *Grundläggande humanbiologi* (OH8124 15hp) och *Humanbiologi i samverkan med oral hälsa* (OH8344 7,5hp) från tandhygienistprogrammet.

OH8124 ges på höstterminen år 1 och NL201G ges på vårterminen under år 1, NL400G ges på höstterminen år 2, NM111G ges på höstterminen år 3 och OH8344 ges på vårterminen under år 3. Ingen av kurserna ligger samtidigt i tid, vilket inte behöver betyda något alls. I både OH8124 och OH8344 är det endast en mindre del som består av näringsfysiologi och nutrition. Av naturliga skäl är kurserna i näringsfysiologi och näringslära mer omfattande på gastronomiprogrammet, varför en kurs som på tandhygienistprogrammet ligger år 3 mycket väl skulle kunna samläsas med studenter som går år 1 eller 2 på gastronomiprogrammet, beroende på innehållet i kursen. I OH8124 består allmän näringsfysiologi och kostens betydelse för munhålan och saliven av 1,5 högskolepoäng av kusens 15 högskolepoäng, där fokus ligger på näringsämnenas betydelse för tänder, munhåla och saliv. Innehållet i den allmänna näringsfysiologin går inte utläsa i kursplanen, men enligt studiehandledningen består innehållet i kursen av en grundläggande inblick i näringslära, matens betydelse för kroppens uppbyggnad och hälsa, kroppens energibehov, näringsämnen samt grundläggande begrepp. NL201G är en renodlad kurs i näringslära, ”*där kroppens sammansättning och hantering av näringsämnen genomgås, kroppens energibalans, metabolism...för kroppens energiomsättning förklaras, behov av näringsämnen, livsmedel som är betydelsefulla näringskällor diskuteras*” etc. Överlappningen här ligger i att de grundläggande kunskaperna i näringslära är desamma oavsett om man som student läser till gastronom eller till tandhygienist. NL400G är en påbyggnad av NL201G, där ett folkhälsoperspektiv lags på. Kursen behandlar ett biologiskt och socialt förhållningssätt i förståelsen för nutrition, kost, mat och måltider ur ett livsrytmsperspektiv, eftersom behovet av energi och näring varierar genom livet, liksom sårbarheten och risken för att drabbas av ohälsa. I OH8344 ingår nutrition som en del av kursen, där studenterna ska kunna förklara nutritionens betydelse för den orala hälsan samt för livsrelaterade sjukdomar som kan påverka den orala hälsan, samt kunna analysera den orala hälsans betydelse i förhållande till kön, ålder, etnicitet, allmänsjukdomar och nutritionstatus. Precis som för NL400G ska kursens innehåll i OH8344 relateras till ett livsloppsperspektiv. Delar av innehållet upplevs som liknande. Det är möjligt att en gemensam föreläsning om förändring i nutrition över tid, samt vilka konsekvenser det kan få på den allmänna hälsan såväl som för den orala hälsan. NM111G är en valbar kurs och syftar till att ge fördjupade kunskaper om energiomsättning och näringsämnenas funktion, där bl.a. sjukdomar relaterade till matens intag och omsättning studeras. Även om delar i kursen är intressanta, bl.a. eftersom OH8344 innehåller allmänsjukdomar i relation till oral hälsa och nutrition, gör förkunskaps- och behörighetskraven det omöjligt att ta del av kursen.

Organisation, ledarskap och entreprenörskap

Denna kategori utgörs av tre kursplaner, *Ekonomiintroduktion inom mat- och måltidskunskap* (EK102G 7,5hp) och *Kreativitet och organisation* (KO100G 7,5hp) från gastronomiprogrammet och *Organisation och ledarskap inom tandhygienistens arbetsområde* (OH8275 7,5hp) från tandhygienistprogrammet.

Båda programmen ger kurser i ekonomi, organisation och ledarskap, där samtliga kurser ges under år 2. EK102G ges under höstterminen och KO100G och OH8275 ges under vårterminen. EK102G omfattar en allmän översikt över ämnena företagsekonomi och nationalekonomi som innefattar företagsekonomiska begrepp och beskrivningsmodeller, marknadsföring, projektorganisation och projektledning och entreprenörskap. I KO100G är det moment 1 som behandlar organisation, ledarskap och projektledning, konflikthantering och gruppsykologi och OH8275 behandlar grupper och gruppsamverkan, ledarskap och förändringsprocesser, organisation och företagsformer inom tandvården, samtal och konflikthantering, marknadsföring och entreprenörskap. De allmänna principerna är desamma, där delar av innehållet appliceras yrkesspecifikt på olika sätt. På tandhygienistprogrammet handlar det om organisation och företagsformer inom tandvården, entreprenörskap inom tandhygienistens arbetsområde och bedriva marknadsföring inom tandhygienistens verksamhetsområde. För gastronomiprogrammet kan det istället handla om produktutveckling inom mat- och måltidsområdet eller konceptdesign för livsmedel. Även examinationerna stämmer till viss del överens. Både för KO100G och OH8275 ska en individuell skriftlig rapport skrivas om organisation och ledarskap. Vidare ska studenterna i OH8275 i grupp skriva en rapport, där ett marknadsföringsprojekt presenteras och studenterna i EK102G ska i grupp skriftligt och muntligt utföra en företagspresentation. Stora delar av kursernas innehåll överlappar och skulle kunna samläsas fram till det stadie när kursen ska appliceras yrkesspecifikt.

Vetenskaplig metodik, forskningsmetodik och vetenskaplig grund.

Denna kategori utgörs av fem kursplaner, *Mat och måltider ur ett tvärvetenskapligt perspektiv* (MT113G 15hp) och *Forskningsmetodik för gastronomer* (ME102G 7,5hp) från gastronomiprogrammet och *Introduktion till oral hälsa* (OH8113 15hp), *Oral hälsa, inkluderar examensarbete* (OH8253 15hp) och *Oral hälsa med fokus på vetenskaplig metodik* (OH8314 7,5hp) från tandhygienistprogrammet. *Examensarbete i oral hälsa* (OH8363) och *Examensarbete i Mat-och måltidskunskap* (MM173G) har medvetet valts bort eftersom de inte innehåller undervisning utan enbart utgörs av examensarbetet. Om studenter från de olika programmen skulle skriva sitt examensarbete tillsammans, vilket i nuläget inte är aktuellt, skulle dessa kurser också tagits med.

MT113G och OH8113 ges båda år 1 på höstterminen, OH8253 ges år 2 på vårterminen, OH8314 ges år 3 på höstterminen och ME102G ges år 3 på vårterminen.

