

## Samlad bedömning för:

Kurs: <b>Kostvetenskap B</b>	Kurskod: <b>2KN064</b>	Start och slutdatum: <b>2019-09-02 – 2020-01-19</b>
Antal registrerade på kursen: 26 st	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: Livsmedelssäkerhet: 21 studenter Hållbar utveckling för livsmedel & Livsmedel, matlagningstekniker och måltider: 15 studenter Vetenskaplig metod: 19 studenter Kost och folkhälsa: 6 studenter	
Datum för möte (programsamordnare, lärarrepresentanter och studentföreträdare): 2020-02-27	Datum för samlad bedömning: 2020-03-02	

Detta har fungerat (särskilt) bra

<p><b>Livsmedelssäkerhet</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Överlag en uppskattad modul, bra innehåll och struktur.</li><li>• Praktiska delar (laborationer) uppskattade.</li><li>• Bra information på föreläsningarna, bra föreläsningssanteckningar.</li></ul> <p><b>Hållbar utveckling för livsmedel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Att introducera hållbarhet vid den här tidpunkten i utbildningen är väldigt bra.</li></ul> <p><b>Livsmedel, matlagningstekniker och måltider</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bra med laborationer i kök.</li></ul> <p><b>Vetenskaplig metod</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Vissa studenter har tyckt att det har varit bra struktur och upplägg på modulen.</li><li>• Bra att läraren lyfter vid introduktionen att modulen kräver mycket tid dvs full fokus på studierna från början till slut.</li></ul> <p><b>Kost och folkhälsa</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bra modul med mycket relevant innehåll.</li><li>• Inga funderingar hos studenterna när det gäller relevansen för modulen kopplat till programmet som helhet.</li><li>• Bra med feedback till tentamensfrågorna.</li><li>• Studenterna överlag nöjda med digital salstentamen.</li></ul>
---

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

<p>Överlag tycker studenterna att det är mycket grupparbete på kursen. Många inslag av olika examinationer gör det svårt för studenterna att fokusera på sista examinationen på respektive modul.</p> <p><b>Livsmedelssäkerhet</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Inga kommentarer.</li></ul>
--

### **Hållbar utveckling för livsmedel**

- Stressigt att läsa modul 2 & 3 parallellt.
- Studenterna önskar fler föreläsningar på modulen, dock valde de flesta studenter att inte närvara vid introduktionsföreläsningen på modulen och missade därmed grundläggande kunskap om området.
- Önskvärt att gå djupare inom området och tydliggöra kopplingen till den kommande yrkesrollen.
- Önskemål om föreläsning från SLU.

### **Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider**

- Vid vissa laborationer kändes det som att det var lite väl mycket avsatt med tid. Hantering av vissa livsmedel kändes för enkla.
- Långa pass gör det svårt att koncentrera sig.
- Mat från olika kulturer: här önskar studenterna mer, både djup och bredd med tydlig koppling till den kommande yrkesrollen.
- Receptteknik kändes inte tydligt kopplat till den kommande yrkesrollen. Vissa studenter upplevde att detta känns mindre viktigt.
- Önskvärt med mer individuell återkoppling på den skriftliga delen för Råvarukorgen.

### **Vetenskaplig metod**

- Vissa studenter tyckte att det var hög nivå på modulen och högt tempo.
- En del studenter önskar möjlighet att examineras för VG-nivå inom ramen för examinationen för G-nivå istället för att det examineras med en separat uppgift. På grund av hög nivå på modulen valde många studenter att inte göra uppgiften för VG.
- Vissa studenter önskar mer stöd, gärna i form av fler föreläsningar.

### **Kost och folkhälsa**

- Folkhälsoarbete i världen och Hälsoekonomi känns inte tydligt kopplat till modulen.
- Matvanor hos barn och ungdomar hade kunnat examineras på ett annat sätt.
- Många studenter tyckte att det var en svår tenta, jämfört med exempeltentan som låg ute på Cambro.
- Olika nivå på tentan mellan olika områden. För vissa områden har vissa delar som examineras inte tagits upp på föreläsningen.
- Önskvärt med sidhänvisning för vissa områden. Svårt att fokusera på vad som är viktigt på modulen.
- Svårt med grupparbete över jul.
- Studenterna har svårt att se koppling mellan förväntade studieresultat och artikelseminariet.
- Examinationen för VG låg innan examinationen på G-nivå.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

### **Livsmedelssäkerhet**

- Önskvärt med en introduktion till relevansen av innehållet och hur det hänger ihop med övriga moduler.

### **Hållbar utveckling för livsmedel**

- Modulen har redan ändrats utifrån att modul 2 samläses till viss del med modul 1 istället.
- Lyfta och förklara viktiga begrepp inom området.

- Nyttja resurser på internet som kan ge en introduktion och stöd inom området till studenterna.

#### **Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider**

- Modulen har redan ändrats utifrån att modul 3 ej samläses med modul 2.
- Tydligare instruktioner kring skriftliga delen på Råvarukorgen och även referenshantering.
- Uppföljningsföreläsning (eventuellt dagen efter) för de laborationspass som man genomfört så att alla kan tillgodogöra sig informationen.
- Fokusera mer på de livsmedelsgrupper som är mer avancerade att tillaga och problematisera dessa.
- Mat från olika kulturer ska ses över hur det kan lyftas som helhet på både Kostvetenskap A och B.
- Se över timtilldelning till avsnittet kring receptteknik.

#### **Vetenskaplig metod**

- Guida studenterna i det stödmaterial som finns på Cambro och vad de ska fokusera på.

#### **Kost och folkhälsa**

- Lärare som ansvarar för att sätta samman tentan ska göra en översyn på alla frågor och när det gäller tentan som helhet för att kunna bedöma svårighetsgrad.
- Önskvärt att guida studenterna i vad de ska fokusera på under modulen, gärna med sidhänvisningar och att läraren på föreläsningen är tydlig med vad som är viktigt att fokusera på inom respektive område.
- Tydlighet kring vad som krävs för G på tentamen.

**Övrigt:** överlag önskar studenterna tydligare instruktioner för uppgifter.

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

--

Bilaga: Sammanställning modulutvärderingar

# Momentutvärdering

Inst. för kostvetenskap  
Umeå Universitet  
Roger Ahlgren & Sofia Rapo

## Modul: Livsmedelssäkerhet 5 hp HT-2019

*För godkänt moment ska den studerande kunna:*

### **Kunskap och förståelse**

- Beskriva olika typer av mikroorganismer samt hur mikroorganismer i livsmedel kan påverka livsmedelskvalitet och hälsa samt hur hantering, beredning och tillagning av livsmedel kan påverka dessa processer.
- Beskriva vanligt förekommande patogena mikroorganismer samt hur de utgör en hälsofara.
- Beskriva vanligt förekommande toxiner i livsmedel samt hur man med hantering, beredning och tillagning av livsmedel kan reducera de hälsofaror de utgör.
- Beskriva konserveringsmetoder som används för att producera och hantera livsmedel med hög säkerhet och kvalitet i hushåll och inom industrin.

### **Färdighet och förmåga**

- Identifiera hygieniska risker i ett kök ur ett hälsoperspektiv samt motivera hur dessa risker kan förebyggas eller förhindras genom säker hantering, tillagning och förvaring.

### **Värderingsförmåga och förhållningsätt**

- Tillämpa relevanta föreskrifter från Livsmedelsverket samt livsmedelslagstiftning i relation till hälsa.

### **1. Hur många timmar per vecka (utöver schemalagd tid) har du i genomsnitt ägnat åt dina studier?**

Ungefär 25 tim/vecka.

### **2. Hur tycker du att schemat varit?**

Inte bra	mindre bra	medel	bra	mycket bra
	1	2	15	3

**3. Tycker du att föreläsningarna varit ett stöd för dig att uppnå FSR?**

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
		1	12	8

**4. Tycker du att laborationerna varit ett stöd för dig att uppnå FSR?**

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
		13	5	3

**5. Tycker du att seminarierna varit ett stöd för dig att uppnå FSR?**

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
	2	6	10	2

**6. Vad anser du om kursens relevans för utbildningen?**

Ingen	liten	något	mycket	i hög grad
		3	8	10

**7. Tycker du att examinationen speglar de förväntade studieresultaten?**

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
		4	12	5

**8. Har du tips och idéer på vad som ytterligare skulle kunna främja ditt lärande mot FSR?**

# Utvärdering HUL och Liv-Mål HT 19

Kost B, Mom 2 o 3, HT 2019

Resultat på utvärdering

Startade: den 13 november 2019

Avslutad: den 20 november 2019

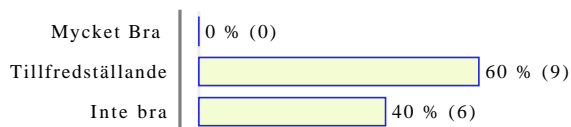
Svarsfrekvens: 58% ( 15 / 26 )

# Utvärdering HUL och

## Liv-Mål HT 19

Tack för att du hjälper oss att utvärdera modulerna HUL och LIV-MÅL på Kost B. Resultatet kommer att vara underlag för att utveckla kursen. Uppdatera dig innan utvärderingen på modulernas innehåll och genomförande genom att ta del av innehållet i modulerna i Cambro. T.ex. kursplanen, schemat studieguide och uppgifterna i vardera modul. Du är anonym när du utvärderar och du kan gå in och ändra i ditt svar tills utvärderingen stänger. Hälsningar arbetslaget för modul HUL och LIV-MÅL.

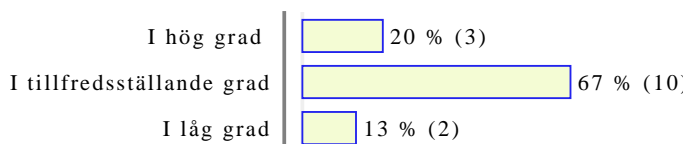
**1. Hur tycker du att schemat för moment HUL fungerat? Hann du med att läsa och förbereda dig? Kom innehållet i rätt ordning för bästa förståelsen? Lämna gärna förslag på förbättringar.**



Antal svar: 15

Viktat genomsnitt: 2,4

**3. I vilken grad har kurslitteraturen i HUL hjälpt dig att genomföra uppgifterna i modulen? Saknar du någon litteratur som du kan tipsa om eller någon litteratur som du inte använt?**

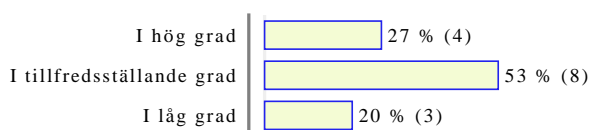


Antal svar: 15

Viktat genomsnitt: 1,93

**2. I vilken grad har innehållet i moment HUL gett dig kunskap om hur konsumtion, produktion och distribution av mat påverkar miljö, klimat och hållbar utveckling?**

