

FGU

Prøvevejledning for mad og ernæring

Indhold

1. Indledning	2
2. Faglig dokumentation/afsluttende standpunkt	2
Faglig dokumentation.....	2
Afsluttende standpunktsbedømmelse	3
3. Afsluttende prøve.....	6
Prøvens fokus	6
Rammerne for prøven	7
3.1 Eksaminationsgrundlag	7
3.2 Bedømmelsesgrundlag	8
3.3 Bedømmelseskriterier	10
4. Eksempel på den praktiske prøve på én arbejdsdag	12
5. Eksempel på portfolioprøven	14
Bilag: Guide til god praksis ved prøveafholdelse i faget.....	16

1. Indledning

Denne vejledning udfolder, forklarer og eksemplificerer nogle af bestemmelserne om prøverne i FGU-fagbilaget for mad og ernæring, men vejledningen indfører ikke nye bindende krav. Vejledningen udfolder hermed fagbilagets afsnit 4.2 *Faglig dokumentation/afsluttende standpunkt* og afsnit 4.3 *Afsluttende prøve*.

2. Faglig dokumentation/afsluttende standpunkt

Faglig dokumentation

Den faglige dokumentation spiller en væsentlig rolle i undervisningen – både i forbindelse med den løbende evaluering og vejledning af eleven og i forbindelse med afslutningen af undervisningen, hvis elevens standpunkt her skal bedømmes. Dokumentationen er en del af bedømmelsesgrundlaget både for den løbende evaluering og for det afsluttende standpunkt.

Faglig dokumentation i mad og ernæring

Den faglige dokumentation i mad og ernæring kan samles i en arbejdsportfolio og vil typisk omfatte fx:

- Fotos af produktioner (fra start til slut)
- Videoer
- Notesbog
- Opskriftssamling eller kogebog
- Mise-en-place-opsætning eller lister
- Opgavebeskrivelser og to-do-lister.

De nærmere krav til og rammer for den faglige dokumentation fastsættes og beskrives på institutionsniveau. Når institutionen (lederen/lærerne) vælger dokumentationsform, skal der ud over faglige hensyn også tages hensyn til elevens evner og muligheder for at dokumentere sin læring og sit arbejde. Læreren må derfor differentiere i forhold til det konkrete arbejde, som eleven udfører, og i forhold til hvad eleven kan præstere. Det er ligeledes vigtigt at arbejde med progression i dokumentationen, så eleven løbende afprøver forskellige dokumentationsformer og gradvis øger kompleksiteten og korrektheden i dokumentationen, så elevens evne til at udforme dokumentationen ud fra de krav, der stilles til form og indhold, gradvis øges.

Afsluttende standpunktsbedømmelse

Eleven skal have en standpunktsbedømmelse, hvis eleven afslutter et fagligt tema på FGU-niveau 1 eller FGU-niveau 2. Standpunktsbedømmelsen resulterer i vurderingen bestået/ikke bestået.

Den afsluttende standpunktsbedømmelse er en absolut bedømmelse, der skal vise elevens aktuelle standpunkt målt i forhold til undervisningens mål. Bedømmelsen af en elev må ikke foregå ved en sammenligning med de øvrige elevers kunnen.

Dokumentationen skal bidrage til bedømmelse af elevens standpunkt ved afslutningen af et niveau, men udgør ikke hele bedømmelsesgrundlaget. Mad og ernæring indeholder mål, som omhandler arbejdsprocesser, planlægning, sikkerhed, miljøbevidsthed, ressourcebevidsthed, økonomisk sans, samarbejde, kreativitet og selvstændighed. Den type mål skal også inddrages i bedømmelsen, selvom de primært kommer til udtryk og bedst kan bedømmes i forbindelse med den daglige undervisning og de arbejds- og læreprocesser, som eleven gennemfører.

Der kan også være undervisningsmål, som eleven er blevet undervist ud fra i begyndelsen af undervisningen på niveauet, der ligeledes skal inddrages i den afsluttende bedømmelse. Det kan være et fagligt indhold/en faglig disciplin, som er planlagt i første del af undervisningen. Hvis der fx er arbejdet med krydskontaminering i starten af undervisningen, og emnet ikke indgår senere i forløbet, skal elevens præstation i dette tema indgå i bedømmelsen. Men det er vigtigt at være opmærksom på, at man ikke på denne måde utilsigtet kommer til at bedømme eleven ud fra de kompetencer, som eleven havde i begyndelsen af undervisningen, da standpunktsbedømmelsen altid skal afspejle elevens kompetencer på bedømmelsestidspunktet.

Elevens dokumentation vil således sjældent kunne danne grundlag for bedømmelsen af alle de mål, som mad og ernæring omfatter. Derfor skal der tages højde for mad og ernærings forskelligartede viden-, færdigheds- og kompetencemål og konkret tages stilling til, hvordan bedømmelsen skal foregå. I den forbindelse er det afgørende at tage stilling til konkrete bedømmelseskriterier, som angiver, hvad der lægges vægt på i bedømmelsen.

De overordnede bedømmelseskriterier for standpunktsbedømmelsen ses i tekstboksen nedenfor:

Bedømmelseskriterier for mad og ernæring på FGU-niveau 1 og FGU-niveau 2, jf. fagbilaget

FGU-niveau 1:

- Kan anvende de mest grundlæggende fagudtryk i relevante sammenhænge
- Har kendskab til basale tilberedningsmetoder, råvarer/materialer og sikkerhedsforanstaltninger
- Har grundlæggende viden om hygiejne og orden i det faglige tema
- Kan anvende værkstedets relevante maskiner og apparaturer
- Kan medvirke til produktion i et professionelt køkken gennem simple arbejdsprocesser og på baggrund af supervision

FGU-niveau 2:

- Kan anvende korrekte fagudtryk i relevante sammenhænge
- Kan redegøre for forskellige basale tilberedningsmetoder, råvarer/materialer og sikkerhedsforanstaltninger
- Kan anvende forskellige grundlæggende tilberedningsmetoder til enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter
- Kan udarbejde produkter eller dele af produkter af en nogenlunde kvalitet og kan forholde sig til kvaliteten af de udarbejdede produkter, dele af produkter eller serviceydelser og kan give forslag til forbedringer og korrektioner
- Kan tage et begrænset ansvar for afprøvede processer og varetage opgaveløsning i samarbejde, selvstændigt eller i situationer med sidemandsoplæring

De overordnede bedømmelseskriterier vil ofte skulle konkretiseres på den enkelte institution ud fra den kontekst, som mad og ernæring indgår i, så eleven og læreren ved, præcis hvad der lægges vægt på ved bedømmelsen. Eksempelvis kan bedømmelseskriterierne variere, alt efter om undervisningen foregår i et køkken, der dagligt varetager frokosten på skolen, eller mad og ernæring på den pågældende skole i højere grad arbejder i eksterne projekter, i partnerskaber eller med eksterne kunder.

Bedømmelseskriterier er i sin enkelthed det, man lægger vægt på ved en bedømmelse, men det er altid vigtigt, at læreren bruger sin professionelle faglighed til at vurdere elevens samlede kompetencer inden for faget, når der gives en bedømmelse.

Nedenfor gives eksempler på, hvordan udvalgte af ovenstående bedømmelseskriterier for standpunktsbedømmelsen kan konkretiseres yderligere:

FGU-niveau 1 – Konkretisering af udvalgte bedømmelseskriterier

Kriterier	Konkretisering
Eleven kan anvende de mest grundlæggende fagudtryk i relevante sammenhænge	<p>Eleven kender de mest elementære kommunikationsformer og ord, der repræsenterer en dagligdag i erhvervet, heriblandt basale ord for værktøj, sikkerhedshensyn og genstande/maskiner.</p> <p>Eleven anvender således på et basalt niveau de ord, der har faglig relevans i den pågældende situation. Fx ved eleven, at man inden for erhvervet siger ”bagved” eller ”bagom”, hvis man befinder sig i en farlig blind vinkel i en anden persons arbejdsområde i køkkenet, ligesom eleven fx ved, hvad en tyndskræller er.</p>
Eleven har kendskab til basale tilberedningsmetoder, råvarer/materialer og sikkerhedsforanstaltninger	<p>Eleven kender til de mest elementære råvarer, som man bruger til daglig, og sætter dem i relation til forsvarlig og sikker opbevaring, klargøring og tilberedning.</p>