I OH8113 som är den första kursen på tandhygienistprogrammet, ingår en vetenskaplig baskurs på 4,5 högskolepoäng, som introducerar studenten till vetenskaplig verksamhet, samt systematisk informationssökning både i databas och manuellt. I kursen ingår också att skriva ett mindre arbete enligt vetenskapligt metodiskt arbetsätt. I likhet med OH8113, består MT113G av ett moment på 4 högskolepoäng som ska ge studenten en bild av den vetenskapliga bredden inom mat- och måltidsområdet där studenten ska träna rapportskrivning, informationssökning och kritisk granskning. Det ingår även översiktsrapport och en muntlig presentation. Detta

framgår inte klart av innehållet i kursplanen, utan det framkommer först under förväntade läranderesultat och i studiehandledningen. I båda kurserna ingår referenshantering som en del i kursens innehåll. I OH8253 under tema 2 ingår ämnen som vetenskapsteori och vetenskaplig metodik, där studenterna ska välja relevant vetenskaplig litteratur samt tillämpa ett forskningsmetodiskt arbetssätt. I kursen ingår även att tandhygieniststudenterna ska skriva en litteraturstudie på B-nivå inom oral hälsa. Det framgår inte tydligt av kursplanerna om gastronomiprogrammet har kurser i vetenskaplig metodik eller om det skrivs någon vetenskaplig rapport under andra året på utbildningen. Eftersom tandhygienistutbildningen är en yrkesutbildning med möjlighet att ta ut tandhygienistexamen efter fullgjorda 120 högskolepoäng, ingår litteraturstudien som en del för att erhålla tandhygienistexamen. OH8314 och ME102G är båda förberedande kurser för examensarbetet, men de är upplagda på lite olika sätt. OH8314 innehåller kvantitativa och kvalitativa forskningsmetoder med inriktning mot området oral hälsa, forskningsetik, statistiska metoder, kvalitativa analysmetoder och projektplanering. Kursen leder fram till att studenterna ska utarbeta en projektplan. ME102G innebär studier i forskningsmetodik av relevans för ämnet mat- och måltidskunskap. Kursen behandlar informationssökning till skillnad från OH8314, eftersom det ingår som en del i OH8253. ME102G innehåller vidare metoder för datainsamling, bearbetning och analys av data, etiska regler, metodologiska överväganden och kritisk granskning av vetenskapliga texter. Även OH8314 innehåller granskning av vetenskapliga artiklar, vilket framgår vid läsning av studiehandledningen. Både OH8314 och ME102G innehåller en individuell skriftlig salstentamen i forskningsmetodik, det som skiljer är att tentamen i OH8314 är på 2,5 högskolepoäng och ME102G är på 4 högskolepoäng. Det är svårt att utifrån kursplaner och studiehandledningar avgöra om forskningsgenren för gastroenterologer och tandhygienister skiljer, dock förefaller innehållet i de båda kurserna som liknande men av naturliga skäl skiljer val av vetenskaplig litteratur då båda programmen följer aktuell forskning inom respektive område.

Det är även svårt att avgöra om båda programmen innehåller lika många högskolepoäng i vetenskaplig metodik, eftersom ämnet kan ingå som en del i en annan kurs, där det inte uppenbart framgår att kursen innehåller vetenskaplig metodik, eller att rapporter och uppsatser är skrivna enligt vetenskapligt metodiskt arbetssätt.

Diskussion

Gemensamt för alla kursplaner, är att kurserna på ett eller annat sätt berör eller visar på hur människor påverkas antingen, ur ett näringsssammanhang, med fokus på hälsa och ohälsa, ur ett livsloppsperspektiv, att genom marknadsföring nå fram med ett budskap, att kunna behandla eller genom kost förändra och förbättra förutsättningar för människor eller att undersöka samhällsproblem på ett vetenskapligt sätt etc.

Innehållet i kursplanerna visar att möjlighet till samverkan eller samläsning är möjlig under utbildningen. Någon kurs har även samma kurslitteratur. Kurser där större

delar sammanfaller är ämnen som organisation och ledarskap och vetenskaplig metodik. Samverkan kring ämnen i övriga kategorier; folkhälsa, hälsa, hygien och mikrobiologi och nutrition och näringslära är möjligen en större utmaning eftersom de ligger närmre kärnämnen. Det kräver sannolikt mer arbete, inte enbart schematekniskt, utan alla inblandade måste se vinster med ett samarbete och tala sig samman kring sådant som upplägg, illustrationer och exempel.

Vad gäller samläsning av redan existerande kurser kan det vara svårt att läsa en hel kurs tillsammans, men det är möjligt att läsa delar av kurser tillsammans och delar var för sig. Det är inte tvunget att studenterna har gemensamma lärandemål eller ens gemensam kursplan. Det som behövs är schemamässiga överlappningar där viss undervisning är gemensam. En annan möjlig form för samläsning, skulle kunna vara en gemensam påbyggnadskurs på 7,5 hp efter avslutad utbildning.

Samläsning kan också ske genom samverkan kring ett gemensamt projekt. Det öppnar för att studenter kan ha med sig sina egna programförankrade fokus. Inom gastronomprogrammet finns redan sådana kurser där studenterna jobbar gruppvis i projekt och där varje student i en grupp kan ha sitt eget fokus t.ex. nutrition, marknadsföring, mattextur och så vidare. En möjlig variant av samverkan i ett projekt skulle kunna ske under studenternas VFU. Studenterna skulle kunna utgå från en problemställning eller situation som är yrkesrelevant för båda och behandla problemet från respektive utbildnings perspektiv. En annan möjlighet är att arbeta med examensarbetet tillsammans. Hur det konkret ska hanteras kräver en särskild analys, men en möjlig väg att hantera de krav som ställs på examensarbeten är att studenter kan samla in data tillsammans, göra analyser helt eller delvis tillsammans, men att studenterna sedan skriver diskussionen var för sig för att de ska kunna ta ut kandidatexamen i respektive huvudämne. Det är vanligt att examensarbetet skrivs i grupp om två, men bedömningen ska alltid ske individuellt, vilket ibland kan vara svårt, eftersom det ibland kan vara omöjligt att se den enskilda studentens bidrag. Om studenter från två skilda program istället skriver tillsammans i olika ämnen borde bedömningen av vars och ens förmågor som ska examineras kunna bedömas enklare.

Ett samarbete mellan två program innebär även att det är möjligt att lösgöra resurser för utvecklingsarbete för respektive program, och därigenom öka kvalitén på utbildningen.

Steg 2 - Analys av överlappande arbetsfält

Inledning

Denna del av rapporten handlar om att identifiera två arbetsfält inom vilka tandhygienister och gastronomer skulle kunna arbeta tillsammans.

Studien behöver en definition av arbetsfält. Arbetsfält kan vara sådant som pekas ut i styrdokument eller i marknadsföring av olika utbildningar om vilken arbetsmarknad som öppnar sig för den som har en examen från utbildningen. Arbetsfält kan också definieras empiriskt, dvs genom att undersöka var människor som gått en viss utbildning arbetar. Med socialt fält avser Bourdieu ett föränderligt område i samhället där människor och institutioner strider om något de har gemensamt, där de som är engagerade i ett fält har ett visst antal grundläggande intressen gemensamt, dvs. det som är knutet till fältets själva existens (Bourdieu 1991). Abbott (1988) använder inte ordet fält. Han talar istället om jurisdiktion. Jurisdiktion är de problemområden som en yrkesgrupp fått erkännande av från omgivningen att arbeta med, och som beskrivits tidigare kan sådant erkännande fås på tre arenor, den legala, den offentliga och på arbetsplatsen som arena. Fält blir i Abbots och Bourdieus mening fält varinom professionella har utverkat rätt att definiera problem, analysera dem och föreslå lösningar

I denna rapport avser begreppet fält, arbetsområden eller en samling arbetsuppgifter. Analysen utgår ifrån att det är möjligt att yrkesgrupper kan ha möjligt ansvar och möjliga arbetsområden som överlappar varandra helt eller delvis. Perspektivet är att gastronomer och tandhygienister, sinsemellan kan konkurrera om arbetsfält och arbetsuppgifter, eller i linje med Abbots studier samarbeta och komplettera varandra.

