

## Samlad bedömning för:

Kurs: Kostvetenskap B	Kurskod: 2KN008	Start och slutdatum: 20180115-20180603
Antal registrerade på kursen: 15	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: Kostvetenskapliga metoder: 13/16 LivMak: 12/15 KoF: 12/15	
Datum för möte (programsamordnare, lärarrepresentanter och studentföreträdare): Datum: 20180530 Programsamordnare: Sofia Rapo  Lärrerrepresentanter: Petra Ryden (Kostvetenskapliga metoder), Annica Nylander (Livsmedelsvetenskap och matlagningsteknik), Ethel Kautto (Kost och folkhälsa)  Studentföreträdare: Petter Svaren, Julia Opitz, Anna Felder, Ida Wallmark.	Datum för samlad bedömning: 20180530	

### Detta har fungerat (särskilt) bra

#### Kostvetenskapliga metoder:

Nya aktiviteter på momentet har fått ett gott omdöme, speciellt aktivitet med studieverkstaden. Tentans utformning upplevdes vara bra, men upplevdes också innebära viss stress i och med att man tvingades göra ett aktivt val att eftersträva betyget VG.

#### Livsmedelsvetenskap och matlagningsteknik:

Studenterna var allmänt väldigt nöjda. Framförallt morgonfrågorna och diskussionsklimatet upplevdes positivt, och dessa uppfattades som viktig förberedelse inför tentan. Studenterna upplevde också att momentet gett möjlighet att utöva generiska kompetenser, exempelvis muntliga förfaranden.

#### Kost och folkhälsa:

Något som lyftes som särskilt positivt var instuderingsfrågor till föreläsningen som handlade om äldre, och detta upplägg efterfrågades även till andra områden. Familjen svensson upplevdes vara en uppskattad examination.

### Detta har fungerat mindre bra

#### Kostvetenskapliga metoder:

Aktivitet samordnad med UB hade låg närvaro och upplägget fick kritik. Studenterna efterfrågade också mer dynamisk och diskussionsartad feedback på momentets övningar och inlämningar där framförallt mer diskussion med läraren efterfrågades. Studenterna framförde också synpunkter på att intervjuuppgiften på momentet tog så mycket tid att de gärna skulle ha sett en examination på vg-nivå. Studenterna nämner också att arbetsbelastningen på momentet generellt kändes tungt.

Livsmedelsvetenskap och matlagningsteknik:

Upplägget på seminariet för livsmedelslagen fick en del kritik där studenterna upplevde att det blev stressigt att hinna med alla frågor. Studenterna efterfrågade tvärgruppsredovisning med återsamling och genomgång i helklass istället. Studenterna lyfte också hanteringen av formaliakrav vid inlämningar och önskade att rapportupplägget de lärt sig följa på momentet kostvetenskapliga metoder borde gälla även för alla efterföljande moment.

Kost och folkhälsa:

Litteraturen fick delad kritik, den negativa kritiken riktades framförallt mot boken *Krause's food & the nutrition care process* som upplevdes svår och tung. Tentans upplägg diskuterades, där studenterna kom med förslaget att göra om de befintliga essäfrågorna till skriftliga inlämningar.

### Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Kostvetenskapliga metoder:

Momentansvariga kommunicerar med UB så att upplägget för aktiviteten görs om. Lärarna kommer att jobba med att kommunicera vikten av UBs aktivitet för att underlätta framtida arbete på momentet. Instruktioner för uppgifter kommer att ses över.

Livsmedelsvetenskap och matlagningsteknik:

Upplägget för seminariet livsmedelslagen samt krav för formalia vid inlämningar kommer att diskuteras i lärarlaget.

Kost och folkhälsa:

Formaliakrav kommer att införas på inlämningen "familjen Svensson". Tentan kommer att arbetas om inför VT19 med målet att examinera baskunskaper genom salstentamen och förmåga att lösa mer komplexa case examineras separat.

