

## EMNERAPPORT

|                             |             |                     |
|-----------------------------|-------------|---------------------|
| Emnekode: NUTR150           | Semester:   | Institutt:          |
| Emnetittel: Matvarekunnskap | Vår 2026    | Klinisk institutt 1 |
| Emneansvarlig: Jannike Øyen | Godkjent i: |                     |
| Dato: 08.09.26              | PU          |                     |

INNLEDNING:

- Oppfølging fra tidligere evalueringer: Dette er første evaluering etter at jeg ble emneansvarlig i NUTR150.

STATISTIKK:

|                                       |          |      |                                       |               |      |      |
|---------------------------------------|----------|------|---------------------------------------|---------------|------|------|
| Antall vurderingsmeldte studenter: 15 |          |      | Antall studenter møtt til eksamen: 14 |               |      |      |
| Karakterfordeling ->:                 | A: 5     | B: 7 | C: 2                                  | D: 0          | E: 0 | F: 0 |
| Eller ->:                             | Bestått: |      |                                       | Ikke bestått: |      |      |

SAMMENDRAG AV STUDENTENE SIN EMNEEVALUERING (hovedpunkt):

- Metode - gjennomføring: Anonym nettbasert spørreundersøkelse
- Studentenes vurderinger og tilbakemeldinger: Kun 5 av 15 studenter besvarte evalueringen. Studentene var generelt fornøyde med kurset, særlig den lettfattelige digitale læreboken, relevante temaer som matsikkerhet og matproduksjon, samt ekskursjonene til bedrifter. Organiseringen av emnet og koblingen mellom teori og praksis ble også verdsatt. Forbedringspunkter var at enkelte forelesninger opplevdes som ensformige, og at deler av pensum ble vurdert som for grunnleggende eller selvforklarende.
- De fleste av studentene som svarte på evalueringen deltok regelmessig på forelesningene, mens noen valgte å prioritere selvstudium eller andre læringsformer. Fravær ble begrunnet med at pensum kunne tilegnes på egen hånd, at enkelte forelesninger opplevdes som lite engasjerende eller at innholdet allerede var kjent fra tidligere studier. Flere fremhevet likevel at forelesningene bidro til jevn progresjon i faget.
- Når det gjelder forelesningenes relevans for emnets innhold, ga én student høyeste skår (7 poeng, «svært relevant»), tre studenter ga 6 poeng og én student ga 5 poeng. På spørsmålet om organiseringen av kurset ga 60 % 6 poeng, 20 % 5 poeng og 20 % 3 poeng.
- Studentene var gjennomgående positive til eksamensformatet, og flere fremhevet kombinasjonen av rapport og skriftlig eksamen som hensiktsmessig. Rapportoppgaven ble opplevd som relevant, men informasjonen om oppgaven kom for sent og skapte noe usikkerhet. Flere ønsket tydeligere informasjon og en tidligere introduksjon av oppgaven, gjerne ved semesterstart.
- På spørsmålet om læringsutbytte svarte 20 % «fullstendig» (7 poeng), 40 % ga 6 poeng og 40 % ga 5 poeng.
- På spørsmålet om hvor fornøyde de var med kurset totalt sett ga 20 % 6 poeng, 40 % 5 poeng, 20 % 4 poeng og 20 % 3 poeng.
- Faglærers kommentar: Kun 33 % av studentene svarte på evalueringen, så det bør utvises forsiktighet med å trekke bastante konklusjoner basert på resultatene. Likevel gir tilbakemeldingene nyttig innsikt i hvordan emnet oppleves. Jeg tar med meg innspillene om å gjøre forelesningene mer engasjerende og å redusere noe av det mest grunnleggende stoffet der det er hensiktsmessig. Videre vil jeg se på muligheten for å introdusere

rapportoppgaven tidligere i semesteret og gi tydeligere informasjon om forventninger og rammer. Det er positivt at studentene gjennomgående opplever læringsutbyttet som godt, og at ekskursjoner, praksisnære aktiviteter og koblingen mellom teori og praksis blir verdsatt. Disse elementene vil derfor videreføres og videreutvikles i kommende gjennomføringer av emnet.

#### EMNEANSVARLIG SIN EVALUERING:

- Evaluering basert på læringsutbyttebeskrivelsen: Læringsutbyttebeskrivelsene vurderes som oppnåelige og relevante for emnets nivå. Basert på studentenes prestasjoner i rapport og skriftlig eksamen vurderes læringsutbyttet som tilfredsstillende oppnådd for de fleste studentene.
- Undervisnings- og vurderingsformer: Kombinasjonen av forelesninger, TBL, ekskursjoner, kostregistreringsoppgave og avsluttende skriftlig eksamen vurderes som hensiktsmessig. Særlig ekskursjonene bidrar til å knytte teori til praksis. Informasjon om rapportoppgaven bør gis tidligere i semesteret. Det var generelt dårlig oppmøte fra første forelesning, også når det var gjesteforelesere.
- Pensum: Pensum dekker emnets læringsutbyttebeskrivelser på en tilfredsstillende måte. Den digitale læreboken fungerer godt som hovedressurs. Det er kommet en norsk lærebok i matvarekunnskap som også bør inkluderes som pensum. Hvis det i fremtiden skal være åpent for innvekslingsstudenter må man ha en pensumbok på engelsk også. Det vil vurderes om enkelte temaer kan strammes inn eller om enkelte perspektiver kan utdypes i fremtidige gjennomføringer.
- Studieinformasjon: Studieinformasjonen har vært tilgjengelig gjennom MittUiB og i forelesningene, samt via e-post ved spørsmål fra studentene. Det er likevel rom for å tydeliggjøre informasjon om vurderingsoppgavene tidligere i semesteret.
- Karakterfordeling: Karakterfordelingen var svært god (5 A, 7 B og 2 C), noe som indikerer høy måloppnåelse blant studentene. Samtidig kan den høye andelen A- og B-karakterer gi grunnlag for å vurdere om eksamen har vært noe for enkel, eller om vurderingen har vært noe mild. Det utarbeides nye eksamensoppgaver til hver gjennomføring av eksamen, og tidligere eksamensoppgaver gjenbrukes ikke. Karakterfordelingen kan derfor også reflektere at studentgruppen har hatt et høyt faglig nivå.
- Lokale og utstyr: Ingen spesielle utfordringer knyttet til lokaler eller utstyr ble rapportert.
- Utplassering/felt (hvis relevant): Ekskursjonene til næringsmiddelbedrifter fungerte godt og ga studentene verdifull innsikt i praktiske aspekter ved matproduksjon. Disse anbefales videreført.
- Endringer gjort underveis: Det ble ikke gjort vesentlige endringer i emnets innhold eller organisering underveis i semesteret.

#### MÅL FOR NESTE EVALUERINGSPERIODE - FORBEDRINGSTILTAK:

- Gi informasjon om rapportoppgaven tidligere i semesteret, slik at studentene får bedre tid til planlegging og gjennomføring.
- Videreføre bruk av oppgavearbeid i undervisningen, da studentene ga uttrykk for at dette bidro positivt til læring og forståelse av fagstoffet.
- Vurdere tiltak som kan øke studentenes deltakelse på forelesninger og aktive læringsarenaer: Flere studenter har gitt muntlig uttrykk for at de setter pris på oppgavebasert arbeid og diskusjoner i mindre grupper. Det har vært gjort ved hver forelesning jeg har hatt, men ved neste gjennomføring vil det vurderes å legge inn enda flere studentaktive læringsformer i undervisningen, som korte oppgaver, refleksjonsøvelser og diskusjoner underveis i forelesningene. Samtidig er det viktig at slike aktiviteter oppleves som relevante og gjennomføres på en måte som ikke virker tvungen. Det vil også vurderes hvordan forelesningene kan gjøres mer varierte og praksisnære for å øke motivasjon og deltakelse.
- Evaluere erfaringene med obligatorisk oppmøte i de to TBL-øktene (Team-Based Learning). Tilbakemeldingene viste at studentene opplevde arbeidsformen som nyttig, men at ikke alle var positive til krav om obligatorisk deltakelse.
- Gjennomgå eksamensoppgavene for å sikre hensiktsmessig vanskelighetsgrad og god differensiering mellom karakternivåene.
- Vurdere innføring av den nye norske læreboken i matvarekunnskap som del av pensum.

- Fortsette med ekskursioner (bedriftsbesøk), da disse oppleves som særlig verdifulle for studentenes læring og koblingen mellom teori og praksis.