Jurisdiktion innebär att en profession tillerkänts rätten att utföra vissa arbetsuppgifter, och rätten att verka inom ett visst område (Abbott 1988). För tandhygienister, precis som för en del andra yrken inom hälso- och sjukvården, regleras yrkets kärnverksamhet i lag genom ett legitimationssystem. Däremot kan det finnas andra arbetsområden som kan delas och utföras av andra yrkeskategorier (Aili 2002 s17). Ett sådant exempel är tobaksavvänjning som även praktiseras inom sjukvården. Gastronomer har ingen färdig jurisdiktion på den legala arenan. De måste vinna den på den offentliga och på arbetsplatsen genom att visa vad de kan utträta. Nya yrken, menar Abbott (1988), skapas när det finns ett ledigt utrymme som inte fylls av redan existerande professioner, eller där en yrkesgrupp inte håller på jurisdiktionen (Abbott 1988). I de analyser som gjordes av projektledning när grunden för gastronomiprogrammet lades ingick just en analys av sådant ledigt utrymme, att det finns problem inom olika verksamheter där en gastronoms kompetenser kan vara lösningen.

På arbetsplatsen som arena för jurisdiktion handlar om att få kontroll över olika arbetsuppgifter (Abbott 1988 s 59-60, Aili 2002 s 19-21). På arbetsplatsen kan juris-

diktion erhållen på andra arenor dessutom lösas upp, särskilt då det råder hög arbetsbelastning (Aili 2002). Det betyder att arbetsuppgifter som en yrkesgrupp normalt sett inte utför, utan som tillhör någon annan, i perioder ändå utförs av denna yrkesgrupp.

Det kan alltså råda motsägelser mellan de anspråk som görs på den formella arenan det vill säga offentligt och juridiskt, och de anspråk som görs på den informella arenan, arbetsplatsen. Professioner löser problem, och det räcker inte alla gånger, menar Abbott, att man har en viss yrkestitel eller är legitimerad, utan villkoren för problemlösandet är mer präglade av vad de enskilda yrkesutövarna gör och hur väl de lyckas förmedla sin kompetens och lämplighet att lösa de problem som uppstår. Det som utförs på olika arbetsplatser följer med andra ord inte alltid den arbetsbeskrivning som är gjord utifrån formella arbetsbeskrivningar. Den faktiska arbetsfördelningen är oftast framförhandlad utifrån olika specifika situationer på arbetsplatsen. Abbott använder begreppet *workplace assimilation* för att beskriva denna överföring av kunskap där olika personalkategorier gör olika arbetsuppgifter som inte är strikt relaterade till det formella kompetensområdet som finns för en specifik profession (Abbott 1988).

Abbott urskiljer även olika grader av jurisdiktions. Han talar exempelvis om väl avgränsad jurisdiktions, vilket innebär att professionen har ensamrätt att verka inom ett visst yrkesområde. En annan typ är den underordnade jurisdiktions, vilket innebär att en profession blir underordnad en annan och är tvungen att följa en annans professions bestämmelser. Den dominerande professionen har vad Abbott (1988) menar intellektuell jurisdiktions, vilket betyder att man behåller den intellektuella makten över arbetsuppgiften, vilket är fallet mellan tandläkare och tandhygienister. Tandläkare har det odontologiska ansvaret på en klinik, eftersom det är den dominerande professionen med intellektuell jurisdiktions. Den delade jurisdiktions är en tredje typ, där yrkesgrupper delar ett fält i skilda kompetensområden (Aili 2002 s 26).

Professionsöverlappande fält

Tandhygieniststudenterna förbereds för ett yrke, medan gastronomistudenterna mer förbereds för en arbetsmarknad, där utbildningen leder fram till olika typer av arbete, beroende på vilket huvudområde man väljer som student. Gastronomernas framtida arbetsplats är därför generellt svår att beskriva och deras arbetsmarknad är bred. De kan arbeta inom många olika områden med skiftande arbetsuppgifter beroende på utbildningens inriktning, kompletterande ämnen och intresseområden. Tandhygienisten innehar legitimation och i uppdraget/arbetsbeskrivningen ingår att utföra undersökningar och behandlingar, men den huvudsakliga uppgiften är att på olika nivåer arbeta förebyggande. Gemensamt för både gastronomer och tandhygienister är att de efter avslutad utbildning förväntas kunna arbeta med individer, grupper och organisationer, kunna identifiera samhällsproblem, samt kunna leda el-

ler delta i ett förändringsarbete i privat eller offentlig sektor eventuellt tillsammans med andra yrkeskategorier.

Som tidigare nämnts handlar rapporten om att analysera möjliga professionsöverlappande fält inom vilka gastronomer och tandhygienister kan samverka helt eller delvis. Vid konstruerandet av de två arbetsfälten, fanns inga sedan tidigare kända samarbeten mellan gastronomer och tandhygienister att utgå ifrån. Vid genomläsning av kursplanerna återkom i flera av dem nyckelord som, barn, äldre, nutrition, näring, ätande och kost, och utifrån dessa begrepp, samt en idé om vad dessa professioner kan ha gemensamt, konstruerades två tänkta arbetsfält;

- Barn och ungdomar, kostplanering och oral hälsa
- Äldre, nutrition och oral hälsa

De konstruerade arbetsfälten visar på samarbetsytor, vilket kommer försöka åskådliggöras med citat från några av kursplanerna.

Tandhygienisten möter i arbetet inom tandvården olika individer i olika åldrar. Därför ingår det i tandhygienistens kompetensområde, kunskap om de olika åldersförändringarna i hälsa och sjukdom kopplat till individen som helhet samt som en integrerad del i den orala hälsan. Gastronomer har också kunskap om hur förutsättningarna förändras genom livets olika skeden. Fokus ligger på nutrition, kost mat och måltider ur ett livsrytmsperspektiv, eftersom behovet av energi och näring varierar genom livet, liksom sårbarheten och risken för att drabbas av ohälsa.

Tandhygienister ska på ett professionellt sätt kunna bemöta och behandla barnpatienter oavsett i vilken utvecklingsfas de befinner sig. En stor del av det förebyggande arbetet när det gäller barn, handlar förutom tandvårdsvanor att diskutera kost och kostvanor med barn och föräldrar. Dessa hälsofrämjande insatser börjar i regel redan på barnvårdscentralen, ett arbete där gastronomer mycket väl skulle kunna vara inblandade.

I utbildningen till gastronom behandlas fenomen relaterade till hälsa och ätande för varje åldersfas. Tandhygienister studerar hur näringsbrist under tändernas utveckling bidrar till oral ohälsa.

”Kursen syftar till att ge förståelse för hur näringsbehov påverkas av biologiska förändringar vid olika åldrar, från livets början till sen ålderdom/.../För varje åldersfas behandlas fenomen relaterade till ätande och hälsa, t ex amning, avvänjning, matvägran, ätstörningar och problem att äta” (NL400G).

”Kursen syftar till att studenten ska inhämta fördjupade kunskaper om hur den orala hälsan är relaterad till allmänhälsan ur ett livsrytmsperspektiv/.../ kunna förklara nutritionens betydelse för oral hälsa samt för livsrelaterade sjukdomar som kan påverka den orala hälsan” (OH8344).

Tandhygienistens kompetensområde omfattar munhälsovård i alla åldersgrupper. Inom gruppen äldre har behovet av munhälsovård ökat under senare år och en fortsatt ökning kommer att ske även framöver. En god oral hälsa har betydelse för ätande, men även för den allmänna hälsan, och även äldre personer ska kunna njuta av en god måltid. Smärta och obehag från tänder, munslemhinnor och käkleder kan påverka hur ofta man äter och mängden mat som intas. Det kan också innebära att valet av mat ändras från mer tuggkrävande föda till en fiberfattig kost, vilket kan vara negativt ur närings synpunkt. Det är viktigt att äldre som på grund av näringsbrist intar många måltider per dag, dels har goda munvårdsåtgärder för att sjukdomar i munhålan ska undvikas och dels att kosten är väl sammansatt ur närings synpunkt utan att för den delen innehålla för mycket socker (Andersson 2009).

Saliven och tänderna har också betydelse för munhälsa och ätande, dels för att individen ska kunna bearbeta maten, men också för att kunna avsmaka och avnjuta en måltid. Med stigande ålder försämras förmågan att uppfatta smaker, vilket innebär att övriga sinnen behöver stimuleras för en god aptit och för att kunna njuta av en god måltid. Det är också viktigt att öka förståelsen för hur mat och måltid samspelar med föreställningar om identitet, ursprung, klass och genus.

”kunna redogöra för karies epidemiologi samt faktorer som kan innebära ökad kariesrisk hos äldre individer/.../kunna anpassa kariesförebyggande åtgärder med inriktning på äldre individer” (OH8253).

”kunna tillämpa en metod för kostregistrering/.../kunna tillämpa Svenska näringsrekommendationer och tillaga måltider i relation till dem/.../kunna motivera kostens sammansättning utifrån individens ålder, kön och fysisk aktivitet” (NL201G).

De tänkta fälten är relativt breda och möjliga arbetsuppgifter där i är många. I det första fältet är tandhygienisten relativt fri i sitt yrkesutövande och är enbart styrd i sitt agerande genom kravet på att arbeta förebyggande. Vad gäller det andra fältet, är det för tandhygienisten helt beroende på vilken grupp av äldre de arbetar med. Handlar det om friska äldre och det friska åldrandet, och uppgiften innebär att arbeta hälsofrämjande gäller samma regler som i det första fältet. Handlar det däremot om det sjuka åldrandet och arbetet ska utföras på ett boende i form av uppsökande verksamhet är tandhygienisten styrd av samma regler som om patienten hade suttit i behandlingsstolen.

Gastronomer är inte enligt lag styrda av ett legitimationssystem och har lov att vara kreativ i sitt förfarande, däremot finns annan typ av styrning beroende på hur arbetsuppgiften ser ut, som regler för livsmedelshantering samt att de får anpassa sig till regler som finns där de befinner sig. Vad gäller de tänkta fälten i föreliggande rapport är gastronomen styrd av att till exempel följa de svenska näringsrekommendationerna och eventuellt ta hänsyn till livsmedelshantering om det handlar om

kostplanering i barnomsorg och skola. Sedan kan det finnas andra aspekter att ta hänsyn till, vilka inte är reglerade i form av lagar eller föreskrifter.

Som nämns ovan, är tandhygienistyrkets kärnverksamhet reglerat i lag genom ett legitimationssystem, medan andra arbetsområden kan delas och utföras av andra yrkeskategorier. En del av de arbetsområden som kan delas med andra yrkeskategorier, som t.ex. den del av den förebyggande verksamheten som rör kost och matvaror, tillhör gastronomernas kärnverksamhet. Frågan är här om det går att få någon samsyn på vilka områden som överlappar, vad som kan ses vara gemensamma arbetsuppgifter och vad som är professionsspecifika uppgifter.

De arbetsuppgifter som kan delas av både gastronomer och tandhygienister faller under den delade jurisdiktionen där professionerna har rådgivande funktioner till varandra, medan de områden som rör respektive professions kärnverksamhet är professionerna är underordnade varandra i olika situationer genom den underordnade jurisdiktionen och hanterar detta genom att göra anspråk på intellektuell jurisdiktion, vilket i förlängningen legitimerar respektive profession. Det innebär att professionen behåller den intellektuella makten över arbetsuppgiften. Jurisdiktion handlar både om att sträva efter att få kontroll över önskade arbetsuppgifter men även att göra sig av med oönskade. Abbott uttrycker det som: *"In the workplace, jurisdiction is a simple claim to control certain kinds of work"* (1988, s.64). Det handlar med andra ord om att upprätthålla gränserna till andra kårer och yrkesutövare (Abbott 1988, Aili 2002).

Det finns många problem som kan uppstå vid ett eventuellt samarbete. Olika syn på kunskap kan vara ett av dem. Vilka anspråk de inblandade yrkeskategorierna kommer att göra på olika arbetsuppgifter, kommer dels att bero på uppgiftens natur, dels på vilka konsekvenser det får att överlåta utförandet av en uppgift till en annan yrkeskategori, men det kan även handla om hur respektive professioner legitimeras och hur deras professionella identiteter bevaras och/eller utvecklas. Samtidigt som strävan är att arbeta professionsöverskridande där olika personer kommer in med sina erfarenheter, sätts den egna professionens intressen i förgrunden och man kämpar för att upprätthålla sina gränser till andra kårer och yrkesutövare. Vem som slutligen "vinner" rätten att få ansvar över vissa uppgifter kan komma att handla om vem som bäst argumenterar för det egna utrymmet och den egna kompetensen för varför just den egna professionen är lämpad för ett särskilt fält. Emellertid måste man ändå ha i åtanke vad de professionella kan tänkas tillföra till de tänkta arbetsfälten och vilka olika former av samverkan som skulle kunna fungera.

Problemlösningsprocessen som Abbott beskriver den utgörs av diagnos, inferens och behandling. I grova drag handlar det om att verksamheten identifierar ett problem, definierar problemet och inhämtar därefter information om problemet för att kunna lösa det (Abbott 1988).

Både munhälsa och hälsa har i stort sett förbättrats hos befolkningen, men det finns områden inom samhällsodontologi och folkhälsovetenskap där insatser måste läggas för att uppnå hälsofrämjande resultat. Gastronomer och tandhygienister kan vara utmärkta resurser i detta arbete. Tandhygienister når en stor del av befolkningen via årliga besök, medan gastronomer mer använder sig av hälsokommunikation inom mat och måltid i sociala medier.

Enligt Abbott (1988) är det också viktigt att professioner inte utvidgar sina arbetsfält alltför mycket eftersom kunskapsbasen då måste täcka ett större område, vilket i sin tur gör att professionen försvagas (Abbott 1988).

Slutsats

Båda utbildningarna har skrivit fram vikten av lagarbete och samverkan med andra yrkesgrupper som examensmål i utbildningsplanen. Detta står inte att läsa i examensordningen för kandidatexamen utan enbart i yrkesexamina för tandhygienistexamen. För gastronomerna, som inte är styrda av förordningen i denna fråga har examensmålet tillkommit efter en bedömning av den arbetsmarknad som väntar en gastronom och som ställer krav på professionsövergripande samarbete. Detta skulle kunna innebära att utifrån de professionsöverlappande fält som har identifierats, kan studenterna tränas i att samverka över professionsgränserna redan under utbildningen, vilket i sin tur bidrar till att båda programmen i sina utbildningsplaner kan skriva fram att man som student redan under utbildningstiden aktivt tränas i att samverka med andra yrkesgrupper.