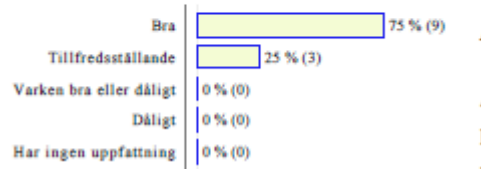
### Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

Helkurs kostvetenskap B omarbetas med implementering av nytt upplägg våren 19.

## Bilaga: Sammanställning momentutvärderingar

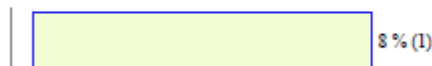
### Momentutvärdering livsmedelsvetenskap och matlagningsteknik VT 2018 – utan kommentarer

2. Hur tycker du att organisationen av momentet fungerat? (Schema, tidsfördelning mellan olika stöd för lärande; gruppuppgifter, laborationer, föreläsningar, innehåll i Cambro)

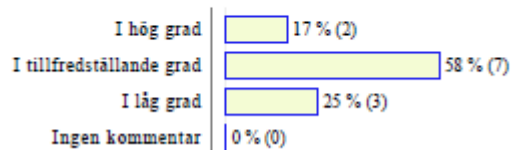


4. I vilken grad har "Mat och miljö" bidragit till att du kunde få förmåga att "Värdera råvaror och livsmedel och maträtter utifrån miljöaspekter?"

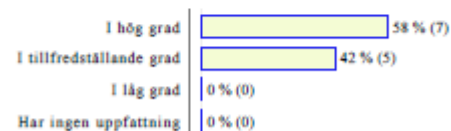
Ge gärna feedback på instruktionernas tydlighet, redovisningen som gjordes genom vernissage.



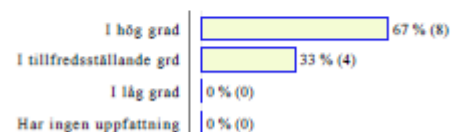
6. I vilken grad har ert arbete kring Livsmedelslagen gett dig förståelse för kopplingen mellan livsmedelslagen och mat och hälsa?



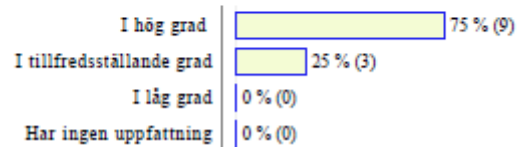
8. I vilken grad ha föreläsningarna gett dig ökad förståelse och kunskap om råvarors kvalitet, processer som sker vid förvaring, hantering och tillagning? Om du är kritisk till någon föreläsning så ge konstruktiv kritik så läraren kan utveckla sin föreläsning och inte kritik på person.



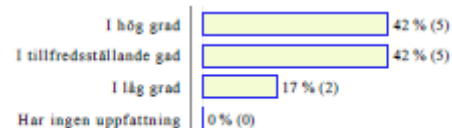
10. I vilken grad tycker du att de praktiska uppgifterna på kökslaborationerna hjälpt dig att klara examinationerna? Om du är kritisk till någon laboration så ge konstruktiv kritik så läraren kan utveckla sin laboration och inte kritik på person.



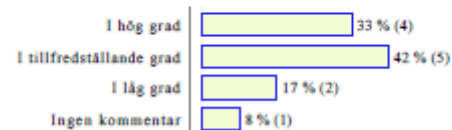
3. I vilken grad har kurslitteraturen hjälpt dig att uppnå momentets förväntade studieresultat? Något du saknar som du kan tipsa om eller någon litteratur som du inte använt?



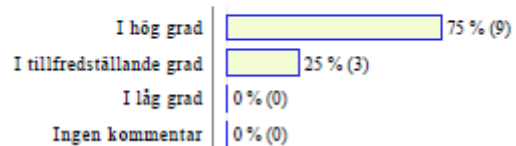
5. I vilken grad har test och quiz medverkat till att inhämta grundläggande kunskap om livsmedel och matlagningstekniker?



