



# GÖTEBORGS UNIVERSITET

INSTITUTIONEN FÖR MAT, HÄLSA OCH MILJÖ **MHM**

<h1>ÖPPET HUS</h1>	
<p>INSTITUTIONEN FÖR MAT, HÄLSA OCH MILJÖ</p> <p><b>MHM</b></p>	<p><b>Välkommen!</b> Lördagen den 5 april kl.11-14 Pedagogen, hus C Läroverksgatan 5 <a href="http://www.mhm.gu.se">www.mhm.gu.se</a></p>
<p>Grundutbildning vid MHM</p> <ul style="list-style-type: none"><li>*Kostekonom</li><li>*Kost- och friskvård</li><li>*Restaurangmanager</li><li>*Hem- och Konsumentkunskap</li><li>*Slojd</li></ul>  <p>GÖTEBORGS UNIVERSITET</p>	<p>“den goda smaken”</p> <p><b>MHM</b> visar sin forskning och grundutbildning genom:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* studentaktiviteter</li><li>* utställningar</li><li>* guidade visningar</li><li>* bildspel</li><li>* workshop</li></ul>

# Verksamhets- plan 2008





## Innehållsförteckning

	INLEDNING
1	MÅL FÖR VERKSAMHETEN 2008
1.1	Övergripande mål
1.2	Handlingsplaner och strategier
1.3	Ledning och organisation
1.4	Studenters rättigheter och inflytande
1.5	Kvalitetsarbete
2	SAMVERKANSUPPGIFTEN
2.1	Samverkansaktiviteter
3	GRUNDUTBILDNING
3.1	Uppdrag
3.2	Rekrytering av studenter
3.3	Program
3.4	Fristående kurser
3.5	Uppdragsutbildning och konferenser
3.6	Bolognaarbetet
4	FORSKARUTBILDNING
4.1	Doktorander och finansiering
4.2	Budget
5	FORSKNING
5.1	Pågående forskningsprojekt
5.2	Nytt projekt
6	EKONOMI
6.1	Budget för året
7	PERSONAL
7.1	Personalsammansättning
7.2	Rekrytering
7.3	Systematiskt arbetsmiljöarbete
7.4	Kompetensutveckling
7.5	Information och samråd
8	ÖVRIGT
8.1	Internationalisering
8.2	Marknadsföring
8.3	Miljöarbete
8.4	Lokaler

## INLEDNING

Under 2006 förstärkte Institutionen för hushållsvetenskap sin profil mot mat, hälsa och miljö. Detta avspeglades i att institutionen bytte namn den 1 juli 2006 till **Institutionen för mat, hälsa och miljö (MHM)**.

Slöjdläroverutbildningen ligger kvar på Klangfärgsgatan i Västra Frölunda tills vidare, men intentionen är att även denna verksamhet skall flytta in till city.

### 1 MÅL FÖR VERKSAMHETEN 2008

Institutionen arbetar för att skapa kunskap om sambanden mellan kostvanor, hälsa och hållbar utveckling. Centrala teman i utbildning och forskning är kostvanor, måltider, ledarskap och organisation i restauranger och storkök samt kommunikation och lärande i skola och folkhälsoarbete. Utgångspunkten är att skapa en god balans mellan olika aspekter som ekologi, ekonomi, njutning och hälsoaspekter i valet av mat. Vid Slöjdvadlingen fokuseras kunskapsbildningen mot pedagogisk slöjd.

#### 1.1 Övergripande mål

Institutionen har följande övergripande mål:

##### *Studenter och avnämare*

- Att utbilda anställningsbara studenter
- Att ge efterfrågade utbildningar
- Att studenterna ser positivt på sin utbildning

##### *Medarbetare*

- Att vara en attraktiv, stimulerande och kreativ arbetsplats
- Att institutionens visioner och mål samt varje medarbetares ansvar är tydligt
- Att skapa förutsättningar för laganda och känsla av tillhörighet

##### *Verksamhet*

- Att bedriva framgångsrik undervisning och forskning

- Att stärka identitet och image
- Att öka den vetenskapliga kompetensen
- Att stärka samverkan mellan grundutbildning och forskning
- Att verka för hållbar utveckling
- Att engagera sig i samhällsutvecklingen

##### *Ekonomi*

- En budget i balans
- En ekonomi som tillåter satsningar för bättre kvalitet och ökad verksamhet

### 1.2 Handlingsplaner och strategier

Institutionens övergripande mål är nerbrutna i ett antal delmål som är formulerade i handlingsplaner inom områdena nedan:

- Kvalitetssäkringsplan för utbildning via utvecklingskonferenser
- Likabehandlingsplan vid UFN och MHM
- Arbetsmiljö och brandskydd
- Internationalisering
- Miljöarbete

#### Strategiska satsningar under 2008

- En omställning till utveckling skall inledas. Institutionens ekonomi skall stärkas, kompetensområden och kvalitetsaspekter skall beaktas och höjas.
- Bättre utökad kontakt med våra studenter på de olika kurserna, programmen och inriktningarna.
- Antagning av en doktorand i slutet av året.
- Översyn av VFU inom inriktningarna av lärarutbildningen.
- Bolognaanpassning av lärarutbildningens specialiseringskurser inom inriktningen. Hur ser de ut och hur skall de ligga i tid (HK och SL).
- Stärka institutionens forskning.
- På försök i begränsad skala tillskjuta medel till kurser som önskar öka inslaget av analys/argumentering från studenternas sida.
- Analysera för- och nackdelar med högskoleexamen för RM. Vilka konsekvenser får detta för utbildningens innehåll?
- Fortsatt satsning kommer att genomföras

på uppdragsutbildning inom ett antal ämnesområden där MHM har kompetens. Sådana områden är livsmedelshygien, egenkontroll, ledarskapsutveckling inom storkökshushållssektorn samt friskvård i den privata sektorn. Inom slöjdområdet erbjuder vi ett kurspaket innehållande både säkerhet och slöjddidaktik.

- Fortsätta att verka för att all personal får ökad insikt i institutionens ekonomi.
- I samråd med berörda medarbetare verka för att fler skriftliga befattningsbeskrivningar/delegationsordningar tas fram och används där så anses behövt.

### 1.3 Ledning och organisation

Institutionen styrs av prefekt med stöd av ett internt ledningsråd bestående av studierektor, en forskare, en representant för slöjduitbildningen samt representant för studenterna. Ledningsgruppen sammanträder ungefär en gång i månaden.

### 1.4 Studenters rättigheter och inflytande

MHM följer den av Göteborgs universitet antagna policyn avseende studentinflytande och har en strävan efter att samverka med studenterna vid institutionen. Genom att en representant för studenterna ingår i ledningsrådet säkerställs studentinflytandet i institutionens ledning.

### 1.5 Kvalitetsarbete

MHM har en kvalitetssäkringsplan, som är aktuell för revision under året. Utöver utvärdering av varje kurs, kommer kurser att kvalitetssäkras via ett rullande schema med några kurser per termin. Formen för utvärderingen sker i en utvecklingskonferens.

Syftet med utvecklingskonferensen är att vi skall utveckla våra kurser och oss själva som lärare och studenter. För att detta mål skall kunna uppnås förutsätter det att konferensen genomförs i en konstruktiv anda och att samtliga inblandade tillvaratar de möjligheter till utveckling som konferensen erbjuder.

Följande kurser kommer att kvalitetssäkras under 2008:

MGH 241 Vinkunskap fortsättning  
MHG242 Vinodlingens grunder, vitikultur, kemi och grundläggande oenologi, 15 hp  
MHG302 Vetenskapliga perspektiv och metoder, 7.5 hp  
MHG303 Examensarbete, 15 hp

I samband med terminsstarten i september 2007 tillfrågades samtliga nybörjare via en enkät bl a om deras förväntningar på utbildningen. En uppföljning av denna studentgrupp med en ny enkät skall äga rum under året.

## 2 SAMVERKANSUPPGIFTEN

### 2.1 Samverkansaktiviteter

Institutionen fortsätter att upprätthålla den goda kontakten med media och att medverka inom olika organisationer som berör MHM:s verksamhet.

Många lärare medverkar i undervisning vid andra institutioner och lärosäten. Inom GU deltar institutionens lärare i folkhälsovetarprogrammet, dietistprogrammet och idrottsvetenskapliga programmet.

## 3 GRUNDUTBILDNING

### 3.1 Uppdrag

#### Uppdrag från UFN

MHM har fått ett uppdrag på 235 hst från Utbildningsvetenskapliga fakultetsnämnden (av uppdraget från GU:s styrelse). Prestationsgraden skall vara 80 %.

Platserna fördelar sig på de program som presenteras i punkt 3.3 nedan. Detta uppdrag har minskats med 35 hst jämfört med föregående år på grund av att Sahlgrenska Akademin nu i sin helhet övertagit ansvaret för dietistutbildningen, vilket resulterat i att man via ett avtal endast köper vissa kurser från oss.

### Uppdrag från UFL

Från UFL har MHM erhållit totalt 53 hst avseende program; 36 platser för inriktningarna slöjd samt 34 platser för hem- och konsumentkunskap. För andra inriktningen har slöjd erhållit 10 platser och hem- och konsumentkunskap 5 platser. Dessutom har 12 fristående hst erhållits tillsammans för båda inriktningarna. Prestationsgraden skall vara 80%. Totala uppdraget från UFL uppgår till 65 hst.

### **3.2 Rekrytering av studenter**

MHM kommer att vidta aktiva åtgärder för att stimulera presumtiva studenter att välja program inom mat, hälsa och miljö samt lärarutbildningen inriktning hem- och konsumentkunskap och slöjd genom att delta på mässor och besöksdag för hela GU på Handelshögskolan. För att främja och bredda rekryteringen kommer gymnasieskolor med speciella program, som t ex hotell och restaurang och friskvård, att besökas. Institutionen kommer att anordna ett "Öppet Hus" i början av april innan den centrala ansökningstiden utgår dit vi genom annonser, flygblad och via andra kontakter bl a inbjuder presumtiva studenter.

### **3.3 Program**

#### Kostekonomprogrammet

Kostekonomiprogrammet med inriktning mot ledarskap omfattar 24 platser med antagning på höstterminen. Totalt kommer programmet att omfatta 66 hst 2008.

#### Kost- och friskvårdsprogrammet

Kost- och friskvårdsprogrammet omfattar 30 platser med antagning på höstterminen. Totalt kommer programmet att omfatta 51 hst 2008.

#### Programmet för restaurangmanager

Antagning sker till ht 2008 med 30 studenter. Totalt beräknas programmet omfatta 63 hst 2008. Efter två års studier kan studenterna välja att ta ut en högskoleexamen.

#### Dietistprogrammet, 30 hp

Dietistprogrammet, som nu helt bedrivs i Sahlgrenska Akademiens regi, har 40 platser. Studenterna läser kemi, biokemi med orga-

nisk kemi 15 hp, livsmedelsvetenskap 12 hp, samt del av kurs i sociologisk nutrition motsvarande 3 hp på MHM under termin 1-6.

#### Idrottsvetenskapliga programmet

Kost och hälsa, grundkurs, 60 hp, kommer att ges för 24 studenter på Idrottsvetenskapliga programmet inom Idrottshögskolan höstterminen 2008.

### **3.4 Fristående kurser**

Kött och hållbar utveckling, 7,5 hp  
 Näring och hälsa, 7,5 hp  
 Konsumtion och hållbar utveckling, 7,5 hp  
 Hälsoarbete i skolan, 15 hp  
 Livet i hem och familj, 15 hp  
 Mat och måltider, 15 hp  
 Handla för framtiden, 15 hp  
 Att leva i en globaliserad omvärld, 15 hp  
 Kunskapssyn och bedömning, HK 7,5 hp  
 LHK410 examensarbete, 15 hp  
 Kostvetenskap, 60 hp  
 Måltidskunskap - fisk, 7,5 hp  
 Näringslära, 7,5 hp  
 Livsmedel- mikrobiologi och hygien, 7,5 hp  
 Måltidskunskap - kött, 7,5 hp  
 Måltidskunskap, 60 hp  
 Vinodlingens grunder, vitikultur, kemi och grundläggande oenologi, 15 hp  
 Slöjdformgivning fördjupningskurs, 15 hp  
 Slöjdformgivning II, fördjupningskurs, 7,5 hp  
 Textilformgivning I, kläder, 7,5 hp  
 Textil formgivning I, broderi, 7,5 hp  
 Slöjd, Grundläggande kurs A, 15 hp  
 Slöjd, Grundläggande kurs B, 15 hp  
 Slöjd, Formgivning A, 15 hp  
 Slöjd, Formgivning B, 15 hp  
 Kunskapssyn och bedömning, SL 7,5 hp  
 Ämnesfördjupning, 7,5 hp  
 Vetenskapliga perspektiv och metoder III, 7,5 hp  
 Magisteruppsats, 15 hp  
 Vetenskapliga perspektiv och metoder II, 7,5 hp  
 MHA204 Hållbar matkonsumtion i storhushåll, 15 hp  
 MHA203 Hälsofrämjande kostintervention, 15 hp  
 MHA202 Ledarskap i storhushåll och restaurang III, 15 hp.

### 3.5 Uppdragsutbildning och konferenser

Lärare från institutionen kommer att fortsätta uppdrag i form av föreläsningar och handledning av examensarbete på KY-utbildningen "Hantverk inom bageri och konditori" vid Burgårdens Utbildningscentrum. Ett liknande uppdrag utökat med seminarier beräknas fortsätta på KY-utbildningen vid Ultra utbildning AB i Jönköping.

Seminarier öppna för allmänheten planeras under 2008 för att lyfta fram institutionens profil och image. Under våren ges två föreläsningar. Även under höstterminen kommer öppna föreläsningar att ges inom detta tema.

Det under april hållna "Öppna Huset" vänder sig också till en bredare allmänhet för kunskapsspridning inom våra områden.

Lärare/forskare kommer att medverka i olika centrumbildningar, nämnder, referensgrupper såväl inom universitet som nationellt och internationellt. Papers och keynotes kommer att presenteras på seminarier och konferenser.

### 3.6 Bolognaarbetet

Under 2008 skall Bolognaanpassning av lärarutbildningens specialiseringskurser inom inriktningen äga rum.

## 4 FORSKARUTBILDNING

### 4.1 Doktorander och finansiering

Institutionen hade gemensam forskarutbildning med fakulteten under ledning av FUN (forskarutbildningsnämnden) till och med utgången av 2005 då forskarutbildningen överfördes till institutionen. MHM hade vid början av 2008 fem doktorander; två finansierade med fakultetsmedel, en av Göteborgs Miljövetenskapliga Centrums forskarskola och två externt.

Under verksamhetsåret 2008 planeras följande aktiviteter:

- Utse ansvarig för och starta allmänna forskningsseminarier
- Antagning av en doktorand
- Se över möjligheten att ta fram en institutionsgemensam forskningsansökan
- Verka för att gästprofessur möjliggörs
- Bolognaanpassa forskarutbildningen
- Inom PIHK (projekt idrott, hälsa och kost) bidra till utvecklingen av en forskningsbas inom området hälsopromotion som kan utgöra grund för kritisk massa och handledning inom forskarutbildning med denna inriktning
- Genomföra doktorandseminarier, ett slutseminarium och allmänna lägesrapporter för avhandlingsarbetet.

### 4.2 Budget

Inför året har institutionen lagt fram en budget för de överförda fakultetsmedlen enligt nedan:

Intäkter	1 003 tkr
Kostnader	
• Vetenskaplig kompetens	401 tkr
• Doktorander, lön & bidrag	609 tkr
• Övriga kostnader	90 tkr
<b>Kostnader totalt</b>	<b>1 100 tkr</b>
Verksamhetsutfall	- 97 tkr
(från år 2007 finns 363 tkr sparat)	

## 5 FORSKNING

Forskningen vid institutionen är tvärvetenskaplig. Två forskningsmiljöer kan urskiljas. I den ena arbetar forskargrupperna med matvanor och andra vanors betydelse för hållbar utveckling. I den andra ingår ämnesforskning och didaktik i skolämnen hem- och konsumentkunskap samt slöjd.

### 5.1 Pågående forskningsprojekt

Vetenskapsrådet: *Kommunikation och lärande i slöjdpraktiker, "Komolär-projektet"*:  
Marléne Johansson och Peter Hasselskog.

FORMAS: *INTERGENE*. Christina Berg.

FORMAS: *Sustainable eating children's way*. Supporting food habits among children 10-12. Kerstin Bergström, Lena Jonsson och Helena Shanahan.

FORMAS: *Hushållens metabolism* - modellera den indirekta miljöpåverkan av hushållens inköpsbeslut. Helena Shanahan och Heléne Wåhlander.

FAS: *Children's Lifestyle and the Obesity Epidemic, CLOE*. Christina Berg och Hillevi Prell.