Referenser

- Abbot, A. (1988). *The System of Professions – An Essay on the Division of Expert Labor*. The University of Chicago.
- Aili, C. (2002). *Autonomi, styrning och jurisdiktion – Barnmorskors tal om arbetet i mödravårdsvården*. Pedagogiska institutionen, Stockholms universitet.
- Andersson, P. (2009). *Omvårdnadens grunder – Hälsa och ohälsa*. Red: A-K, Edberg, & H, Wijk. Studentlitteratur AB.
- Björngren Cuadra, C. (2005). *Tandhygienisters arbete med patienter i ett mångkulturellt sambälle - en studie av migrationsrelaterade frågeställningar och samtal*. Diss. Malmö högskola. Malmö: IMER.
- Bourdieu, P. 1991. "Några egenskaper hos fälten", i Kultur och kritik. *Anföranden av Pierre Bourdieu*. s127-133 Daidalos, Göteborg.
- Bäckström, S., Engströmer, B. & Söderberg, I. (1986). *Tandsköterske- och tandhygienistyrkenas framväxt, etablering och förändring under 1900-talet*. Utbildningsnämnden Stockholms Läns Landsting.
- Ekholm, M. (2004). Lärare, professionalitet och yrkeskvalitet. I Lärarförbundet: *Lärarprofessionalism – om professionella lärare*, s 7-13. Stockholm: Lärarförbundet.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (EK102G) Ekonomi-introduktion inom mat- och måltidskunskap. Dnr: U2012-242-1737. Fastställd av Utbildningsnämnden för lärande och miljö 2012-09-25.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (ME102G) Forskningsmetodik för gastronomer. Dnr: U2013-242-182. Fastställd av Utbildningsnämnden för lärande och miljö 2013-01-18.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (OH8124) Grundläggande humanbiologi. Dnr: U2013-242-924. Fastställd av Utbildningsnämnden för hälsa och samhälle 2013-05-07.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan(OH8344) Humanbiologi i samverkan med oral hälsa. Dnr: U2012-242-2061. Fastställd av Utbildningsnämnden för hälsa och samhälle 2012-12-20.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (OH8223) Humanbiologi och oral hälsa med fokus på äldre personer. Dnr: U2013-242-926. Fastställd av Utbildningsnämnden för hälsa och samhälle 2013-05-07.

- Högskolan Kristianstad. Kursplan (OH8113) Introduktion till oral hälsa.
Dnr: 1415/333-11. Fastställd i nämnden 2011-06-20.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (KO100G) Kreativitet och organisation.
Dnr: U2012-242-43. Fastställd av Utbildningsnämnden för lärande och miljö 2011-12-29.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (LB200G) Livsmedelsmikrobiologi. Dnr:
2133/333-10. Fastställd i nämnden 2010-12-14.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (MM114G) Matlagning med inriktning mot gastronomi. Dnr: U2012-242-1136. Fastställd av Utbildningsnämnden för lärande och miljö 2012-07-30.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (NM121G) Matallergi och intolerans.
Dnr: U2012-242-1075. Fastställd av Utbildningsnämnden för lärande och miljö 2012-06-13.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (MT113G) Mat och måltider ur ett tvärvetenskapligt perspektiv. Dnr: 1433/333-11. Fastställd i nämnden 2011-06-28.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (NM111G) Näringsfysiologi. Dnr:
U2012-242-1137. Fastställd av Utbildningsnämnden för lärande och miljö 2012-07-30.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (NL201G) Näringslära I. Dnr: U2012-242-453. Fastställd av Utbildningsnämnden för lärande och miljö 2012-03-08.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (NL400G) Näringslära II-Samhälle och folk-hälsa. Dnr: 787-333/11. Fastställd i nämnden 2011-04-07.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (OH8253) Oral hälsa, inkluderar examensarbete. Dnr: 2640/333-11. Fastställd i nämnden 2011-12-03.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (OH8314) Oral hälsa med fokus på vetenskaplig metodik. Dnr: U2013-242-360. Fastställd av Utbildningsnämnden för hälsa och samhälle 2013-02-05.
- Högskolan Kristianstad. Kursplan (OH8324) Oral hälsa ur ett folkhälsoperspektiv. Dnr: U2013-242-425. Fastställd av Utbildningsnämnden för hälsa och samhälle 2013-02-20.

Högskolan Kristianstad. Kursplan (OH8275) Organisation och ledarskap inom tandhygienistens arbetsområde. Dnr: U2012-242-2025. Fastställd av Utbildningsnämnden för hälsa och samhälle 2012-12-13.

Högskolan Kristianstad (2012). Lokal examensordning med allmänna bestämmelser. Dnr: 2012-114-173. Fastställd av högskolestyrelsen 2012-04-13

Högskolan Kristianstad. Sektionen för Hälsa och Samhälle – Verksamhetsuppdrag 2012. Nr 116/11

Högskolan Kristianstad (2006). Utbildningsplan Gastronomiprogrammet. Dnr: 952/333-10. Fastställd av nämnden 2010-05-18.

Högskolan Kristianstad (2006). Utbildningsplan Tandhygienistprogrammet. Dnr: 1416/333-06. av utbildnings- och forskningsnämnden 2006-10-11

Regeringens proposition. 1997/98:114. Stockholm den 5 mars 1998

Samtal med Arne Halling 2013-03-28

Samtal med Eva Svederberg 2013-01-16

SFS 1993:100. Högskoleförordningen. Svensk författningssamling (elektronisk) <http://www.riksdagen.se/>

SFS 2009:1037 Lag om ändring i högskolelagen (1992:1434). Utfärdad den 22 oktober 2009 (elektronisk) <http://www.lagboken.se/dokument/andring-sfs/>

STHF – Sveriges Tandhygienistförening (2012). Ministerns svar angående förlängd tandhygienistutbildning. Läst 2013-08-19. (Elektronisk). Tillgänglig: <http://www.tandhygienistforening.se/>

Bilaga 1

Gastronomiprogrammets kurser

Kurser markerade med asterix ingår i huvudämnet.

- År 1 Matlagning med inriktning mot gastronomi* (15 hp)
 Mat och måltider ur ett tvärvetenskapligt perspektiv* (15 hp)
 Näringslära I* (7,5 hp)
 Livsmedelskemi* (7,5 hp)
 Livsmedelsvetenskap* (7,5 hp)
 Livsmedelsmikrobiologi* (7,5 hp)
- År 2 Sensorik* (7,5 hp)
 Kvalitetsledning och HACCP *(7,5 hp)
 Ekonomi och entreprenörskap (7,5 hp)
 Kreativitet och organisation (7,5 hp)
 Tillämpad produktutveckling och Livsmedelstekniska processer *(15 hp)
 Mat- och måltidskunskap i praktisk tillämpning* (VFU) (7,5 hp)
 Näringslära II - Folkhälsa* (7,5 hp)
- År 3 Valbara kurser som ges på programmet i mån av tillräckligt antal sökande:
 Mat, nutrition och hälsa (30 hp varav 7,5 hp VFU)
 Livsmedelskunskap med inriktning kemi och mikrobiologi (30 hp varav 7,5
hp VFU) Kultur och kommunikation av mat och måltider (30 hp varav 7,5
hp VFU)
 Obligatoriska kurser:
 Forskningsmetodik (7,5 hp)
 Examensarbete* (15 hp)
 Måltidskreation*(7,5 hp)

Tandhygienistprogrammets kurser

- År 1 Introduktion till oral hälsa, 15 hp
 Grundläggande humanbiologi, 15 hp
 Grundläggande oral hälsa, 22,5 hp
 Kliniskt tillämpad oral hälsa – unga patienter, 7,5 hp
- År 2 Oral hälsa för promotion och behandling 7,5 hp
 Humanbiologi i samverkan med oral hälsa med fokus på äldre, 7,5 hp
 Kliniskt tillämpad oral hälsa - vuxna patienter I, 7,5 hp
 Odontologi 7,5 hp
 Oral hälsa, 15 hp (inkluderar examensarbete)
 Kliniskt tillämpad oral hälsa - barnpatienter, 7,5 hp
 Organisation och ledarskap inom tandhygienistens arbetsområde 7,5 hp

År 3 Oral hälsa med fokus på vetenskaplig metodik 7,5 hp
Oral hälsa ur ett folkhälsoperspektiv, 15 hp
Kliniskt tillämpad oral hälsa - vuxna patienter II, 7,5 hp
Humanbiologi i samverkan med oral hälsa, 7,5 hp
Kliniskt tillämpad oral hälsa – vuxna patienter III V, 7,5 hp
Oral hälsa Examensarbete 15 hp

Bilaga 2

Gastronomiprogrammet:

Område 1: Folkhälsa, hälsa

Kurs	Delar av kurs	Kursens syfte eller delar av kursens syfte	Innehåll eller delar av kursens innehåll	Kursmoment	Grupp/individuellt	Kunskap & förståelse eller delar därav	Färdighet & förmåga eller delar därav	Värderingsförmåga & förhållningssätt eller delar därav
NL400G Näringslära II-Samhälle och folkhälsa Dnr: 787-333/11	Delar av kurs	Kursen syftar till att ge förståelse för hur näringsbehovet påverkas av biologiska förändringar vid olika åldrar, från livets början till sen ålderdom osv.	Förståelse för nutrition, kost, mat och måltider ur ett livscykelperspektiv. Näringsbehov för olika åldrar, folkhälsoperspektiv.	Föreläs. Seminare-disk.	Grupp/individuellt	<ul style="list-style-type: none"> beskr. bet. av näring, mat, måltid och kost för välbef. och hälsa i olika åldrar samt ge ex på faktorer som påverkar ätandet ge ex på sociala faktorer som påverkar ätandet kunna presentera offentliga kost- och näringsrekommendationer 	<ul style="list-style-type: none"> kommunicera betydelsen av näringsstillförsel, och måltider för hälsan i olika åldrar ur ett salutogent perspektiv identifiera betydelsen av dygnsrytm, sömn, stress och fysisk aktivitet för närings-tillstånd och hälsa i olika åldrar 	<ul style="list-style-type: none"> granska budskap från livsmedelsproducenter och myndighet ang. Näringsrek, produkter, mat och hälsa riktade mot olika åldersgrupper.
NM121G Matallergi och intolerans Dnr: U2012-242-1075	Delar av kurs	Ge kunskap om hur matallergier och intoleranser påverkar kroppen, vilka livsmedel som kan användas etc	Matallergier och födoämnesintolerans samt konsekvenser för hälsa och matlagning. Hur immunförsvaret interagerar med ämnen i våra livsmedel etc.	Nätbaserad föreläs. Disk.forum	Individuellt	<ul style="list-style-type: none"> förklara bakgrunden till vanliga matallergier och födoämnesintoleranser och hur de påverkar hälsan kunna välja livsmedel utifrån allergi, intolerans och märkning av livsmedel ge råd vid matlagning med ersättande livsmedel 	<ul style="list-style-type: none"> sammaföra interaktioner mellan immunförsvaret och näringsämnen i maten kunna urskilja brister i specialdieter samt föreslå ersättande livsmedel kunna tillämpa svenska näringsrek. för en vald matallergi. 	<ul style="list-style-type: none"> kunna stödja individer i planering av måltider anpassade efter deras allergi eller intolerans

Tandhygienistprogrammet:

Område 1: Folkhälsa, hälsa

Kurs	Delar av kurs	Kursens syfte eller delar av kursens syfte	Innehåll eller delar av kursens innehåll	Kursmoment	Grupp/individuellt	Kunskap & förståelse eller delar därav	Färdighet & förmåga eller delar därav	Värderingsförmåga & förhållningssätt eller delar därav
OH8223 Humanbiologi och oral hälsa med fokus på äldre personer Dnr: U2013-242-926	?	studenterna ska utveckla grundläggande kunskaper inom det human- biologiska området relaterat till allmänna och orala hälsotillstånd hos äldre personer samt hur detta påverkar deras livssituation.	Stud. ska tillägna sig grundl. Kunskaper om hälsa och ohälsa hos äldre personer samt hur ohälsa påverkar deras situation	föreläs grupparb seminarie case- metodik	Grupp/ individuellt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ beskriva äldre personers livssituation där såväl det friska som det sjuka beaktas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bedöma hur medicinsk och farmakologisk behandling vid olika sjukdomstillstånd kan påverka en individs orala hälsotillstånd. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ värdera förmågan hos äldre individer att utföra egenvård i förhållande till orala sjukdomar och problem ▪ uppfatta olikheter hos äldre för att bemöta dessa på ett professionellt sätt
OH8324 Oral hälsa ur ett folkhälso-perspektiv Dnr: U2013-242-425	?	Utveckla kunskaper inom folkhälsovetenskap och hälsofrämjande arbete samt utveckla kunskaper om oral hälsa ur ett samhällsodontologiskt perspektiv	Samhällsodontologi Folkhälsovetenskap Hälsofrämjande arbete Undervisning	grupparb föreläs seminarie	Grupp/ individuellt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ reflektera över folkhälso-problem och deras påverkan på oral hälsa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ planera och genomföra undervisning om bedömning av munhälsa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ synliggöra ojämligheter i hälsa ▪ såväl nationellt som globalt ▪ relatera begreppen hälsa, oral hälsa och hälsofrämjande arbete ur ett holistiskt perspektiv

Gastronomiprogrammet:

Område 2: Hygien & Mikrobiologi

Kurs	Delar av kurs	Kursens syfte eller delar av kursens syfte	Innehåll eller kursens innehåll	Kursmoment	Grupp/individuellt	Kunskap & förståelse eller delar därav	Färdighet & förmåga eller delar därav	Värderingsförmåga & förhållningssätt eller delar därav
MM114G Matlagning med inriktning mot gastronomi Dnr: U2012-242-1136	Moment 2	Utv. kunskaper i råvaruhantering på ett hygieniskt riktigt sätt	Moment 2: Grundläggande livsmedels- hygien och följder av bristande hygien.				Kunna handha livsmedel och utrustning på ett säkert och hygieniskt riktigt sätt.	Kunna förklara följder av bristande hygien.
LB200G Livsmedelsmikrobiologi Dnr: 2133/333-10	Delar av innehållet		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundläggande kunskaper om mikroorganismer. ▪ Livsmedelsburna sjukdomar och för- giftningar, smittspridning samt hygienens betydelse för livsmedelskvaliten 	Föreläs. Lab. Seminarium	Grupp/ individuellt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kunna förklara grunderna till mikrobiologiska begrepp ▪ Kunna beskriva mikroorganismers egenskaper, förekomst och funktion ▪ Kunna redogöra för mikroorganismernas betydelse inom livsmedelshygen och livsmedelsburna infektioner 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kunna presentera egna slutsatser analyser och resultat från ett experiment i form av en skriftlig rapport så att en person insatt i ämnet kan följa och få liknande resultat 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kunna analysera och värdera olika mikrobiologiska frågeställningar utifrån litteratur och föreläsningar.

