

## EMNERAPPORT

Emnekode: NUTR150	Semester:	Institutt:
Emnetittel: Matvarekunnskap	Vår 2018	Klinisk institutt 1
Emneansvarlig:	Godkjent i:	
Dato: 12.09.2018		
INNLEDNING:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Oppfølging fra tidligere evalueringer: Tidligere fokus på matteknologi ble redusert og forelesninger ble gjort kortere og mer interaktive; for eksempel ved hjelp av spørrekonkurranser (Kahoot, Sokrative) som ble gjort etter hver tematisk blokk.</li></ul>		
STATISTIKK:		
Antall vurderingsmeldte studenter:		Antall studenter møtt til eksamen:
Karakterfordeling ->:	A: 5    B: 7	C: 12    D: 0    E: 0    F: 1
Eller ->:	Bestått:	Ikke bestått:
SAMMENDRAG AV STUDENTENE SIN EMNEEVALUERING ( <i>hovedpunkt</i> ):		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Metode - gjennomføring: anonym nettbasert spørreundersøkelse</li><li>• Studentenes vurderinger og tilbakemeldinger: Studentene generelt var fornøyd med emnet og pensum. Det var noe frustrasjon over organiseringen; noen av forelesningene var fortsatt for lange og pausene for korte. I tillegg likte ikke studentene at forelesningene var lagt blokkvis med for lange dager.</li><li>• Faglærers kommentar: Undervisningen vil bli endret på den måten at forelesningene skal være kortere og studentene skal ha flere og lengre pauser. Det skal også vurderes om blokkene kan organiseres bedre.</li></ul>		
EMNEANSVARLIG SIN EVALUERING:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Evaluering basert på læringsutbyttebeskrivelsen: Læringsutbyttebeskrivelsen vektlegger at studentene skal kunne beskrive sammensetning av næringsstoffer, forklare og vurdere betydningen av matproduksjon med både tradisjonell og moderne teknologi og lære om metoder og deres effekt på næringsinnhold og produktkvalitet. Studentene skal også kunne bruke kostberegningsprogrammer og identifisere innholdet av spesifikke aminosyrer, karbohydrat, fettsyrer, vitaminer og mineraler i sammensatte måltider og ulike kosthold. Ved hjelp av forelesninger, bedriftsbesøk, gruppearbeid, kostregistrering og hjemmeoppgaver har de fleste oppnådd læringsmålene.</li><li>• Undervisnings- og vurderingsformer: Forelesninger, bedriftsbesøk, hjemmeoppgaver, gruppeoppgaver og skriftlig eksamen med en langsvardsdel (60%), interaktivdel (20%) og «Multiple choice» del (20%).</li><li>• Pensum: Alle forelesninger i emnet, bedriftsbesøk, artikler og forelesningsnotater er lagt ut på Mitt UiB. I tillegg ble to bøker foreslått som studentene kan brukes som oppslagsverk: Essentials of Food Science, 4th Edition. Vaclavik, Vickie, Christian, Elizabeth W. Springer; Food Science and Technology (FST).Geoffrey Campbell-Platt, 3rd Edition. Wiley.</li><li>• Studieinformasjon:</li><li>• Karakterfordeling: Som tidligere kull har også dette kullet en overvekt av karaktereren «C» eller bedre.</li></ul>		

- Lokale og utstyr: OK
- Utplassering/felt (hvis relevant):
- Endringer gjort underveis:

MÅL FOR NESTE EVALUERINGSPERIODE - FORBEDRINGSTILTAK: