

## Samlad bedömning för:

Kurs: Måltidsservice med dietetik C	Kurskod: 2KN012	Start och slutdatum: 3e september – 20e januari
Antal registrerade på kursen: 15	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: Dietetik – skriftlig utvärdering 13 svar Fältstudier – muntlig utvärdering Projektarbete – skriftlig utvärdering 15 svar Måltidsservice – skriftlig utvärdering 13 svar	
Datum för möte (programsamordnare, lärarrepresentanter och studentföreträdare): 2019-03-13	Datum för samlad bedömning: 2019-03-15	

Detta har fungerat (särskilt) bra

Moment 1. Dietetik: Studenterna har varit generellt nöjda med momentet. Särskilt föreläsningar och laborationer har varit uppskattade.

Moment 2. Fältstudierna: Studenterna upplevde att fältstudierna bidrog med värdefull insyn i den framtida yrkesprofessionen.

Moment 3. Måltidsservice med produktion: Studenterna tyckte generellt att det praktiska momentet var bra och många tycker att momentet har gett förståelse för arbete i storkök och momentet har upplevts utvecklande. Studiebesöket till Martin och Servera var uppskattat. Studenterna var också generellt nöjda med den teoretiska delen av momentet.

Moment 4. Projektarbete: Studenterna var överlag nöjda och momentet upplevdes givande.

Detta har fungerat mindre bra

Moment 1. Dietetik: Studenterna upplevde viss upprepning från Kostvetenskap B momentet Kost och Folkhälsa. Kursplanen för kost B är omgjord med detta i åtanke. Studenterna önskar eventuellt mer innehåll kring födoämnesöverkänslighet.

Moment 2. Fältstudierna: Studenterna lyfte att placeringen av fältstudierna i förhållande till terminstiderna eventuellt skulle kunna ses över.

Moment 3. Måltidsservice med produktion: Studenterna efterfrågar mer struktur och stöd i planering av den praktiska delen samt mer handledningstillfällen. Under den teoretiska delen motsvarade inte innehållet i köksdesign studenternas förväntningar. Innehållet och kommunikationen kring seminariet ska ses över.

Moment 4. Projektarbete: Vissa studenter upplevde att handledningen låg för tidigt i schemat, att det var för lite stöd inför slutet. Studenterna efterfrågar mer flexibilitet i handledningen så att den kan nyttjas när studenterna behöver det som mest.

Arbetsmiljö: Den praktiska delen av momentet måltidsservice upplevdes tuff av vissa studenter.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Dietetik: Studenterna önskar att få besöka både skola och omsorg under momentet – detta ska försöka organiseras inför nästa tillfälle. En ambition är också att bjuda in läkare för att föreläsa om sjukdomsbilden vid födoämnesöverkänslighet och mag- tarmsjukdom.

Måltidsservice med produktion: Den teoretiska delen ska försöka integreras mer med den praktiska delen. Bemanningen på momentet ska ses över så att ingen lärare blir ensam på den praktiska delen. En mindre justering görs också i momentets organisation, där studenter i framtiden inte kommer att få välja vilka studenter som ska utföra vilka arbetsuppgifter så att alla får prova på samtliga arbetsuppgifter – detta ska istället organiseras med ett rullande schema.

Projektarbete:Handledningen ses över och flyttas så att den eventuellt ligger lite längre fram i tid.

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

Dietetik och måltidsservice med produktion: Det finns planer på att eventuellt i framtiden integrera momentet dietetik med momentet måltidsservice genom att praktiskt tillämpa exempelvis sjukhuskost. Detta skulle öka djupinläring.