Tandhygienistprogrammet:

Område 2: Hygien & Mikrobiologi

Kurs	Delar av kurs	Kursens syfte	Innehåll	Kursmoment	Grupp/individuell	Kunskap & förståelse	Färdighet & förmåga	Värderingsförmåga & förhållningssätt
OH8124 Grundläggande humanbiologi Dnr: U2013-242-924	Del av kurs	studenten ska utv grundl. humanbiologiska kunskaper som krävs för.....	<ul style="list-style-type: none"> Medicinsk mikrobiologi, immunologi och hygien 	Föreläs. Grupparb Redovisn.	Grupp/individuell	<ul style="list-style-type: none"> Kunna beskriva olika mikroorganismers uppbyggnad, metabolism, och betydelse för uppkomst av infektion samt över-siktligt beskriva immunsystemet Kunna beskriva principer för hygien och smittskydd vid en tandvårdsmottagning 	<ul style="list-style-type: none"> Kunna beskriva principer för hygien och smittskydd vid en tandvårdsmottagning 	

Gastronomiprogrammet:

Område 3: Näringslära, nutrition

Kurs	Delar av kurs	Kursens syfte eller delar av kursens syfte	Innehåll eller kursens innehåll	Kursmoment	Grupp/individuell	Kunskap & förståelse eller delar däruv	Färdighet & förmåga eller delar däruv	Värderingsförmåga & förhållningssätt eller delar däruv
NL201G Näringslära I Dnr: U2012-242-453	Stora delar av kursen	Kursen get en introduktion till grunderna i näringslära och näringsfysiologi	Introduktion till näringslära och näringsfysiologi. Kroppens samman-sättning och hantering av näringsämnen. Behov avnäringämnen och förekomst.....	Föreläs, grupparb, exp.mat redovisn....	Grupp/individuell	<ul style="list-style-type: none"> Kunna redogöra för funktion av näringsämnen och viktiga näringskällor Kunna redogöra för orsaker till och konsekvenser av malnutrition Kunna redogöra för kroppens sammansättning, absorption av näringsämnen.... 	<ul style="list-style-type: none"> Kunna tillämpa en metod för kostregistrering Kunna tillämpa och tilläga måltider i relation till Svenska näringsrekommendation 	<ul style="list-style-type: none"> Kunna värdera och reflektera över matvanor utifrån Svenska näringsrekommendation
NL400G Näringslära II-Samhälle och folkhälsa Dnr: 787-333/11	Del av kurs	Står ej angivet	Ge förståelse för hur näringsbehovet påverkas av biologiska förändringar vid olika åldrar, från livets början till sen ålder-dom. I kursen inte-greras ett biologiskt...	Föreläs. seminarie-disk.	Grupp/individuell	<ul style="list-style-type: none"> Kunna beskriva betydelsen av näring, mat, måltid och kost för välbefinnande och hälsa i olika åldrar..... 	<ul style="list-style-type: none"> Kunna kommunicera betydelsen av näringsstillförsel och måltider för hälsan i olika åldrar ur ett salutogent, hälsostärkande perspektiv 	
NM111G Närings-fysiologi Dnr: U2012-242-1137	Delar av kurs	Ge en fördjupad förståelse för	Ge fördjupade kunskaper om energier	föreläs övn. Lab via kurs-	Individuell	<ul style="list-style-type: none"> kompl brister i kosthållning i normalkosten och 		<ul style="list-style-type: none"> urskilja brister i avvikande dieter samt föreslå ersättande

		<p>de faktorer som styr individens kost och näringsbehov och att kunna kritiskt granska nya forskningsrön.</p>	<p>omsättning och näringsämnenas funktion, hur och var olika energigivande ämne och näringsämnen</p>	<p>plattformen disk, uppgiftdj, arb</p>		<p>de vanligaste sjukrelaterade till matens omsättning och näringsämnenas omsättning från mag- tarmkanalen till cellen</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ge ex på faktorer som styr energibehovet i varierande situationer 	<p>livsmedel</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ visa på kroppens behov av vätska och de faktorer som påverkar vätskebehovet osv 	<p>kön och fysisk aktivitet</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ kategorisera näringsstatus utifrån orsak tex matvanor eller metabol dysfunktion
--	--	--	--	---	--	--	--	---

Tandhygienistprogrammet:

Område 3: Näringslära, nutrition

Kurs	Delar av kurs	Kursens syfte eller delar av kursens syfte	Innehåll eller delar av kursens innehåll	Kursmoment	Grupp/individuell	Kunskap & förståelse eller delar därav	Färdighet & förmåga eller delar därav	Värderingsförmåga & förhållningssätt eller delar därav
OH8124 Grundläggande humanbiologi Dnr: U2013-242-924	Del av kurs	studenten ska urva grund humanbiologiska kunskaper som krävs för.....	<ul style="list-style-type: none"> Näringsfysiologi och kostens betydelse för munhålan och saliven 	Föreläsning, grupparb, redovisning.	Grupp	<ul style="list-style-type: none"> Kunna redogöra för näringsämnenas betydelse för tänder, munhåla och saliv. 		
OH8344 Humanbiologi i samverkan med oral hälsa Dnr: U2012-242-2061	Del av kurs	Stud. ska inhämta fördj. kunskaper om hur den orala hälsan är relaterad till allmänhälsan ur ett livslöppsperspektiv	Nutrition, vårdrelaterade sjukdomar, äldre och tandhälsa	Föreläsning, grupparb, case-metodik	Grupp	<ul style="list-style-type: none"> Förklara nutritionens betydelse för sjukdomar och problem med den orala hälsan som kan ha betydelse för nutritionssintaget 	<ul style="list-style-type: none"> i samverkan med berörda personer planera munhälsoåtgärder till patienter som har nedsatt allmänhälsa 	<ul style="list-style-type: none"> analysera den orala hälsans betydelse i förhållande till kön, etnicitet, ålder allmänsjukdomar och nutritionssstatus.

Gastronomiprogrammet:

Område 4: organisation och ledarskap, entreprenörskap, ekonomi

Kurs	Del av kurs	Kursens syfte eller delar av kursens syfte	Innehåll eller delar av kursens innehåll	Kursmoment	Grupp/individuellt	Kunskap & förståelse eller delar därav	Färdighet & förmåga eller delar därav	Värderingsförmåga & förhållningssätt eller delar därav
EK102G Ekonomi-introduktion inom mat- och måltidskunskap Dnr: U2012-242-1737	Del av kursen	studenterna skall få grundläggande kunskap om begrepp och problem inom företags-ekonomi och nationalekonomi. Stud ska tränas i att kunna använda sin kunskap för att själv utforma och presentera lösningar i form av en affärsplan för företag eller org, privat eller offentlig.	Intr. till samhälls-ekonomiska begrepp och problem. Översikt av insatser i moderna marknads. Översikt av elementära företagsek. begrepp Introd. marknadsföring och strategi.....	Föreläs. Sem. Handl gruppöv. Studieproj. av org. Företag redovisn	Grupp	<ul style="list-style-type: none"> Visa kunskap och förståelse för centrala begrepp och modeller inom företagsekonomi och samhällsekonomi Visa kunskap och förståelse för de förutsättningar som gäller för proj.org. samt entreprenörskap 	<ul style="list-style-type: none"> Kunna strukturera och analysera problem som kan uppkomma i företagande och entreprenörskap..... 	<ul style="list-style-type: none"> Kunna kritiskt analysera och bedöma presentationer, beskrivningar och analyser av företag och organisationer
KO100G Kreativitet och organisation Dnr: U2012-242-43	Moment 1	Belysa hur ledarskap och organisation främjar den kreativa och innovativa processen i arbetet	<ul style="list-style-type: none"> Grundl organisations teori Projektorg. och projektarb. olika roller Arbetsmiljö och ledarskap med konflikthantering, motivation, gruppsykologi 	Föreläs. och övn.	Individuellt	<ul style="list-style-type: none"> Självständigt redogöra för grundläggande kunskaper i organisations teori Självständigt redogöra för grundläggande kunskaper i ledarskap Självständigt redogöra för grundläggande kunskaper i konflikt- hantering och gruppprocesser 	<ul style="list-style-type: none"> Tillämpa grundläggande teorier om ledarskap, konflikthantering och gruppprocesser i arbetsrelaterade sammanhang 	<ul style="list-style-type: none"> Analysera och problematisera förutsättningar och former för ledarskap I olika arbetsrelaterade sammanhang

