



## Livsmedelssäkerhet VM0142, 30101.2526

15 Hp  
Studietakt = 100%  
Nivå och djup = Grund  
Kursledare = Elisabeth Rajala

### Värderingsresultat

---

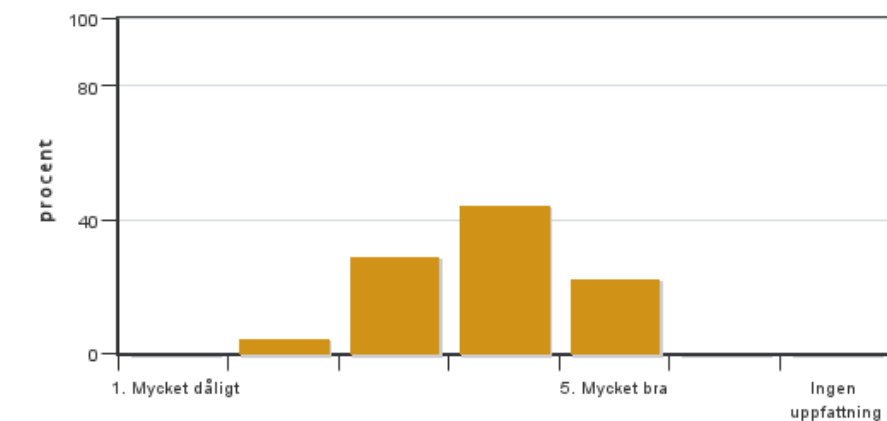
Värderingsperiod: 2026-03-16 - 2026-04-06