FGU-niveau 2 – Konkretisering af udvalgte bedømmelseskriterier

Kriterier	Konkretisering
Eleven kan anvende korrekte fagudtryk i relevante sammenhænge	<p>Eleven kan anvende de kommunikationsformer og ord, der repræsenterer en dagligdag i erhvervet, herunder skal eleven kende de generelle ord for værktøj, sikkerhedshensyn og genstande/maskiner samt navne på udskæringer m.m.</p> <p>Eleven anvender således på et basalt niveau de ord, der har faglig relevans i den pågældende situation. Fx kan eleven på faglig vis gøre opmærksom på, at beskeden er modtaget. Eleven ved fx, hvad det er at ”bakke op” og lave ”mise-en-place” eller at ”køre noget”. De konkrete udtryk om arbejdsgange og metoder kan veksle fra arbejdsplads til arbejdsplads.</p>
Eleven kan redegøre for forskellige basale tilberedningsmetoder, råvarer/materialer og sikkerhedsforanstaltninger	<p>Eleven kender til et bredere udsnit af råvarer, som man anvender i et køkken, og kender til forsvarlig og sikker opbevaring og klargøring, forsvarlige tilberedningsmetoder samt kender ord og navne, der er tilknyttet råvarerne.</p>

3. Afsluttende prøve

I mad og ernæring skal institutionen vælge én af to mulige prøveformer:

1. Praktisk prøve på én arbejdsdag
2. Portfolioprøve.

Fagbilaget beskriver de overordnede rammer for begge prøveformer. Derudover er der en række forhold, der skal tages stilling til, når man som lærer planlægger og gennemfører en konkret prøve i mad og ernæring. Det er for at sikre, at eleverne er klar over, hvordan prøven foregår, og hvordan de bliver bedømt, og for at sikre, at man kan gennemføre en sikker og fair prøve. Derfor skal man som lærer på forhånd tage stilling til og skabe klarhed over de forhold, der har betydning for prøvens gennemførelse.

Prøvens fokus

En prøve vil altid have karakter af en stikprøve, da det sjældent vil være muligt at afprøve eleven i alle undervisningens mål. Det vil sige, at en prøve aldrig kan afprøve alle de mål, som eleven skal have nået gennem deltagelse i undervisningen. Derfor er det vigtigt at beslutte, hvad prøvens faglige fokus skal være. Valget af fagligt fokus er først og fremmest et spørgsmål om væsentlighed og prioritering. De faglige mål, som eleven skal bedømmes ud fra ved prøven, skal være væsentlige og centrale for bedømmelsen af elevens kompetencer i mad og ernæring. Til væsentlighed hører også, at målene er egnede i sammenhæng med prøven, dvs. at prøven skal være udformet, så den giver et godt grundlag for at bedømme de kompetencer, der sigtes mod.

Portfoliopróven

Selv om det sjældent vil være muligt at afprøve eleven i alle temaets mål, skal man være særligt opmærksom på, at elevens præsentationsportfolio får et indhold, der afspejler elevens kompetencer i forhold til flest mulige af målene. Derfor bliver lærerens vejledning af eleven helt central, når der arbejdes med udvælgelse og klargøring af materiale til portfolioen. Præsentationsportfolioen skal udarbejdes i en proces, hvor læreren vejleder eleven, så portfolioen får et fokus, som rammer det faglige temas væsentligste mål.

Den praktiske prøve

At udforme en god praktisk prøve forudsætter et sikkert fagligt blik for, hvordan målene kan bringes i spil i prøvesammenhæng. Her bliver valget af eksaminationsgrundlag, det vil sige den udarbejdede

praktiske opgave, der eksamineres ud fra, og valget af bedømmelsesgrundlag, det vil sige de produkter, processer eller præstationer, der bedømmes ud fra, helt afgørende.

Eksempelvis arbejdes der ofte meget praksisnært i mad og ernæring. Derfor skal dette medtænkes i prøveudformningen, ved at eleven får mulighed for at beskrive og vise konkrete arbejdsprocesser. Eksaminationen kan foregå i et køkken, hvor eleven kan vise færdigheder, processer, produkter eller andet, som relaterer sig til elevens dokumentation.

Rammerne for prøven

Den valgte prøveform på FGU-institutionen skal beskrives helt konkret, og den faglige kontekst skal være synlig i prøvebeskrivelsen. Det er vigtigt at forholde sig til prøvens rammer, herunder faserne *før prøven*, *under prøven* og *efter prøven*. Bilag 1 indeholder en tjekliste, som institutionen kan anvende til at sikre, at der er taget stilling til en række centrale forhold med væsentlig betydning for prøvens planlægning og gennemførelse. Institutionen skal kunne dokumentere beskrivelsen af prøven, så den kan formidles til censor og til lærerne på FGU-institutionen.

3.1 Eksaminationsgrundlag

Eksaminationsgrundlaget er det faglige stof eller materiale, der eksamineres ud fra, og som skal gøre det muligt for eksaminanden at demonstrere de opnåede kompetencer – eksaminationsgrundlaget er ”det, man taler med eleven om”.

- Ved *portfolioprøven* er eksaminationsgrundlaget eksaminandens præsentationsportfolio.
- Ved den *praktiske prøve på én arbejdsdag* er eksaminationsgrundlaget den praktiske opgave, som eksaminanden får stillet.

Eksaminationsgrundlaget skal give eksaminator og censor mulighed for at iagttage elevens arbejde, være i dialog med eleven og stille spørgsmål, som aktiverer og udfordrer elevens kompetencer. For eleven skal eksaminationsgrundlaget give mulighed for at vise praktiske kompetencer, besvare spørgsmål, forklare og argumentere. Eksaminationsgrundlaget skal overvejes grundigt, og det er vigtigt at tage stilling til følgende:

- Giver det valgte eksaminationsgrundlag gode muligheder for at bringe de faglige mål, som eleven skal bedømmes ud fra, i spil?
- Hvordan tilgodeses undervisningens mål om viden, færdigheder og kompetencer i grundlaget og den praktiske udformning af eksaminationsgrundlaget?
- Er der en klar sammenhæng til det, som eleven kender fra undervisningen?
- Er der i eksaminationsgrundlaget taget højde for de fysiske rammer, som prøven foregår i?
- Er der god sammenhæng mellem eksaminationsgrundlaget og prøvens og evt. forberedelsestidens varighed?
- Giver eksaminationsgrundlaget lige muligheder for alle elever?

Portfoliopróven

Præsentationsportfoliøens indhold opbygges på baggrund af undervisningens indhold – eksempelvis med afsæt i en køkkenproduktion eller et projekt, som eleven har gennemført, eller et konkret job, som eleven har haft, i forbindelse med undervisningen. Elevens praktiske erfaringer med konkrete produktioner, salg og kundegrupper samt elevens refleksioner i tilknytning hertil vil eksempelvis være relevante at dokumentere i portfoliøen.

At vejlede eleven forudsætter derfor et sikkert fagligt blik for, hvordan eleven bedst vejledes under arbejdet med sin præsentationsportfoliø, og hvordan målene kan bringes i spil ved den efterfølgende eksamination.

Den praktiske prøve

Den praktiske prøve gennemføres på én dag, hvor både eksaminator og censor er til stede. Det giver god mulighed for at bedømme eleven med hensyn til både proces og produkt. Prøven kan eksempelvis bygge på en opgave, hvor der stilles krav om planlægning, udførelse og aflevering af et produkt til eksempelvis en buffet i en kantine, en ret til en særlig højtidelighed eller lejlighed, eller krav om god udnyttelse af nogle overskudsvarer. Ved at stille en række krav til proces og produkt kan det sikres, at de væsentligste faglige mål bringes i spil under prøven.

3.2 Bedømmelsesgrundlag

Det er afgørende at skelne mellem eksaminationsgrundlaget og bedømmelsesgrundlaget. Kort sagt er eksaminationsgrundlaget det, der eksamineres ud fra, og bedømmelsesgrundlaget er det produkt, den proces eller den præstation, der bedømmes.

- Ved *den praktiske prøve på én arbejdsdag* er bedømmelsesgrundlaget det produkt, der er fremstillet i løbet af prøvedagen, dets kvalitet, arbejdsprocessen, menuen, metodikken samt den faglige dialog i løbet af prøvedagen.
- Ved *portfoliopróven* er bedømmelsesgrundlaget eksaminandens præsentationsportfolio og mundtlige præstation, herunder den faglige dialog under eksaminationen.

Bedømmelsesgrundlaget og det faglige fokus i prøven skal spille sammen og give eleven de bedste muligheder for at vise sin opnåelse af de faglige mål.

Eksempelvis kan eleven til portfoliopróven have udarbejdet en menu og/eller en arbejdsplan som en del af sin præsentationsportfolio, og heri tager eksaminationen sit udgangspunkt. Menuen eller arbejdsplanen danner grundlag for dialogen med eleven, men både arbejdsplanen og/eller menuen og elevens mundtlige præstation indgår i bedømmelsen, så både elevens praktiske kompetencer og redegørelsen for produktets fremstilling indgår i den samlede bedømmelse.

I begge prøveformer, *den praktiske prøve på én arbejdsdag* og *portfoliopróven*, indgår flere dele i bedømmelsen, fx et produkt/en proces og elevens mundtlige præstation. Det kan derfor være relevant, at institutionen fastsætter bestemmelser om, hvad der tæller med hvilken vægt i forbindelse med bedømmelsen.

Tillægger institutionen prøveelementer forskellig vægt, er det vigtigt at være opmærksom på at give eleven gode muligheder for at vise det, som er højt vægtet. Dog skal der i alle tilfælde anvendes et fagligt skøn og foretages en helhedsvurdering af elevens præstation. Eksaminator, censor og eleven skal alle være klar over, hvad der tæller med ved bedømmelsen – og med hvilken vægt.

Eksempel på, hvordan forskellige elementer i *den praktiske prøve på én arbejdsdag* kan vægtes:

Arbejdsprocessen: 40 %

Produktet og den faglige dialog: 60 %.

Eksempel på, hvordan forskellige elementer i *portfoliopróven* kan vægtes:

Præsentationsportfolioen: 50 %

Den mundtlige præstation, herunder den faglige dialog: 50 %.

Bedømmelsen skal foregå på baggrund af elevens præstation og vurderingen af, hvordan den matcher bedømmelseskriterierne. Den dygtige elev skal have mulighed for at kunne præstere på topniveau, og den mindre dygtige elev skal have mulighed for at kunne bevise, at præstationen netop er bestået.

Bedømmelsen – og begrundelsen herfor – kræver en god forståelse af bedømmelseskriterierne, og at bedømmerne er enige om, hvad der er væsentlige og mindre væsentlige styrker og mangler ved en elevs præstation. Derfor er det afgørende at fastsætte og være enige om prøvens bedømmelseskriterier.

3.3 Bedømmelseskriterier

Bedømmelsen er en vurdering af, i hvilken grad elevens præstation lever op til de faglige mål.

Bedømmelseskriterierne er det, eksaminator og censor lægger vægt på i bedømmelsen, og der skal være en tydelig sammenhæng mellem prøvens mål og bedømmelseskriterierne. I forbindelse med bedømmelsen skal der være formuleret bedømmelseskriterier, som sikrer, at bedømmerne fokuserer på det samme ved elevens præstation. Ellers kan bedømmelsen blive tilfældig, og der kan opstå store uenigheder mellem eksaminator og censor om, hvad der er vigtigt, og hvad der ikke er vigtigt.

Bedømmelseskriterierne skal med andre ord sikre, at det, som eksaminator og censor ser på/lytter efter, er det samme.

Bedømmelseskriterierne skal bidrage til at fastholde det faglige fokus i forbindelse med prøven og sikre, at det er de væsentligste faglige mål, der bedømmes ud fra. Samtidig er det vigtigt, at bedømmerne bruger deres professionelle faglighed til at vurdere elevens præstation, så bedømmelsen bliver foretaget ud fra en helhedsvurdering af de elementer, der indgår i prøven.

Bedømmelseskriterierne skal være fastsat af den prøveafholdende institution, og eleverne og censor skal være orienteret om dem. Kriterierne skal tage udgangspunkt i de kriterier, der er fastsat i fagbilaget, og skal være konkretiseret med henblik på den aktuelle prøve. Den prøveafholdende institution har både retten og pligten til at fastsætte og konkretisere den enkelte prøves bedømmelseskriterier, og eksaminator og censor skal bedømme ud fra de fastsatte kriterier.

Med dette udgangspunkt er det væsentligt, at man i forbindelse med prøveplanlægningen overvejer følgende:

- Hvordan er sammenhængen mellem prøvens fokus, bedømmelsesgrundlaget og bedømmelseskriterierne?
- Hvordan kan bedømmelseskriterierne beskrives så enkelt og forståeligt som muligt?
- Hvordan forklares kriterierne for eleverne?
- Er censor informeret om bedømmelseskriterierne?

Nedenfor gives eksempler på, hvordan bedømmelseskriterierne kan konkretiseres yderligere som bedømmelseskriterier for afsluttende prøvebedømmelse:

Eksempler på kriterier for *den praktiske prøve på én arbejdsdag*

Kriterier	Konkretisering
Kvaliteten af det praktiske produkt/serviceydelsen lever op til den stillede opgaves krav	<p>Det produkt, som eleven har afleveret, overholder de bestemmelser, som udgjorde prøvecasen. De kan fx være:</p> <ul style="list-style-type: none"> • At de casespecifikke råvarer blev anvendt • At retningslinjerne for antallet af kuverter blev overholdt • At opgaven var færdiggjort inden for det afsatte tidsrum
Det praktiske produkt kan enten sælges til en kunde, som det er, eller eksaminanden kan gøre rede for, hvilke forbedringer og korrektioner der skal til for at gøre produktet salgbart	<p>Det afleverede produkt lever op til minimumskrav om sikkerhed, ernæring og tilberedning og har en ønsket sensorisk og visuel kvalitet.</p> <p>Er dette ikke tilfældet, kan eleven i mindre/nogen grad påvirke bedømmelsen ved at redegøre for fejl, mangler eller uheld i forløbet.</p>
Eksaminanden viser i prøven basale færdigheder i forhold til at kunne forberede arbejdsprocessen til udarbejdelsen af måltidet	<p>Eleven viser evne til at strukturere sit arbejde med henblik på at opnå et godt resultat. Inden opgaven kan eleven planlægge den ud fra et fagligt abstraktionsniveau, der passer til FGU-niveauet.</p>

4. Eksempel på den praktiske prøve på én arbejdsdag

Formål

Den praktiske prøve skal vise, om eleven i praksis kan bruge den viden og de færdigheder, som eleven er blevet undervist i.

Hvordan foregår den praktiske prøve?

Prøven gennemføres som holdprøve. Eleverne arbejder sammen enten som en enhed eller delt op i grupper. Prøven skal afspejle en produktion i køkkenet, som eleverne typisk vil arbejde sammen om til hverdag.

Hvor afholdes prøven?

Prøven afholdes i det køkken og med det udstyr, eleverne er fortrolige med.

Hvordan gennemføres prøven, og hvad skal den indeholde?

Prøven tager udgangspunkt i en case, som definerer, hvad der skal produceres, og hvilke råvarer der er til rådighed. Casen kan være fælles for alle eller delt op i grupper. Det kan fx være en fordel at vælge en case, der tager udgangspunkt i gruppearbejde, hvis der er mange på holdet, og køkkenet er indrettet således, at det er hensigtsmæssigt.

Hvad kan casen indeholde?

Casen kan fx være en menu for X antal personer til en fiktiv begivenhed med Y antal retter. Hold 1 laver forret og hovedret. Forretten skal være tallerkenanrettet, og hovedretten skal serveres på fad.

Hold 2 laver mellemret og dessert, der begge skal være tallerkenanrettet.

Hvis et hold skal samlet til prøve, kan casen fx være en buffet bestående af et nærmere defineret antal elementer, hvor hovedretten fx skal tranches foran eksaminator og censor.

Er der kun en enkelt eller få eksaminander, kan casen være individuel med udgangspunkt i en enkelt eller flere retter.

Tidsramme

Der er som udgangspunkt ikke fastsat en formel tidsramme for prøven. Det kan være en god idé at

udarbejde en tidsplan, der afspejler dagligdagen i de vante rammer så meget som muligt; dog skal der afsættes tilstrækkelig tid til, at eksaminanden har mulighed for at arbejde fyldestgørende med eksamensgrundlaget, og at der ved prøven er en halv times faglig dialog inklusive votering til alle eksaminander. Derfor skal antallet af eksaminander pr. eksamenshold overvejes i forhold til tidsplanen. Til tolv eksaminander delt op i to hold vil en dag på fem-seks timer være et udmærket udgangspunkt, inklusive trækning af eksamenscase, forberedelse med arbejdsplan, udførelse og servering samt faglig dialog og votering.

Start, arbejdsplan og aflevering

Alle eksaminander trækker casen på samme tid. Hvis holdet skal deles op i mindre grupper, kan dette evt. foregå ved lodtrækning. Efter trækning af casen sætter gruppen sig sammen og udarbejder en menu samt den arbejdsplan, gruppen skal arbejde ud fra. Arbejdsplanen kan være en del af bedømmelsesgrundlaget, så det er vigtigt, at det nedskrevne er læseligt. Skolen kan evt. stille computer til rådighed, hvis brugen af computer har været en del af undervisningen.

Er der flere afleveringer på prøvedagen som i tilfældet med fx en firerrettersmenu, kan afleveringstidspunkterne være spredt ud, fx:

Aflevering 1 – 14.00

Aflevering 2 – 14.15

Aflevering 3 – 14.30

Aflevering 4 – 14.45.

Når eleverne har eksekveret deres sidste aflevering, kan de påbegynde oprydning, hvis ikke det forstyrrer andre eksaminander.

Observation og faglig dialog

Den faglige dialog skal sikre et godt bedømmelsesgrundlag med faglige dybde. Under prøven vil censor og eksaminator observere, notere og have en faglig dialog med eksaminanderne. Det er vigtigt, at man ikke overskrider eksaminandernes arbejdsfare, men optræder diskret og tager hensyn til, at eksaminanderne kan være nervøse. Den faglige dialog bør virke naturlig og i direkte relation til det, den enkelte eksaminand arbejder med, og kan fx medvirke til at rette op på en uhensigtsmæssig praksis.

Votering og bedømmelse

Efter prøvens afslutning vil eksaminator og censor diskutere bedømmelsen for den individuelle elev. Eleverne bliver kaldt ind enkeltvis for at modtage bedømmelsen og en begrundelse for den.

5. Eksempel på portfoliopróven

Formål og hensyn

Formålet med præsentationsportfolioen er bredt at dokumentere elevens læringsudbytte og at vise elevens opnåelse af kompetencemålene.

Próven skal overordnet indeholde et udvalgt og bearbejdet materiale fra elevens arbejdsportfolio, som bredt dokumenterer elevens læringsudbytte i forhold til det aktuelle standpunkt.

Præsentationsportfolioen skal kunne udformes på forskellige måder, der respekterer elevernes faglige forskellighed og samtidig tage hensyn til forskellige behov. Eleverne vil have forskellige forudsætninger, evner og færdigheder, men de skal alle have mulighed for at klare próven og demonstrere deres kompetencer. Det betyder, at próven skal give den mindre dygtige elev en mulighed for at bestå, hvis elevens præstation lever op til bedømmelseskriterierne. Men det betyder også, at den dygtige elev skal have mulighed for at demonstrere sine evner. Próven tilrettelægges derfor således, at den rummer krav, som giver mulighed for at demonstrere kompetencer på forskellige niveauer.

Præsentationsportfolio

Eleven skal udarbejde en præsentationsportfolio som grundlag for den afsluttende próve.

Undervisningen kan fx tilrettelægges, så eleven påbegynder arbejdet med sin præsentationsportfolio fire uger før próven og som led i undervisningen har to uger til udarbejdelsen af den. Eleven modtager vejledning frem til próven. Faglæreren skal sikre, at eleven afleverer en præsentationsportfolio, der lever op til kravene, herunder at præsentationsportfolioen afspejler elevens standpunkt.

Indhold

Indholdet i præsentationsportfolioen kan fx tage udgangspunkt i tre konkrete arbejdsopgaver fra skoleforløbet, hvormed eleven kan præsentere sit læringsudbytte og aktuelle standpunkt.

Indholdet i præsentationsportfolioen kan være fx tekst, billeder, links til videoer produceret af eleven, fotografier af arbejdsprocesser, produkter, samarbejdssituationer mv. samt henvisning til konkrete produkter.

Prøvens forløb

Prøven afholdes som en mundtlig, individuel prøve, der tager udgangspunkt i elevens præsentationsportfolio.

Eksaminationen varer 30 minutter inklusive votering og består af en præsentation, som eleven har forberedt, og som uddyber og redegør for faglige emner i præsentationsportfolioen eller lægger op til nye emner.

Eksaminator ved den enkelte prøve er den eller de lærere, der har undervist eleven og vejledt med hensyn til præsentationsportfolioen. Det er tilladt censor at stille uddybende spørgsmål.

Censor

Censor skal kontrollere, at prøven afvikles i overensstemmelse med de fastsatte mål og øvrige krav, samt sikre, at eleverne får en ensartet og retfærdig behandling, og at deres præstationer får en pålidelig bedømmelse, der er i overensstemmelse med reglerne for uddannelsen.

Bedømmelse

Bedømmelsen foretages som en helhedsvurdering af eksaminandens individuelle mundtlige præstation og præsentationsportfolioen, herunder individuelle dele af gruppefremstillede elementer i præsentationsportfolioen. Bedømmelsen er en vurdering af, om eksaminanden i tilstrækkelig grad har nået kompetencemålene.

Præstationen bedømmes som bestået/ikke bestået.

Bilag: Guide til god praksis ved prøveafholdelse i faget

Den nedenstående tjekliste anvendes til prøveplanlægningen. Ikke alle punkter vil være lige relevante ved alle prøver – det afhænger af den konkrete prøves form og kontekst. Det er en god ide at skrive de vigtigste beslutninger om prøven ned, så de kan deles med censor og mellem lærerne på FGU-institutionen.

<i>Før prøven</i>	
Hvad skal prøvens fokus være?	
Hvad skal bedømmelseskriterierne være?	
Skal der være tale om en individuel prøve eller en gruppeprøve?	
Ved gruppeprøve: Hvor mange elever er der i gruppen (NB: Husk at følge antallet i fagbilaget), og hvordan skal de samarbejde?	
Hvordan udarbejdes eksaminationsgrundlaget?	
Er der særlige krav til eleverne for at kunne deltage i prøven? Skal læreren godkende elevarbejde, der skal indgå som eksaminationsgrundlag?	
Hvornår starter prøven? Udarbejder eleverne noget i undervisningen, som de medbringer til prøven? Eller starter prøven med udlevering af en opgave, som skal løses samme dag?	
Tidsrammen for prøven: Er der forberedelse, og hvad er rammerne for denne?	
Er der særlige krav til, hvilke fysiske rammer prøven skal foregå inden for?	
Hvilke hjælpemidler har eleverne til rådighed?	

Er der nogle elever, der skal have særlige prøvevilkår?	
Skal der være en tidsplan for elevernes arbejde på dagen?	
Hvor mange elever kan være til prøve på en dag?	
Hvordan informeres censor, og hvad skal censor informeres om?	
Hvordan fremsendes der materiale til censor (hvis materialet indgår som bedømmelsesgrundlag)?	
Hvilke praktiske informationer skal censor have?	
Hvordan forberedes eleverne til prøven – undervejs og i den sidste afsluttende fase af undervisningen?	
<i>Under prøven</i>	
Hvem er den prøveansvarlige, som kan tilkaldes i problematiske situationer?	
Læreren er eksaminator, men hvad er censors rolle?	
Hvordan skal kommunikationen med eleverne være?	
Hvordan skabes der en god og tryk prøvesituation?	
Hvordan får eleverne de bedste muligheder for at vise, hvad de kan?	
Hvad skal eksaminator og censor iagttage?	
Hvordan holder eksaminator og censor styr på iagttagelser og vurderinger af den enkelte elev – anvendes der skemaer eller andre værktøjer?	

Hvordan sikres det, at eleverne får de samme (ens) muligheder under prøven?	
<i>Efter prøven</i>	
Hvornår og hvordan vurderes der?	
Hvordan meddeles bedømmelsen til eleverne?	
Hvordan håndteres uenighed om bedømmelsen?	
Hvem tager sig af elever, der ikke består?	
Hvem oplyser om muligheden for omprøve?	
Hvordan udformes, underskrives og afleveres karakterlister?	
Hvilke erfaringer gav prøvens udformning?	
Giver disse erfaringer anledning til ændringer i prøvetilrettelæggelsen og prøveafholdelsen?	