

## Samlad bedömning för:

Kurs: Vinkunskap och sommelieri & vinkunskap och matlagning	Kurskod: 2MR046 / 2MR057	Start och slutdatum: 200325-200607
Antal registrerade på kursen: 18 3/Inr värdskap 15/Inr kreativ matlagning	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: 3	
Datum för möte (programsamordnare, lärarrepresentanter och studentföreträdare):	Datum för samlad bedömning:	

Detta har fungerat (särskilt) bra

På grund av tunt underlag i enkäten så är det svårt att dra några slutsatser.

Men överlag verkar distansundervisningen fungerat ok.

Min och Per's personliga reflektion är att presentationerna i mat och vin i kombination aldrig varit så bra! Kul.

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

Undervisning och presentationer upplevs repetitivt.

Information och uppgift gällande fältstudien, upplevs omotiverade och svår att tolka.

Studenterna saknar att genomföra praktiska laborationer.

Studenterna har känt sig omotiverade på grund av att det inte blev som de hade förväntat sig, på grund av covid 19.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Utveckla mat och dryck i kombination så att vi får samma nivå på presentationer som vi haft 2020.

Fundera igenom fältstudieuppgiften, ska vi resa/kan vi inte resa? Om vi har ny lärare, jobba igenom uppgiften med den personen.

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

Samarbetet med Konstfack var bra och kan utvecklas med en kombination av Lars Eriksson och Cheryl Akner Coler samt distans och campus undervisning.

Funder på om vi kan använda oss mer av "blandad undervisning"