

Samlad bedömning för:

Kurs: Gastronomi inriktning kreativ matlagning och Värdskap	Kurskod: 2MR058 / 2MR059	Start och slutdatum: 200830-201101
Antal registrerade på kursen: 18 3/Inr värdskap 11/Inr kreativ matlagning	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: 8	
Datum för möte (programsamordnare, lärarrepresentanter och studentföreträdare):	Datum för samlad bedömning: 20201110	

Detta har fungerat (särskilt) bra

Workshops, examination, och att kursen har levt upp till FSR.
Studentgruppen upplever att kursen är relevant.

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

Film som presentationsmaterial upplevs som svårt och tidskrävande och inte relevant. Bör utvecklas.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Ökad kommunikation vad kursens mål är och syfte.
Utveckla momentet med dagboken, göra ett matminne, Cecilia O utvecklar.
Öva mer på kreativa metoder, lägre ingång på undervisningen.
Tydligare case, eller mål i case.
Ta bort boken CREATE, och lägga till Sensorik och marknadsföring eller liknande.
Förklara syftet med gästföreläsare, som har fokus designmetod.
Kolla vad FEK gör på sina case så att vi inte gör samma sak.
Läsa igenom FSR och betygskriterier och matcha mot examination, vad kan vi förbättra

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

Vad kan göras på distans?