

## Samlad bedömning för:

Kurs: <b>Kostvetenskap B</b>	Kurskod: <b>2KN064</b>	Start och slutdatum: <b>2020-08-31 – 2021-01-17</b>
Antal registrerade på kursen: 38	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: Livsmedelssäkerhet: 29st Hållbar matkonsumtion: 22st Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider: 19st Vetenskaplig metod: 29st Kost och folkhälsa: 22st	
Datum för möte (programsamordnare och lärarrepresentanter): 2020-02-04	Datum för samlad bedömning: 2020-02-04	

Detta har fungerat (särskilt) bra

### **Livsmedelssäkerhet**

- Studenterna är nöjda med föreläsningarna, både fysiskt i mindre grupper samt inspelade med skrivplatta.
- Av studenterna är det 27 (av 29) som tycker att modulen är av relevans för utbildningen.
- Laborationerna upplevdes som ett bra komplement till föreläsningarna. Bra balans mellan teori och praktik.
- Den skriftliga tentamen upplevdes relevant.

### **Hållbar matkonsumtion**

- Studenterna är överlag nöjda med modulen (2,45 – 3,21 av 5).
- Stimulerande uppgifter, bra organiserat i plattformen, schemat har fungerat bra och studenterna har hunnit med det de skulle.
- Bra med inspelad föreläsning om Globala målen och bra med tips på fördjupning och Tedtalks

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

- Studenterna var överlag nöjd med modulen.

### **Vetenskaplig metod**

- Lärandeseminarier i statistik och SPSS-handledningen var uppskattade. Studenterna tyckte att det var bra att SPSS-handledningen spelades in så att de kunde gå tillbaka och titta på den i efterhand.
- Överlag har seminarier och olika uppgifter fungerat bra att genomföra på distans.

### **Kost och folkhälsa**

- De flesta studenter är överlag nöjda med modulen.
- Föreläsningarna upplevdes bra och tentan upplevdes relevant.

---

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

**Livsmedelssäkerhet**

- Vissa studenter upplevde att ett av seminarierna upplevdes stressigt med många diskussionsfrågor.

**Hållbar matkonsumtion**

- Sista examinerande uppgiften "Matkvalitet" var instruktionerna kring opponeringen lite otydliga.

**Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider**

- Modulen har stundtals upplevts stressigt att hinna med alla uppgifter på den korta tiden som modulen är på.

**Vetenskaplig metod**

- Önskemål från studenterna om att få mer tid till intervjustudien, vilket i så fall innebär att vi måste minska tiden för statistiken.

**Kost och folkhälsa**

- Seminarierna på modulen får blandade omdömen, vissa är mycket uppskattade och andra mindre.
- Många grupparbeten.
- Lite tid till föreläsningar.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

**Livsmedelssäkerhet**

- Poängtera modulens relevans för yrket ytterligare.

**Hållbar matkonsumtion**

- Se över hur redovisningen av rapporten "Matkvalitet" ska gå till dvs att det inte ska vara en "regelrätt" opponering.
- Laborationen "Matsvinn och vatten" kan göras mer utmanande med färre livsmedel och verkliga rester.

**Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider**

- När det gäller metodlaborationerna så kommer det vara ett helt nytt upplägg nästa gång modulen genomförs. Utifrån studenternas egna erfarenheter kommer det att ges möjlighet för studenterna att pröva samtliga metoder.
- På uppgifterna vegetariska produkter och Baslivsmedel från andra länder kommer instruktionerna göras tydligare och redovisningarna kommer att ske i zoom.
- Med tanke på att studenterna kan ha olika upplagor av kurslitteraturen tas sidhänvisningar bort så kommer det anges hänvisningar till ett avsnitt på respektive kapitel.

**Vetenskaplig metod**

- Vi kommer att se över statistikuppgifterna så att någon uppgift blir mindre omfattande.
- Tiden för vissa handledningstillfällen/seminarier ska ses över så att de blir bättre timade med de uppgifter som studenterna jobbar med.

**Kost och folkhälsa**

- Fundera över antalet grupparbeten och hur grupperna formas. Lärarlaget kan konstatera att grupparbeten varit mer utmanande att genomföra på distans.

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

---

Bilaga: Sammanställning modulutvärderingar

# Modultutvärdering

Inst. för kostvetenskap  
Umeå Universitet  
Roger Ahlgren

## Modul: Livsmedelssäkerhet 5 hp HT-2020

*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 förhållningssätt**

- 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 21 tim/vecka.

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

Inte bra	mindre bra	medel	bra	mycket bra
		3	15	11

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

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
			9	20

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

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
	2	10	14	3

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

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
	3	10	13	2

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

Ingen	liten	något	mycket	i hög grad
		2	15	12

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

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
			15	14

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

# Utvärdering modul 2 Hållbar matkonsumtion

Kostvetenskap B Mod. 2 och 3 HT20

Resultat på utvärdering

Startade: den 1 november 2020

Avslutad: den 9 november 2020

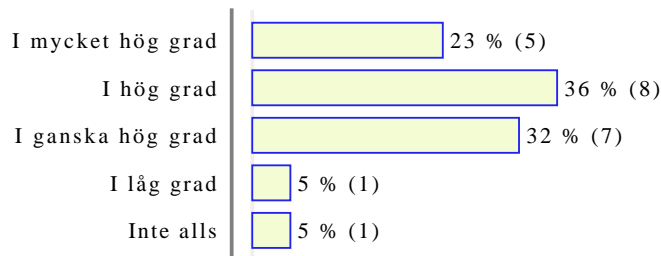
Svarsfrekvens: 58% ( 22 / 38 )

# Utvärdering modul 2

## Hållbar matkonsumtion

Lärares uppgift är att tillrättalägga undervisningen så studenten uppnår de förväntade studieresultaten. Vi lär oss på olika sätt, både genom att bearbeta kunskaper själv men också genom att berätta för andra och göra saker tillsammans. I utvärderingen vill vi veta hur du upplever att arbetssätt och innehåll i modulen underlättat bearbetningen av litteraturen och att uppnå de förväntade studieresultaten. I slutet kommer frågor om schemaläggning och litteratur och en öppen fråga där du kan svara på annat än det jag frågar om. Ta hjälp av schema, studieguiden i modulen och uppgiftsanvisningar. Skriv gärna förslag till förändringar eller annat som ni vill delge gällande den aktuella frågan i kommentarsrutan som följer efter respektive fråga. Tack för att du hjälper oss att utveckla kursen. //Modulansvarig Hedda Landfors

**2. Du kunde se en inspelad föreläsning om Globala och nationella miljömål och läste Rapporten "Hållbar matproduktion". Estimerad tid 6 tim. I vilken grad underlättade det lärandet om det specifika innehållet. Ge gärna förslag till ev. förbättringar:**

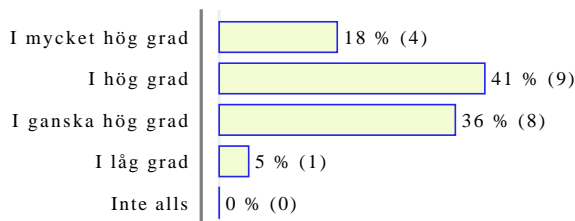


Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 2,32

Kurs/grupp-frågor:

**1. Ni fick en introduktionsföreläsning om Mat och Miljö i syfte att ge en översikt kring problematiken med Matens miljöpåverkan och inspirera till modulens innehåll. I vilken grad underlättade det lärandet om det specifika innehållet. Ge gärna förslag till ev. förbättringar:**



Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 2,27

**Kommentarer**

Antal kommentarer : 1

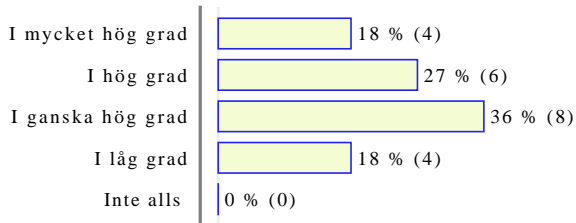
**Kommentarer**

.

Antal kommentarer : 3



**3. I modulen skulle du kunna redogöra för begreppen ekologisk- ekonomisk- och social hållbarhet. Ni läste kap 16 i Neuman "Matkonsumtion och klimatpåverkan" och se några korta intervjuer av Matilda Marshall om begreppet Hållbar social ekonomisk och ekologisk hållbarhet. Estimerad tid 2 tim. I vilken grad underlättade det lärandet om det specifika innehållet? Ge gärna förslag till ev. förbättringar:**



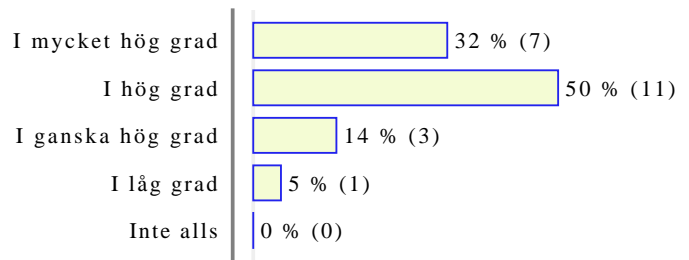
Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 2,55

**Kommentarer**

.

**4. Ni hade självstudier och grupparbete kring olika livsmedelsgruppers miljöpåverkan (Uppgiften konsumtion, produktion och distribution) med gemensam redovisning genom "Vernissage".Estimerad studietid: 20 tim självstudier och grupparbete samt 4 tim seminarium I vilken grad underlättade självstudierna, grupparbetet och vernissagen inläringen av innehållet? Ge gärna förslag på ev. förbättringar.**



Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 1,91

**Kommentarer**

.

.

.

.

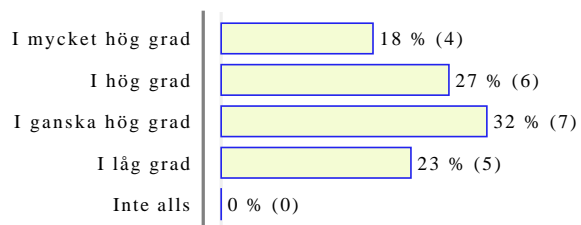
.

.

.

Antal kommentarer : 7

**5. Ni hade kökslaboration om Matsvinn och vattenförbrukning. I vilken grad underlättade laborationen förståelsen för det specifika innehållet? Estimerad studietid var: 4 timmar självstudier och 4 timmar laboration Ge gärna förslag till ev. förbättringar.**



Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 2,59

**Kommentarer**

- 
- 

- 

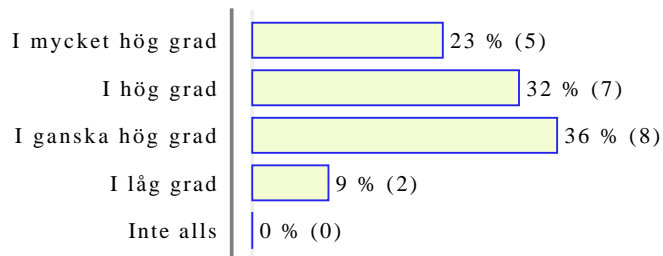
- 

- 

- 

Antal kommentarer : 6

**6. Ni läste rapporten "Mat-klimat-listan" av Elin Röös och klimatberäknade olika måltider (LCA Seminarium) Estimerad studietid var: 4 tim självstudier och 2 tim seminarium I vilken grad underlättade det förståelsen för olika livsmedels klimatpåverkan?**



Antal svar: 22

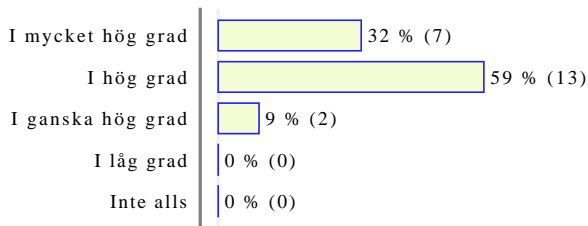
Viktat genomsnitt: 2,32

**Kommentarer**

- 

Antal kommentarer : 3

**7. Ni skrev en rapport om Livsmedelskvalitet på enportionsrätter i syfte att värdera livsmedel och maträtter i relation till kostråd och miljömål. Rapporten redovisades genom seminarium via Zoom med "opponeringsdiskussion" på uppgiften. Estimerad tidsåtgång: 20 tim självstudier och grupparbete och 4 tim seminarium I vilken grad kunde du använda och visa de kunskaper du lärt dig i modulen? Ge gärna förslag till förbättringar.**



Antal svar: 22

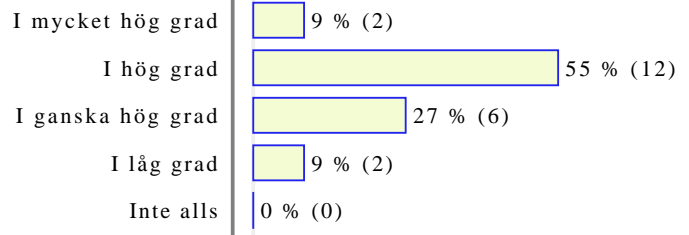
Viktat genomsnitt: 1,77

**Kommentarer**

- 
- 

Antal kommentarer : 5

**8. I vilken grad tycker du att modulens arbetssätt och innehåll har gett dig möjlighet att utveckla kritiskt tänkande och göra personliga ställningstaganden. Om du graderar låg nivå önskar vi förslag på vad vi kan utveckla.**



Antal svar: 22

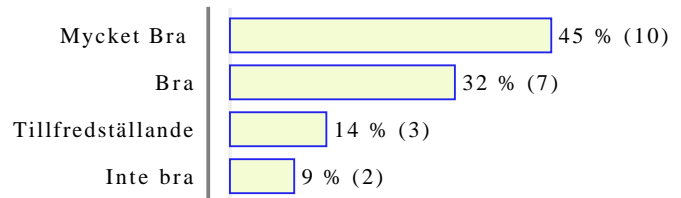
Viktat genomsnitt: 2,36

**Kommentarer**

- 

Antal kommentarer : 1

**9. Hur tycker du att schemat och tiden för uppgifterna för modulen fungerade? Hann du med att läsa och förbereda dig? Kom innehållet i rätt ordning för bästa förståelsen? Lämna gärna förslag på förbättringar.**



Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 1,86

- 

- 

-

## Kommentarer

- 

- 

- 

- 

- 

- 

Antal kommentarer : 6

Här kan du ge feedback på litteratur. Är det något du saknat att läsa om, något du velat läsa mer om eller någon du inte använt? Ge gärna tips på litteratur.

Antal svar : 6

## 10. Dessutom vill jag säga:

- 

- 

- 

- 

- 

-

# Utvärdering modul 3

Kostvetenskap B Mod. 2 och 3 HT20

Resultat på utvärdering

Startade: den 3 november 2020

Avslutad: den 13 november 2020

Svarsfrekvens: 50% ( 19 / 38 )

# Utvärdering modul 3

Lärares uppgift är ge stöd till er studenter så att ni uppnår de förväntade studieresultaten. Vi lär oss på olika sätt, både genom att bearbeta kunskaper själv men också genom att berätta för andra och göra saker tillsammans. I utvärderingen vill vi veta hur du upplever att arbetssätt och innehåll i modulen underlättat bearbetningen av litteraturen och främjande att uppnå de förväntade studieresultaten. I slutet kommer frågor om schemaläggning och litteratur och en öppen fråga där du har möjlighet att skriva egna reflektioner om modulen. Ta hjälp av schema, studieguiden i modulen och uppgiftsanvisningar. Skriv gärna förslag till förändringar eller annat som ni vill delge gällande den aktuella frågan i kommentarsrutan som följer efter respektive fråga. Tack för att du hjälper oss att utveckla kursen.

//Modulansvarig Annica Nylander

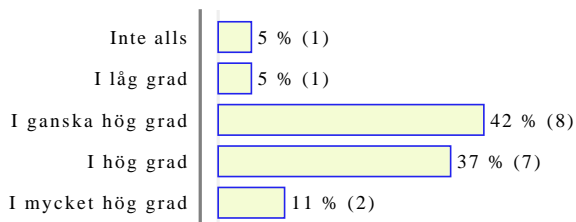
## Kommentarer

- 
- 
- 
- 

Antal kommentarer : 4

## Kurs/grupp-frågor:

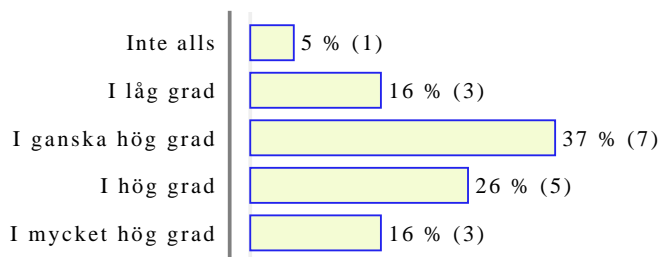
**1. Ni hade kökslaboration på metoden stekning av olika livsmedel. I vilken grad underlättade laborationen förståelsen och förmågan att tillämpa metoden? Om du graderar låg nivå önskar vi förslag på vad vi kan utveckla.**



Antal svar: 19

Viktat genomsnitt: 3,42

**2. Ni hade kökslaboration på metoden kokning av olika livsmedel. I vilken grad underlättade laborationen förståelsen och förmågan att tillämpa metoden? Om du graderar låg nivå önskar vi förslag på vad vi kan utveckla.**



Antal svar: 19

Viktat genomsnitt: 3,32

#### Kommentarer

- 
- 

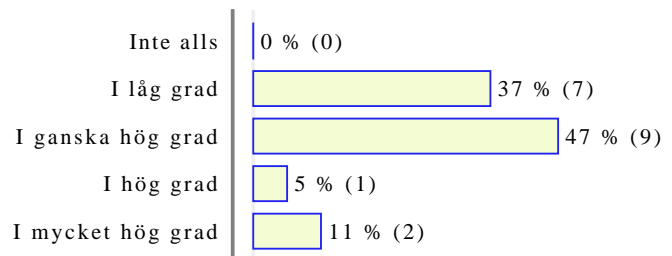
#### Kommentarer

- 
- 
- 

Antal kommentarer : 3

- 
- 

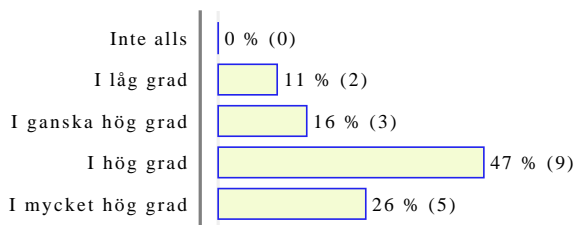
**4. På uppgiften Veganska produkter sammanställde ni ett faktablad som ni delade i Forum samt hade ett seminarium där ni presenterade och provlagade veganska produkter. I vilken grad främjande denna kunskap förståelse för processade veganska produkter utifrån hälsa-, ekonomi-, miljö- samt sensoriska aspekter? Om du graderar låg nivå önskar vi förslag på vad vi kan utveckla.**



Antal svar: 19

Viktat genomsnitt: 2,89

**3. Ni hade kökslaboration på metoden bakning. I vilken grad underlättade laborationen förståelsen och förmågan att tillämpa metoden? Om du graderar låg nivå önskar vi förslag på vad vi kan utveckla.**



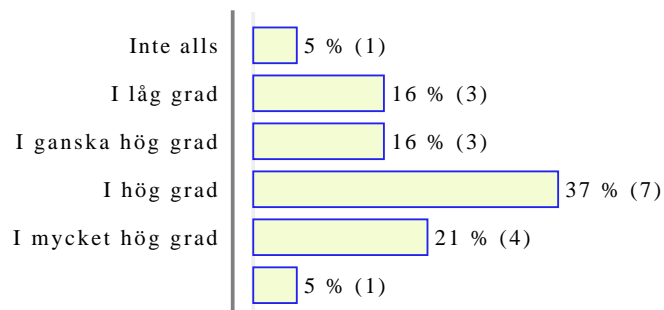
Antal svar: 19

Viktat genomsnitt: 3,89

## Kommentarer

•

**5. På uppgiften Baslivsmedel från andra länder sammanställde ni ett faktablad som ni delade i Forum samt hade ett seminarium. I vilken grad främjande denna kunskap förståelse för vanligt förekommande livsmedel från andra länder? Om du graderar låg nivå önskar vi förslag på vad vi kan utveckla.**



Antal svar: 19

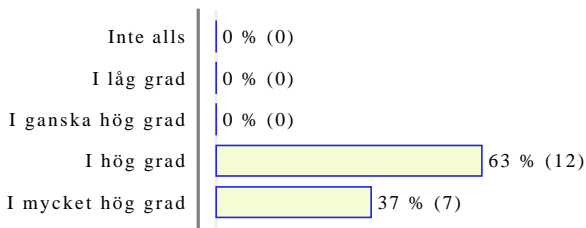
Viktat genomsnitt: 3,68

## Kommentarer

•



**6. Syftet med måltidslaborationen Mer vegetarisk var att inspirera till att laga mer vegetariska måltider. I vilken grad tycker du att laborationen uppfyllde målet?**



Antal svar: 19

Viktat genomsnitt: 4,37

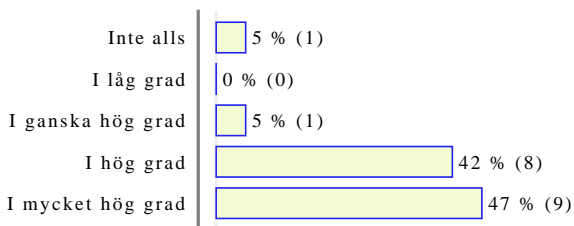
**Kommentarer**

•

•

Antal kommentarer : 2

**7. Syftet med måltidslaborationen Mer fisk var att inspirera till att laga mer måltider på fisk. I vilken grad tycker du att laborationen uppfyllde målet?**



Antal svar: 19

Viktat genomsnitt: 4,26

**Kommentarer**

•

•

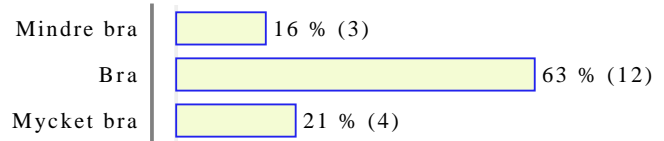
•

•

•

Antal kommentarer : 5

**8. Hur tycker du att schemat för modul LIV-MÅL fungerade?**



Antal svar: 19

Viktat genomsnitt: 2,05

**Kommentarer**

•

•

•

•

•

•

•

•

•

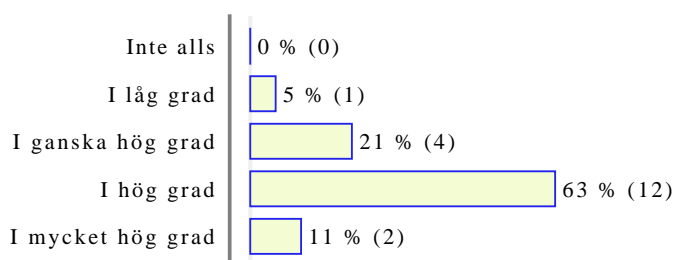
•

Antal kommentarer : 10

**9. Här kan du ge feedback på den obligatoriska litteraturen. Vilka har varit värdefulla och användbara för att klara uppgifter och examinationer? Är det någon som inte använts?**

