

Samlad bedömning för:

Kurs: Kostvetenskap B	Kurskod: 2KN064	Start och slutdatum: 2020-01-20 – 2020-06-07
Antal registrerade på kursen: 5 stycken	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: Livsmedelssäkerhet: 5 st Hållbara måltider: 5 st Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider: 5 st Vetenskaplig metod: 3 st Kost och folkhälsa: genomfördes muntligt	
Datum för möte (programsamordnare och lärarrepresentanter): 2020-05-26	Datum för samlad bedömning: 2020-08-14	

Detta har fungerat (särskilt) bra

Följande kommentarer har framkommit från de få studenter (5 st) som läst kursen samt utifrån lärardiskussion med lärarrepresentanter för respektive modul.

Livsmedelssäkerhet

- Överlag nöjda studenter, intressant modul.
- Föreläsningar och laborationer uppskattade inslag.

Hållbara måltider

- Överlag är studenterna nöjda med modulen.
- Modulen lyfts som ett viktigt och bra inslag i kursen.

Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider:

- Inspirationsföreläsningar uppskattade.
- Föreläsningar om matens kemi ger förståelse för vad som händer i köket när studenterna lagar mat.
- Innehållet i modulen kom i rätt ordning och studenterna hann med att läsa in sig inför labbar.

Vetenskaplig metod

- Första modulen som lästes helt på distans i och med Covid-19.
- Studenterna tycker överlag att modulen håller hög kvalitet och att organisationen har fungerat bra.
- Examinationerna motsvarar innehållet på modulen.

Kost och folkhälsa

- Överlag nöjda studenter.

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

Livsmedelssäkerhet

- Vissa studenter rankade seminarier något lägre än laborationer.

Hållbara måltider:

- Önskemål om mer lärarledd undervisning.

Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider:

- Metodlaborationer – studenten lär sig mer kring den metod som man specifikt arbetar med.
- Lite stressigt då examinationen ändrades i och med Covid-19, dock upplevde studenterna att det gavs bra med tid till förberedelse inför examinationen.

Vetenskaplig metod

- Vissa studenter tycker att SPSS är svårt att lära sig på egen hand.

Kost och folkhälsa

- Studenterna upplever att tiden till föreläsningarna på modulen har varit för kort.
- Synpunkter på nuvarande placering av VG-tentamen som ligger före digital tentamen, önskemål om förändring

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Livsmedelssäkerhet

- Inga kommentarer.

Hållbara måltider:

- Inspelad föreläsning på Sveriges miljömål kommer att erbjudas till nästa gång kursen ges.

Livsmedel, matlagningsmetoder och måltider:

- Uppföljandeseminarium kommer att läggas in efter metodlaborationerna för en bättre uppföljning efter laborationen vilket möjliggör studenterna på ett bättre sätt tar del av olika metoder.

Vetenskaplig metod

- Studenterna fick en ordentlig genomgång av Zoom vilket ledde till att studenterna ställde sig positiv till distansundervisning. Detta kan med fördel även genomföras när kursen ska ges fysiskt på campus då en del av undervisningen även då sker via Zoom och studenter tidigare är varit mindre positivt inställda till undervisning på distans.

Kost och folkhälsa

- Viktigt att lärarna lägger fokus på FSR vid undervisning och hjälper studenterna att fokusera på det som är viktigt under modulen.
- Schemalägga VG-tentamen efter digital tentamen.

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

--

Bilaga: Sammanställning modulutvärderingar (läggs inte som bilaga då det är få studenter på kursen)