FORMAS: *Kommunikation och lärande för hållbara avloppssystem. Försök och effekter*. Ämnesövergripande samarbetsprojekt. Birgitta Rydhagen, Blekinge tekniska högskola, Susanne Jonsson, Linköpings universitet, Carin Dackman, Malmö högskola, Helena Åberg, Göteborgs universitet.

## 5.2 Nytt projekt

Skolverket: Utvärdering av provbank för hem- och konsumentkunskap. Ingrid Cullbrand.

## 6 EKONOMI

### 6.1 Budget för året

Inför år 2008 har MHM lagt fram en budget med stort negativt verksamhetsutfall. När budgetprocessen inleddes rådde oklarhet angående eventuella uppdrag.

<i>Verksamhetens intäkter:</i>	tkr
Anslag/Förskott	14 160
Uppdrag	125
Försäljning	1 045
Bidrag	2 380
<u>Intäkter pågående projekt</u>	<u>-94</u>
Summa intäkter	17 615

### *Verksamhetens kostnader:*

Lönekostnader	15 216
Förändring semesterskuld	0
Övriga personalkostnader	165
Doktorander	1 414
Övriga driftkostnader	3 273
Lokalkostnader	22
Finansiella kostnader	3
<u>Avskrivningar</u>	<u>120</u>
Summa kostnader	20 213

Budgeterat verksamhetsutfall - 2 598 tkr.

Sedan början av år 2008 har det tillkommit flera uppdrag, som kommer att läggas till i aprilprognosen visserligen innebärande ett negativt verksamhetsutfall men dock väsentligt reducerat.

## 7 PERSONAL

### 7.1 Personalsammansättning

Antalet anställda år 2008 är 34 st, varav en är korttidsanställd. Av dessa är en professor, åtta lektorer och 19 universitetsadjunkter. Av teknisk och administrativ personal har MHM en assistent, två ekonomibiträden och två institutionssekreterare. Viss finansiering via LAN-bidrag erhålls för en assistent och ett ekonomibitråde. Under år 2008 uppnår en adjunkt pensionsålder. Ytterligare delpension kommer med största sannolikhet även att beviljas.

Genom att flera kurser inom dietistutbildningen fr o m detta år övergått till Sahlgrenska Akademin minskar tjänsteunderlaget för vissa lärare.

Ett nytt verktyg för planering av lärarnas arbetstid infördes under 2006. En större inblick i fördelningen av institutionens resurser på olika verksamheter och möjligheter till bättre uppföljning av kursbudgetar har erhållits.

Utöver egen personal anlitas lärare från andra institutioner inom universitetet för specialavsnitt inom programmen.

## 7.2 Rekrytering

I likhet med tidigare år kommer MHM att vara mycket restriktiv med att anlita personer från företag, s k juridiska personer, i enlighet med fakultetens riktlinjer. Arvoderad personal på timmar liksom lärare från andra institutioner inom Göteborgs universitet kommer att anlitas, men i begränsad omfattning.

Institutionens professor kommer att kvarstå under första hälften till 40% omfattning av hel tjänst och under andra halvan av året på 20%. Rekrytering av professor i kostvetenskap och kostekonomi påbörjades 2006, men avbröts genom fakultetsbeslut 2007. Institutionen är i behov av en vetenskaplig ledare som efterträder tidigare professor och insatser får under året göras för att om möjligt knyta en gästprofessor/adjungerad professor till institutionen.

## 7.3 Systematiskt arbetsmiljöarbete

För MHM gäller samma allmänna mål för arbetsmiljöpolicy från 2003-01-28 som för fakulteten. Dekanen har fastställt uppgiftsfördelningen i det systematiska arbetsmiljöarbetet. Ansvarig på institutionen är prefekten.

MHM skall under 2008 ha en arbetsmiljögrupp bestående av prefekten och två skyddsombud. Gruppen skall sammanträda minst två gånger och genomföra en arbetsmiljöromd per termin på Nya Pedagogen i city och Klangfärgsgatan i Västra Frölunda. I samråd med institutionens arbetsmiljöombud och ledningsråd skall prefekten upprätta en aktuell handlingsplan för det systematiska arbetsmiljöarbetet.

## 7.4 Kompetensutveckling

I lärarnas timfördelningar är 10% per lärare avsatt för kompetensutveckling enligt arbetstidsavtalet. Som kompetensutveckling räknas deltagande i t ex konferenser som belyser olika områden och är relevanta för verksamheten, datakurser, seminarieserier vid GU samt upprätthållande av den egna ämneskompetensen och utveckling av kurslitteratur.

Teknisk och administrativ personal uppmuntras att delta i kompetensutveckling som ordnas av GU eller annan relevant utbildningsanordnare.

## 7.5 Information och samråd

Personalmöten med i förväg utskickad agenda och eventuella handlingar till all personal ska hållas en - två gånger per månad. Ärenden på agendan diskuteras i plenum och eventuella beslut fattas av prefekten. Alla medarbetare uppmanas att i god tid före personalmöte anmäla frågor som de vill ta upp för behandling på personalmötet. Vid personalmöten förs minnesanteckningar. Mellan personalmötena skickas meddelanden ut via e-post.

Om frågor som berör grundutbildningen kräver beslut, föredrar studierektor dem för prefekten, som fattar skriftliga beslut. Minnesanteckningar från ledningsgruppen, som sammanträder minst en gång i månaden, skickas även ut via e-mail till alla anställda.

För *beredning* av ärenden tillsätts efter behov olika beredningsgrupper via personalmötena. Härigenom utnyttjas personalens samlade kompetens samtidigt som delaktigheten i verksamheten stärks. Beredningsgruppernas förslag behandlas av ledningsrådet och *beslut* fattas slutligen av prefekten.

Vid institutionen finns ämnesgrupper för hem- och konsumentkunskap, kostekonomi, kostvetenskap och slöjd. Dessa grupper ska förbereda ärenden som via studierektor föredras för prefekten för skriftliga beslut.

## 8 ÖVRIGT

### 8.1 Internationalisering

För att nå målen med verksamheten vid MHM är det nödvändigt att bygga nätverk. Eftersom de hushållsvetenskapliga miljöerna är små i Sverige, är en viktig strategi att stärka såväl nordiskt samarbete som andra internationella kontakter.

"Slöjd över gränserna" - två veckor VFU - kommer även att ingå för 40 blivande lärare i inriktningen slöjd under året.

Samarbete - främst lärarutbyte - med universitetet i Cape Coast i Ghana kommer att fortsätta som tidigare år liksom studentutbyte inom ERASMUS-programmet. Medel till MFS-stipendier år 2008 kommer ånyo att sökas för 2009 från Internationella Programkontoret.

MHM:s representanter för slöjden fortsätter sin medverkan inom Nordfo, men uppmanas att söka externa medel för fortsatt verksamhet inom nätverket.

## 8.2 Marknadsföring

Marknadsföring för rekrytering av studenter planeras genom deltaganden i mässor e dyl. Institutionen fortsätter att upprätthålla den goda kontakten med media och att medverka inom olika organisationer som berör MHM:s verksamhet.

Nytt broschyrmaterial för MHM finns tillgängligt. Hemsidan byggs successivt ut och blir alltmer informativ.

## 8.3 Miljöarbete

Göteborgs universitet certifierades enligt ISO 14001 och EMAS 2005-12-31. MHM kommer under 2008 att fortsätta att tillsammans med fakulteten revidera och utvärdera sina miljömål.

## 8.4 Lokaler

Institutionens verksamhet är, förutom slöjden, förlagd till nyrenoverade och nybyggda lokaler i Nya Pedagogen i centrala Göteborg.

Hyreskontraktet för slöjdlokalerna på Klangfärgsgatan är förlängt från år 2006 i två år att gälla under 2007 och 2008. Utbildningsvetenskapliga fakulteten har tillsammans med Konstnärliga fakultetsnämnden tillsatt en projektgrupp benämnd "Materiell kultur" med syfte att se över samverkansmöjligheter

för slöjden med andra utbildningskonstellationer. Jonas Hermansson från MHM är projektledare för denna arbetsgrupp.

Institutionsledningen avser att verka för att fakultetsledningen fattar beslut om att slöjden flyttas till ändamålsenliga, centralt belägna lokaler så att såväl personal som studenter inom slöjden inte upplever ett utanförskap gentemot övrig lärarutbildning. Denna flytt är dock avhängig resultatet från ovannämnda utredning, varför det i dagsläget inte kan sägas när en flytt äger rum.