- 
- 
- 
- 
- 
- 

**10. I vilken grad tycker du att arbetssätt och innehåll har gett dig möjlighet att uppnå modulens mål?**



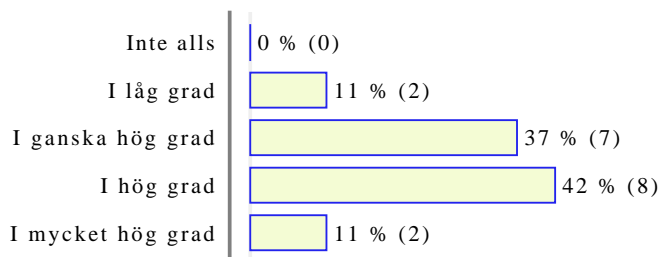
Antal svar: 19

Viktat genomsnitt: 3,79

**Kommentarer**

- 

**11. I vilken grad tycker du att modulens arbetssätt och innehåll har gett dig möjlighet att utveckla kritiskt tänkande och göra personliga ställningstaganden.**



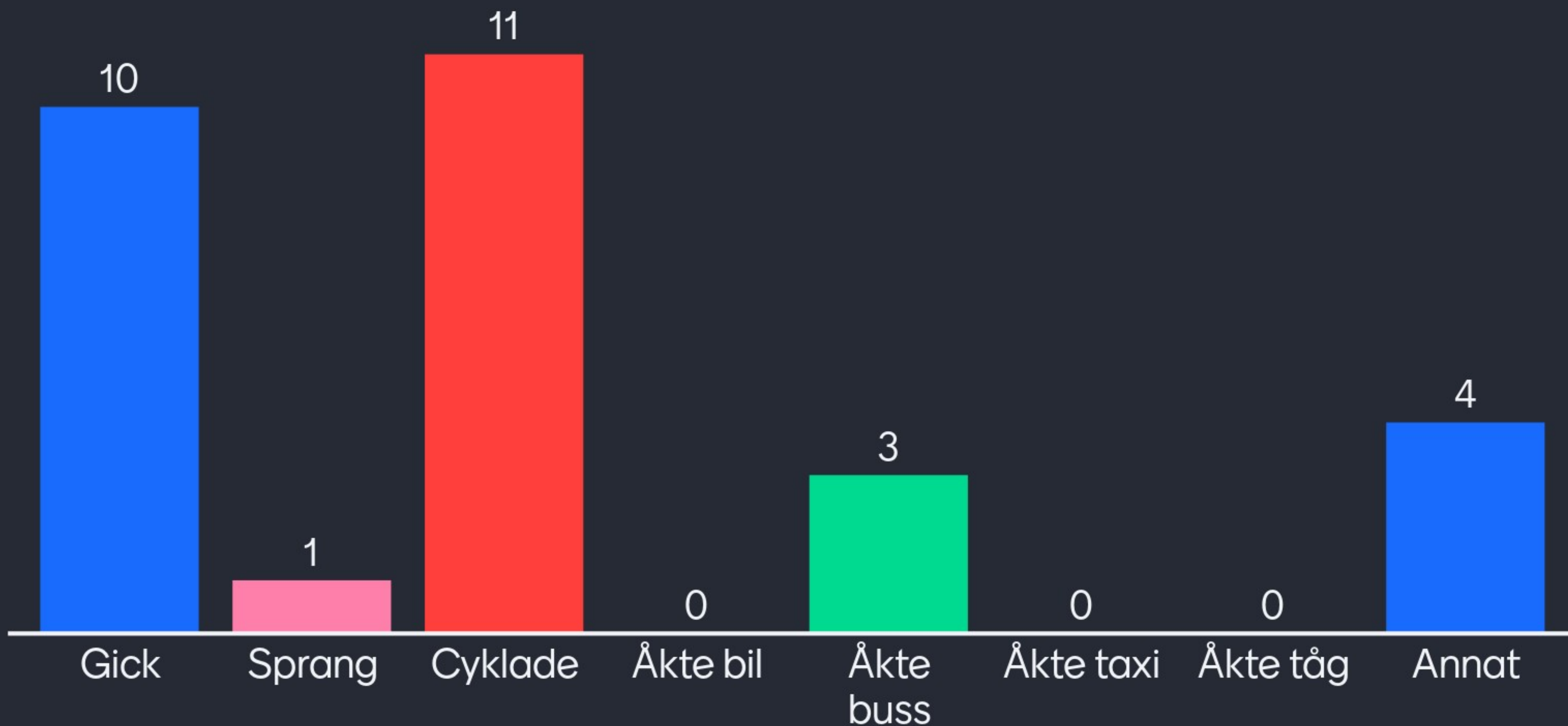
Antal svar: 19

Viktat genomsnitt: 3,53

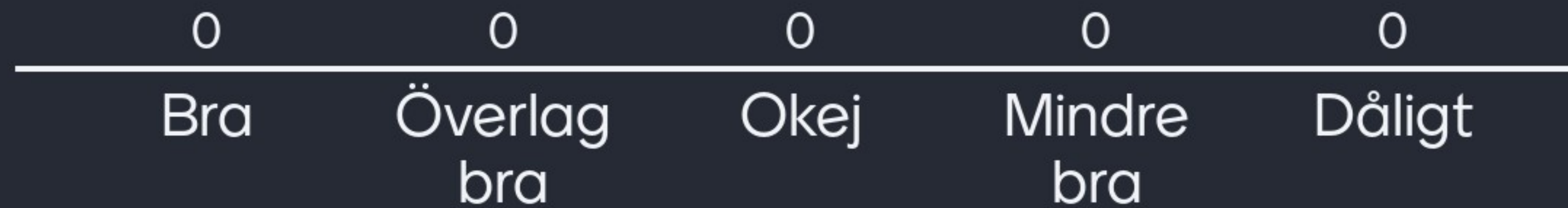
Antal svar : 11



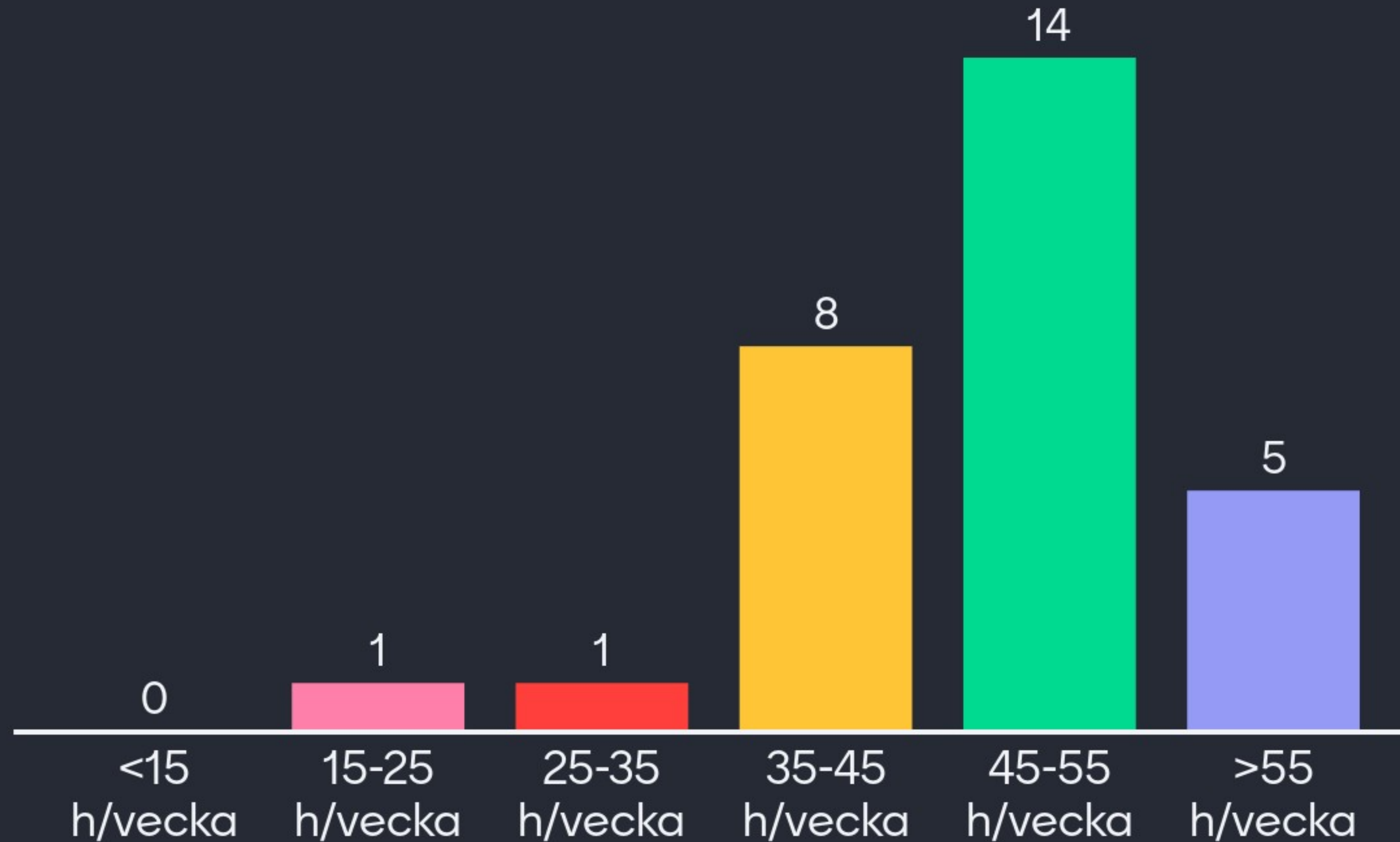
# Hur tog du dig till universitetet innan Covid?



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

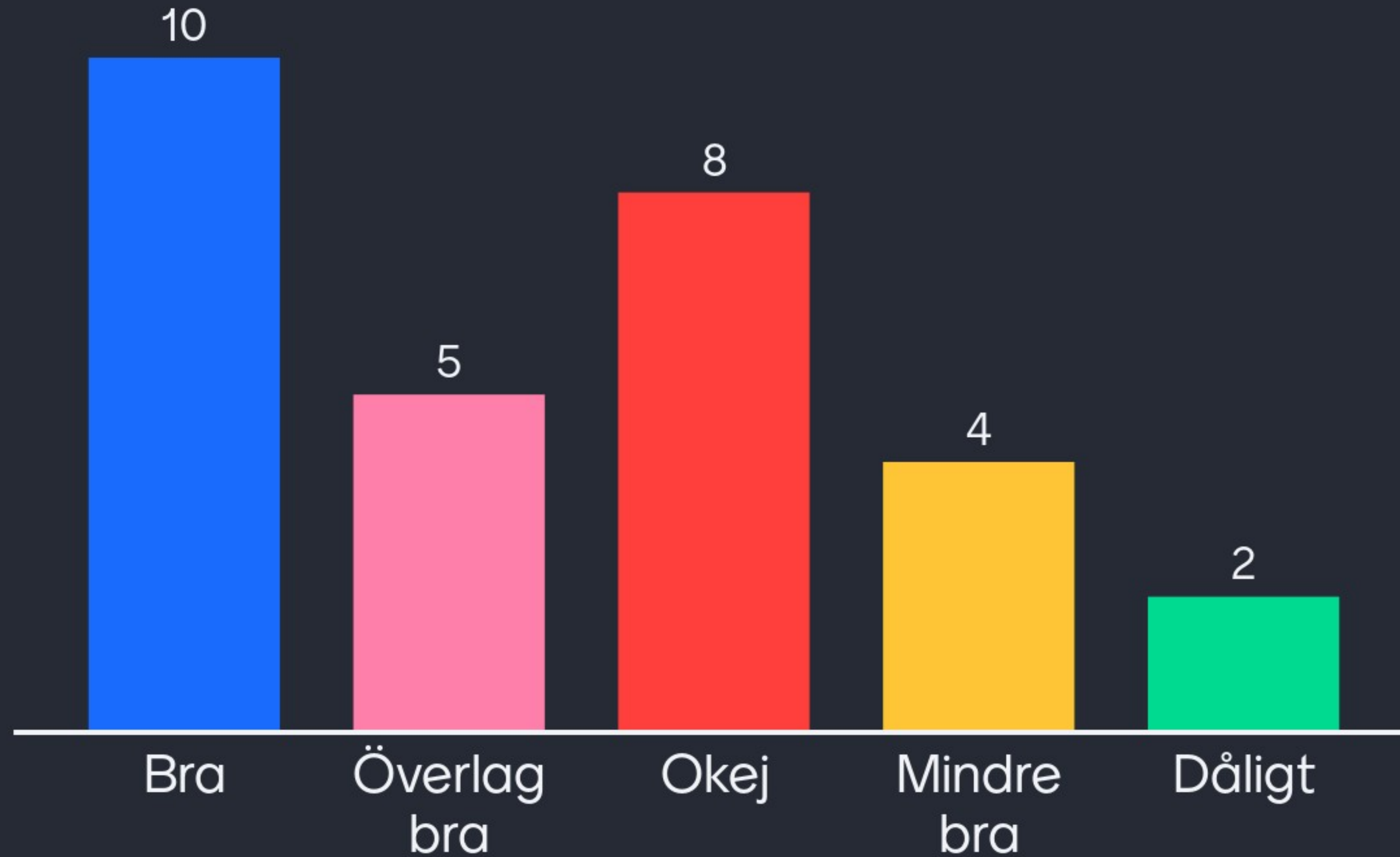


# Hur mycket tid har du ägnat åt dina studier under modulen? (Schemalagt+eget arbete+grupparbete)

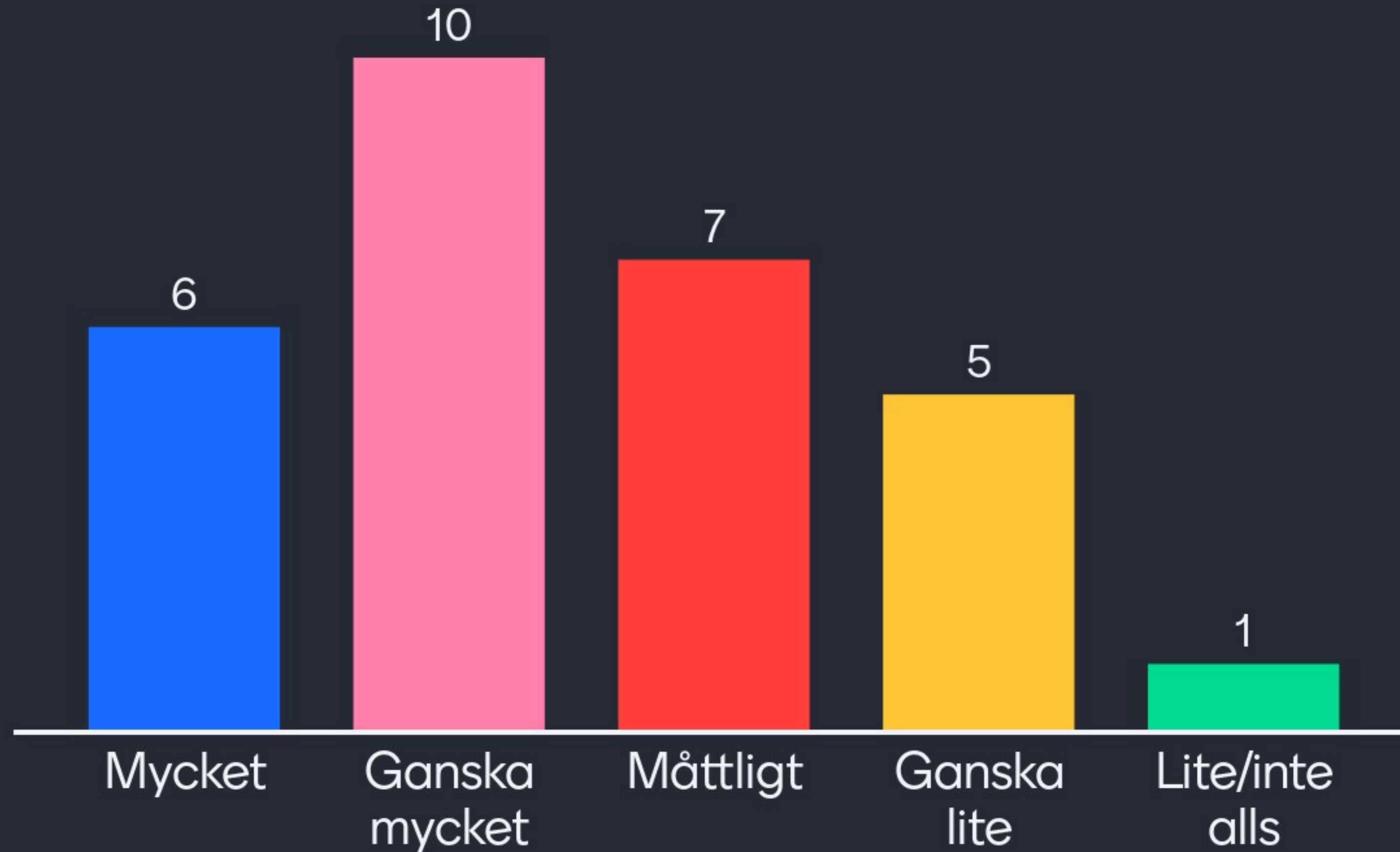




Vi funderar på att ändra ordning på modulen och inleda med den kvalitativa delen. Vad tror du om det?

