

## Samlad bedömning för:

Kurs: Food design - Sensory Analysis and Product Development, 15 Credits	Kurskod: 2KN018	Start och slutdatum: 200831-201102
Antal registrerade på kursen: 20 5/2KN018	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: 3	
Datum för möte (programsamordnare, lärarrepresentanter och studentföreträdare):	Datum för samlad bedömning:	

Detta har fungerat (särskilt) bra

Formen av examination är väl kopplade i kunskapsmålen.  
studenterna har fått träna på kommunikation, samarbete, problemlösning, reflektion och analys.  
Litteraturen upplevs relevant.

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

Moment upplevdes av några som kort, mera föreläsningar LIVE, önskas.  
Mer tid för inläsning inför tentamen. Den totala kursinformationen kunde varit tydligare.  
Dissonansen mellan kursen namn och kursens innehåll, är stor.  
Laborationer var inte anpassade efter COVID19, och upplevde otryggt för personer i riskgrupp.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Se över kursen för att skapa ett samspel mellan föreläsningar och kursmål.  
Om förinspelade föreläsningar används så bör studenterna erbjudas frågestunder med lärare.  
Mindre grupper vid laboration.  
Lägga till inläsningsdagar inför skriftlig tentamen.  
Förklara det totala sambandet av kursen och dess olika delar vid kursintroduktion.  
Lägga till litteratur eller artiklar om Perception.  
Föreläsningar och laborationer kan läggas på samma dag för vara mer pedagogiska

Starta tidigare med introduktion till produktutveckling.  
Utveckla studieguiden gällande mall för rapport och muntligpresentation

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt