

Samlad bedömning för:

K u r s : Kostvetenskap B	Kurskod: 2KN064	Start och slutdatum: 2021-08-30 – 2022-01-16
Antal registrerade på kursen: 35	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: Livsmedelssäkerhet: Hållbar matkonsumtion: 7st Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider: 17st Vetenskaplig metod: 18st Kost och folkhälsa: 11st	
Datum för möte (programsamordnare och lärarrepresentanter): Ej aktuellt	Datum för samlad bedömning: 2020-02-08	

Detta har fungerat (särskilt) bra

Livsmedelssäkerhet

- Ej tillgänglig

Hållbar matkonsumtion

Modulen genomfördes via Zoom pga. Coronaläget. Modulen inleddes med självstudier; inläsning, Ted talks, filmer och två inspelad föreläsning (Mat och etik och Sveriges miljömål). Studenterna genomförde 2 grupparbeten och ett enskilt arbete som redovisades via Zoom. Sista uppgiften var laboration kring Matsvinn och restmatlagning. Studenterna har överlag varit nöjda. De som utvärderat upplever att atmosfären varit inkluderande, att lärarna kommunicerade tydligt och att de bedömts rättvist.

Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider

Majoriteten har svarat i "ganska hög grad hög" till "i mycket hög grad" på samtliga frågor. Måltidslabbarna på Fisk och Vegetabilier uppskattades mycket högt. När det gäller kurslitteraturen så är studenterna nöjda med "Livsmedelsvetenskap" och kemiboken, dock mer tveksamma till nyttan av Vår kokbok. Studenterna är även nöjda över arbetssättet som är på modulen.

Vetenskaplig metod

- Det var tydligt på schemat när de skulle titta på inspelade föreläsningar.
- Kursens aktiviteter gav goda möjligheter att samarbeta och diskutera
- Handledningen har överlag varit bra men mer handledning efterfrågas
- Bra med praktiska moment, ex. enkätseminariet, intervjuuppgiften och statistiken.

Kost och folkhälsa

Studenterna var särskilt nöjd med modulens och föreläsningarnas innehåll samt lärares engagemang och kunskap. Även informationen om fokusområden inför tentamen var uppskattat. Seminarierna Familjen Svensson och Sociala konstruktioner nämns som särskilt givande.

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

Livsmedelssäkerhet

~ Ej tillgänglig

Hållbar matkonsumtion

Några uttrycker att modulen varit för kort, upplevts stressande och inte gett tid till egen reflektion. Att modul 2 och 3 samkörs sista veckan upplevs som rörigt. Då modulen genomfördes via Zoom har en del också uttryckt att det varit liten variation i redovisningsformerna. Några efterfrågar mer föreläsningar, gärna live. Några tycker att instruktionerna i Canvas varit lite otydliga och ändrats under modulens gång.

Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider

Modulen startade då det ännu var restriktioner på att ha undervisning på campus. Detta innebär att modulen blev en vecka kortare än normalt för att praktiska labbar som tillhörde den tidigare modulen skulle kunna genomföras. Schemat blev därför väldigt komprimerat. På modulen som var drygt 3 veckor var det många lärare inblandade (7 stycken) varav 3 vikarier, vilket medförde att det blev mycket kommunikation mellan olika lärare och studenter.

Vetenskaplig metod

- Strukturen på Canvas och otydliga instruktioner. Inför denna termin lades modulen över från Carbro till Canvas. Vi lärare la ner mycket möda på strukturen då det är mycket information på Canvas för denna modul. Dock upplevdes Canvasidan som rörig. Förslag från studenterna var bl.a. att sätta föreläsningar och läsanvisningar på ett ställe. Vi hade också en hel del tekniska problem med Canvas, t.ex. länkar som inte fungerade och problem med tentan.
- Tempot upplevdes för högt, speciellt under den kvalitativa delen och tiden för reflektion otillräcklig.
- Tiden för vissa inspelade föreläsningar behöver utökas på schemat och mer omfattande föreläsningar efterfrågas, framförallt kring kvantitativ metod.
- Tentorna var mer omfattande än de övningar/uppgifter som genomfördes under kursen, med vissa undantag.

Kost och folkhälsa

Antal gruppuppgifter bör ses över. Även gruppindelningen bör förändras så det inte är flera olika grupper till olika uppgifter – basgrupper är ett förslag att fundera över.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Livsmedelssäkerhet

~ Ej tillgänglig

Hållbar matkonsumtion

VI-22 kan studenterna kan vara på plats på Campus och redovisningsformerna kan vara mer varierande. Sista uppgiften Livsmedelskvalitet på en - portionsrätter som nu varit i rapportform kan redovisas i seminarieform och utan inlämning av rapport. En inledande föreläsning läggs in första veckan. VI-22 vet vi vid kursstart vilka lärare som ska undervisa så uppgifterna kan planeras i tid av den som ska ha dem och inga ändringar behöver göras. Vi separerar också modul 2 och 3 i Canvas.

Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider

Se över kurslitteraturen med tanke på att det är enbart dietister som kommer att läsa kursen framöver. Förslag att ta bort Vår kokbok och hänvisa till relevanta hemsidor på webben. Förhoppningsvis så kan kursen/modulen genomföras på normalt vis hösten- 22!

Vetenskaplig metod

Inför nästa termin kommer vi att göra ett ordentlig omtag på denna modul och delvis ända uppbygget både vad gäller den kvalitativa och den kvantitativa delen. Detta då vi lärare också upplever att det är ett högt tempo på modulen och att det behövs mer stöd vad gäller vissa av kursens uppgifter. Vi kommer också att jobba vidare med strukturen på Canvas samt se över formen för tentan.

Kost och folkhälsa

. Antal grupper - förändra gruppindelning.

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

Kostvetenskap B kommer från vt-23 enbart läsas av dietister och därmed går det att skräddarsy modulen/kursen så det passar dietiststudenterna.