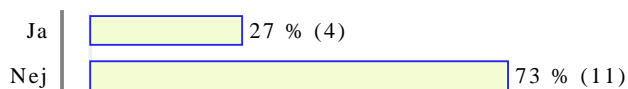
**Ge gärna feedback på t.ex. nivå på innehållet, arbetssätten med uppgifterna och instruktionernas tydlighet.**



Antal svar: 15

Viktat genomsnitt: 1,93

**4. Saknar du något innehåll/kunskaper som du förväntat dig att få lära dig som du tror att du behöver i din framtida profession? I så fall vad?**



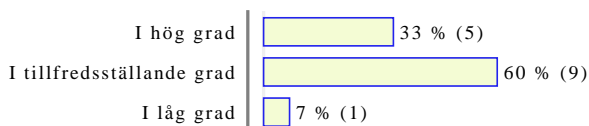
Antal svar: 15

Viktat genomsnitt: 1,73



**5. Bemöt följande påstående: Vid den skriftliga examinationen Livsmedelskvalitet, färdigmat och förpackningar fick jag möjlighet att visa att jag uppnått de förväntade studieresultaten: Kritiskt bearbeta begreppet livsmedelskvalitet. Värdera produktion, distribution, och konsumtion av olika livsmedel och maträtter i relation till hållbar social, ekonomisk och ekologisk utveckling. Värdera kostråd utifrån social, ekonomisk och ekologisk hållbarhet.**

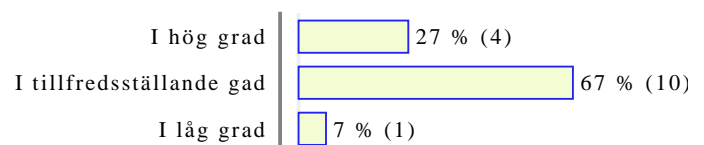
**Ge gärna förslag på förändringar och förstärkningar**



Antal svar: 15

Viktat genomsnitt: 1,73

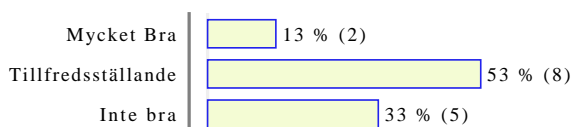
**7. I vilken grad har innehållet i moment LIVMÅL varit ett stöd för att klara examinationen Råvarukorgen? (Livsmedelskemi, Sensorik, Receptteknik, Jämförande försök, Baslivsmedel från andra länder, Veganska produkter, Kökslaborationerna bakning/kokning/stekning, Mer Fisk, Mer Vegetariskt)**  
**Är det något du känner dig osäker på om du ska ge praktiska råd kring matlagningstekniker som kostrådgivare?**



Antal svar: 15

Viktat genomsnitt: 1,8

**6. Hur tycker du att schemat för moment LIVMÅL fungerat? Kom innehållet i rätt ordning för bästa förståelsen? Hann du med att läsa och förbereda dig?**

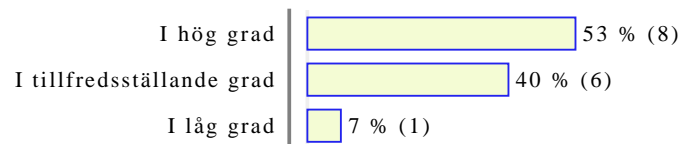


Antal svar: 15

Viktat genomsnitt: 2,2

## 8. Bemöt följande påstående: I examinationen

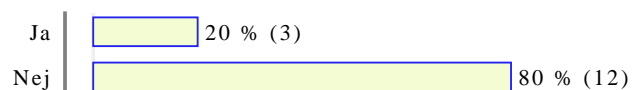
"Råvarukorgen" fick jag möjlighet att visa att jag uppnått studieresultaten: Beskriva olika livsmedels kemiska struktur, uppbyggnad och sammansättning. Beskriva kvalitetsförändringar och livsmedelskemiska processer vid hantering, förvaring och tillagning av olika livsmedel. Beskriva grundläggande metoder för matlagning och bakning. Tillämpa grundläggande metoder för matlagning och bakning. Planera måltider utifrån hälsa, miljö, tid, ekonomi och sensoriska aspekter. Värdera och modifiera recept Värdera olika livsmedel, matlagningsmetoder och måltider utifrån hälsa, miljö, tid, ekonomi och sensoriska aspekter. Ser du att en annan examinationsform hade varit bättre? Ge gärna förslag på förändringar och förstärkningar



Antal svar: 15

Viktat genomsnitt: 1,53

9. Saknar du något innehåll kring Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider som du förväntat dig att få lära dig som du tror att du behöver i din profession? I så fall vad?



Antal svar: 15

Viktat genomsnitt: 1,8

**10. Estimera hur många timmar du totalt har läst i kursboken Furugren; Matkemi och matkunskap för att klara tentamen i livsmedelskemi och examination Råvarukorgen?**

- 4
- inte använt boken
- 1
- Vet ej
- 1
- 1
- 0.
- 4
- 2
- 5-10 timmar
- 10

Antal svar : 11

**11. Estimera hur många timmar du totalt har läst i kursboken Livsmedelsvetenskap för att klara examination Råvarukorgen?**

- 10
- max 5h
- 20
- Vet ej
- 1
- 20
- Läste i Livsmedelsvetenskap varje dag.
- 20
- 5
- 70-80 timmar
- 10

Antal svar : 11

**12. Estimera hur många timmar du totalt har läst i kursboken Vår kokbok för att klara examination Råvarukorgen?**

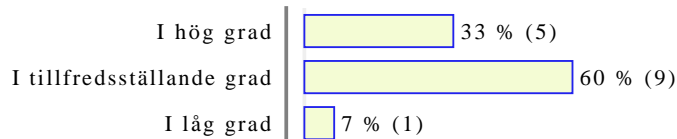
- 3
- inte använt
- 1
- 1h
- 0
- 1
- 1.
- 0
- 0,5 (hade inte boken)
- 5-10 timmar
- 2

Antal svar : 11

**13. I vilken grad har övningar i generiska kompetenser (sk. bonuskompetenser) bidragit till att du utvecklats som student och person?**

**Exempel på generiska kompetenser som ni övat på har varit att prioritera och planera er tid, redovisa inför grupp, samarbeta, opponera, ge respons till varandra, identifiera egna kunskapsbehov, m.m.**

**Skriv gärna nån rad om vad just du lärt dig**



Antal svar: 15

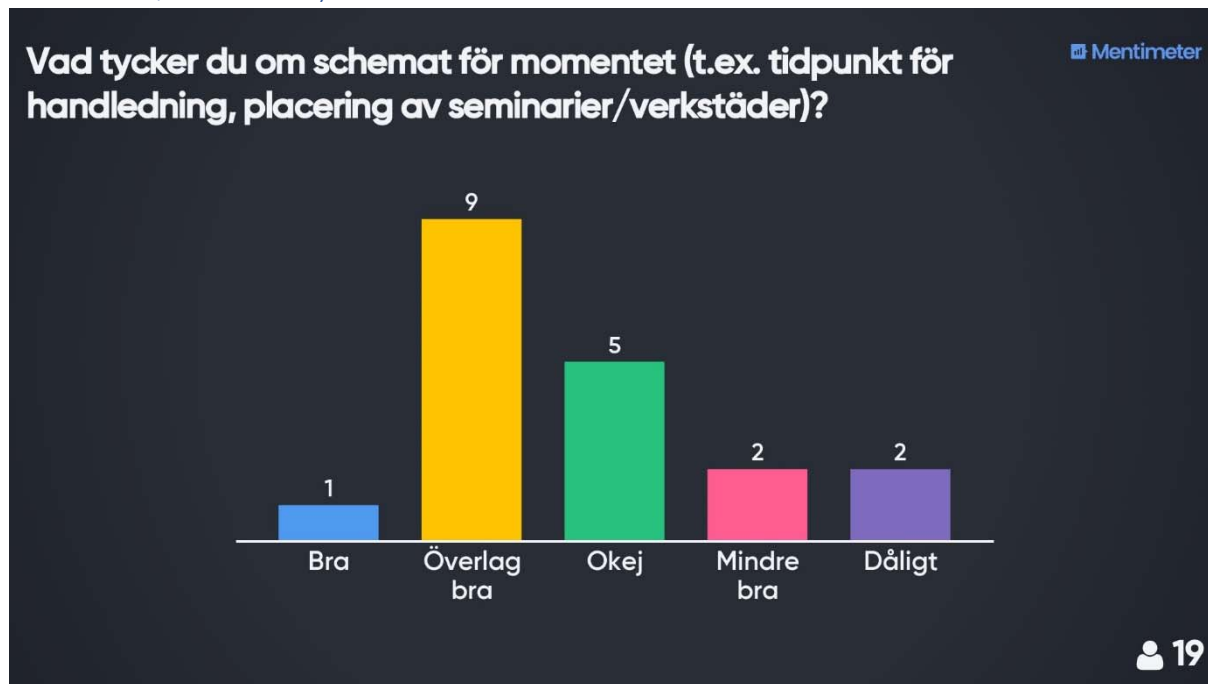
Viktat genomsnitt: 1,73

## Modulutvärdering Vetenskaplig metod höstterminen 2019

Antal studenter: 19

Närvarande lärare: Petra, Agneta, Linda

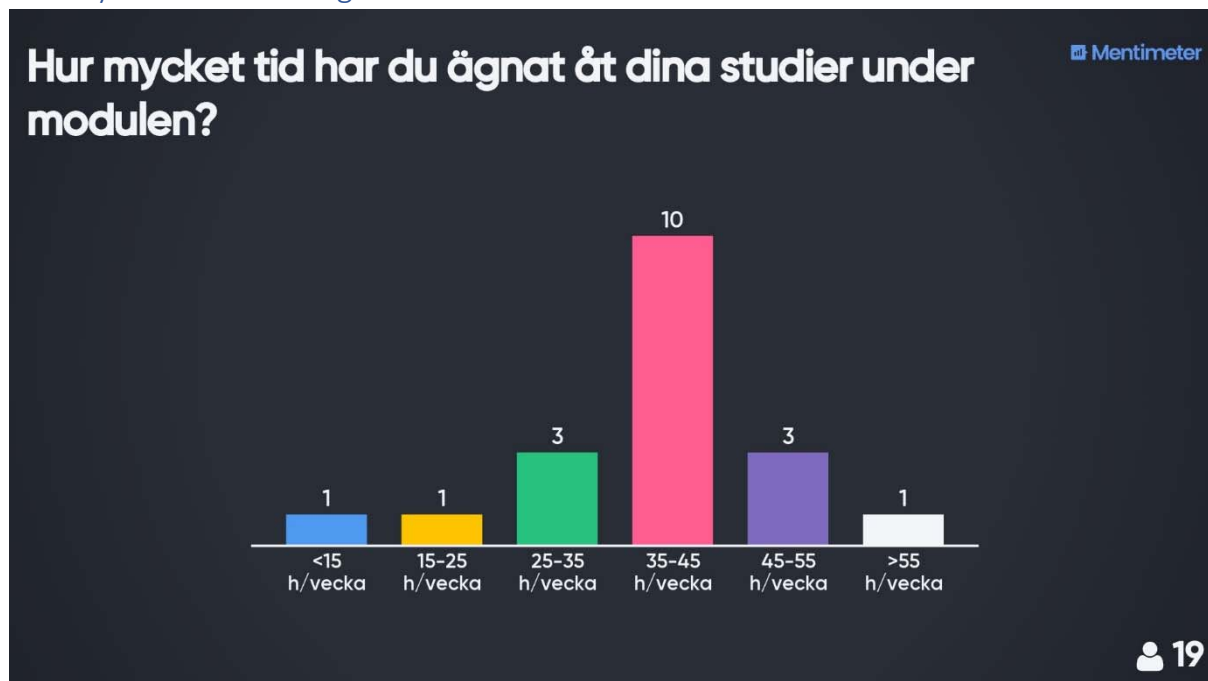
Vad tycker du om schemat för momentet (t.ex. tidpunkt för handledning, placering av seminarier/verkstäder)?



