Food hygiene
LV0120, 20191.2223

15 Hp
Pace of study = 100%
Education cycle = Advanced
Course leader = Karin Söderqvist

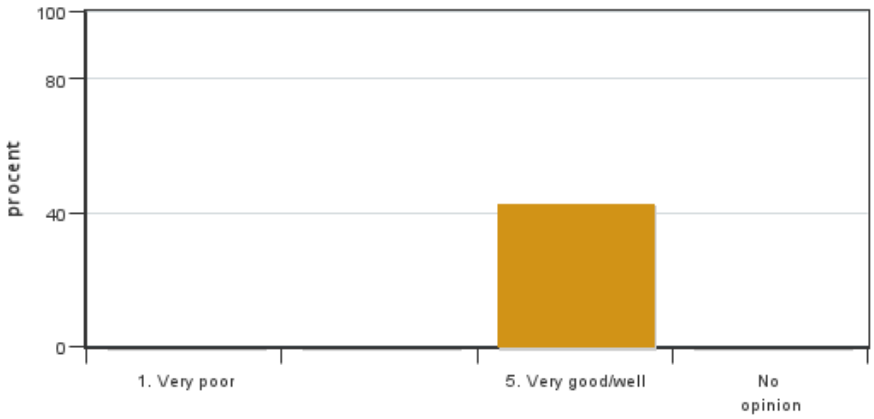
Evaluation report

Evaluation period: 2023-01-08 - 2023-01-29

Answers	7
Number of students	13
Answer frequency	53 %

Mandatory standard questions

1. My overall impression of the course is:

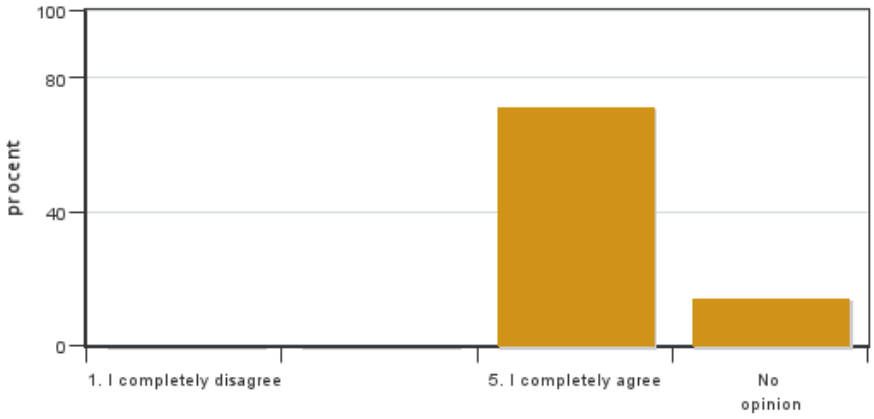


Answers: 7
Medel: 4,0
Median: 4

1: 0
2: 0
3: 3
4: 1
5: 3

No opinion: 0

2. I found the course content to have clear links to the learning objectives of the course.

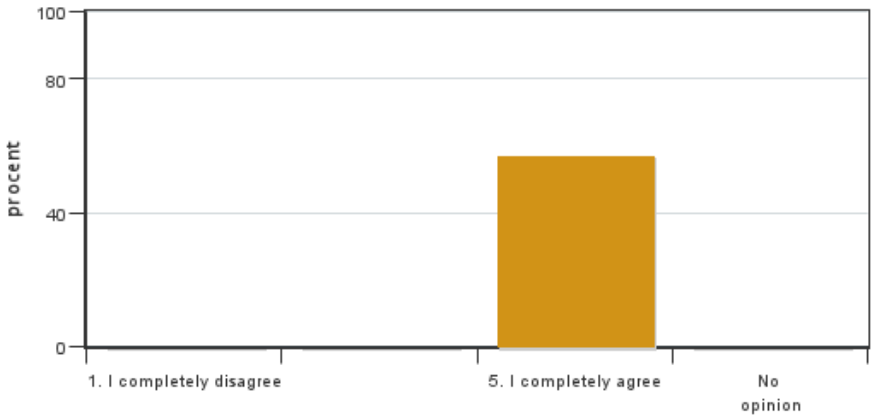


Answers: 7
Medel: 4,7
Median: 5

1: 0
2: 0
3: 1
4: 0
5: 5

No opinion: 1

3. My prior knowledge was sufficient for me to benefit from the course.

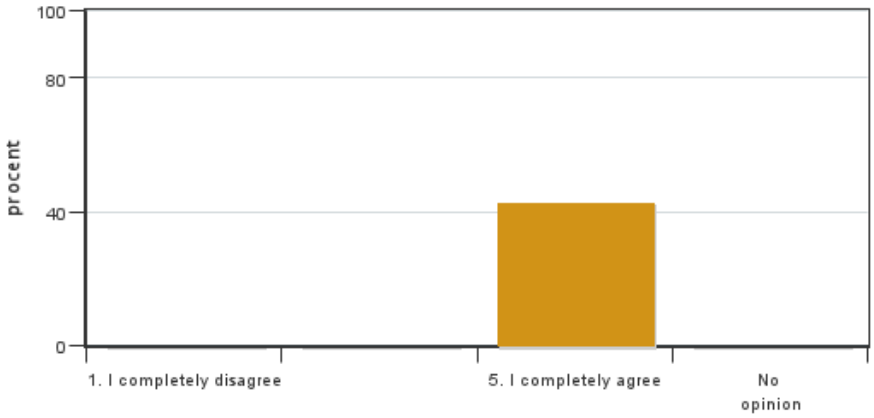


Answers: 7
Medel: 4,6
Median: 5

1: 0
2: 0
3: 0
4: 3
5: 4

No opinion: 0

4. The information about the course was easily accessible.

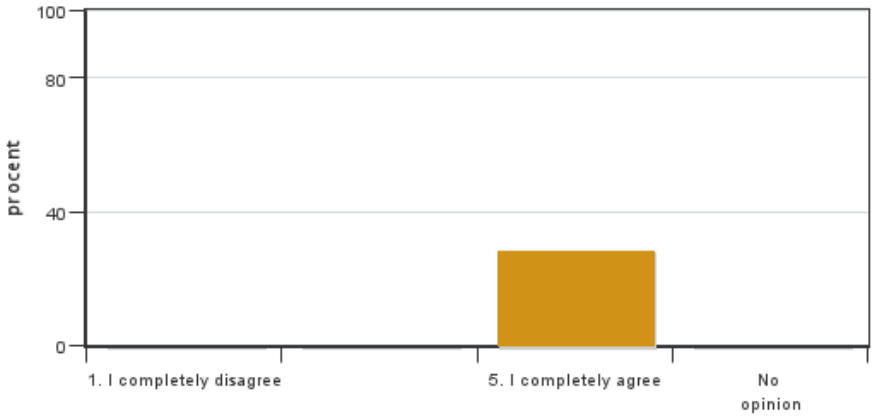


Answers: 7
Medel: 3,9
Median: 4

1: 0
2: 2
3: 0
4: 2
5: 3

No opinion: 0

5. The various course components (lectures, course literature, exercises etc.) have supported my learning.

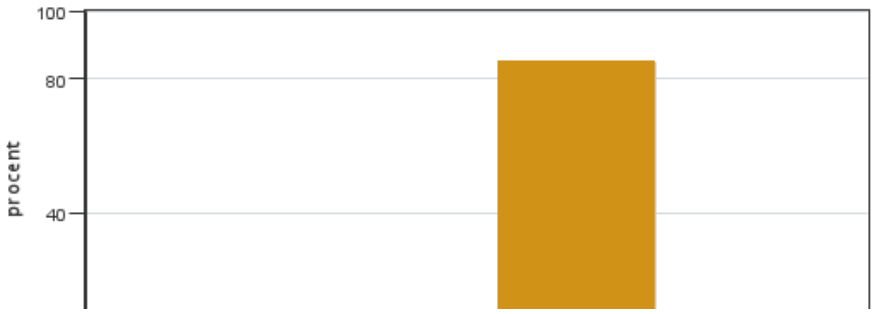


Answers: 7
Medel: 3,9
Median: 4

1: 0
2: 0
3: 3
4: 2
5: 2

No opinion: 0

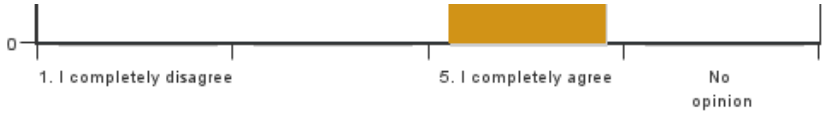
6. The social learning environment has been inclusive, respecting differences of opinion.



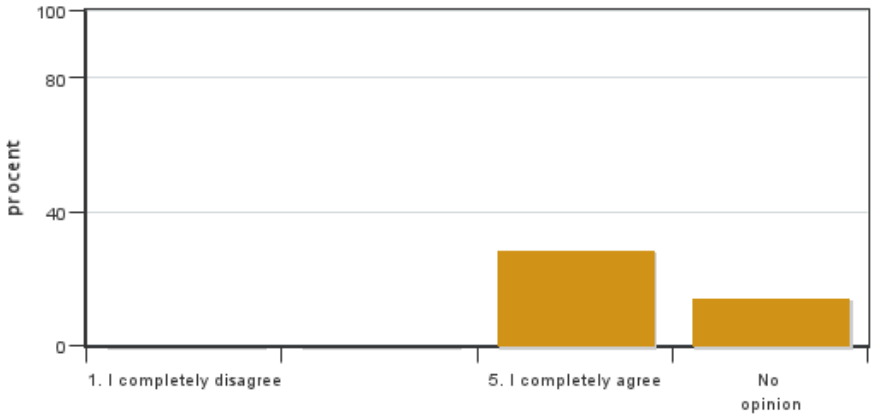
Answers: 7
Medel: 4,9
Median: 5

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

No opinion: 0



7. The physical learning environment (facilities, equipment etc.) has been satisfactory.

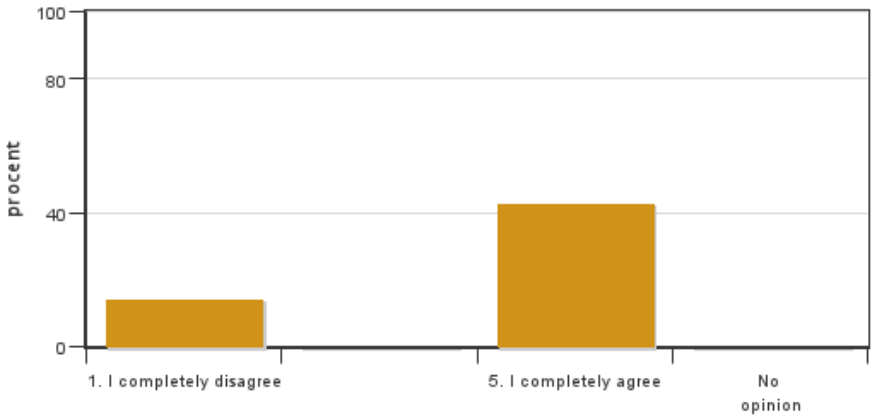


Answers: 7
Medel: 4,2
Median: 4

1: 0
2: 0
3: 1
4: 3
5: 2

No opinion: 1

8. The examination(s) provided opportunity to demonstrate what I had learnt during the course (see the learning objectives).

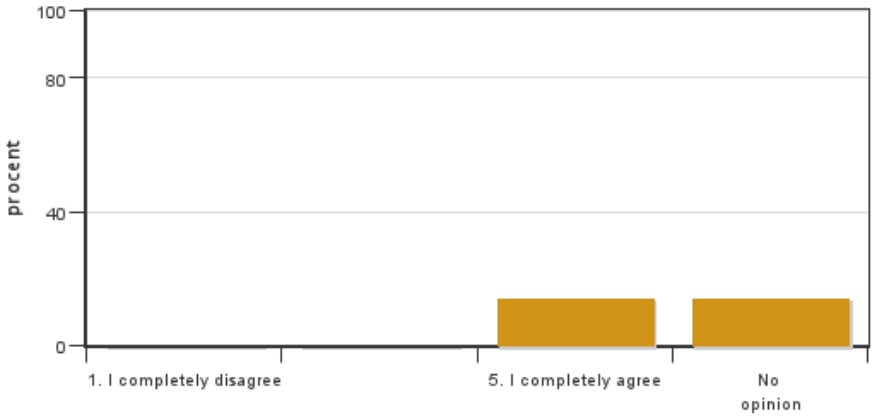


Answers: 7
Medel: 3,7
Median: 4

1: 1
2: 0
3: 2
4: 1
5: 3

No opinion: 0

9. The course covered the sustainable development aspect (environmental, social and/or financial sustainability).

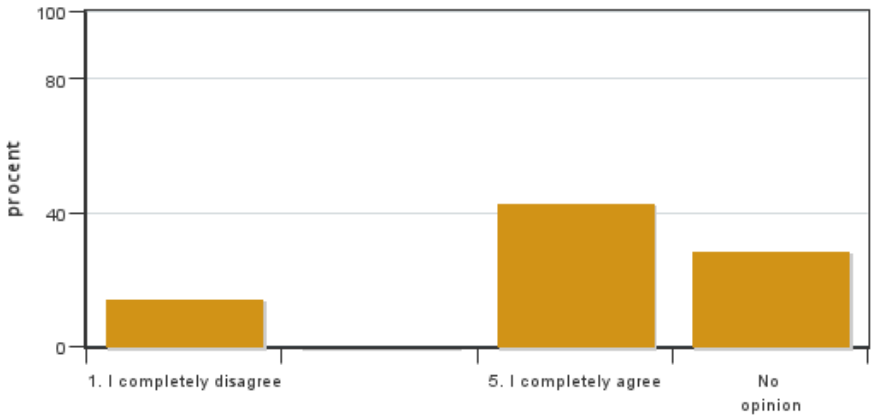


Answers: 7
Medel: 3,7
Median: 3

1: 0
2: 0
3: 3
4: 2
5: 1

No opinion: 1

10. I believe the course has included a gender and equality aspect, regarding content as well as teaching practices (e.g. perspective on the subject, reading list, allocation of speaking time and the use of master suppression techniques).

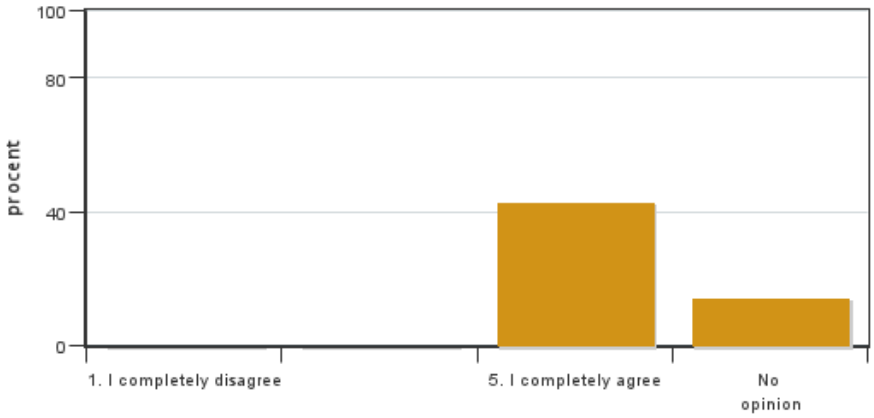


Answers: 7
Medel: 4,0
Median: 5

1: 1
2: 0
3: 0
4: 1
5: 3

No opinion: 2

11. The course covered international perspectives.

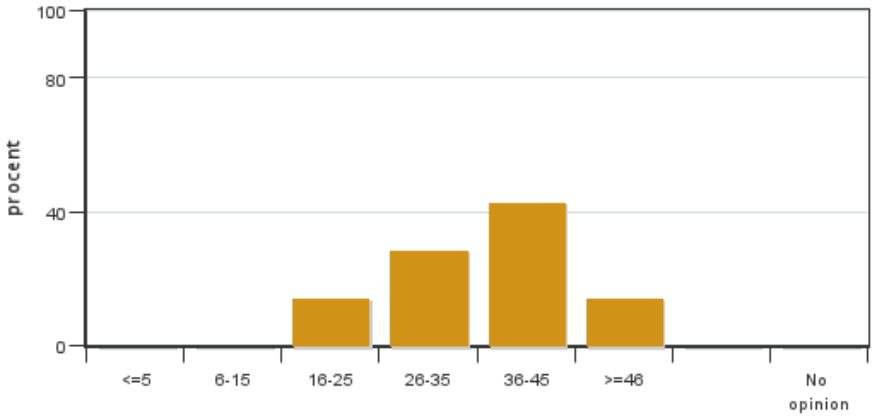


Answers: 7
Medel: 4,2
Median: 4

1: 0
2: 0
3: 2
4: 1
5: 3

No opinion: 1

12. On average, I have spent … hours/week on the course (including timetabled hours).

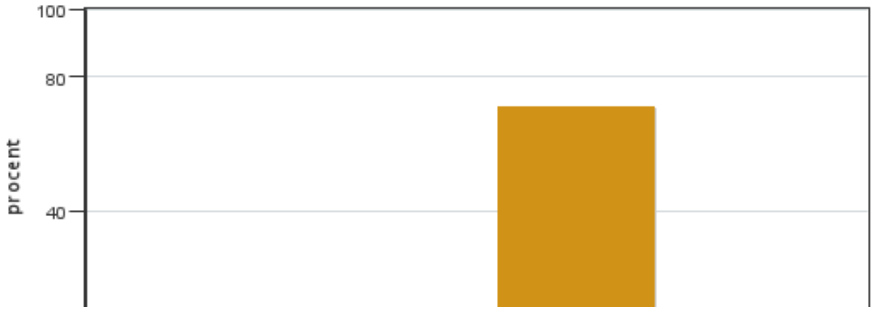


Answers: 7
Medel: 35,1
Median: 36-45

≤5: 0
6-15: 0
16-25: 1
26-35: 2
36-45: 3
≥46: 1

No opinion: 0

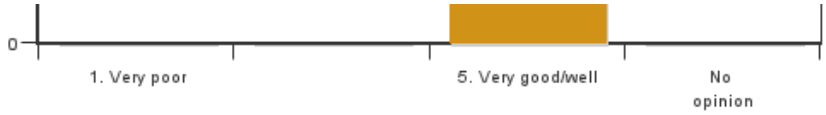
13. If relevant, what is your overall experience of participating in all or part of your course online?



Answers: 7
Medel: 4,7
Median: 5

1: 0
2: 0
3: 0
4: 2
5: 5

No opinion: 0

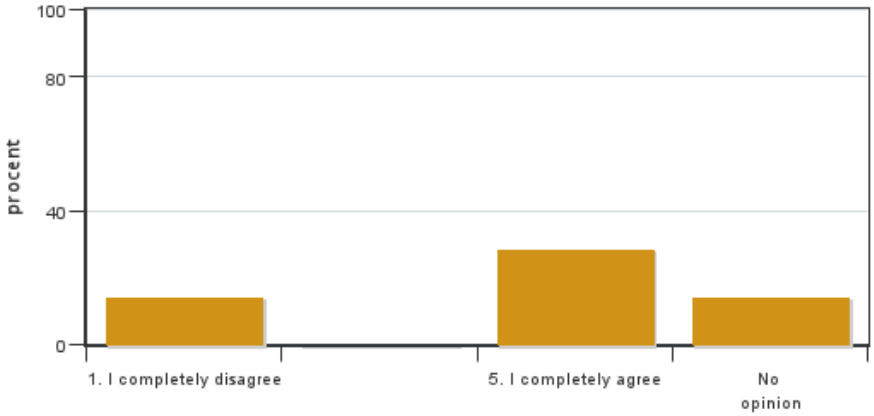


14. If relevant, please share what worked well when participating in teaching on distance

15. If relevant, please share what worked less well when participating in teaching on distance

Additional own questions

16. Jag är nöjd med innehållet i föreläsningarna och seminarierna på delkurs 1 (modul 1 - Mikrobiologi och livsmedelsmikrobiologi).

