

Samlad bedömning för:

Kurs: Vinkunskap och matlagning	Kurskod: 2MR046	Start och slutdatum: 20190325-20190609
Antal registrerade på kursen: 14	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: 13	
Datum för möte (programsamordnare, lärarrepresentanter och studentföreträdare):	Datum för samlad bedömning: 20180609	

Detta har fungerat (särskilt) bra

Studenterna har fått möjlighet att öva på kommunikation, samarbete, problemlösning, reflektion och analys.
Litteratur och artiklar anses vara av relevans för att uppnå FSR
Seminarier och redovisningar anses av studenterna ha varit givande.
Examinationerna har fungerat bra i relation med kursens innehåll samt FSR.
Handledningarna, närvaro och engagemang från lärarna på kursen har upplevts positivt.
Modulen med fördjupade råvaror och matlagningstekniker anses givande.
Fältstudieresan var en givande, lärorik och relevant.

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

Litteraturen upplevs mindre relevant av några studenter.
Det har ibland funnits slitningar i grupperna vid grupparbeten.
Tidsaspekten har av studenterna upplevts knapp för att hinna med att vid laborationer, specifikt vid servicetillfället.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Utveckla service momentet, skapa en struktur för hur genomförs service.
Vara tydlig med vad som gäller vid handledning på fältstudierna.

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

En översyn av kursplan och genomförande av kurs bör genomföras under kommande år så att FSR och genomförande stämmer överens.
Genomföra en analys av de olika examinationerna, vad är rimliga examinationer på de olika FSR.
Utveckla momentet mat och dryck i kombination, mer dryck och mindre vin.

Bilaga: Sammanställning momentutvärderingar