Kommentarer från studenter:

Väldigt mycket på väldigt kort tid, mycket och intensivt

Hur mycket tid har du ägnat åt dina studier under modulen?



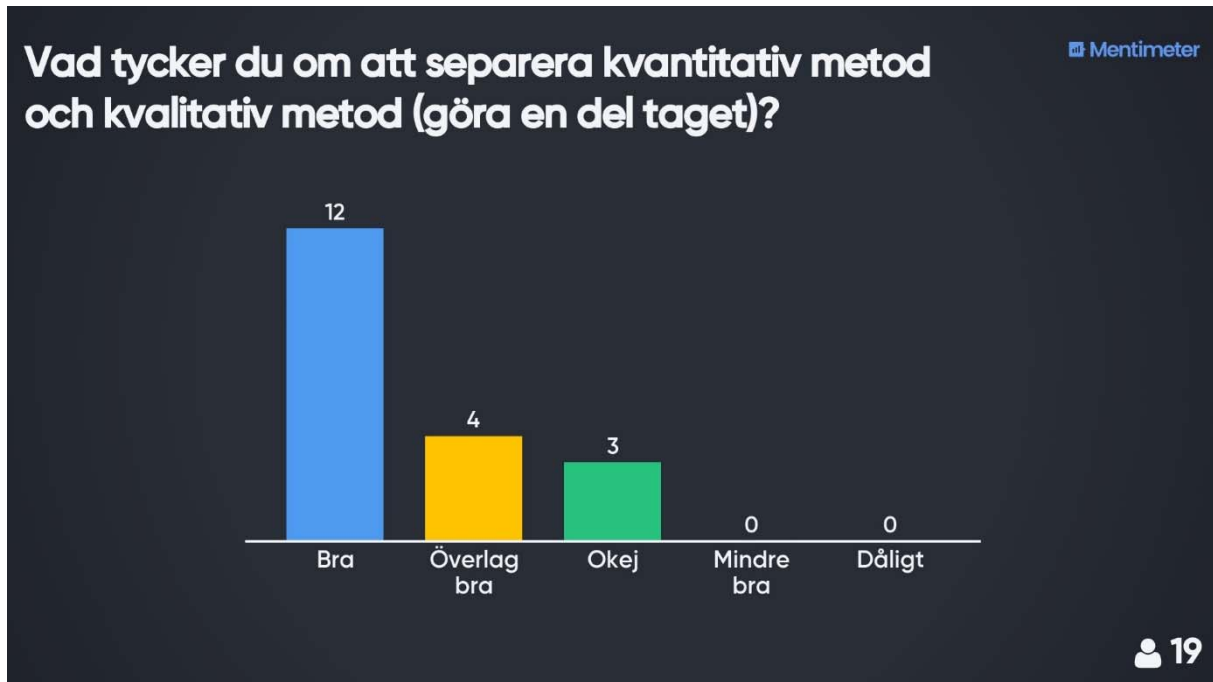
Kommentarer från studenter:

Inga

Kommentarer från lärare:

Det känns som att modulinnehållet landat hyfsat rätt avseende omfattning och arbetsbelastning.

Vad tycker du om att separera kvantitativ metod och kvalitativ metod (göra en del taget)?



Kommentarer från studenter:

Projektplanens inlämning till handledare – efter den blev det en lucka med en dag där det inte gick att göra så mycket. Kan man lägga in något denna dag? Den kvalitativa delen känns överlag mer pressad än den kvantitativa delen.

UBs föreläsning till viss del repetition från A-kursen. Sökverkstaden mindre givande, behöver inte så lång tid som två timmar.

Kommentar från lärare:

En reflektion är att ett schema med deadlines och/eller uppgifter att genomföra nästan varenda dag kanske skapar en känsla av "en dag där inte så mycket finns att göra". Denna dag behövs dock både för att handledare ska hinna läsa alla grupper projektplaner + att studenterna ska hinna läsa in sig på kvalitativ litteratur.

UB fick ett lärarbyte i sista minuten, på gott och ont (bra ersättningslärare!). Detta kan ha skapat att det blev viss upprepning då det inte var samma lärare som hade haft undervisningen på A-kursen och nu. Vi håller detta minne inför kommande tillfälle. Sökverkstaden kanske kan minskas till 1h när det är få grupper?