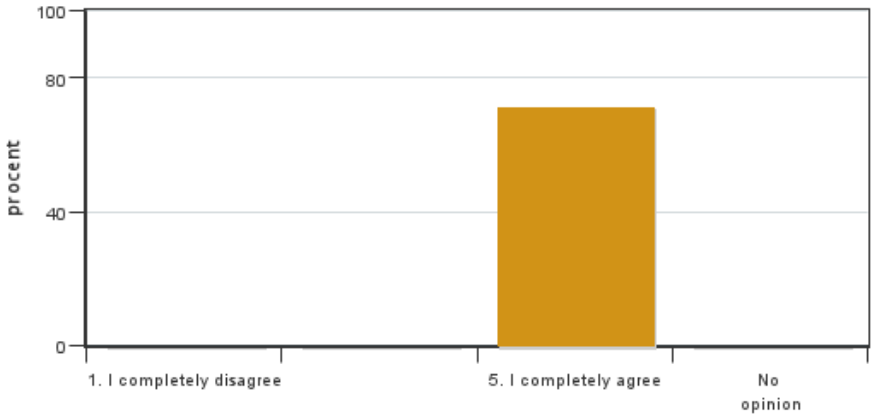


Answers: 7
Medel: 3,5
Median: 3

1: 1
2: 0
3: 2
4: 1
5: 2

No opinion: 1

17. Jag är nöjd med innehållet i föreläsningarna på delkurs 2 (modul 2 - Livsmedelshygien och livsmedelsburna patogener). Kommentera gärna enskilda moment som t ex Livsmedelstoxikologi-föreläsningarna, föreläsningar om livsmedelsburna parasiter/virus/bakterier och inspelade föreläsningar.

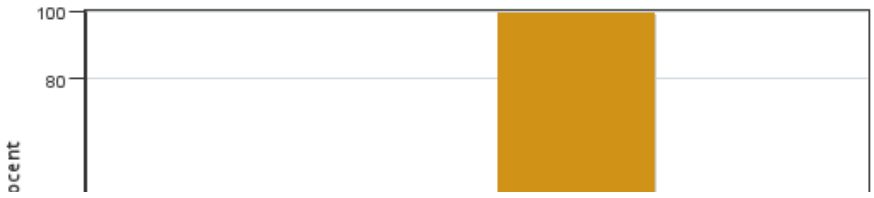


Answers: 7
Medel: 4,7
Median: 5

1: 0
2: 0
3: 0
4: 2
5: 5

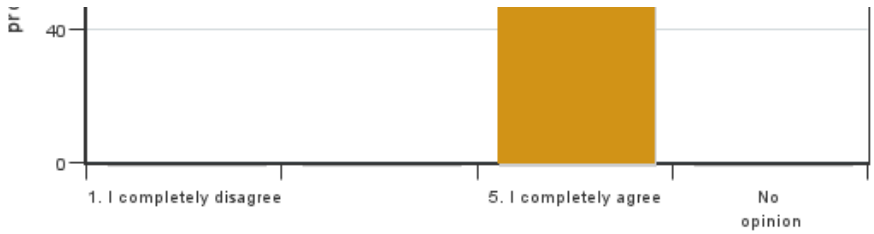
No opinion: 0

18. Uppgifterna i delkurs 2 (modul 2 -Livsmedelshygien och livsmedelsburna patogener) var bra för min förståelse/inlärning. Kommentera gärna uppgifterna Matförgiftningsanamneser och analysprotokollen.



Answers: 7
Medel: 5,0
Median: 5

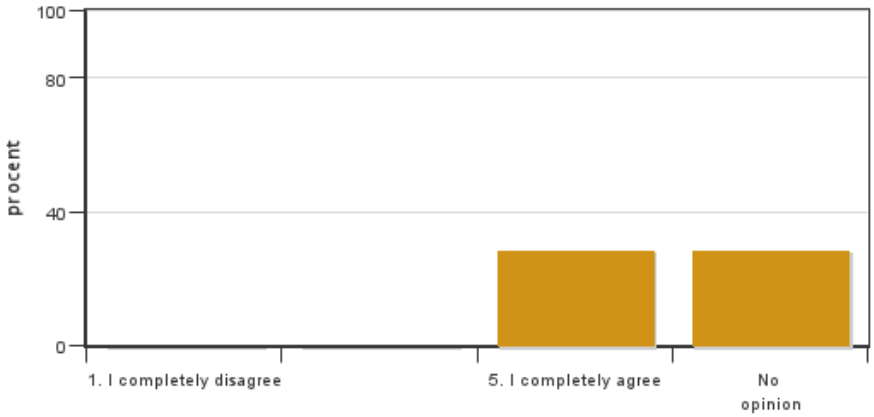
1: 0
2: 0



3: 0
4: 0
5: 7

No opinion: 0

19. Innehållet i lab-veckan var givande (modul 4). Kommentera gärna enskilda inslag under lab-veckan, t ex mögellab och matförgiftningsfallet.

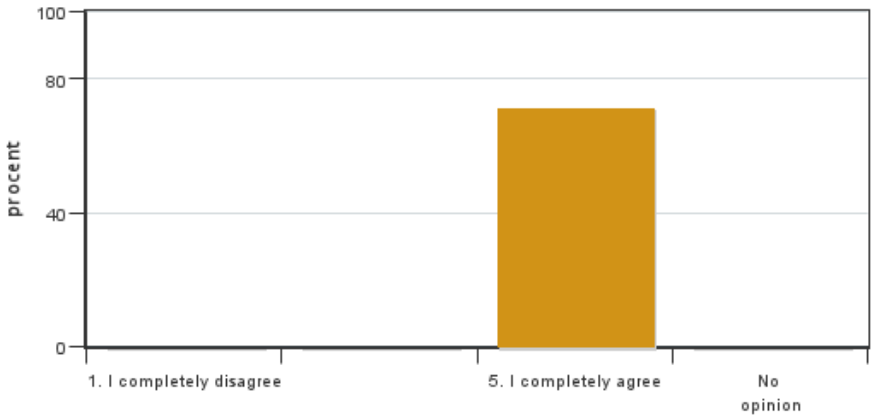


Answers: 7
Medel: 3,8
Median: 4

1: 0
2: 1
3: 1
4: 1
5: 2

No opinion: 2

20. Jag är nöjd med innehållet i delkurs 3 (modul 3 - HACCP). Kommentera gärna de olika momenten, t ex föreläsningar och grupparbetet.



Answers: 7
Medel: 4,3
Median: 5

1: 0
2: 1
3: 1
4: 0
5: 5

No opinion: 0

Course leaders comments

Kursledares kommentarer:

Modul 1: Mikrobiologi och livsmedelsmikrobiologi

Modul 2: Livsmedelshygien och livsmedelsburna patogener

Modul 3: HACCP

Modul 4: Laborationer

Helhetsintrycket för kursen (modul 1-4) var gott (medel 4 av 5). Studenterna som svarat på kursvärderingen lade i genomsnitt 35 timmar/vecka på studier relaterat till kursens innehåll. Helhetsintrycket av att kursen gått på distans (förutom modul 4) var mycket gott (medel 4,7).

Under årets kurs har vi flyttat lab-veckan (modul 4), så att den ligger i anslutning till modulerna 1 och 2 och innan modul 3. Detta är en logisk följd som vi anser gynnar studenternas inlärning. Veckan efter lab-veckan hade modul 1 och 2 några dagar vardera för inlämningsuppgifter samt lab-rapportskrivning/redovisning. Tentamen för modul 1 och 2 var schemalagd till första dagen på lab-veckan för att studenterna skulle slippa resa till Campus vid flera olika tillfällen.

Delkursledares utvärdering av modul 1:

Förändringar sedan förra årets kurs: fler men kortare föreläsningar, tog bort två av hemuppgifterna. Vi hade seminarier på eftermiddagen efter varje föreläsning där valda delar av dagens föreläsning diskuterades. Hemuppgiften fick studenterna i slutet av första blocket av Modul 1 och fick tid för att jobba på dem efter labbveckan (Modul 4) då detta inte gick att lösa schematekniskt på annat vis. P.g.a sjukdom hos lärare blev tyvärr presentationen inställd. De första föreläsningarna hölls på engelska vilken någon tyckte var jobbigt. Förbättring till nästa år: inte ha lika många seminarier utan fokusera mer på instuderingsuppgifter. Lägga hemuppgiften tidigare i Modul 1 och eventuellt omarbeta frågorna då några tyckte de överlappade lite med Modul 2.

Delkursledares utvärdering av modul 2:

Förändringar sedan förra årets kurs: Några timmars föreläsningar om livsmedelstoxikologi tillagda detta år för att inkludera tillsatser och mutagener under tillagning. Av fjolårets kursvärdering framkom att det fanns några inslag av överlapp, där information från livsmedelsteknologikursen återkom under modul 2. Efter att ha gått igenom utpekade föreläsningar så har vi strävat efter att undvika överlapp i år, eller informerat om vilka delar av inspelade föreläsningar de kan välja att titta på som repetition eller om de väljer att fokusera på enbart ”ny” information. Analysprotokollsövningen genomfördes på schemalagd tid efter lab-veckan med lärare tillgänglig (breakout rooms) då studenterna kan behöva stöd för att klara uppgifterna. Detta upplägg tillsammans med placeringen efter lab-veckan fungerade bra.

Uppgifterna matförgiftningsanamneser och analysprotokollen uppskattades av studenterna (medel 5/5), likaså föreläsningarna (medel 4,7). Parasitföreläsningen nämndes i två kommentarer som lite mer komplicerad än övriga, varför man önskade att den hade spelats in (för att kunna lyssna på den igen).

Delkursledares utvärdering av modul 3:

Delkursledares utvärdering av modul 3:

Tydlighet med värdet av att närvara på föreläsningar hörsammades även detta år av deltagarna på modulen, trots att det inte är obligatoriskt. Det gav en bra grund för hela gruppen och möjliggjorde övningar under föreläsningarna i tillämpning av HACCP-metodiken. Fler bedöms ha tagit del av och använt anvisad kurslitteratur än föregående år.

Uppgiften till grupparbetet i HACCP är med avsikt formulerad och kommunicerad att vara krävande då den motsvarar en stor del av modulen. Uppgiften syftar till att stimulera ett problembaserat och utforskande angreppssätt samt att efterlikna en datainsamling och analys som skulle kunna krävas i ett verkligt fall. Ambitionen är att utmana deltagarna till att fördjupa sig i och skapa insikter i hela HACCP-metodiken, i relation till en tilldelad produkt och produktion. Med tanke på modulens omfattning, korta tid och placering i kalender kan grupparbetet introduceras ännu tidigare i modulen, d.v.s. redan dag 1 i stället för dag 2.

Utvärdering av modul 4:

Lab-veckan fick blandad respons bland studenterna (dock relativt högt medel på 3,8/5). Det är stor variation i studenternas bakgrund och erfarenhet av lab.arbete, där flera är utbildade biomedicinska analytiker medan andra har mycket begränsad erfarenhet. Några kommenterade att labbarna varit lärorika och intressanta medan någon tyckte de var onödiga. Att det finns olikheter mellan modul 1 och 2:s laborationer (t ex rutiner kring flergångs- resp. engångsmaterial) upplevdes av några som rörigt.

Student representatives comments

Livsmedelshygien

Kurskod: LV0120

Anmälningskod: 20191,2223

Kursperiod: 1 nov 2022 - 15 jan 2023

Ort: Uppsala

Sammanställning av kursen i livsmedelshygien

Antal svarande var sju studenter av de totalt 12 stycken som var registrerade på kursen.

1. Mitt helhetsintryck av kursen är:

Helhetsintrycket bland de studenter som svarat var att de i större utsträckning var nöjda med kursen. Vid samtal med några kursare under veckan då vi laborerade framkom det ett visst missnöje med att modul 1 och 2 gick paralellt då detta ledde till viss förvirring initialt. Det fanns även en önskan att de olika delarna skulle tentats av vid två olika tillfällen.

En respondent som graderat påståendet med en trea, kommenterade:

”Det kändes som 3 olika kurser med väldigt många måsten på varje modul. Det skulle vara bra om modul 1 och 2 kombineras till en enda modul”

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

Till påståendet instämde de flesta. En person hade ingen uppfattning samt en person som också kommenterat påståendet hade graderat påståendet med en trea.

”Tyckte fokuset var fel på labben. Vi kommer inte jobba på labb, bra att förstå hur de går till när man har skickat in ett prov! Men inte en veckas labbande”

Vid samtal med en kursare så framkom samma åsikt, medan en annan hade uppskattat laborationerna.

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

Till påståendet Instämde de flesta, vid diskussion med flera av kursarna så visade det sig att 50 procent av de som deltog under laborationerna var utbildade inom biomedicin.

4. Jag anser att kursinformationen var lättillgänglig:

När det kom till påståendet så instämde de flesta medan två personer ansåg det varit problematiskt, varav en hade kommenterat påståendet:

”Det var svårt att hitta laborationskompendier till modul 1 och information om vad labbrapporten till modul 1 ska innehålla, var, när och hur ska den lämnas in”

En respondent som värderat påståendet med en fyra hade kommenterat:

”Information om inlämningsuppgifter efter labbveckan hade kunnat vara tydligare, trots att jag försökte anteckna allt eftersom under veckan hade inte allt nödvändigt för uppgifterna antecknats, information om vad som skulle ingå i rapporterna kunde gärna ha varit sammanfattat skriftligt för att underlätta att man hölls i fas under veckans gång”

5. Kursens lärandemoment har stöttat mitt lärande:

Till påståendet instämde flertalet varav en hade kommenterat:

”Case-fallen var väldigt bra!”

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

De allra flesta instämde fullt till påståendet.

7. Jag anser att den fysiska lärmiljön var tillfredställande.

De flesta instämde till detta varav en inte hade någon åsikt. Viss kritik till att det var två olika laborations metodiker framkom vilket till en början rörde till det i onödan, framkom vid samtal.

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

Här var det fler som inte instämde helt, en person instämde inte alls till påståendet. En kritisk kommentar var:

”Tycker modul 1 inlämningsuppgiften är överflödig då de är samma som modul 2. Samt så har man inte gått igenom fakta som krävs för att svara där! Samt mer lärorikt med pp-presentation av labb än skriftlig (båda borde varit de)”

9. Jag anser att kursen har berört hållbar utveckling

De flesta var positiva till påståendet.

10. Jag anser att kursen har berört ett genus- och jämställdhetsperspektiv i innehåll och praktik

En person instämde inte alls varav två inte hade någon uppfattning till påståendet. Resterande instämde.

11. Jag anser att kursen har berört internationella perspektiv.

Majoriteten instämde varav en inte hade någon åsikt.

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

De flesta hade lagt ner >35 timmar i veckan.

13. Om relevant, vad är ditt helhetsintryck av att hela eller delar av utbildningen genomförts på distans?

Alla var positiva till detta, viss kritik hade framkommit från några kursare som ansåg att hela kursen skulle varit digitalt, samma personer ansåg också att laborationsveckan kunde uteslutits helt.

14. Om relevant, vad fungerade väl i undervisningen på distans?

Sammanfattningsvis så fungerade distansundervisningen mycket bra och utifrån samtal på platts så bekräftades detta. Då det framgick att alla varit mycket nöjda med möjligheten att studera på detta vis, då det var ekonomiskt och tidsmässigt fördelaktigt.

Det som varit negativt har varit interaktionen mellan studenterna, den sociala närheten går förlorad när man inte

träffas live. Det föreslås att mer interaktion i grupprum skulle kunna hjälpa till att få i gång fler diskussioner. Medan viss kritik framkom till att arbeta på så sätt.

Någon ansåg att inspelade föreläsningar var bra men föredrog live föreläsning. En person ansåg att grupparbete över julledigheten var ett minus.

15. Jag är nöjd med innehållet i föreläsningarna och seminarierna på delkurs 1 (modul 1 - Mikrobiologi och livsmedelsmikrobiologi).

Här är respondenterna inte helt nöjda till påståendet, även om det till övervikt är positiva. Den som var mest negativ till påståendet hade värderat det till en etta och lämnat följande kommenter:

”Modul 1 handlade väldigt mycket om grunderna i mikrobiologi (kändes som en cellbiologi kurs) - behövs det när det här är ett program på avancerad nivå med krav att tidigare har läst naturvetenskapliga kurser? Vi är vuxna människor med olika studieteknik, det var jobbigt med en timmes föreläsning kl 9 för att sedan "läsa på" och ha en halv timme seminarium kl 15. Det var inte ens något man kunde diskutera om, det var läxförhör - mycket ångest framkallande! Vi som läser den här kursen kommer att jobba som livsmedelsinspektörer, hur mycket av det kunskaper som vi var tvungna att lära oss i modulens första del kommer vi att ha användning av?”

Viss kritik till att inte den schemalagda tiden utnyttjats till fullo framkom samt att vissa studier varit på engelska, det var några som ansåg det svårt att förstå då de inte var bekväma med detta. Avslutningsvis så hade en som var mycket nöjd med upplägget kommenterat att det var mycket bra föreläsare.

16. Jag är nöjd med innehållet i föreläsningarna på delkurs 2 (modul 2 - Livsmedelshygien och livsmedelsburna patogener). Kommentera gärna enskilda moment som t ex Livsmedelstoxikologi-föreläsningarna, föreläsningar om livsmedelsburna parasiter/virus/bakterier och inspelade föreläsningar.

Fler personer var mer nöjda med modul 2, fler hade kommenterat att föreläsarna var mycket bra. De inspelade föreläsningarna var uppskattade. En viss önskan att parasitologi föreläsningen varit inspelad fanns, det hade underlättat då den upplevdes komplicerad. Viss kritik framkom över att en uppgift från modul 1 löpte över modul 2.

17. Uppgifterna i delkurs 2 (modul 2 -Livsmedelshygien och livsmedelsburna patogener) var bra för min förståelse/inlärning. Kommentera gärna uppgifterna Matförgiftningsanamneser och analysprotokollen.

Samtliga instämde till detta påstående, det som framkom från svaren var att fler problemlösande uppgifter hade varit välkommet. Det hade varit intressanta och väldigt bra praktiska övningar som stimulerat lärandet. Uppgifterna hade även fungerat som bra inläsning inför tentamen.

18. Innehållet i lab-veckan var givande (modul 4). Kommentera gärna enskilda inslag under lab-veckan, t ex mögellab och matförgiftningsfallet.

Två hade ingen uppfattning, över lag så var respondenterna relativt positiva. Kommentarer som att det varit mycket bra men att tempot varit högt och att det var lite svårt att minnas vad man gjort dagen innan, framgick från svaren. Några ansåg att laborationerna var helt fel fokus och att de inte trodde att de i sin framtida roll skulle ha nytta av detta. Medan en annan kommentar var att det uppskattat då det ökat förståelsen kring förfarandet. Mest positiva var de svarande till att följa matförgiftningsfallen.

19. Jag är nöjd med innehållet i delkurs 3 (modul 3 - HACCP). Kommentera gärna de olika momenten, t ex föreläsningar och grupparbetet.

De flesta var mycket nöjda med modul tre, engagerad och mycket kunnig föreläsare var några av kommentarerna. En respondent ansåg det lite oklart vad som förväntades av denne. Annars var respondenterna över lag positiva till uppgiften, som bitvis varit betungande och krävt mycket arbete. Men samtidigt resulterat i ett gott lärande på djupet.