

Samlad bedömning för:

Kurs: Måltidsservice med dietetik, 30 hp	Kurskod:2KN066	Start och slutdatum: 21-08-30---22-01-16
Antal registrerade på kursen: 11 studenter (Termin 3/ termin 5)		Antal svar på skriftlig kursutvärdering: Modul 1 genomfördes ej Modul 2 – muntligt på sem samt i PM- rapporten Modul 3 – genomfördes ej Modul 4 - 4 Modul 5 - 4
Datum för möte (programsamordnare och 3 programstudenter): 22-04-07		Datum för samlad bedömning: 22-04-07

Detta har fungerat (särskilt) bra

Pga av pandemin så genomfördes modulerna 1-3 på distans

Modul1 Dietetik för kostvetare

Intressant innehåll. Teoridelen fungerade bra. Bra att de praktiska labbarna kunde genomföras efter att universitetet öppnade.

Modul 2 Fältstudierna

Det var en stor utmaning att få till med tillräckliga antal plaster inom Umeåregionen. En del studenterna var tvungna att åka till Övik och Skellefteå. Överlag är studenterna nöjda med inblicken de fått om vad en kostvetare kan arbeta med.

Modul 3 Projektarbetet

Upplägget välstrukturerat - lätta att navigera och få översyn på innehållet. Lärarna upplevde att studenterna var väl förberedda inför handledningstillfällena.

Modul 4 Teori

Bra föreläsningar. Bra med seminarier kring "pusselbitarna"

Modul 5 Restaurangdrift

Att få genomföra driften och därmed få möjlighet att arbeta i storkök

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

Studenterna upplever att kursen överlag fungerat bra, men har förslag på saker som kan göras bättre när det gäller modul 5 (se nedan)

I utvärderingen har det lyfts önskan om att studenterna själva får välja grupp under driften. Detta diskuterades under mötet och vi landade att vi även fortsättningsvis lottar grupperna.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Modul 5 Restaurangdrift

Tydligare instruktioner under planeringsprocessen inför driften

Mer regelbundna avstämningar med lärarna under driften

Mer stöd från lärarna/ tydligare ledarskap

Förståelse för att studenternas kunskaper/erfarenheter om att arbeta i storkök inte är så hög

Uppdatera/ se över hur den ekonomiska kalkylen i Mashie kan fungera bättre

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

Kursen kommer genomföras endast en gång till (hösten -22)

Ny utbildningsplan from ht-22. Restaurangdriften kommer då ligga på termin 5.

Bilaga: Sammanställning momentutvärderingar