I vilken utsträckning har du fått stöd i att utveckla ditt vetenskapliga skrivande?



Kommentarer:

Få studenter hade sett de nya filmerna om vetenskapligt skrivande. Kan vi hjälpa studenterna att hitta information "rätt i tid"? Anslag på anslagstavla?

Studieverkstans föreläsning/workshop var mycket uppskattad! Bör ligga relativt tidigt.

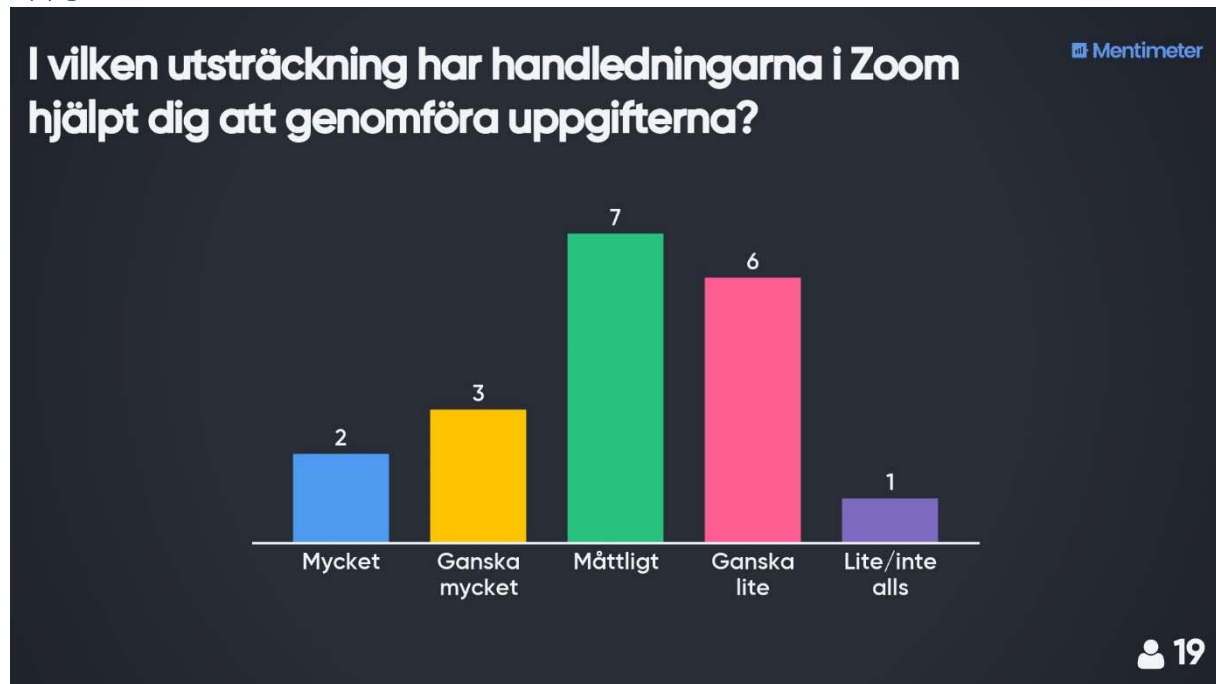
Vad tycker du om statistikseminariernas upplägg (att ni lottas att redovisa svar osv.)?



Kommentarer:

Någon student tycker att det är lite läskigt att behöva visa upp sin "okunskap". Det är också någon som tycker att det ibland är svårt att förstå hur rätt svar ska vara när det är fel svar som visas.

I vilken utsträckning har handledningarna i Zoom hjälpt dig att genomföra uppgifterna?

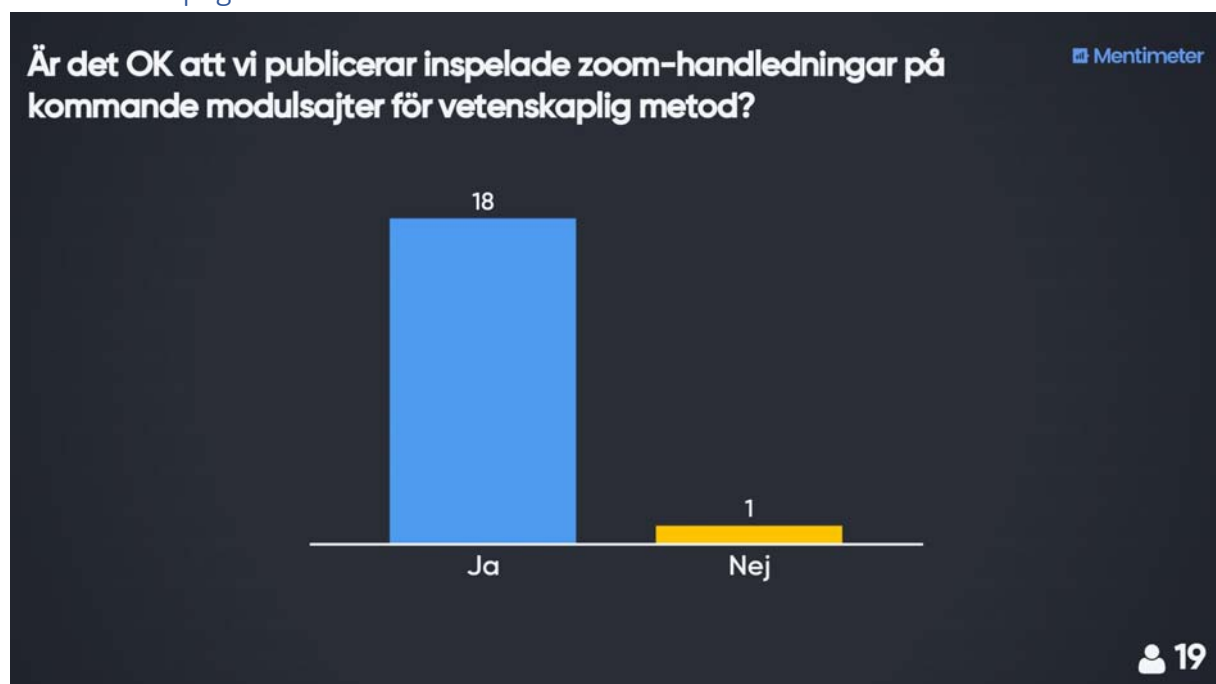


Kommentarer från studenter:

Statistikhandledningen kom för tidigt, hade inte hunnit tillräckligt långt för att det skulle kännas meningsfullt att medverka.

Det vore bra med en beskrivning av vad handledningsfilmerna innehåller, det är mycket motigt att i efterhand starta en film som är 1h lång utan att veta vad som egentligen tas upp. Kanske får man inte ens svar på den fråga man har?

Är det OK att vi publicerar inspelade zoom-handledningar på kommande modulsajter för vetenskaplig metod?



Kommentarer:

Vad mer vill ni att vi ska diskutera? Flera svar är möjliga



Kommentarer från studenter:

Tentan: Den kvantitativa tentan upplevs till stor del vara repetition från statistikuppgifterna, är den nödvändig? VG-tenta, tiden finns inte + upplevs som dubbelexamination. Svårt hitta tiden till att läsa inför tentamen.

Statistikuppgifterna – önskemål om att alla studenter har tillgång till SPSS. Detta blir extra tydligt i grupper där man arbetat tre studenter.

Kommentarer från lärare:

Det stämmer att kvant- tentan innehåller mycket av det som statistikuppgifterna examinerar, men eftersom de skrivs i grupp måste vi ha en individuell examination också. Den innehåller även vissa delar som inte återfinns i statistikuppgifter, t.ex. kostundersökningsmetodik, urval och bortfall osv.

VG-tentan ger studenten möjlighet att visa upp fördjupade färdigheter utöver det som krävs för G, men detta är ju förstås svårt för studenterna att veta. De har inte sett tentan vid tillfället för utvärdering.

Vi tar med önskemålet om SPSS till alla studenter, men det är en ekonomisk fråga för institutionen.

Från kompletterande utvärdering på Cambro

Vad har varit bra?

Lätt att få hjälp, bra att det fanns möjlighet att både arbeta individuellt och i grupp med statistikuppgifterna

Vad kan vi förbättra?

Mer hjälp med SPSS, särskilt i början. SPSS-licens till alla. Bättre genomgång av statistikuppgifterna innan, inte bara under/efter genomförandet.



Vi är nyfikna på att höra dina tankar och åsikter kring de VG-grundande, frivilliga, tentorna  
Önskemål om att kunna integrera möjlighet till VG i de vanliga tentorna.

Övrigt

Alldeles för svårt för att vara en introduktionskurs till vetenskaplig metod.

Orättvis arbetsfördelning mellan studenterna inom kvalitativa uppgiften, lärare borde ha bättre koll på detta.

# Utvärdering Kost och folkhälsa

Kost B, Mom 5 - Kost o folkhälsa, HT 2019

Resultat på utvärdering

Startade: den 23 januari 2020

Avslutad: den 31 januari 2020

Svarsfrekvens: 21% ( 6 / 28 )

# Utvärdering Kost och folkhälsa

Hej, och tack för att du tar dig tid att besvara några frågor om modulen Kost och folkhälsa. Dina åsikter är viktiga för oss, och vi använder feedback från utvärderingar för att utveckla och förbättra modulen. Tänk på att inte uttrycka dig kränkande om enskilda individer när du besvarar utvärderingen. Med vänlig hälsning, Lärarna på kursen

Kurs/grupp-frågor:

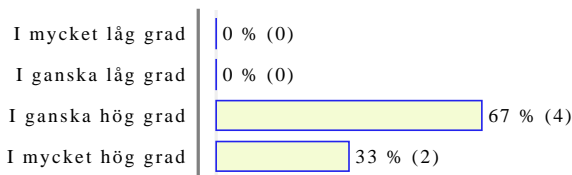
**1. Hur många timmar per vecka har du i genomsnitt ägnat åt dina studier? Räkna med både tid på föreläsningar/liknande och tid du ägnat åt självstudier och grupparbete.**

**Svara genom att skriva in ungefärligt antal timmar i rutan nedan.**

- 35
- 30
- 38-42 timmar
- 40 timmar
- 40

Antal svar : 5

**2. Hur väl stämmer innehållet i modulen överens med kursplanen och dess förväntade studieresultat?**



Antal svar: 6

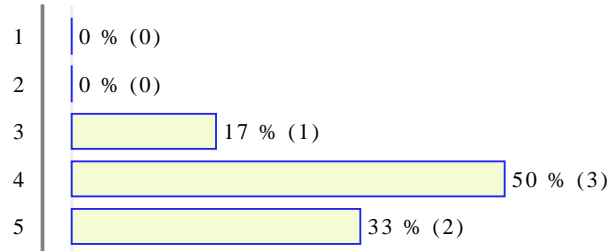
Viktat genomsnitt: 3,33

**Kommentarer**

Inga kommentarer

**3. I vilken utsträckning har modulens uppgifter bidragit till att hjälpa dig uppnå kursens förväntade studieresultat? Uppgifterna har varit Familjen Svensson, Artikelseminarium övervikt, Sociala konstruktioner. Skriv gärna en kommentar om du vill framföra något om de specifika uppgifterna.**