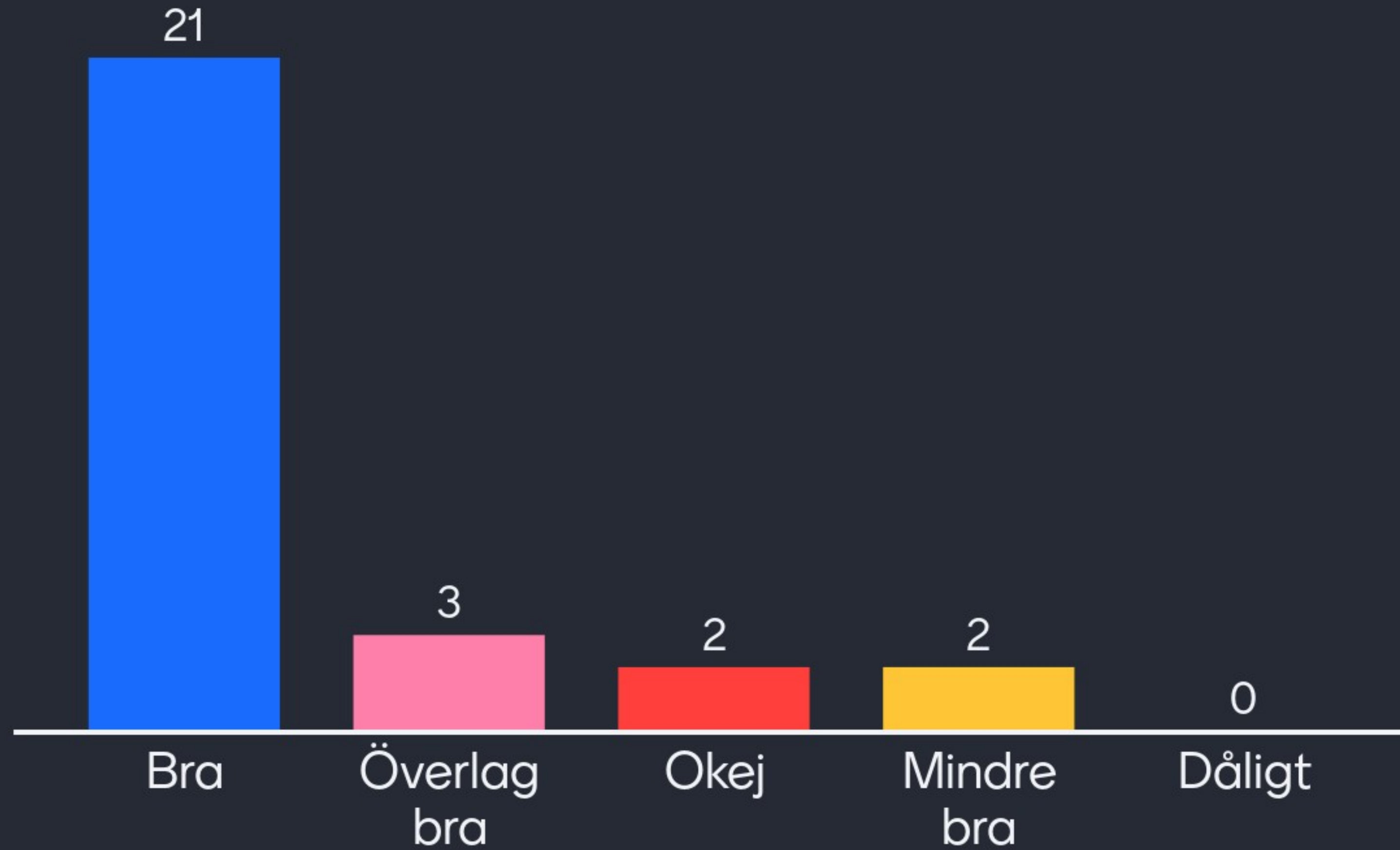


# I vilken utsträckning har du fått stöd i att utveckla ditt vetenskapliga skrivande?

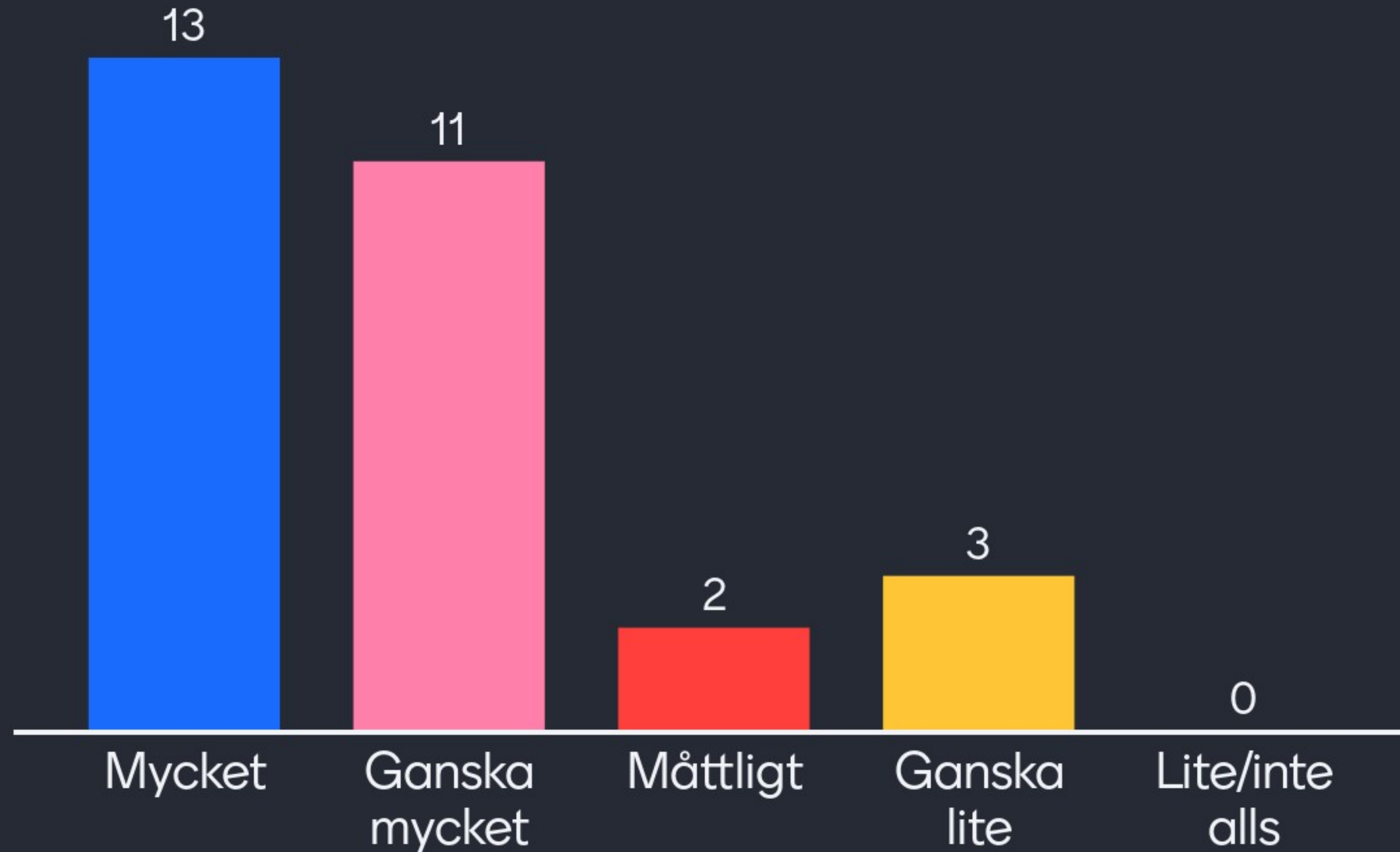




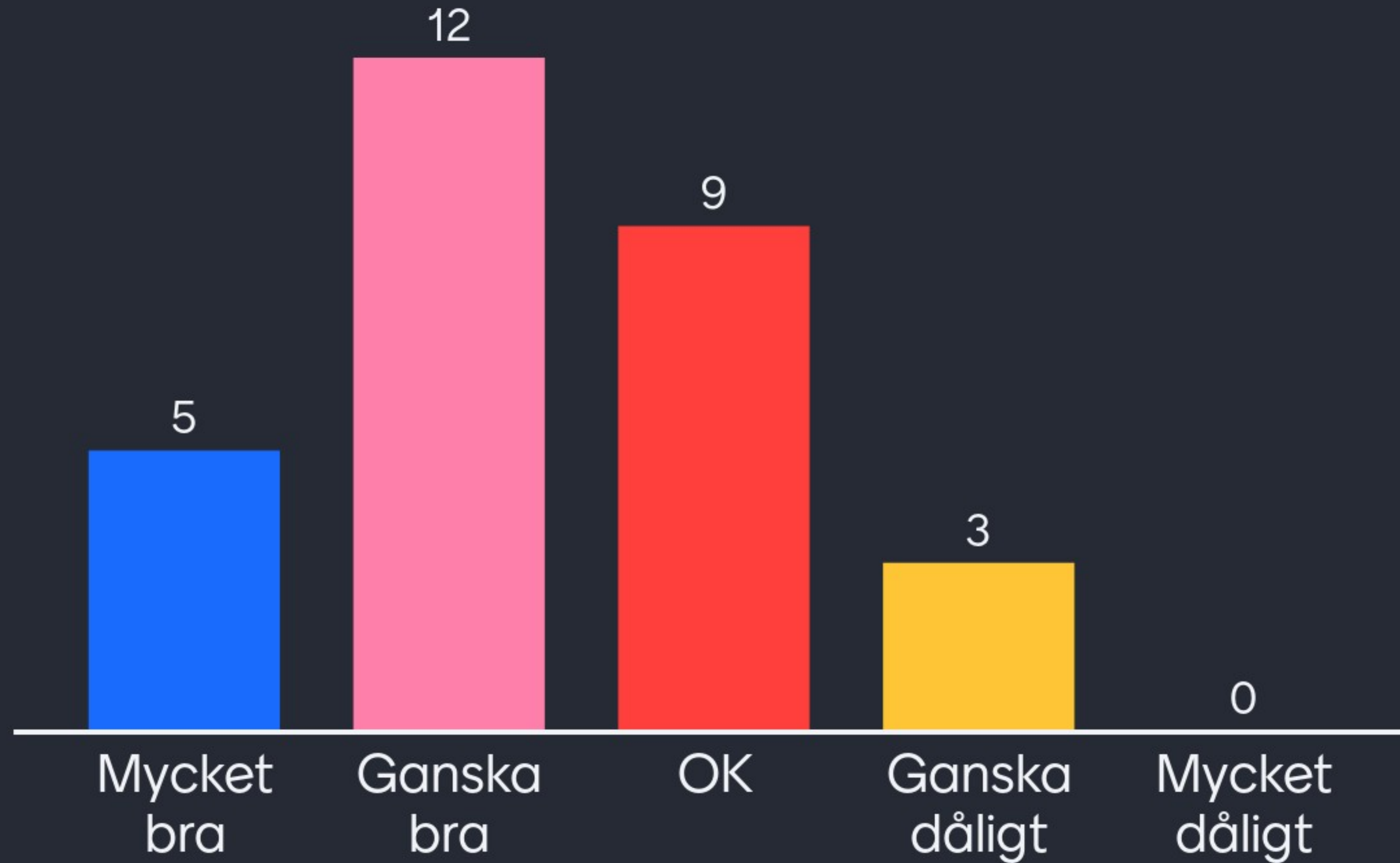
Vad tycker du om statistikseminariernas upplägg (att ni lottas att redovisa svar osv.)?



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



Pga Covid har vi måst ha hela kursen förlagd till distans - hur tycker du att det har fungerat?



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





# Utvärdering av modulen: Kost och folkhälsa ht- 20

Kost B, Mod. 5 - Kost och folkhälsa (HT20)

Resultat på utvärdering

Startade: den 14 januari 2021

Avslutad: den 31 januari 2021

Svarsfrekvens: 58% ( 22 / 38 )

# Utvärdering av modulen: Kommentarer

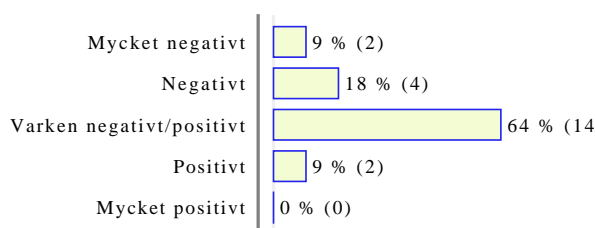
## Kost och folkhälsa ht-20

Hej studenter, Tack för att du tar dig tid att fylla i utvärderingen!

Här hittar du länken till modulens kursplan och de förväntade studieresultat Vänliga hälsningar Lärarna på kursen

Kurs/grupp-frågor:

**1. Vi vill gärna veta hur du upplever att dina studier under kursen har påverkats av Covid-19, skriv gärna en kommentar till svar.**

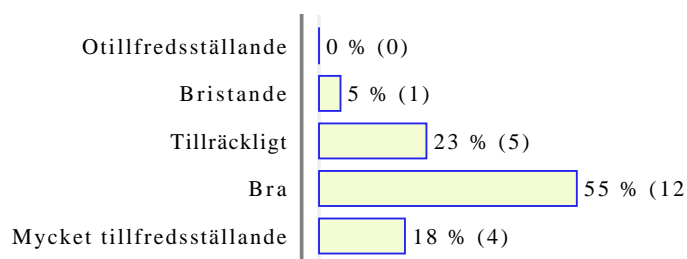


Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 2,73

Antal kommentarer : 7

**2. Ange din övergripande bedömning av modulen?**



Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 3,86

#### Kommentarer

- 

#### Kommentarer

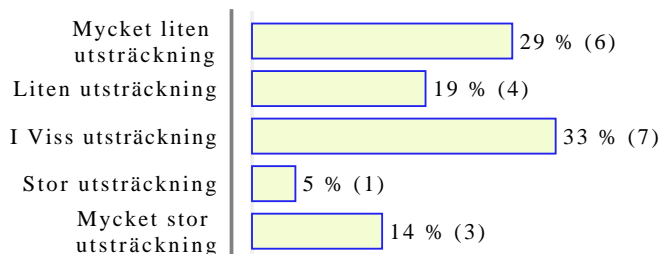
- 

- 

- 

Antal kommentarer : 3

### 4. I vilken utsträckning bidrog seminariet hälsoekonomitill ditt lärande för att uppnå de förväntade studieresultaten?



Antal svar: 21

Viktat genomsnitt: 2,57

#### Kommentarer

- 

- 

- 

- 

- 

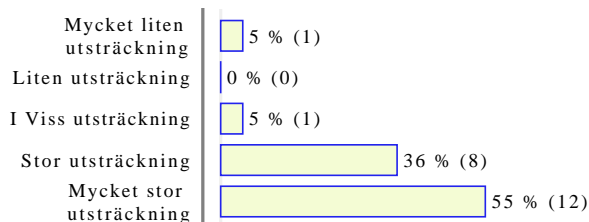
- 

- 

Antal kommentarer : 6

Antal kommentarer : 2

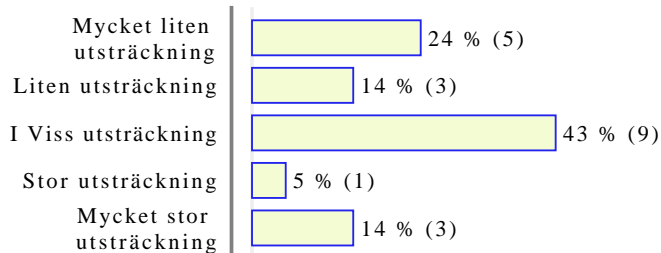
### 3. I vilken utsträckning bidrog föreläsningarna till ditt lärande för att uppnå de förväntade studieresultaten?



Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 4,36

### 5. I vilken utsträckning bidrog seminariet Matvanor till barn och ungdom till ditt lärande för att uppnå de förväntade studieresultaten?



Antal svar: 21

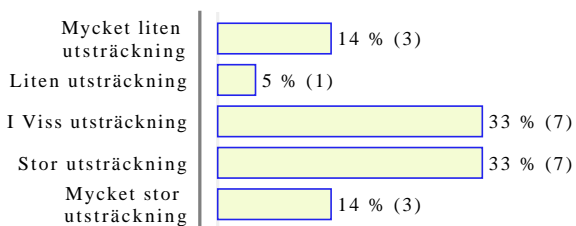
Viktat genomsnitt: 2,71

#### Kommentarer

- 
- 
- 
- 
- 

Antal kommentarer : 5

#### 6. I vilken utsträckning bidrog seminariet Sociala konstruktioner, mat och folkhälsa till ditt lärande för att uppnå de förväntade studieresultaten?



Antal svar: 21

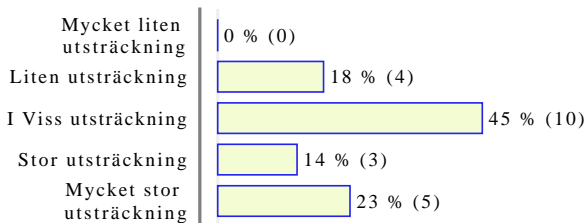
Viktat genomsnitt: 3,29

#### Kommentarer

- 
- 
- 

Antal kommentarer : 3

#### 7. I vilken utsträckning bidrog Seminariet Världsreligioner till ditt lärande för att uppnå de förväntade studieresultaten?



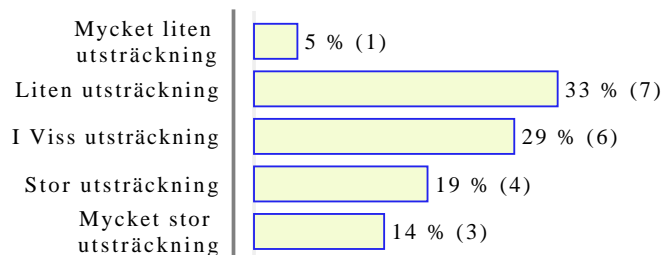
Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 3,41

#### Kommentarer

- 

#### 8. I vilken utsträckning bidrog Artikelseminariet till ditt lärande för att uppnå de förväntade studieresultaten?



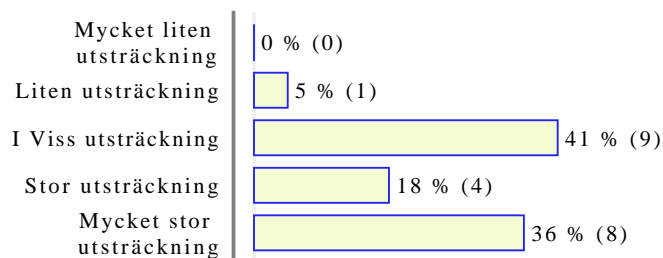
Antal svar: 21

Viktat genomsnitt: 3,05

#### Kommentarer

- 

#### 9. I vilken utsträckning bidrog seminariet Familjen Svensson till ditt lärande för att uppnå de förväntade studieresultaten?



Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 3,86



## Kommentarer

•

•

•

Antal kommentarer : 3

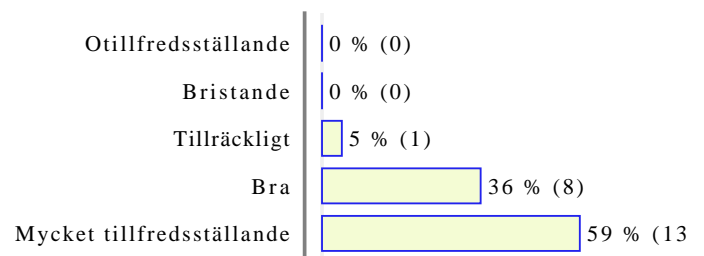
## 10. Hur många timmar har du lagt ner på under denna modul på att studera föreläsninganteckningar, litteratur etc. bortsett från schemalagda föreläsningar och seminarier? Angetimmar/vecka

- 48-50 timmar. En hel del plugg under helgerna utöver vardagarna.
- 25h
- 50 timmar/ veckan
- 20
- 30
- 20 timmar
- 30
- 35-40
- 30
- Ca 30-35
- 20 timmar/vecka
- 50
- 20
- 40h/v
- 25-30 timmar / vecka
- 
- 

- 20 timmar
- 35-40
- Minns inte exakt, varierade
- 30 h/veckan

Antal svar : 21

## 11. Bemötandet som du har fått från lärarna under modulen har varit:



Antal svar: 22

Viktat genomsnitt: 4,55

**Kommentarer**

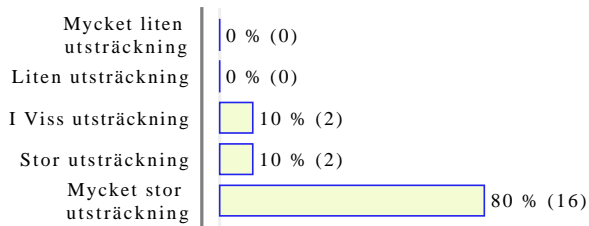
- 
- 
- 
- 

**13. Övriga tankar och funderingar som du vill förmedla till oss inför dess att modulen ges nästa gång:**

- 

Antal kommentarer : 4

**12. I vilken utsträckning speglade tentamen innehållet i modulen?**



Antal svar: 20

Viktat genomsnitt: 4,7

**Kommentarer**

- tentan.

- 
- 
- 
- 
- 
-

•

•

Antal svar : 11