

Samlad bedömning för:

Kurs: Vin och Mat	Kurskod: 2MR011	Start och slutdatum: 20190121 - 20190325
Antal registrerade på kursen: 76	Antal svar på skriftlig kursutvärdering: 48	
Datum för möte (programsamordnare, lärarrepresentanter och studentföreträdare):	Datum för samlad bedömning: 20190502	

Detta har fungerat (särskilt) bra

Studenterna uppger att kursen som helhet fungerat bra och att undervisningsformerna varit givande för att få en grundläggande kunskap om vin och mat i kombination. Särskilt uppskattat har de praktiska föreläsningarna varit.

Detta har fungerat mindre bra eller brustit

Studenterna anger att schemalaggningen kan ses över och att (i den mån det går) minimera glappet mellan föreläsningarna (teori och praktik). Studenterna önskar svårare teoretisk tentamen samt mindre trångt i lokalen under de praktiska föreläsningarna.

Förändringar som är nödvändiga att genomföra inför nästa kurstillfälle

Se över innehåll i teoretisk tentamen, samt uppdatera referenslitteratur/inspirationslitteratur.

Förändringar som ev kan bli aktuella att genomföra på längre sikt

Se över kursplanen och dess genomförbarhet samt relevans/kursens innehåll.

Se över möjligheten att genomföra föreläsningarna med mer gruppdiskussioner/case. Studenterna önskar även flera perspektiv på kunskap, ex. genom att titta på filmklipp lyssna på podcast etc. Se över möjligheten att kombinera filmklipp med teori/praktik samt diskussioner i mindre grupper.

Ev. kombinera föreläsningarna, teori och praktik samtidigt.

Utveckla mat-delen i kursen eller diskutera möjligheten till att ha en "steg två"-kurs där mer mat står i fokus.