

State of the Art in Adhesive & Aesthetic Dentistry

Treatment planning and conservative chemical treatments

The dramatic improvements in the overall population oral health as well as the growing economical potential of many patients have created new demands for the dental profession. Much more emphasis is given today to our smile appearance and despite some substantial differences among countries, religions or races, most of our patients look for whiter, brighter and even anterior teeth. One can use or also abuse the various existing aesthetic and restorative modalities aimed to achieve such a «perfect» goal, but we must always keep in mind the tremendous benefits of conservative aesthetic dentistry, as opposed to «straight forward» cosmetic dentistry. Treatment planning in the smile frame will then be revisited in the light of the most recent developments and knowledge in biomechanics and biomimetics.

This lecture will also focus on the indications and potential of chemical treatments (microabrasion, vital and non-vital bleaching) to correct many aesthetic deficiencies and to help creating more beautiful smiles, when used

alone or in combination with other direct and indirect restorative options.

Free-hand bonding: «challenging ceramic restorations»

Composite resin restorations offer today conservative, biological and aesthetic solutions to many problems, which formerly could only be approached by expensive and more invasive ceramic restorations. However, composite systems are based on different layering concepts and as a consequence, the restoration esthetic potential is strictly linked to a perfect understanding of the shading concept and optical properties of the composite masses in relation with those of natural tissues. Based on a thorough observation of natural esthetics and the application of the so-called «natural layering», together with an appropriate selection of composite brands, the clinicians can produce beautiful, natural like direct composite restorations. The lecture will cover fundamental knowledge about colour and optical properties of natural tissues and direct restorative materials and will provide a comprehensive description of clinical procedures.



Kursgiver
Didier Dietschi,
Geneve

Målgruppe
Tannleger

Sted
Stavanger Forum, Stavanger

Tid
Onsdag 11. oktober 2006 kl. 0900–1600

Kursavgift
Kr 1900 inklusiv lunsj og pausekaffe

Kursleder
Gunhild V. Strand

Påmelding
Se påmeldingsskjema på side 600.
NB! Samme skjema som ved påmelding til landsmøtet

Landsmøtets forkurser er støttet av



TECHNOMEDICS NORGE A.S



Tekniske hjelpemidler i endodontien

Arbeidskurs i endodontisk mikroskopi

På grunn av stor interesse er kurset satt opp to dager. Man kan enten melde seg på onsdag eller torsdag.

Kurset vil ved hjelp av forelesninger og praktiske øvelser vise de kliniske situasjoner hvor man bruker mikroskop og ultralyd. Ved mikroskopet skal vi jobbe på modeller for å praktisere både konvensjonell endodonti og kirurgisk endodonti, lære å fjerne stifter og frakturerte instrumenter og reparere rotperforasjoner.

Kursplan

- Teori og videodemonstrasjon av mikroskopi og ultralyd
- Ergonomi
- Innstilling av mikroskop
- Lokalisering av MB2 kanal i overkjevemolar
- Fjerning av frakturert instrument
- Stiftfjerning
- Reparasjon av rotperforasjoner
- Rotspissamputasjoner



Kursgiver

Tannlege, spesialistutdanning i endodonti Gilberto Debelian, Oslo

Hjelpeinstruktører

Tannlege, spesialutdanning i endodonti, Janette Galdal Hansen, Stavanger
Tannlege, spesialutdanning i endodonti, Gro C. Knudsen, Stavanger
Tannlege, spesialutdanning i endodonti, Elisabeth Samuelsen, Stavanger

Målgruppe

Tannleger

Antall deltakere

Maks 20 per kurs

Sted

Stavanger Forum, Stavanger

Tid

Onsdag 11. oktober 2006 kl. 0900–1600
Torsdag 12. oktober 2006 kl. 0900–1600

Antall timer (ekskl. 1 t lunsj)

6 timer

Kursavgift

Kr 3 800 inklusiv lunsj og pausekaffe

Kursledere

Tannlege Nina Wiencke Gerner, Oslo
Tannlege Pia Titterud Sunde, Oslo

Påmelding

Se påmeldingsskjema på side 600.
NB! Samme skjema som ved påmelding til landsmøtet

Tannhelsesekretæren – slik håndterer du vanskelige personer

Lær å si hva du mener på en konstruktiv måte.

Kursplan

- Velge gode ord som virker
- Det ligger makt i å være hyggelig
- Hvordan svare på uvennlig kritikk
- Slik takler du en person som er sint

Kursgivere

Psykodramaregissør NPI og psykiatrisk sykepleier Unn Holmesland, Oslo
Psykodramaleder NPI, cand.phil., Trine Parmer, Oslo

Målgruppe

Tannhelsesekretærer



Unn Holmesland



Trine Parmer

Antall deltakere

Maks 60

Sted

Stavanger Forum, Stavanger

Tid

Onsdag 11. oktober 2006
kl. 0900 – 1600

Kursavgift

Kr 1 600 inklusiv lunsj og pausekaffe

Kursleder

Berit Øra

Påmelding

Se påmeldingsskjema på side 600.
NB! Samme skjema som ved påmelding til landsmøtet

Tannfargede restaureringer

Strengt kliniske rutiner. En forutsetning for et godt resultat?

Kunnskap som ligger til grunn for omstendelige prosedyrer.

Behandler vi materialet optimalt? Og benytter vi til enhver tid

det mest ideelle materialet til formålet?

Kursplan

- En gjennomgang av materialtekniske spørsmål. Håndteringsproblemer. Egenskaper.
- Kliniske prosedyrer og forutsetninger for et godt resultat.
- Hvilke krav stiller vi til materialet, og hvordan velger vi rett materiale?
- Hvordan orientere seg i jungelen av ulike materialer og leverandører?
- Hva kan vi forvente av restaureringen, både estetisk og funksjonelt? Og hva med levetid?
- Hva er begrensningene med disse materialene?
- Postoperative problemer. Hvordan takler vi disse, og hva kan være årsaken?

Vi går gjennom kliniske rutiner. Ser på ulike kasus, og tar en titt på undersøkelser og artikler, som gir grunnlaget for våre valg. Vi gir et lite innblikk i nyere forskning. Hva er fremtiden?



Kursgivere

Stipendiat, universitetslektor Vibeke Barman Michelsen, UiB
Spesialtannlege Tom Paulseth, UiB

Målgruppe

Tannhelsesekretærer

Sted

Stavanger Forum, Stavanger

Tid

Onsdag 11. oktober 2006
kl. 1300–1600

Kursavgift

Kr 900 inklusiv enkel servering

Kursleder

Christian Tønnessen

Påmelding

Se påmeldingsskjema på side 600.
NB! Samme skjema som ved påmelding til landsmøtet



Mat og vinkurs

GASTRONOMISK INSTITUTT AS

Gastronomisk Institutt er et nasjonalt kompetansesenter for aktørene i verdikjeden for mat og drikke. Vi arbeider innen feltene undervisning, formidling og måltidsutvikling, både for de som driver profesjonelt med mat og drikke og for alle som er interessert i mat og matkultur.

Vi gløder for det gode måltid

Gastronomisk Institutt setter fokus på god mat, sprer matglede og arbeider for å øke forståelsen for mat og drikke som viktige kulturbærere. Siden 1990 har dette fagmiljøet systematisk rekruttert de aller beste kokkene i Norge. Vi har stimulert selvfølelse blant fagfolk, og løftet fram noen av de flinkeste mat- og vinambassadørene.

Besøk oss på www.gastronomi.no

I forbindelse med landsmøtet i Stavanger arrangerer vi to eksklusive kjøkkenteater med kombinasjonen mat og vin i fokus. Vi har dessverre kun plass til 16 stykker per helaften så vær tidlig ute med påmelding.



10 retters meny med Gastronomisk Institutt

Mat og vin i kombinasjon – et måltid i smakens tegn

Hva gjør en god kombinasjon til en minneverdig opplevelse, og hvorfor ble det slik? Det er nesten umulig å sette en fasit på den perfekte mat- og vinkombinasjonen, variablene er alltid mange. Kokken, råvarens kvalitet, den enkelte vinproducents stil, vinens alder og årgang, og ikke minst personlige preferanser – bare for å nevne noen. Men det er logiske spilleregler for hvordan vi setter mat og vin sammen, med det ene målet for øyet: å heve smaken i både maten og vinen.

Mens dere nyter en liten aperitiff å litt og bite i, avdekker vi hemmeligheter fra vinens forunderlige verden. Vi gjennomfører ca. 1 times grunnleggende innføring i fremstilling, lagring og servering av vin. Videre fordypet vi oss i spillereglene for lettere å kombinere mat og vin.

Vi flytter oss så til kjøkkenbenken for å oppleve sesongens beste råvarer tilberedt spesielt for å frembringe det perfekte samspill mellom mat og vin. Vår smaksmeny bestående av minst 8 retter blir forklart og demonstrert. Det blir også mulighet til å plukke opp noen tips på tilberedning, tallerkenvalg, og menypresentasjon langs kjøkkenbenken. Vi serverer en ny vin til hver rett, og de teoretiske prinsippene blir her demonstrert i praksis.

Vi avslutter ved at hovedrett og dessert siden nytes ved bordet i restauranten. Dette er en uforglemmelig opplevelse som gir deg nok kunnskap til å imponere i ditt neste lystige lag. Dere vil også få med dere et kompendium som beskriver grunnleggende vinkunnskap og enkle retningslinjer for smaking av vin.

Deltakerantall

Maks 16 per kurs

Tid

Onsdag 11. oktober kl. 1600–2300

Lørdag 14. oktober kl. 1600–2300

Sted

Gastronomisk Institutts lokaler i Universitetet i Stavanger

Pris

Prisen på arrangementet er kr 2 500 per person. Dette inkluderer rikelig med fantastisk mat og drikke, samt et enkelt kompendium om vin og mat i kombinasjon.

Påmelding

Se påmeldingsskjema på side 599.

NB! Samme skjema som ved påmelding til landsmøte.