

Samlad bedömning för:

Kurs: Kostvetenskap A	Kurskod: 2KN001	Start och slutdatum: 170116 - 170604
Antal registrerade på kursen: 26	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: Momentutvärderingar: Livsmedelskemi: skriftlig utvärdering Fysiologi/metabolism: skriftlig utvärdering (antal svar: 14 av 29) Näringslära: skriftlig utvärdering (antal svar: 12 av 26) Mikro: skriftlig utvärdering	
Datum för möte (programsamordnare, lärarrepresentanter och studentföreträdare): 2017-05-30	Datum för samlad bedömning: 2017-05-39	

Detta har fungerat (särskilt) bra

<p>Livsmedelskemi</p> <ul style="list-style-type: none">• Bra med ett seminariehäfte med instuderingsfrågor. Bra lärargenomgång kring frågorna.• Bra föreläsningar, bra schema.• Bra med kemi före näringsfysiologin och metabolismen. <p>Näringsfysiologi och metabolism</p> <ul style="list-style-type: none">• Bra föreläsningar, pedagogiskt upplägg.• I slutet av föreläsningen – vad tycker ni var svårast? – bra att läraren gick igenom detta vid nästa föreläsning.• Positivt med morgonfrågor. <p>Näringslära</p> <ul style="list-style-type: none">• Bra seminarier, bra lärotillfällen.• Bra flödesschema.• Positivt med seminarier och laborationer för ökad förståelse och för att ta sig an området från olika vinklar. Bra att få göra saker praktiskt.• Värdera livsmedel – bra uppgift med bra redovisningar. <p>Livsmedelsmikrobiologi</p> <ul style="list-style-type: none">• Bra föreläsningar som speglar examinationen.• Bra med två instuderingsdagar inför tentamen.

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

<p>Livsmedelskemi</p> <ul style="list-style-type: none">• Vissa tycker att laborationerna är bra, andra tycker de är mindre bra. Resonemang kring att det kan bero på hur man lär sig som student.• Vissa kommentarer kring att det inte är en tydlig koppling till livsmedelskunskap.

- Tydlig skillnad i kunskapsnivå mellan studenter som läst kemi innan och de som inte läst det innan.

Näringsfysiologi och metabolism

- Gestaltning passar bättre för vissa studenter än för andra. Lite tid avsatt för dessa seminarier samt att det är för stora grupper (studenter som har bättre kunskap "styr" de studenter som kanske inte förstått området så bra).

Näringslära

- Svårt att få grepp på de olika delarna som ingår i detta moment. Olika gruppindelningar och flera uppgifter.
- Flera lärare inblandade vilken kan leda till att momentet upplevs splittrat/rörigt.

Livsmedelsmikrobiologi

- Nytt område att ta till sig på kort tid.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Livsmedelskemi

- Viktigt att betona ännu tydligare att studenterna även ska läsa laborationshäftet inför tentamen.
- Betona att det är viktigt med förberedelse/inläst inför laborationerna.

Näringsfysiologi och metabolism

- Önskvärt med seminarier med instuderingsfrågor inom detta moment (likt kemin) för att få en bredare förståelse kring olika områden.
- Det vore bra att få veta vad gestaltningsseminarier ska handla om så att studenterna kan förbereda sig.

Näringslära

- Se över schemat om momentet ligger vid påsk 2018.
- Bättre att vitamin-mineralseminarierna ligger tidigare och inte så nära tentan.
- Uppgiften kring kostundersökningsmetodik flyttas till en annan kurs ht 2017.
- Se över flödet på uppgifter samt grupparbeten. Studieguide?
- Bättre med mindre grupper.
- Se över instruktionerna kring Värdera livsmedel.
- Dela upp och ha separata föreläsningar för vitaminer och mineraler.

Livsmedelsmikrobiologi

- Inga kommentarer.

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

Inga kommentarer kring något av momenten.