**1 motsvarar I låg grad och 5 motsvarar I hög grad**



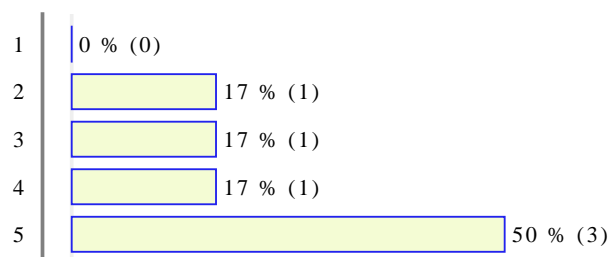
Antal svar: 6

Viktat genomsnitt: 4,17

Antal kommentarer : 3

**4. I vilken utsträckning har litteraturen bidragit till att hjälpa dig att uppnå modulens förväntade studieresultat?**

**1 motsvarar I låg grad och 5 motsvarar I hög grad**



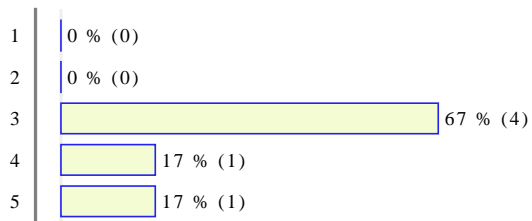
Antal svar: 6

Viktat genomsnitt: 4

Antal kommentarer : 2

**5. I vilken utsträckning har examinationerna (uppgifter, muntlig och skriftlig tentamen) svarat mot de förväntade studieresultaten? Kommentera gärna kring digital salstentamen och muntlig tentamen för Vål Godkänt!**

**1 motsvarar I låg grad och 5 motsvarar I hög grad**



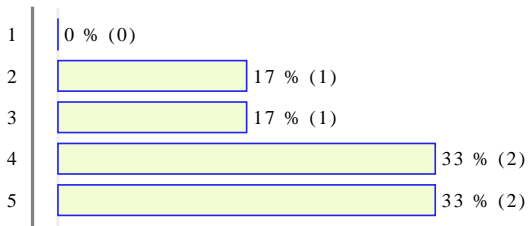
Antal svar: 6

Viktat genomsnitt: 3,5

Antal kommentarer : 4

## 6. I vilken utsträckning har föreläsningarna bidragit till att hjälpa dig uppnå modulens förväntade studieresultat?

1 motsvarar I låg grad och 5 motsvarar I hög grad



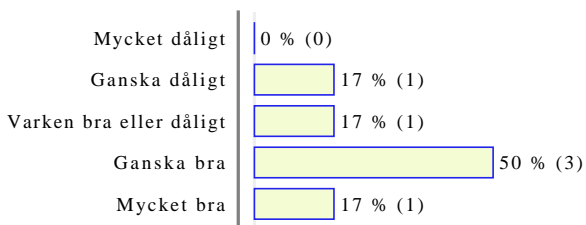
Antal svar: 6

Viktat genomsnitt: 3,83

### Kommentarer

Antal kommentarer : 3

## 7. Hur tycker du att organisationen under modulen fungerat (tidsfördelning, deadlines, kommunikation etc.)?

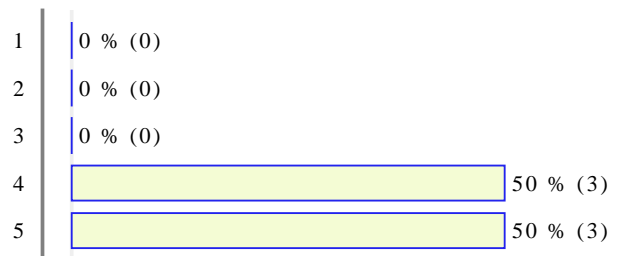


Antal svar: 6

Viktat genomsnitt: 3,67

### Kommentarer

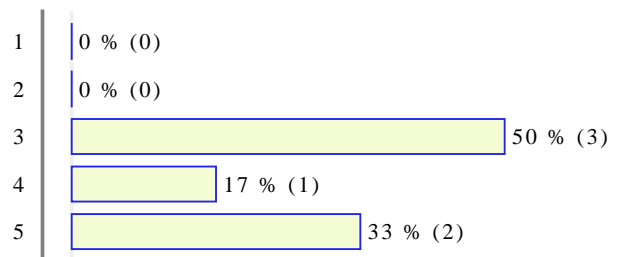
## 8. Hur bedömer du som helhet det bemötande du fått som student under modulen? (1 anger lägsta betyg och 5 anger högsta betyg)



Antal svar: 6

Viktat genomsnitt: 4,5

## 9. Hur bedömer du som helhet hela modulens kvalitet? (1 anger lägsta betyg och 5 anger högsta betyg)



Antal svar: 6

Viktat genomsnitt: 3,83

**10. Är det något ytterligare du skulle vilja framföra till oss? Det kan t.ex. vara något vi bör tänka på till nästa gång, något vi bör ändra på eller något vi inte bör ändra på kring t ex innehåll, upplägg, studiemiljö.**

Antal svar : 1