Tandhygienistprogrammet:

Område 4: organisation och ledarskap, entreprenörskap, ekonomi

Kurs	Dela r av kurs	Kursens syfte eller delar av kursens syfte	Innehåll eller delar av kursens innehåll	Kurs- moment	Grupp/ individuel lit	Kunskap & förståelse eller delar därav	Färdighet & förmåga eller delar därav	Värderingsförmå ga & förhållningssätt eller delar därav
OH8275 Organisation och ledarskap inom tand-hygienistens arbetsområde Dnr: U2012-242-2025		Inhämta kunskap om tandvården som organisation samt ledarskapets betydelse för hantering av grupper och gruppsamverka n. Inhämta kunskap om teorier, modeller, begrepp inom marknadsförin g och entreprenörska p	Grupper och grupp- samverkan Ledarskap och för- ändringsprocess er Org & företagsformer inom tandvården Samtal och konflikt- hantering Marknadsföring Entreprenörska p	Grupper b föreläs sem	Grupp/ individuel lit	•Redogöra för hur tandvården kan vara organiserad •Redovisa kunskaper om samtal och konflikthantering •Redovisa kunskaper om grupper och gruppsamverkan •Beskriva teorier, modeller och begrepp som har betydelse för marknadsföringe ns roll inom tv •Beskriva entreprenörskap inom tv	•Förmåga att planera för hur det munhållsvårdand e arbetet kan bedrivas inom tandvården •Förmåga att bedriva marknads- föring inom tandhygienistens verksamhetsområ de	•Ta ställning till sin egen värde- grund i förhållande till organisation och ledarskap

Gastronomiprogrammet: grund

Område 5: Vetenskaplig metodik, forskningsmetodik, vetenskaplig grund

Kurs	Delar av kurs	Kursens syfte eller delar av kursens syfte	Innehåll eller delar av kursens innehåll	Kursmoment	Grupp/individuell	Kunskap & förståelse eller delar därav	Färdighet & förmåga eller delar därav	Värderingsförmåga & förhållningssätt eller delar därav
MT113G Mat och måltider ur ett tvärvetenskapligt perspektiv Dnr: 1433/333-11	Delar av moment 1 eller 2, eller delar av båda	Ge vägledning till akademiska studier vid Högskolan Kristianstad	Moment 1: Belysa och tillhandahålla verktyg till stöd för stud. egen lärandeprocess. Moment 2: Problematiseras mål- tidsbegreppet...	Föreläsning, seminarier, grupp-diskussioner	Grupp/individuell	<ul style="list-style-type: none"> Kunna identifiera vetenskapligt arbete och tänka kritiskt. Kunna definiera olika vetenskapstraditioner och synsätt som används inom..... 	<ul style="list-style-type: none"> Ha grundläggande färdigheter i att skriva vetenskapliga rapporter inom..... tillämpa praktisk retorik och olika presentationstekniker 	<ul style="list-style-type: none"> Kunna kritiskt granska vetenskaplig och populärvetenskaplig text inom.....
ME102G Forsknings-metodik för gastronomer Dnr: U2013-242-182	Allmänna vetenskapliga metoder.	Ge stud. en teoretisk ram inför exarb. Genom studier i vetenskapsteori och forskningsmetodik ges stud. redskap för att behärska projektarb alla faser.	Fördj. av studier i forskningsmetodik vad gäller design av studie, insamling av kval. och kvan. Data av relevans för.....samt bearbetning och analys, tolkning och presentation av resultat. I samband.....	Föreläsning, seminarier, övn.	Individuell	<ul style="list-style-type: none"> Ha kunskap i design av studie, kval och kvan metod relevant för.. Förstå innebörden av skillnaden mellan olika typer av studiedesign och tillämpliga metoder för insaml. och bearbetning av data som har relevans för.... 	<ul style="list-style-type: none"> Kunna visa förmåga att använda bibliotekets inf. resurser inom aktuellt problem, söka i databaser och tidskrifter, och att korrekt referera till löpande text och i källförteckning 	<ul style="list-style-type: none"> Kritiskt kunna granska en vetenskaplig avhandling Kunna värdera forskning utifrån etiska överväganden Kunna värdera forskning utifrån överväganden om design

Tandhygienistprogrammet: grund

Område 5: Vetenskaplig metodik, forskningsmetodik, vetenskaplig

Kurs	Delar av kurs	Kursens syfte eller delar av kursens syfte	Innehåll eller delar av kursens innehåll	Kursmoment	Grupp/individuellt	Kunskap & förståelse eller delar därav	Färdighet & förmåga eller delar därav	Värderingsförmåga & förhållningssätt eller delar därav
OH8113 Introduktion till oral hälsa Dnr: 1415/333-11	Del av kurs		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vetenskapsmetodik ▪ Granskning av vetenskaplig litteratur 	Föreläsning, enskilt arb.	Grupp/individuellt		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kunna använda systematiska inf.sökn. manuellt och data-baserat ▪ Ha förmåga att genomföra en uppgift med relevans för oral hälsa såväl muntligt som skriftligt där uppg. Skrivs en vetenskapl. metodiskt arbetsätt 	
OH8253 Oral hälsa, inkluderar examensarbete Dnr: 2640/333-11	Tema 2	Står ej angivet	Tema 2: Vetenskapsteori Vetenskaplig metodik Litteraturstudie inom oral hälsa	Grupparb föreläsning sem.	Grupp		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Välja relevant vetenskaplig litteratur genom elektroniska söknings- i databaser..... ▪ Tillämpa ett forskningsmetodiskt arbetsätt och skriva ett vetenskapligt arbete med god läsbarhet, logisk uppbyggnad och relevans för..... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kunna jämföra val av vetenskaplig litteratur och forskningssetiska ställnings-tagande ▪ Ta ställning till vetenskapliga frågeställningars relevans för tandhygienistens yrkesområde ▪ I dialog ge och ta emot konstruktiv kritik

<p>OH8314 Oral hälsa med fokus på vetenskaplig metodik Dnr: U2013-242-360</p>	<p>Allmänna vetenskapl metoder</p>	<p>utveckla fördjupade kunskaper om vetenskapsteorier och vetenskapligt arbete samt arbeta fram en projektplan inom området oral hälsa.</p>	<p>Kvan och kval forskningsmetoder med inriktning mot..... Forskningsetik Statistiska metoder Kval analysmetoder Projektplanering</p>	<p>Grupparb föreläs sem. Projektplan skrivs inför c-uppsats</p>	<p>Grupp/individuellt</p>	<p>Redogöra för olika kvan och kval forskningsmetoder samt förklara relevanta begrepp för dessa metoder •Förklara och skilja på deskriptiv och grundläggande analytisk statistik •Beskriva tillvägagångssätt med en textanalys</p>	<p>Förmåga att planera ett projekt utifrån forskningsprocessens delar för undersökning av ett problem inom oral hälsa</p>	<p>Förmåga att diskutera och värdera olika forskningsmetoder Förmåga att värdera och argumentera för olika forskningsetiska ställnings-taganden Tillämpa ett kritiskt förhållningssätt vid granskning av forskningsrapporter Förmåga att kritiskt granska och värdera eget och andra stud projektplaner</p>
<p>OH8363 Examensarbete i oral hälsa Dnr: U2012-242-1916 MM173G Examensarbete mat- och måltidskunskap Dnr: U2012-242-42</p>								