Diskussion kring att det är positivt med olika typer av undervisningsformer för att gynna olika studenter och olika typer och sätt att lära. Vissa studenter lär sig mer vid föreläsningar, andra vid

seminarier, laborationen och grupparbeten. Positivt med redovisningar för då måste man aktivt som student sätta sig in i området. Därför positivt med variation.

Bilaga: Sammanställning momentutvärderingar

MOMENTUTVÄRDERING

LIVSMEDELSKEMI 10,5 HP, VT 2017

Momentet behandlar den kemi som krävs för att förstå livsmedels uppbyggnad och funktion men även den kemi som behövs för att förstå kroppens uppbyggnad, funktion och ämnesomsättning.

- - Diskutera och kommunicera kostvetenskap som ämne och yrkesbas.
- - Förstå atomens byggnad, periodiska systemets grunder, kemiska bindningar och reaktionsformler.
- - Förstå skillnaden mellan starka och svaga syror och baser, samt principerna för pH och buffert.
- - Tillämpa gällande klassifikationssystem för att dela in olika organiska föreningar och förstå principerna för olika typer av organiska reaktioner.
- - Tillämpa gällande klassifikationssystem för att dela in olika kolhydrater, fetter, proteiner och enzymer utifrån namn, byggnad och egenskaper samt kunna förstå vissa fysiologiska och livsmedelsmedelskemiska processer utifrån deras egenskaper.
- - Redogöra för gällande Svenska och Nordiska näringsrekommendationer.
- - Förklara grunderna för människans energibehov och energiförbrukning.

1. Vilka förkunskaper har du i kemi?

Naturkunskap B	Kemi A	Kemi B	Universitetskemi
12	5	4	1

2. Hur många timmar per vecka (utöver schemalagd tid) har du i genomsnitt ägnat åt dina studier?

Ungefär 19 tim/vecka.

3. Hur tycker du att schemat varit?

Inte bra	mindre bra	medel	bra	mycket bra
		3	17	3

4. Tycker du att föreläsningarna varit ett stöd för dig att uppnå FSR?

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
	1	5	11	5

5. Tycker du att laborationerna varit ett stöd för dig att uppnå FSR?

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
2	5	10	6	

6. Har seminarierna förstärkt din förståelse och inläring av ämnet?

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
	1	3	14	5

7. Vi har jobbat mycket med att göra denna kemikurs kopplad till livsmedelskunskap. Tycker du att det finns en tydlig koppling?

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
1	3	10	9	

8. Tycker du att examinationen speglar de förväntade studieresultaten?

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
		3	16	4

9. Har du tips och idéer på vad som ytterligare skulle kunna främja ditt lärande mot FSR?

10. Övriga kommentarer:

Vi tackar för ett trevligt moment och för din tid med utvärderingen.

Lycka Till med dina framtida studier!

Lärlarlaget



Utvärdering Fysiologi och Metabolism VT17

Kost A Mom 2, NäMe (28199VT17)

Results of survey

Startade: den 10 maj 2017

Avslutad: den 17 maj 2017

Svarsfrekvens: 48% (14 / 29)

Utvärdering Fysiologi och Metabolism VT17

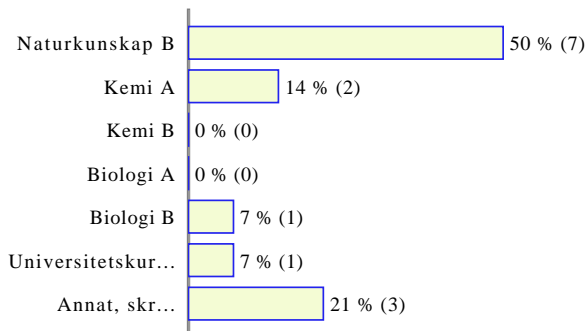
Hej! Dina erfarenheter av momentet är viktigaför att vi ska kunna utveckla vår undervisning så att den passar så många studenter som möjligt. Vi är oerhört tacksamma för att ni fyller i utvärderingen.

