

Samlad bedömning för:

Kurs: Kostvetenskap B	Kurskod: 2KN064	Start och slutdatum: 2022-08-29 – 2023-01-15
Antal registrerade på kursen: 32	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: Livsmedelssäkerhet: 4/32 (12,5%) Hållbar matkonsumtion: 6/32 (18,7%) Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider: 9/32 (28,1%) Vetenskaplig metod: 6/32 (18,7%) Kost och folkhälsa: 12/32 (37,5%)	
Datum för möte (programsamordnare, lärarrepresentanter och tre studenter): 2023-02-17	Datum för samlad bedömning: 2023-02-17	

Detta har fungerat (särskilt) bra

Livsmedelssäkerhet

- Teori och praktik var en bra kombination.
- Hemtentamen upplevdes positivt, gav möjlighet till reflektion och djupare kunskap.
- TED-talks kring tarmflora upplevdes positivt.
- Livsmedelslagen som seminarieuppgift det var givande.
- Tydlighet efter varje föreläsning kring vad som förväntades gav möjlighet att fokusera på det viktigaste.
- Väldigt tydligt organiserad modul.

Hållbar matkonsumtion

- Grupparbeten, bra tid till förberedelser.
- Matsvinnslaboration upplevdes mycket lärorik.
- Kommunikation, samarbete och organisation i modulen var bra.
- Bra tempo, inte stressigt.
- Tydlig bedömning och möjlighet till reflektion.

Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider

- Inspirationslabbarna i fisk och vegetariskt var mycket uppskattat och fungerade bra.
- Bakningslaborationen.
- Laboration om veganska produkter var givande.
- Receptanalys mycket givande, men bör komma tidigare i schemat.
- Tentamen i livsmedelskemin speglade innehållet som lärarna gått igenom, bra att den var i början av modulen.
- Kurslitteraturen *Livsmedelsvetenskap* var uppskattad.

Vetenskaplig metod

- Modulens innehåll var meningsfullt och undervisningsinslagen byggde vidare på varandra på ett logiskt sätt.
- Modulens aktiviteter gav möjlighet till samarbete och diskussion, möjlighet att öva på det studenterna förväntades lära sig och var till hjälp för att uppnå modulens FSR.

- Handledningstillfällena och att det tydligt framgick på schemat när det passade att göra olika moment uppskattades.
- Positivt att ha möjlighet att välja VG tentamen.
- Bra med quiz.

Kost och folkhälsa

- Modulen upplevdes intressant och meningsfull med ett bra innehåll.
- Stödet från lärare och kurskamrater upplevdes bra.
- Tillagning av måltider var lärorikt.

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

Livsmedelssäkerhet

- Fråga kring tarmflora på hemtentamen kändes knepig då det inte varit så mycket tid i föreläsning för detta.

Hållbar matkonsumtion

- Grupparbete av livscykelanalys, önskemål att fördelningen av måltiderna görs inom gruppen.

Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider

- Den praktiska uppgiften *Råvarukorgen* upplevdes orättvis då tilldelad råvara skilde sig markant mellan studenter.
- Svårt att hålla en röd tråd och kommunikation då det var många lärare som undervisade i denna modul.
- Se över laborationer så att dessa innehåller matlagning samt att instruktioner och kravgränser på genomförandet är likvärdiga.
- Tydliggöra tid för kemitentamen.

Vetenskaplig metod

- Varierande upplevelse av modulens tempo och den rekommenderade litteraturen.
- Mer undervisning på plats efterfrågas.
- En tydligare genomgång av SPSS samt introduktion till det kvalitativa blocket och de uppgifter som ingår där efterfrågas.
- Progression kring artikelseminarium önskvärt, upplevdes lika mellan vetenskaplig metod och efterföljande modul kost och folkhälsa.
- Förtydliga ordgränsen på resultatuppgiften av kvalitativ metod.

Kost och folkhälsa

- Svårt att planera arbetet med olika uppgifter som delvis genomfördes i olika grupper.
- Modulens tempo upplevdes som högt med mycket som ska rymmas på kort tid.
- Flera obligatoriska examinationer låg nära tentamen vilket upplevdes stressigt (dock senarelades en av dessa examinationer efter önskemål från studenterna).
- Ändra sociala konstruktioner till ett seminarium på plats i stället för via zoom.
- Folkhälsa i världen och hälsoekonomi som obligatoriska seminarier i stället för frågor på tentamen.
- Svårt att hinna med alla ingående uppgifter för seminariet världsreligioner.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Livsmedelssäkerhet

- Mer om tarmfloran, för att detta är något som är väldigt viktigt och nytt.
- Ändra till hemtentamen i kursplanen.

Hållbar matkonsumtion

- Tillgång till RISE databas om möjligt

Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider

- Ändra till betyget U eller G på modulen
- Se över Förväntade studieresultat samt examinationer som är kopplade till dessa.
- Studenterna kan välja valfri relevant kokbok/nätet
- Se över instuderingsfrågorna samt minska antalet frågor.

Vetenskaplig metod

- Mer undervisning behöver vara på plats. Under det kvantitativa blocket varvades Ht22 praktiska workshops och föreläsningar på plats med inspelade filmer. Under det kvalitativa blocket var dock all undervisning i Zoom. Under detta block kommer vi nästa höst att ha fler seminarier/workshops på plats.
- Se över om vi kan hitta ny litteratur som ersätter Jacobsens bok.
- Schemalägg genomgång av SPSS och introduktion till det kvalitativa blocket.

Kost och folkhälsa

- Se över schemat så att obligatoriska examinationer sprids bättre och lägg om möjligt in fler självstudiedagar före tentamen.
- Se över antalet uppgifter alternativt uppgifternas omfattning/upplägg och se till att samma grupper kan jobba ihop i samtliga grupparbeten.

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

Kostvetenskap B kommer att omarbetas med anledning av ny utbildningsplan för dietistprogrammet. Den nya utbildningsplanen kommer att gälla från ht25.

Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider

- Ett omtag över hela modulens innehåll kommer att genomföras i samband med ny utbildningsplan för dietistprogrammet.
- Mer om portionsstorlekar bör komma in på modulen

Vetenskaplig metod

- Denna modul har under många år upplevts väldigt tidspressad av både studenter och lärare. Vi gjorde inför Ht22 ett omtag vad gäller modulens upplägg för att minska arbetsbelastningen för studenterna. Dock behöver vi även fortsättningsvis vara uppmärksamma på detta så att vi inte lägger till något mer och om möjligt minska ner på t.ex. uppgifternas omfattning.