Antal svar 45  
Studentantal 121  
Svarsfrekvens 37 %

### Obligatoriska standardfrågor

---

#### 1. Mitt helhetsintryck av kursen är:

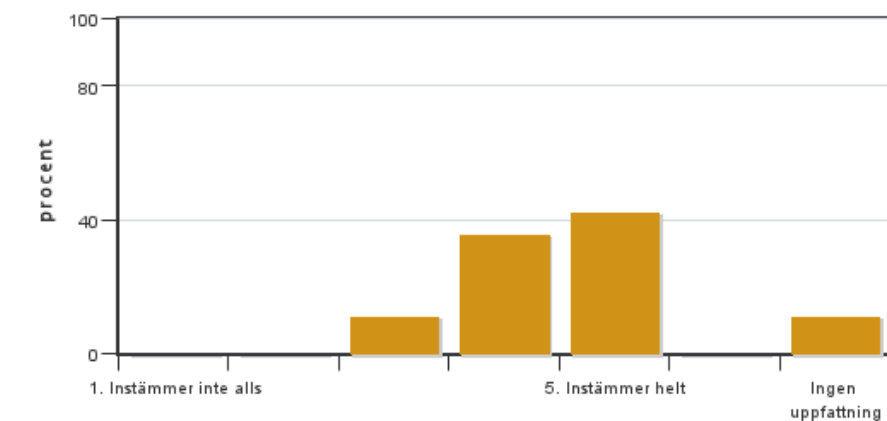


Antal svar: 45  
Medel: 3,8  
Median: 4

1: 0  
2: 2  
3: 13  
4: 20  
5: 10

Har ingen uppfattning: 0

#### 2. Jag anser att kursens innehåll hade en tydlig koppling till kursens lärandemål.

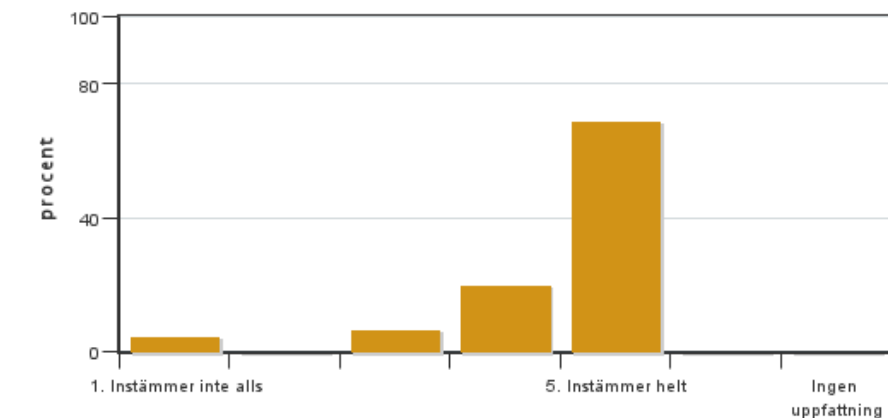


Antal svar: 45  
Medel: 4,4  
Median: 4

1: 0  
2: 0  
3: 5  
4: 16  
5: 19

Har ingen uppfattning: 5

**3. Mina förkunskaper var tillräckliga för att tillgodogöra mig kursen.**

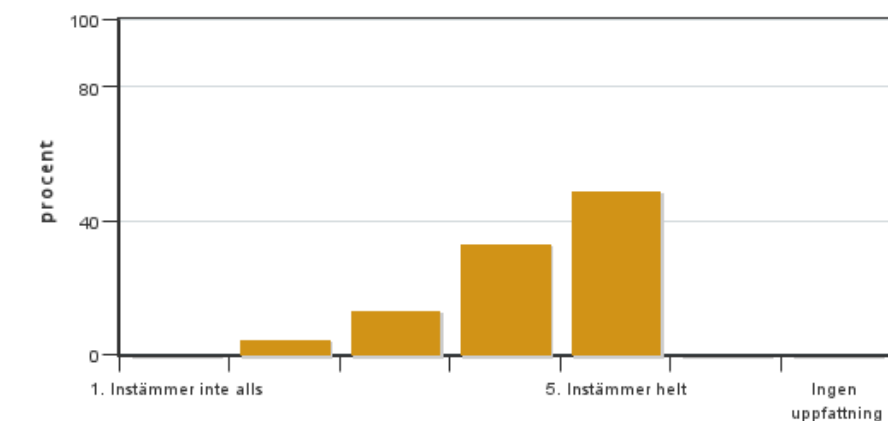


Antal svar: 45  
Medel: 4,5  
Median: 5

1: 2  
2: 0  
3: 3  
4: 9  
5: 31

Har ingen uppfattning: 0

**4. Jag anser att kursinformationen var lättillgänglig.**

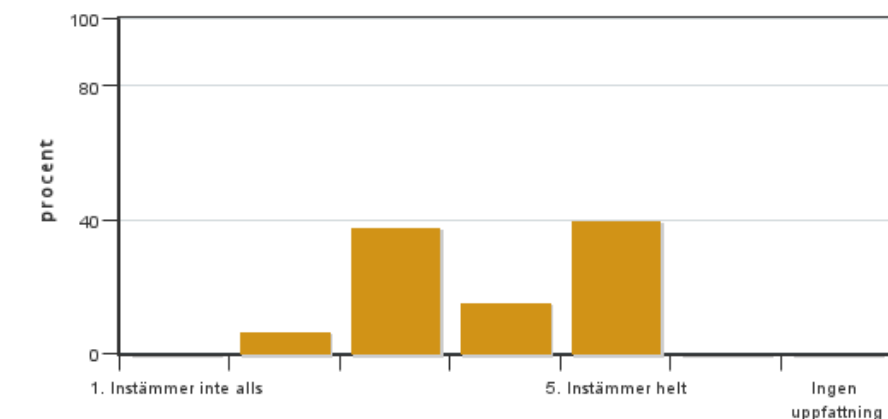


Antal svar: 45  
Medel: 4,3  
Median: 4

1: 0  
2: 2  
3: 6  
4: 15  
5: 22

Har ingen uppfattning: 0

**5. Kursens lärandemoment (föreläsningar, litteratur, övningar med mera) har stöttat mitt lärande.**

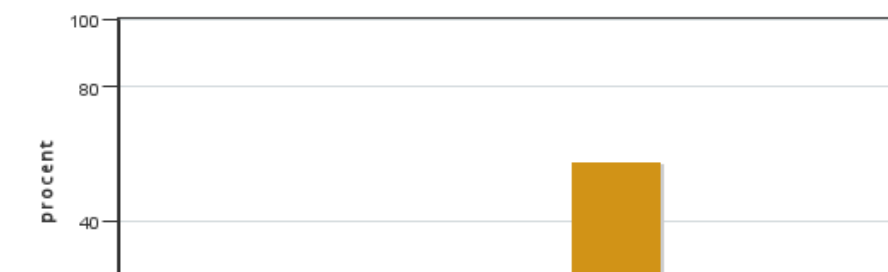


Antal svar: 45  
Medel: 3,9  
Median: 4

1: 0  
2: 3  
3: 17  
4: 7  
5: 18

Har ingen uppfattning: 0

**6. Jag anser att den sociala lärmiljön har varit inkluderande där olika tankar respekterades.**



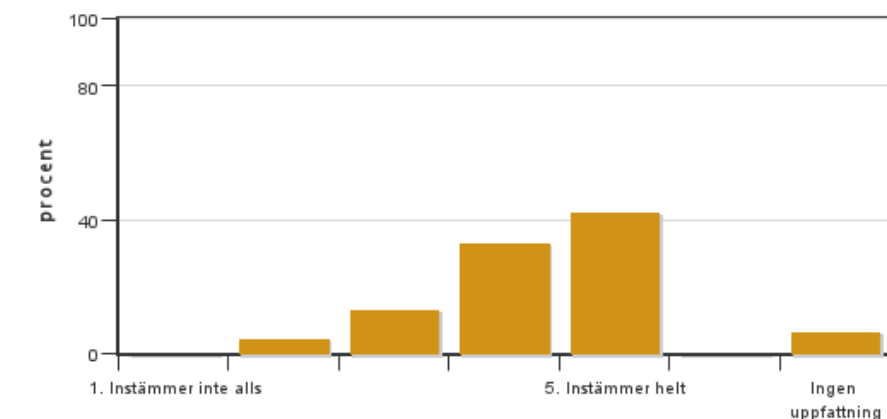
Antal svar: 45  
Medel: 4,7  
Median: 5

1: 0  
2: 0  
3: 0  
4: 11  
5: 26



Har ingen uppfattning: 8

**7. Jag anser att den fysiska lärmiljön (exempelvis lokaler och utrustning) var tillfredställande.**

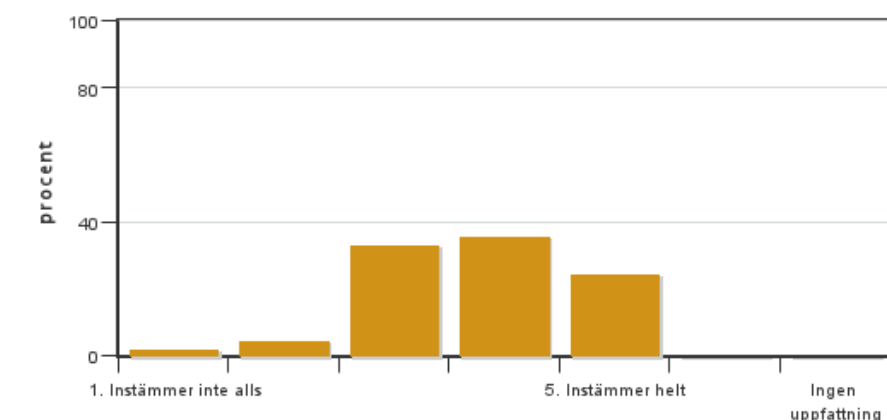


Antal svar: 45  
Medel: 4,2  
Median: 4

1: 0  
2: 2  
3: 6  
4: 15  
5: 19

Har ingen uppfattning: 3

**8. Examinationen/-erna gav mig möjlighet att visa vad jag lärt mig under kursen, se lärandemål.**

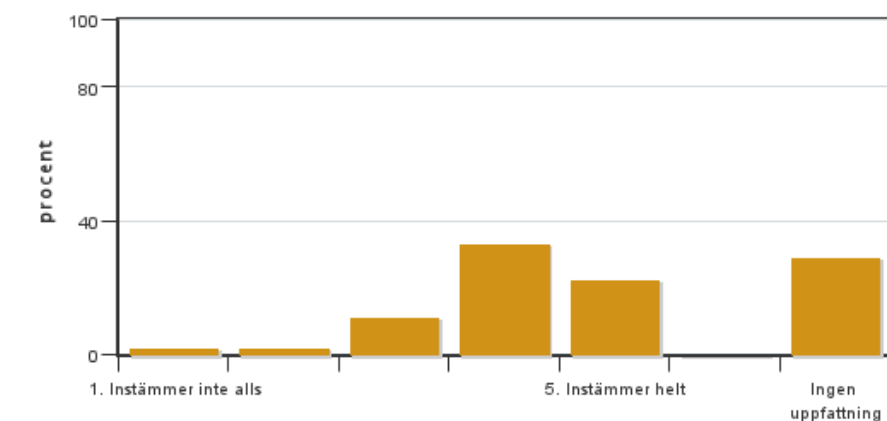


Antal svar: 45  
Medel: 3,8  
Median: 4

1: 1  
2: 2  
3: 15  
4: 16  
5: 11

Har ingen uppfattning: 0

**9. Jag anser att kursen har berört hållbar utveckling (miljömässig, social och/eller ekonomisk hållbarhet).**

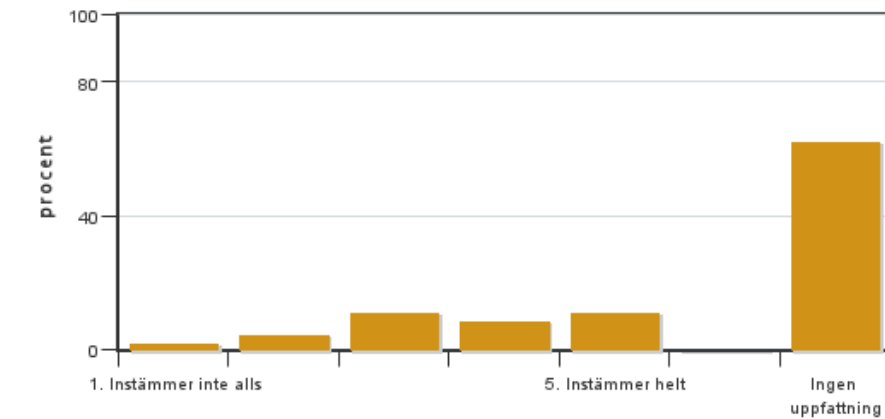


Antal svar: 45  
Medel: 4,0  
Median: 4

1: 1  
2: 1  
3: 5  
4: 15  
5: 10

Har ingen uppfattning: 13

**10. Jag anser att kursen har berört ett genus- och jämställdhetsperspektiv i innehåll och praktik (t. ex. perspektiv på ämnet, kurslitteratur, fördelning av taltid och förekomst av härskartekniker).**

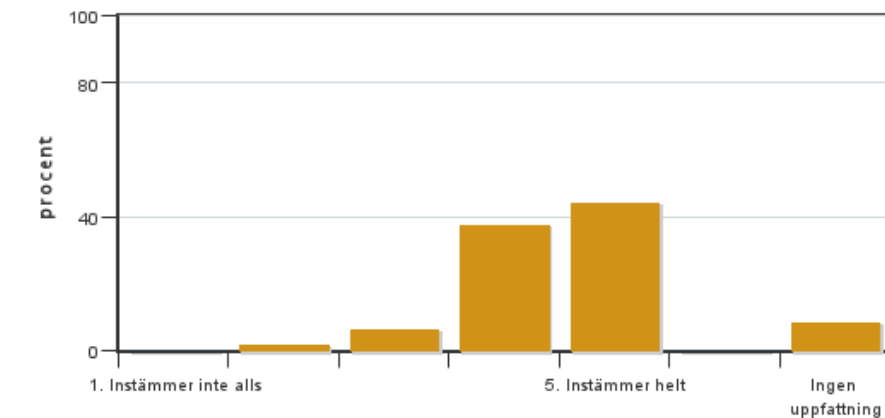


Antal svar: 45  
Medel: 3,6  
Median: 4

1: 1  
2: 2  
3: 5  
4: 4  
5: 5

Har ingen uppfattning: 28

### 11. Jag anser att kursen har berört internationella perspektiv.

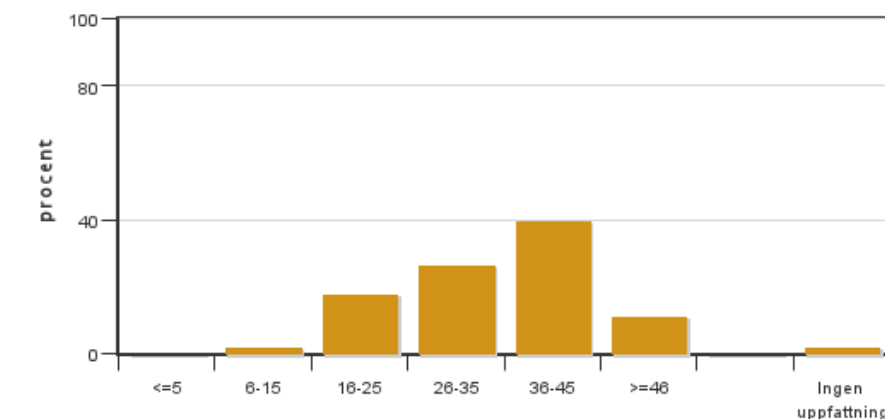


Antal svar: 45  
Medel: 4,4  
Median: 4

1: 0  
2: 1  
3: 3  
4: 17  
5: 20

Har ingen uppfattning: 4

### 12. Jag har i genomsnitt lagt ... timmar per vecka på kursen (inklusive schemalagd tid).



Antal svar: 45  
Medel: 33,6  
Median: 36-45

≤5: 0  
6-15: 1  
16-25: 8  
26-35: 12  
36-45: 18  
≥46: 5

Har ingen uppfattning: 1

## Kursledarens kommentarer

Utvärderingen av kursen i livsmedelssäkerhet hade i år en svarsfrekvens på 37 %, med generellt mycket goda omdömen (medianvärde 4 för 8 frågor och median 5 för resterande 5 frågor). Studenterna uppgav att de i genomsnitt lagt 34 timmar per vecka på kursen, vilket tyder på en rimlig arbetsbelastning.

Inför nästa kursomgång planeras följande justeringar: Studenterna kommer att informeras om lantbrukspraktiken inom PU One Health-modulen redan under vårterminen i årskurs 2, så att de ges möjlighet att genomföra praktiken under sommaren. Samtliga obligatoriska moment i kursen kommer att ses över för att vid behov justeras tidsmässigt, i syfte att undvika krockar med tentamen och därmed minska studenternas stress.

Åsikterna kring muntlig redovisning i halvklass är delade; vissa studenter upplever detta som ett mycket värdefullt inlärningsstillfälle, medan andra upplever det som stressande. Vi noterade även ett minskat deltagande på

föreläsningar mot slutet av kursen. Kursledningen kommer därför att se över kursupplägget och hur deltagandet i föreläsningarna kan uppmuntras, då dessa utgör viktiga inlärningsmoment.

Arbetet med att utveckla tentamen fortsätter inför nästa kursomgång, bland annat genom att tydligare vägleda studenterna kring omfattningen av svaren på respektive fråga.

Den nyutvecklade modulen om One Health fick mycket goda omdömen (median 5), vilket tyder på att studenterna uppskattar att närma sig veterinärmedicin ur ett mer holistiskt perspektiv samt att få möjlighet till reflektion och diskussion kring hälsa i ett bredare sammanhang.

## Studentrepresentantens kommentarer

---

Kursen i Livsmedelssäkerhet får som helhet goda betyg och positiva kommentarer. I jämförelse med tidigare år får den bättre betyg vilket kan bero på att den delvis omformats i den nya studieordningen och att kursledning och lärare får mycket bra kommentarer för sitt arbete.

Den genomsnittliga rapporterade tidsåtgången för kursen är strax under 34 timmar per vecka vilket innebär att kursen i genomsnitt inte medförde för stor arbetsbelastning. Samtidigt förekommer det kommentarer om hög arbetsbelastning och för lite återhämtningstid. Några kommentarer antyder också att den första delen av kursen var något lugnare medan den andra var något mer stressig. Ett förslag kan vara att flytta delarna om riskvärdering och HACCP till den första delen, dels eftersom dessa begrepp ändå förekommer frekvent där och dels eftersom det frigör tid under den andra delen.

Det högsta betyget av samtliga frågeområden ges för slakteriföreläsningarna och besöket på Lövsta. Även om det är svårt att i förväg boka in besöksdagar när det är hög beläggning i slakteriet, kan det vara bra att undvika fredagar när det med stor sannolikhet inte förekommer någon stor verksamhet. Den sista gruppens besök blev något magert med tanke på att det mest förekom städning vid besöket.

Deltagarna efterlyser generellt större möjligheter att delta på distans och uppskattar när flyttade eller inställda föreläsningar smidigt kunde ersättas med inspelade föreläsningar eller hybridföreläsningar. I slutet av andra delen förekom en temadag med föreläsningar i ämnen som var intressanta men inte tentarelevanta. Uppslutningen på den dagen var låg och det kan vara en god idé att antingen göra den möjlig att följa digitalt, att göra den tentamensrelevant eller på annat sätt stimulera närvaro, exempelvis genom några bonuspoäng att lägga till tentaresultatet.

De övningar, grupparbeten, labbar och inlämningsuppgifter som förekommit får blandat mottagande med vitt spridda åsikter. Några vill att grupparbetena ersätts med individuella inlämningar medan andra ser positivt på just grupparbetena men gärna hade sett deltagande i nya basgruppskonstellationer. Laborationerna får mestadels positiv kritik även om det förekommer kommentarer att de inte gav mycket mer än vad som redan förekommit i tidigare kurser och dessutom mest bestod av väntetid.

Tentamensfrågorna kan behöva mer översyn och koordinering. Många kommentarer nämner att frågor var felformulerade så att det inte fanns något rätt svar, andra ifrågasätter om några av frågorna alls var relevanta för en kurs i livsmedelssäkerhet, och ytterligare några anser att delar av kursen inte fick några frågor alls medan andra områden som upplevts som mer perifera tenderades. Det är också flera som påpekar att ju bättre frågorna är ställda, desto enklare blir det för deltagarna att veta vad som efterfrågas och därmed minskar också lärarnas rättningstid eftersom det är möjligt för deltagarna att undvika onödigt långa svar.

Flera kommentarer rör återhämtningmöjligheter i relation till tidpunkter för inlämningsuppgifter och tentamen. Ett förslag är flytta HACCP till första delen vilket minskar datumkrockar med tentamen för den andra delen.

Många kommentarer är positiva till kursledningen och lärarna på kursen, inklusive flera av de externa föreläsarna.

En sista notering är att det förekommer kommentarer om vikten av att även deltagarna ska kunna göra sunda personliga riskbedömningar. Det förekommer uppgifter om ändrade matvanor i klassen som föranletts av farobeskrivningarna för olika livsmedel. En huvudpoäng borde dock vara att fortsätta konsumera livsmedel som ger positiva hälsoeffekter, men kunna tillämpa metoder och vidta åtgärder som minskar riskerna, inte att helt avstå dem till förmån för mindre hälsosamma livsmedel som inte förekommit som kända faror på kursen.

Tack för en intressant och engagerande kurs!