Tusen tack på förhand!!! Mvh Anna

Kurs/grupp-frågor:

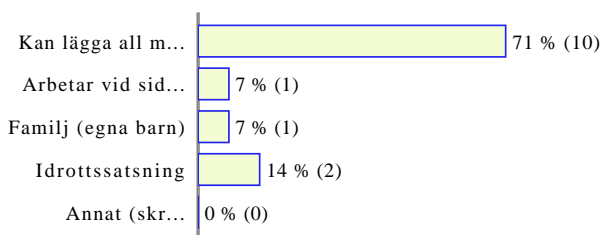
1. Hur mycket naturvetenskap har du läst utöver naturkunskap A?

14 svar, medelvärde = 3,07



2. Din totala situation under kursen

14 svar, medelvärde = 1,64



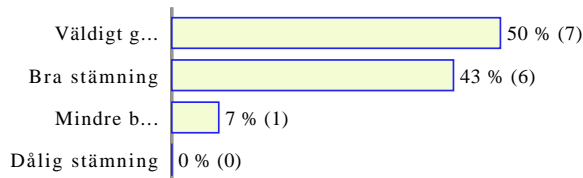
3. Hur många timmar per vecka (ca 15 timmar schemalagd undervisning + arbete på egen hand eller i grupp) har du i genomsnitt ägnat åt dina studier?

- 55
- 15+25
- Ca 40 timmar kanske (med föreläsning och seminaritid)
- den schemalagda undervisningen + ca 3h/v

- Medräknat undervisningstimmar, ca 22-25 timmar/vecka
- 10
- ca 30
- 30
- 25
- ca 30-35
- 25-30
- 28
- 15+12

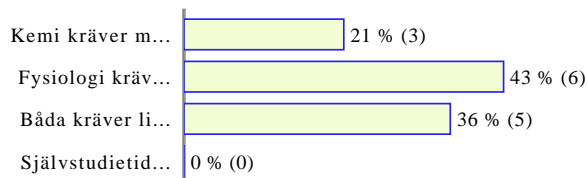
4. Hur har den psykosociala miljön (stämningen, atmosfären, klimatet etc.) varit under kursen? Skriv gärna i kommentarsrutan om något varit extra bra för inläringen/alt. stört din inläring. Har du känt att du varit en del av gruppen ex?

14 svar, medelvärde = 1,57



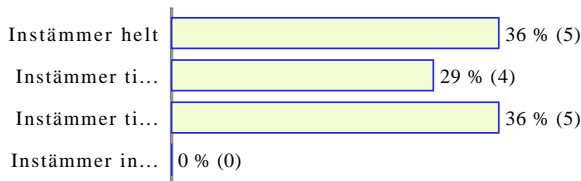
5. Du har innan du kom till detta moment läst livsmedelskemi. Om du jämför dessa två moment: Vilket av dem kräver mest lärarstöd för att uppnå FSR?

14 svar, medelvärde = 2,14



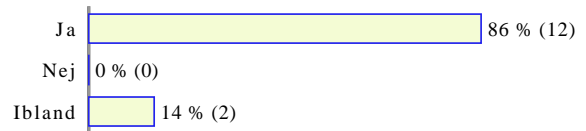
6. Jag har haft nytta av mina kemikunskaper under momentet näringsfysiologi och metabolism.

14 svar, medelvärde = 2,00



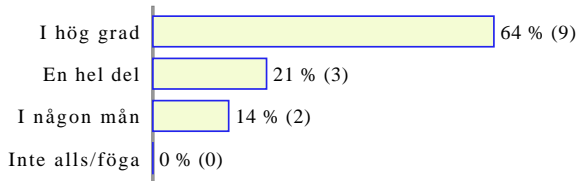
med dig av din erfarenhet av denna aktivitet i kommentarsfältet.