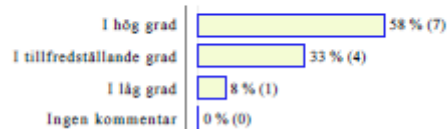
7. I vilken grad har Rogers föreläsningar och laborationer hjälpt dig att förstå processer som sker i samband med matlagning?



9. I vilken grad tycker du att seminariefrågorna underlättat för dig vid inläsning till examinationer?

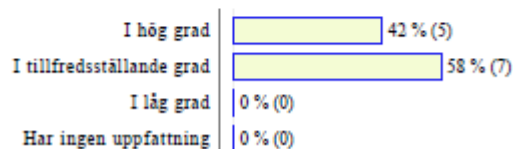


11. I vilken grad gav Demonstrationsuppgiften dig kunskap om Ägg som livsmedel och förmåga att demonstrera inför grupp?



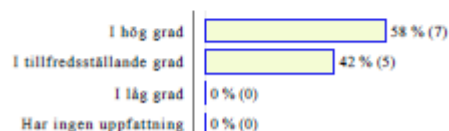
12. I vilken grad har grupparbetet "Matkvalitet, färdigmat och förpackningar" bidragit till att du kunde få förmåga att "Värdera råvaror och livsmedel och maträtter utifrån hälsa, ekonomi och miljö samt sensoriska aspekter?"

Ge gärna feedback på instruktionernas tydlighet, redovisningen genom opponeringsseminariet och bedömningen och feedbackens rättvisa?

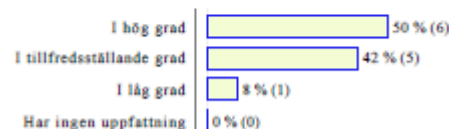


14. I vilken grad har grupparbetet "Veganska produkter och maträtter" bidragit till kunskap och förmåga att "Värdera råvaror och livsmedel och maträtter utifrån hälsa, ekonomi och miljö samt sensoriska aspekter?"

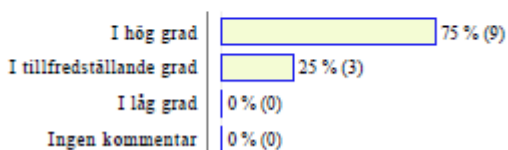
Ge gärna feedback på instruktionernas tydlighet och redovisningen m.m.



16. Bemöt följande påstående: Vid den skriftliga examinationen fick jag möjlighet att visa att jag uppnått de förväntade studieresultaten? Ge gärna förslag på förändringar och förstärkningar

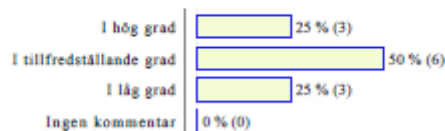


18. I vilken grad är du nöjd över momentet och tycker att du lärt dig det du behövde utifrån momentets förväntade studieresultat? Här kan du också skriva övrigt som vi inte frågat om.

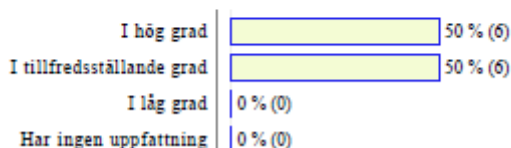


13. I vilken grad har grupparbetet "Livsmedel från andra länder" bidragit till att du kunde få förmåga att "Värdera råvaror, livsmedel, matlagningsmetoder och maträtter utifrån hälsa, ekonomi och miljö samt sensoriska aspekter?"

Ge gärna feedback på instruktionernas tydlighet, redovisningen samt bedömningen och feedbackens rättvisa?

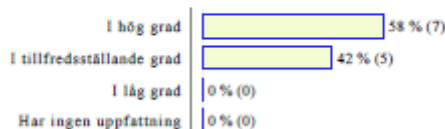


15. Bemöt följande påstående: Vid den praktiska examinationen "Råvarukorgen" och den efterföljande reflektionsuppgiften fick jag möjlighet att visa att jag uppnått de förväntade studieresultaten? Ge gärna förslag på förändringar och förstärkningar



17. I vilken grad har övningar i generiska kompetenser (sk. bonuskompetenser) bidragit till att du utvecklats som student och person?

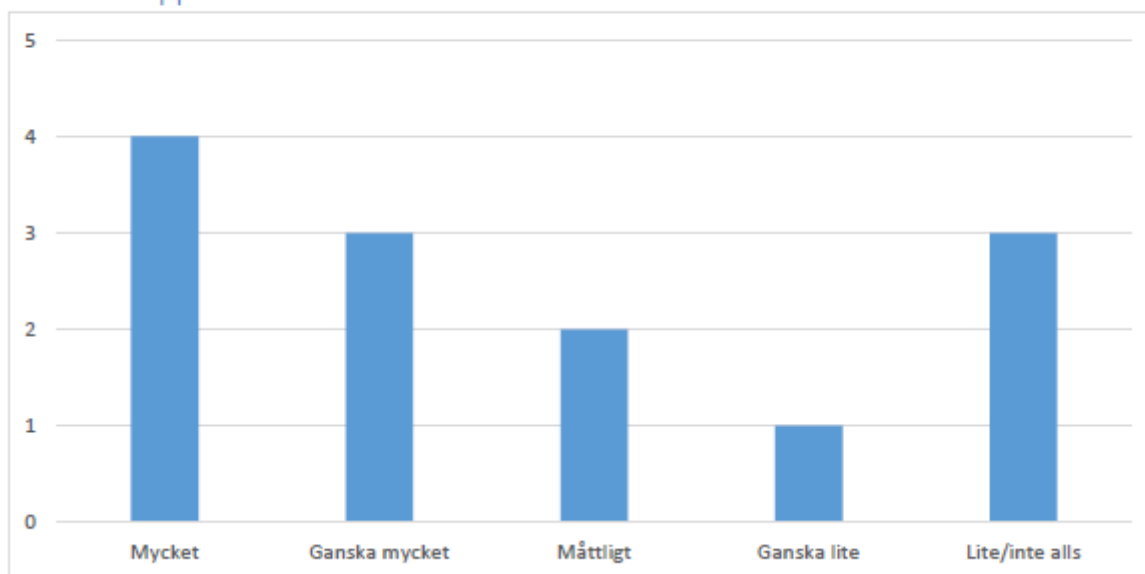
Exempel på generiska kompetenser som ni övat på har varit att prioritera och planera er tid, redovisa inför grupp, samarbeta, opponera, ge respons till varandra, identifiera egna kunskapsbehov, m.m. Skriv gärna nån rad om vad just du lärt dig



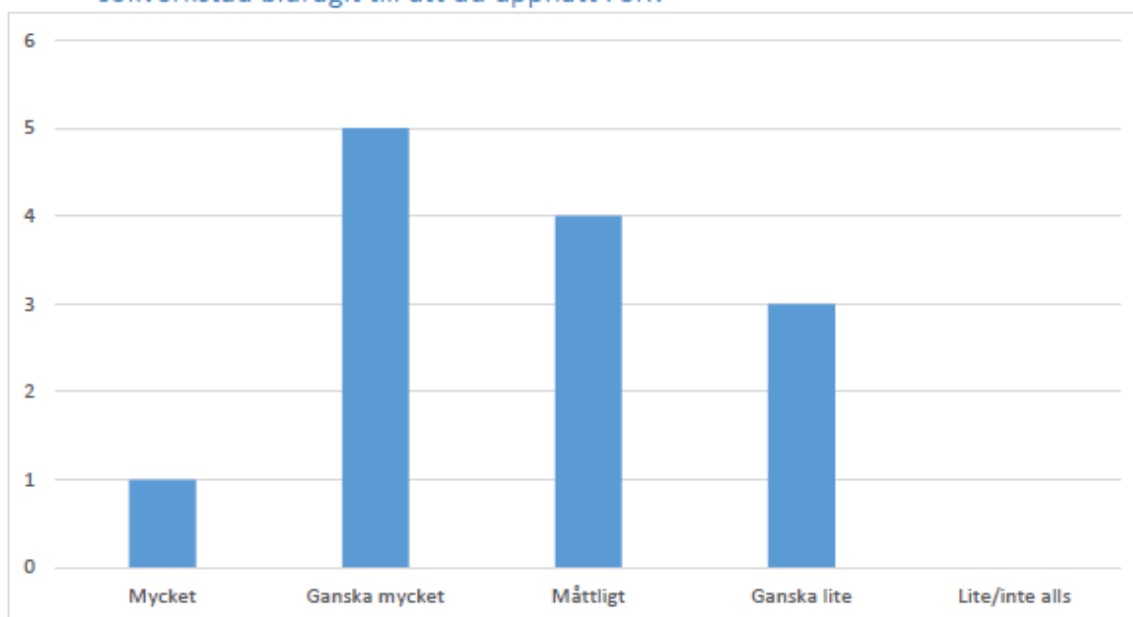
## Momentutvärdering kostvetenskapliga metoder VT 2018 – utan kommentarer

Antal svar på samtliga frågor: 13

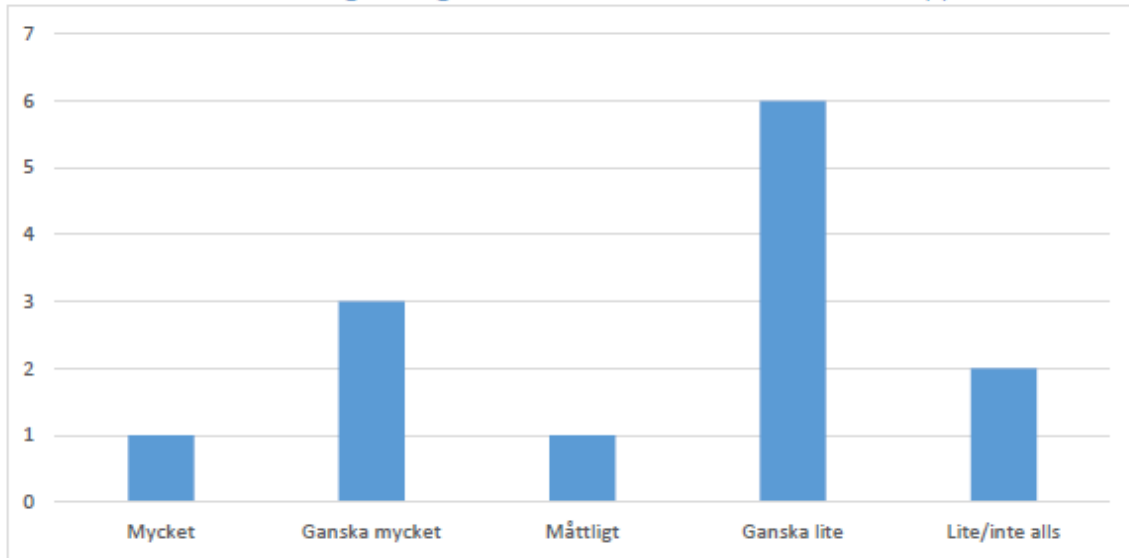
1. I vilken utsträckning bidrog seminariet/verkstan "Akademiskt skrivande" till att du uppnått FSR?



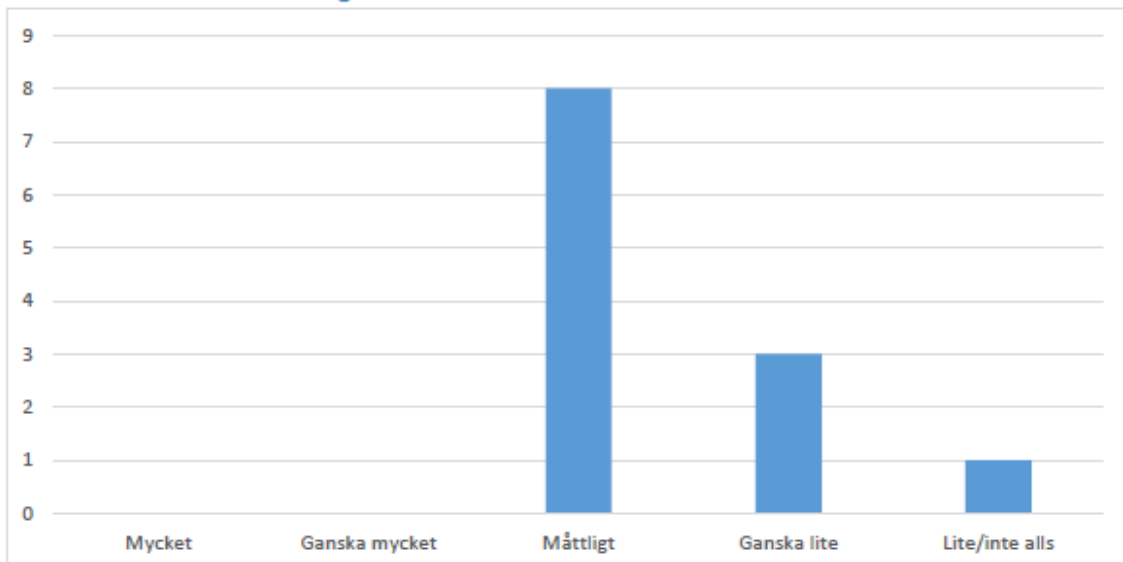
2. I vilken utsträckning har UBs föreläsning om litteratursökning samt deras sökverkstad bidragit till att du uppnått FSR?



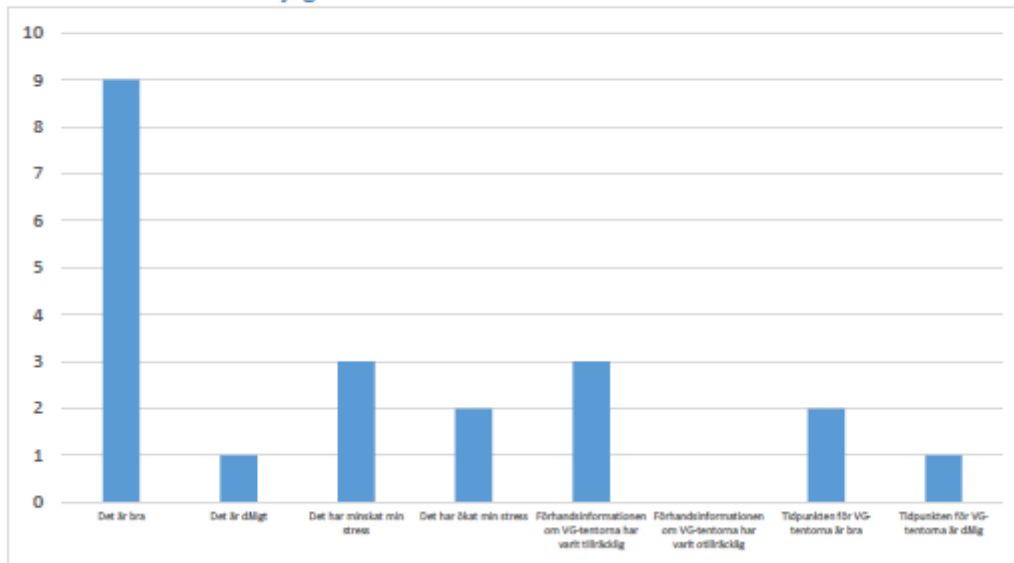
### 3. I vilken utsträckning bidrog seminariet i enkätteknik till att du uppnått FSR?



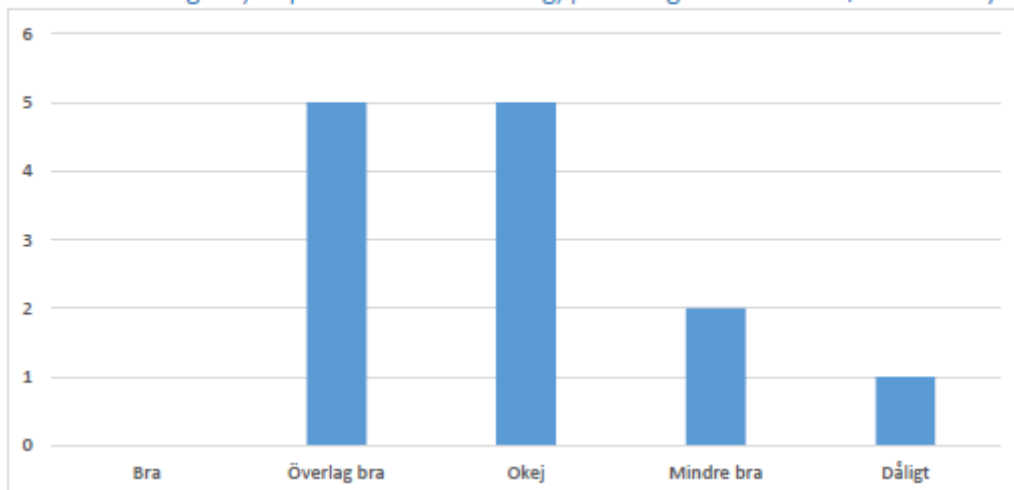
### 4. I vilken utsträckning anser du att tentorna examinerat momentets FSR?



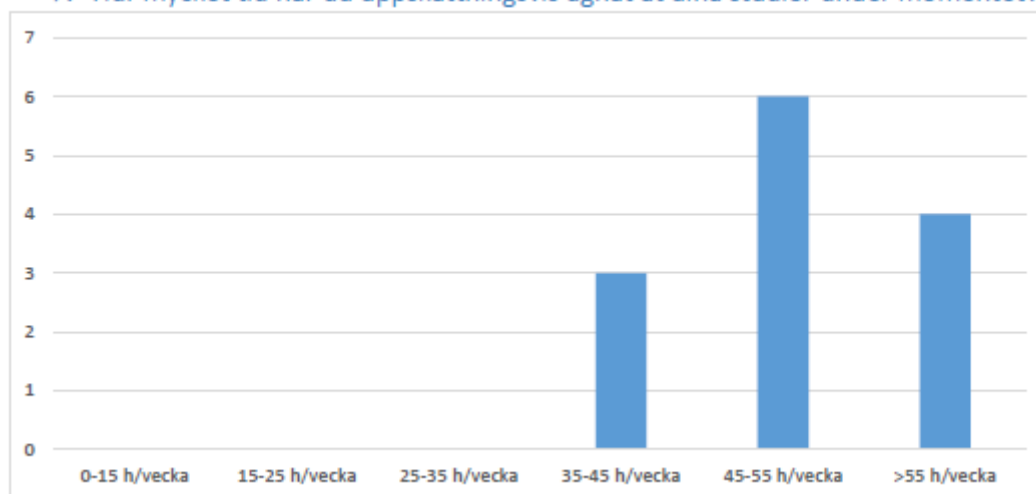
5. Vad anser du om att vi har frivilliga tentor som examinerar mot Vål Godkänt?  
Flera svar är möjliga



6. Vad tycker du om schemat för momentet (t.ex. mycket föreläsningar inledningsvis, tidpunkt för handledning, placering av seminarier/verkstäder)?



7. Hur mycket tid har du uppskattningsvis ägnat åt dina studier under momentet?

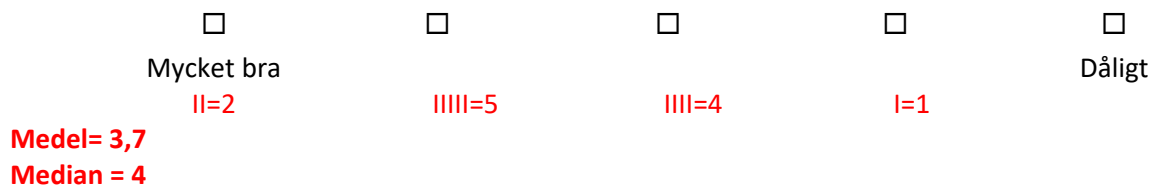


## Momentutvärdering kost och folkhälsa VT 2018 – utan kommentarer

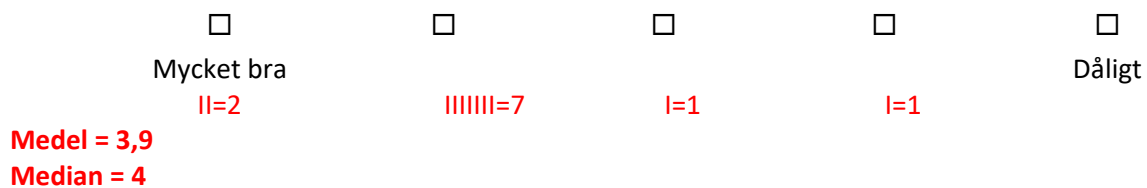
1. På detta moment har du i genomsnitt haft 11 timmar schemalagd tid/vecka. Hur många timmar per vecka (arbete på egen hand eller tillsammans med studiekamrater) har du i genomsnitt ägnat åt dina studier utöver detta?

**Medel ca 16 h/vecka (min 4 – max 40)**

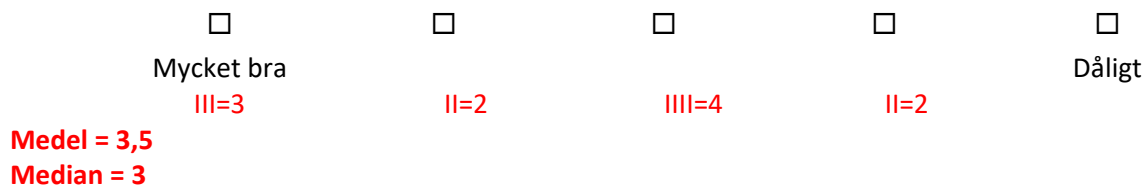
2. Hur tycker du att organisationen har fungerat under momentet (schemamässigt, tidsfördelning etc.)?



3. Hur har föreläsningarna på momentet bidragit till att hjälpa dig uppnå kursens förväntade studieresultat?



4. Hur tycker du att laborationer under momentet har bidragit till att hjälpa dig uppnå kursens förväntade studieresultat?





5. Hur tycker du att följande uppgifter/seminarier under momentet har bidragit till att hjälpa dig uppnå kursens förväntade studieresultat?

**Övervikt**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mycket bra				Dåligt
II=2	IIII=4	I=1	IIII=4	I=1
<b>Medel = 3,2</b>				
<b>Median = 3,5</b>				

**Vegetarisk kost**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mycket bra				Dåligt
II=2	IIIIII=7	II=2	I=1	
<b>Medel = 3,8</b>				
<b>Median = 4</b>				

**Genusperspektiv**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mycket bra				Dåligt
	IIII=4	IIII=4	II=2	II=2
<b>Medel = 2,8</b>				
<b>Median = 3</b>				

**Familjen Svensson**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mycket bra				Dåligt
IIII=5	IIII=4	III=3		
<b>Medel = 4,2</b>				
<b>Median = 4</b>				

6. Hur tycker du att litteraturen bidragit till att hjälpa dig att uppnå kursens förväntade studieresultat?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mycket bra				Dåligt
I=1	III=3	III=3	IIII=5	
<b>Medel = 3,0</b>				
<b>Median = 3</b>				