14 svar, medelvärde = 1,29



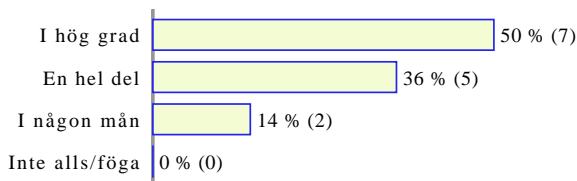
7. I vilken utsträckning har föreläsningar/lärrarledda genomgångar bidragit till att hjälpa dig uppnå förväntade studieresultat?

14 svar, medelvärde = 1,50



8. Vi har under momentet haft lärrarledda repetitioner i form av en dissektion, ett teoretiskt seminarium om fysiologi och ett teoretiskt seminarium om metabolism. Har dessa inslag hjälpt dig i din inläring?

14 svar, medelvärde = 1,64

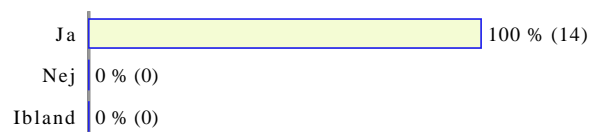


Vi har under kursen haft flera inslag av studerandeaktiva undervisningsformer som 1) morgonfrågor, 2) repetition av sådant som ni tycker är svårt, 3) förståelseseminarier, samt 4) en avslutande presentation av centrala begrepp för hela gruppen.

9. Deltog du i aktiviteten morgonfrågor? Dela gärna

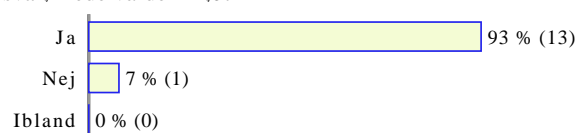
10. Deltog du vid någon av de studerandeaktiva repetitionerna? Dela gärna med dig av din erfarenhet av detta inslag i kommentarsfältet.

14 svar, medelvärde = 1,00



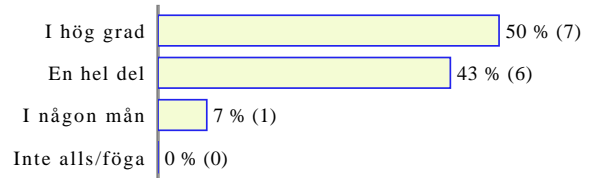
11. Deltog du vid förståelseseminarierna där ni fick gestalta delar av teorin? Dela gärna med dig av dina erfarenheter av denna aktivitet i kommentarsfältet.

14 svar, medelvärde = 1,07



14. I vilken utsträckning svarade tentamen i fysiologi och metabolism mot de förväntade studieresultaten för momentet?

14 svar, medelvärde = 1,57

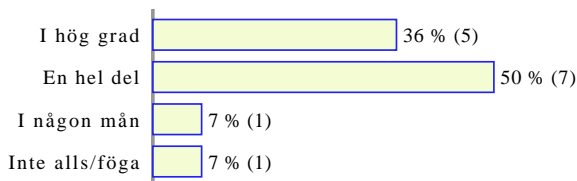


15. Slutligen: Har du något tips till oss inför kommande kursomgångar?! :o) Vi tar tacksamt emot dem.

Tusen Tack för Din medverkan!!

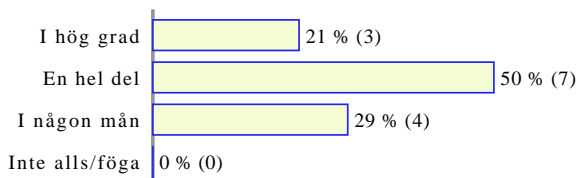
12. I vilken mån har de studerandeaktiva arbetsformerna hjälpt dig att uppnå de förväntade studieresultaten på kursen

14 svar, medelvärde = 1,86



13. I vilken mån bidrog grupparbetet och redovisningen till din förståelse av det aktuella innehållet?

14 svar, medelvärde = 2,07



- FSR för momentet

Förstå cellens och grundvävnaders byggnad och funktion samt grundläggande transportmekanismer av ämnen över cellmembranet · Förklara grunderna för den nervösa och hormonella regleringen av kroppens olika organ samt fett-och muskelvävnad, och hur detta påverkar cellens ämnesomsättning och blodtrycket. ·

Beskriva cirkulationens och andningsorganens uppbyggnad och funktion samt blodkropparnas indelning, byggnad och funktion. ·

Redogöra för grundläggande principerna kring njurens anatomi och funktion samt hur vatten, salt och pH regleras i kroppen. · Förstå grunderna för kolhydraters, fetters och proteiners metabolism i cellen.

Momentutvärdering näringslära vt17

Kost A Mom 3, Näringslära, VT17

Resultat på utvärdering

Startade: den 19 maj 2017

Avslutad: den 4 juni 2017

Svarsfrekvens: 46% (12 / 26)

Momentutvärdering

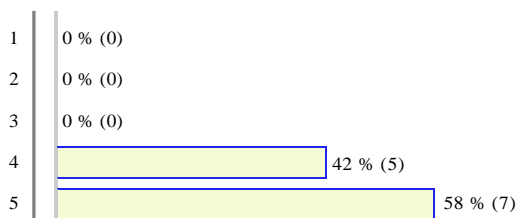
näringslära vt17

1. Hur många timmar per vecka har du i genomsnitt lagt ner på dina studier under momentet? Inkludera föreläsningstid, seminarietid, studietid på egen hand eller tillsammans med studiekamrater i ditt svar.

- 30-35 tim
- Ca 40
- 20
- 25
- Ca 40 timmar
- 50
- Omkring 25 timmar
- 20
- 4
- 30

Antal svar : 10

2. Hur bedömer du som helhet det bemötande du fått under momentets gång. Siffran 1 anger lägsta betyg och 5 anger högsta betyg.



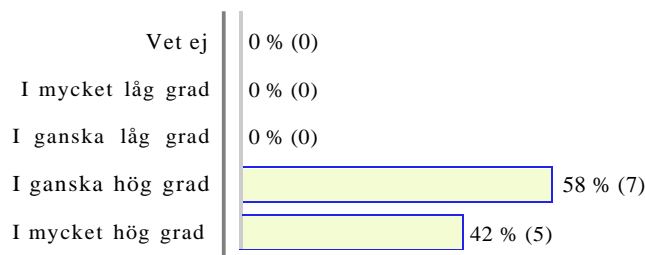
Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 4,58

Kommentarer

Inga kommentarer

3. Hur väl stämmer innehållet i momentet överens med kursplanens mål?



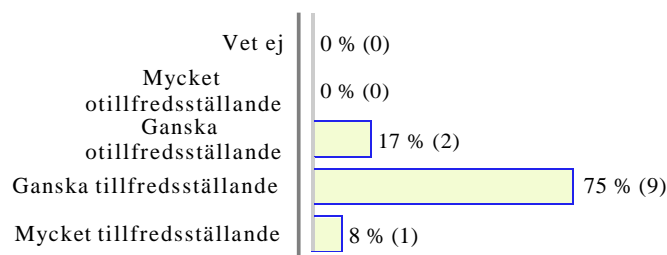
Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 4,42

Kommentarer

Inga kommentarer

4. Hur tycker du organisationen under momentet fungerat (schemamässigt, tidsfördelning etc.)?

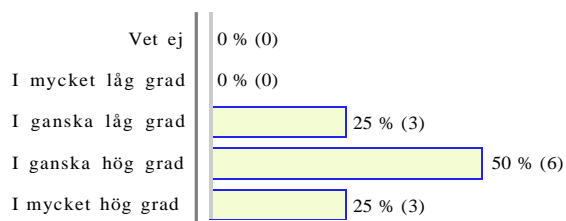


Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 3,92

Kommentarer

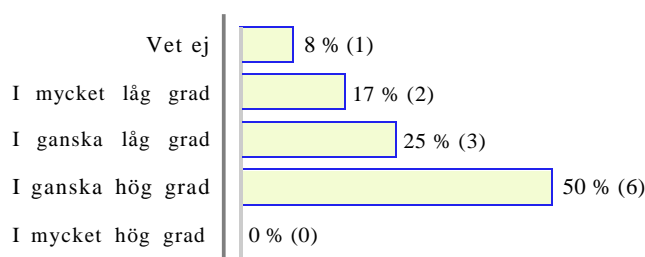
5. I vilken utsträckning tycker du att kurslitteraturen har bidragit till att hjälpa dig att uppnå de förväntade studieresultaten för momentet?



Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 4

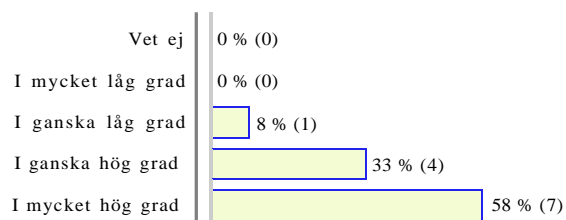
7. I vilken utsträckning har uppgiften Kostregistrering samt seminariet Värdera livsmedel och produkter hjälpt dig att uppnå de förväntade studieresultaten för momentet?



Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 3,17

6. I vilken utsträckning tycker du att föreläsningarna har hjälpt dig att uppnå de förväntade studieresultaten för momentet?



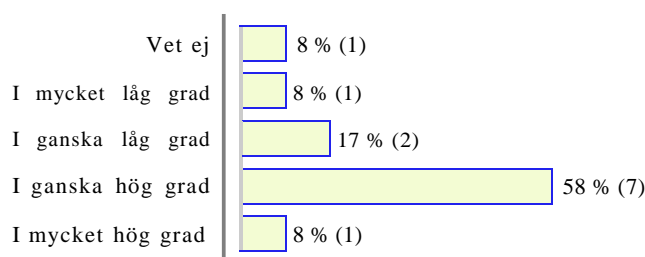
Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 4,5

Kommentarer

Inga kommentarer

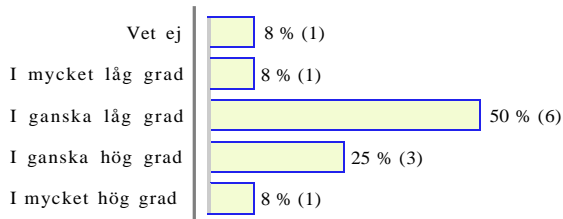
8. I vilken utsträckning har de frivilliga, stödjande diskussionsseminarierna hjälpt dig att uppnå de förväntade studieresultaten? (Energiberäkningar, Energi och näring i matsedlar, Protein, Fett, kolhydrater & kostfiber)



Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 3,5

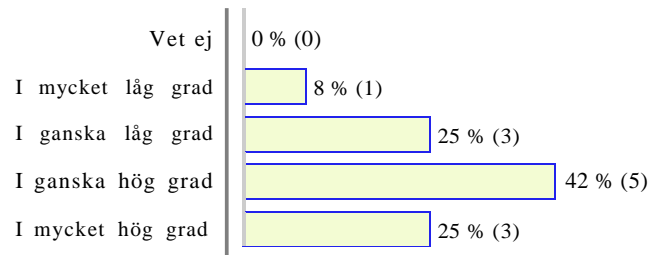
9. I vilken utsträckning har uppgiften NNR på tallriken hjälpt dig att uppnå de förväntade studieresultaten för momentet?



Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 3,17

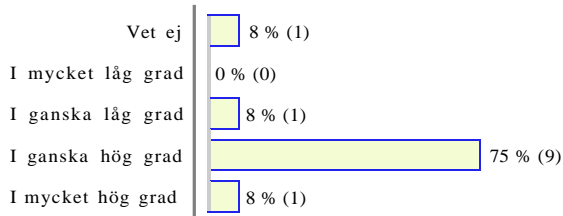
11. Vissa vitaminer och mineraler examinerades delvis genom lärande seminarier. Anser du att dessa seminarier var av lärande karaktär?



Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 3,83

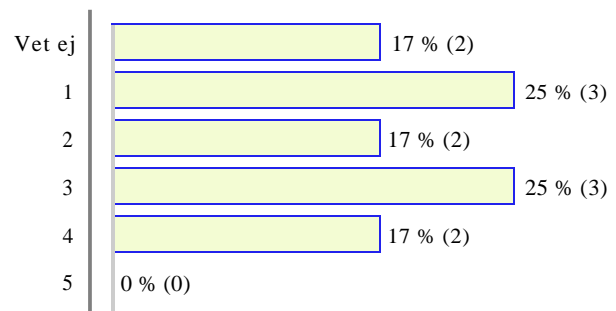
10. Vissa vitaminer och mineraler examinerades delvis genom Test & Quiz i Cambro. I vilken utsträckning motsvarade dessa quiz kunskapsmål för fakta och detaljnivå enligt förväntade studieresultat?



Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 3,75

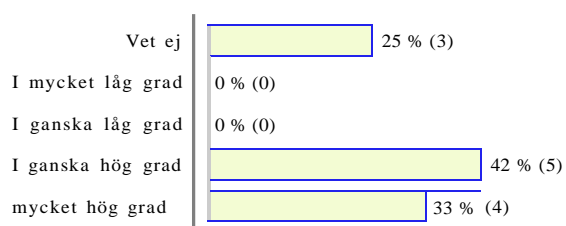
12. Under momentet har du haft till uppgift att genom logginlägg reflektera över ditt lärande med återföljande individuell återkoppling av lärare. Hur bedömer du värdet av denna uppgift med koppling till fortsatta studier? (1= inte alls värdefullt, 5= mycket värdefullt)?



Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 3

13. I vilken utsträckning motsvarade salstentamendens förväntade studieresultaten?



Antal svar: 12

Viktat genomsnitt: 3,58

Kommentarer

Inga kommentarer

14. Slutligen, dina erfarenheter och synpunkter på momentet näringslära är värdefulla för fortsatt utveckling av momentet. Av den anledningen önskar vi konstruktiva ideér som kan bidra till detta utvecklingsarbete. Tack för din medverkan!

Momentutvärdering

Inst. för kostvetenskap
Umeå Universitet
Roger Ahlgren

Moment: Livsmedelsmikrobiologi 3 hp VT-2017

För godkänt moment ska den studerande kunna:

Kunskap och förståelse

- Beskriva olika typer av mikroorganismer som förekommer i livsmedel samt känna till de sätt med vilka de kan orsaka förstörelse i samband med hantering, tillagning/beredning och förvaring.
- Beskriva vanligt förekommande patogena mikroorganismer samt hur de utgör en hälsofara.
- Beskriva och förstå konserveringsmetoder som används för att producera livsmedel med hög säkerhet och kvalitet.

1. Hur många timmar per vecka (utöver schemalagd tid) har du i genomsnitt ägnat åt dina studier?

Ungefär 8,5 tim/vecka.

2. Hur tycker du att schemat varit?

Inte bra	mindre bra	medel	bra	mycket bra
	1	1	15	6

3. Tycker du att föreläsningarna varit ett stöd för dig att uppnå FSR?

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
			11	11

4. Tycker du att laborationerna varit ett stöd för dig att uppnå FSR?

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
	3	11	8	1

5. Vad anser du om kursens relevans för utbildningen?

Ingen	liten	något	mycket	i hög grad
	2	4	8	8

6. Tycker du att examinationen speglar de förväntade studieresultaten?

Ingenting	lite	något	mycket	i hög grad
			11	3

Kommentar: *Tentan skrevs efter utvärderingen.*

7. Har du tips och idéer på vad som ytterligare skulle kunna främja ditt lärande mot FSR?

Övriga kommentarer: