



**UNDERVISNINGS  
MINISTERIET**  
STYRELSEN FOR  
UNDERVISNING OG KVALITET

# Vejledning til folkeskolens prøver i valgfaget madkundskab – 8-9. klasse.

## Indhold

<b>Formål med vejledningen .....</b>	<b>3</b>
<b>Prøvegrundlag .....</b>	<b>3</b>
<b>Censor .....</b>	<b>4</b>
<b>Prøveform og prøveforløb .....</b>	<b>5</b>
<b>Før prøven - trin for trin .....</b>	<b>5</b>
Tilmelding til prøven .....	5
Undervisningsbeskrivelse.....	5
Eksempel på en undervisningsbeskrivelse.....	6
Prøveoplæg .....	8
Eksempler på prøveoplæg .....	8
Gruppedannelse.....	10
Tidsplan og praktiske forhold.....	10
Eksempel på tidsplan .....	10
Info til eleverne .....	11
<b>Selve prøven .....</b>	<b>11</b>
Planlægningsfasen .....	11
Udførelsesfasen .....	13
Fremlæggelse og samtale .....	13
Hjælpe midler.....	14
Brugen af internettet .....	14
<b>Bedømmelse .....</b>	<b>14</b>
<b>Prøve på særlige vilkår og fritagelse .....</b>	<b>16</b>
<b>Bilag.....</b>	<b>16</b>
Bekendtgørelse .....	16

## Formål med vejledningen

Formålet med denne vejledning er at forklare og uddybe de krav, der stilles i prøvebekendtgørelsen i faget, således at skolens ledelse og faglærer kan få svar på de prøverelaterede spørgsmål, der måtte være i forbindelse med forberedelse og afholdelse af folkeskolens prøver.

Vejledningen tydeliggør den sammenhæng, der er mellem prøvebekendtgørelsen og folkeskolens formål, fagformål, kompetencemål, færdigheds og vidensmål i Fælles Mål og den vejledende læseplan for faget, således at skolens ledelse og faglærer kan få svar på evt. prøverelaterede spørgsmål.

Kravene i faget madkundskab, som de er beskrevet i Fælles Mål og prøvebekendtgørelsen, danner grundlaget for tilrettelæggelsen af prøven i madkundskab. Ifølge folkeskolelovens § 18, stk. 3, skal undervisningens indhold fastlægges således, at kravene ved prøverne i de enkelte fag kan opfyldes.

Eleverne skal inden prøven orienteres om prøvekravene og vurderingskriterierne og om, hvordan prøvernes enkelte dele vil foregå.

- <https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=198165>
- Læseplan: <http://www.emu.dk/modul/madkundskab-valgfag-m%C3%A5l-l%C3%A6seplan-og-vejledning>
- Fælles mål: <http://www.emu.dk/omraade/gsk-l%C3%A6rer/ffm/madkundskab-valgfag>
- 7 skarpe til læreren: <http://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/forberedelse/syv-skarpe-til-laereren>
- Karakterbekendtgørelsen: <https://www.retsinformation.dk/forms/r0710.aspx?id=167998>

## Prøvegrundlag

Folkeskoleloven giver mulighed for at tilbyde valgfaget madkundskab fra 7. klasse. Valgfaget er et 2 årigt prøvefag.

Prøven i madkundskab er valgfri og kan gennemføres ved afslutningen af 8. eller 9. klassesettrin. Prøven i madkundskab skal afspejle elevernes udbytte af undervisningen i valgfaget madkundskab

Prøven tilrettelægges med henblik på at dokumentere graden af målopfyldelse i forhold til Fælles Mål.

Indstilling til prøve træffes af den enkelte elev i samråd med forældrene. Eleverne skal have fulgt undervisningen i to år eller i et sådant omfang, at kravene ved prøverne kan opfyldes. Det er skolens leder, der afgør, om kravene til prøven kan opfyldes. Skolen foretager indstillingen til prøven for de elever, der ønsker at aflægge prøve til Kvalitets- og Tilsynsstyrelsen.

Undervisningen i valgfaget madkundskab skal bygge på fagets formål, kompetencemål, færdigheds- og vidensmål samt den vedtagne læseplan. I henhold til vejledningen i Fælles Mål skal

undervisningen bygge på det obligatoriske forløb, men eleverne skal arbejde med mere kompleks og omfattende opgaver inden for de fire kompetenceområder:

1. *Mad og sundhed*
2. *Fødevarerbevidsthed*
3. *Madlavning*
4. *Måltid og madkultur*

Fagets indhold vil ofte, i højere grad end i det obligatoriske forløb, være relateret til aktuelle emner og problemstillinger. Der arbejdes praktisk og teoretisk, og eleverne skal inddrages i planlægningen af undervisningen, der tager udgangspunkt i fagets indhold og perspektiveres i forhold til elevernes levevilkår og erfaringer med mad og måltider.

Den eller de lærere, der er ansvarlig for undervisningen, er eksaminator(er) ved prøven.

Det er et krav, at eleverne bliver gjort bekendt med de praktiske og proceduremæssige forhold vedrørende prøven, blandt andet prøvetidspunkter, frist for tilmelding og betingelser for at deltage. Endvidere skal skolens leder sørge for, at eleverne er bekendt med regler om udeblivelse fra prøven, anvendelse af hjælpemidler, konsekvenser af at komme for sent samt klageprocedure og klagefrister.

Prøven er offentlig. Skolens leder kan fravige denne bestemmelse, hvis der foreligger særlige omstændigheder, herunder hensynet til den enkelte elev. Det er således vigtigt, at eleverne under prøven har optimale muligheder for at løse opgaven.

## Censor

Der henvises til prøvebekendtgørelsens § 51.

Prøveopgaverne samt en kopi af undervisningsbeskrivelsen skal sendes til censor, så materialet er vedkommende i hænde senest 14 kalenderdage, før eleven/gruppen trækker prøveopgaver, og planlægningsfasen starter.

Et medfølgende brev med blandt andet dato for både planlægningen og den praktiske udførelse samt kontaktoplysninger på læreren er nyttigt for censor, som skal tage kontakt til læreren for en drøftelse om prøvens gennemførelse. På den måde afklares eventuelle tvivsspørgsmål inden prøvens start.

Denne drøftelse er meget værdifuld. Det vil blandt andet være naturligt, at læreren yderligere orienterer om opgavernes sammenhæng med undervisningsbeskrivelsen og den daglige undervisning. I den forbindelse vil det også være naturligt at uddybe indholdet i forhold til slutmålene for faget.

Det vil desuden være vigtigt at få afklaret selve gennemførelsen af prøven, antallet af elever pr. prøvegang, køkkenets udstyr, niveauet for oprydning ved aflevering af opgave m.m. Desuden afklares det, om opgaverne dækker det opgivne stof, om de stillede krav i forbindelse med opgavernes sværhedsgrad er nogenlunde ens, og om der er "lokale krav" i forbindelse med indkøbsliste osv.

## Prøveform og prøveforløb

Prøven er praktisk/mundtlig.

### Prøven er opdelt i tre dele

#### 1. Planlægningsfase på to timer (individuel/grupper)

Eleverne trækker et prøveoplæg, som består af en opgave og eventuelle bilag. Dette sker inden for de sidste 5 hverdage, før det praktiske arbejde udføres. Til udførelsen af opgaven får eleverne: 1 time á 60 minutter til planlægning, hvor kun de elever, der skal aflægge prøve, og læreren er til stede.

#### 2. Udførelsesfase på cirka to timer (individuel/grupper)

Udførelsesfasen er på 2 timer á 60 minutter, hvor censor og lærer er til stede, og hvor eleverne udfører det praktiske arbejde. Denne del foregår enten individuelt eller i grupper.

#### 3. Fremlæggelse og samtale ca. 6-8 minutter pr. elev (individuel/grupper)

Denne del foregår enten i grupper eller individuelt og i umiddelbar forlængelse af udførelsesfasen. Der gives bedømmelse af elevernes præstationer. Der gives individuelle karakterer.

Censor er både til stede ved *udførelsesfasen*, hvor eleverne udfører det planlagte praktiske arbejde, og ved den efterfølgende *fremlæggelse og samtale*.

Eleverne har enten mulighed for at arbejde individuelt eller i grupper af to til tre elever. Det er elevernes eget valg, om de ønsker at arbejde individuelt eller i grupper

### Eleverne prøves i at:

- a) tilrettelægge det praktiske arbejde, så det afspejler faglig indsigt og overblik, herunder kritisk begrundelse af madvalg, madlavning og måltider i relation til sundhed, trivsel og bæredygtighed,
- b) planlægge og tilberede varieret, indbydende og velsmagende mad. Dette inkluderer refleksion over miljø og ressourcer, forståelse for værdier bundet til madkulturer samt konsekvenserne af madforbrug og madspild.
- c) håndtere hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af fødevarer
- d) sætte smagserfaringer i relation til fødevarers tilberedningsformer, kryddring og servering.

På baggrund af en helhedsvurdering af eleven gives der en individuel karakter.

## Før prøven - trin for trin

### Tilmelding til prøven

Skolen meddeler Undervisningsministeriet, hvilke hold/elever der ønsker at aflægge prøve.

### Undervisningsbeskrivelse

Læreren forbereder prøven og udarbejder en undervisningsbeskrivelse, som udleveres til eleverne (jf. afsnittet om undervisningsbeskrivelse).

Undervisningsbeskrivelsen danner forbindelse mellem undervisning og prøve. Undervisningsbeskrivelsen danner udgangspunkt for indholdet i prøveoplæggene, som udarbejdes af læreren, og som er ukendt for eleverne.

Undervisningsbeskrivelsen omfatter desuden oplysninger om undervisningen inden for hvert af de fire kompetenceområder:

1. Mad og sundhed
2. Fødevarerbevidsthed
3. Madlavning
4. Måltid og madkultur

Der anføres oplysninger om organisationsform. Herunder beskrives det, hvordan undervisningen har været organiseret, og hvilke arbejdsformer der har været brugt, fx hvordan planlægningsopgaverne i den daglige undervisning har været gennemført, og hvordan det praktiske arbejde har været udført (grupper eller individuelt). Desuden kan man her tilkendegive graden af elevmedindflydelse på valg af indhold, tema/emne samt arbejds- og undervisningsformer.

Undervisningsbeskrivelsen skal for censor være overskuelig og nem at læse i forhold til, hvordan der er arbejdet med de fire kompetenceområder, samt hvilken litteratur, der er opgivet.

En fyldestgørende undervisningsbeskrivelse er også med til at give eleverne et overblik, både over deres undervisningsforløb og det faglige stof, der er opgivet til prøven. Dette kan være en hjælp ved udarbejdelsen af planlægningsfasen, udførelsesfasen og den efterfølgende samtale.

Det kan være hensigtsmæssigt, at lade årsplanen og den deraf planlagte og gennemførte undervisning danne grundlag for undervisningsbeskrivelsen. Beskrivelsen kan opbygges ud fra, hvilke kompetenceområder og færdigheds-vidensmål, der har dannet grundlag for forløbene, og hvordan disse er blevet evalueret.

For at sikre, at eleverne får et solidt udgangspunkt med hensyn til prøven, kan det tilstræbes, at udarbejdelsen af undervisningsbeskrivelsen finder sted løbende efter hvert afsluttet undervisningsforløb.

I undervisningsbeskrivelsen eller på et medfølgende ark til censor, noteres oplysninger om klasse/hold, antal elever til prøven samt både dato for planlægning og dato for udførelse af det planlagte praktiske arbejde, hvor censor er til stede.

Undervisningsbeskrivelsen sendes til censor senest 14 dage før prøveafholdelsen.

### Eksempel på en undervisningsbeskrivelse

<b>Undervisningsbeskrivelse for madkundskab valgfag:</b>	
<b>Skole:</b> (navn på skole)	Andersen skole
<b>Klasse:</b> (navn på klasse)	9.A
<b>Lærer:</b> (navn på lærer)	Anders Andersen
<b>Forløb:</b> (en overskrift på forløbet)	<b>Tomaternes lange vej til din pizza</b>
<b>Kompetenceområder:</b>	Fødevarerbevidsthed
<b>Kompetencemål:</b>	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bære-

dygtighed	
<b>Fælles mål:</b>	<b>Læringsmål:</b>
<p><b>Bæredygtighed og miljø (Fase 1)</b> Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og tilbage til jord.</p> <p>Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed.</p> <p><b>Bæredygtighed og miljø (fase 2)</b> Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering.</p> <p>Eleven har viden om madhåndterings betydning for et bæredygtigt miljø.</p>	<p>Eleverne kan redegøre for forskellige processer i en fødevarers varekæde.</p> <p>Eleverne kan forklare, hvilke problemer (i forhold til bæredygtighed og socialt ansvar) der er forbundet med produktionen af dåsetomater.</p> <p>Eleverne kan uddybende forklare, hvordan bæredygtighed også handler om globale sociale og økonomiske forhold og ikke alene handler om miljø.</p>
<b>Forløbsbeskrivelser:</b>	<p>I undervisningsforløbet indgår følgende undervisningsaktiviteter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teoretiske læreroplæg: Introduktion til globale varekæder, bæredygtighed og social ansvarlighed i madproduktion, krænkelse af menneske- og arbejdstagerrettigheder i fødevarerproduktionen samt basale certificeringer.</li> <li>• Fremstilling af fælles mindmap om bæredygtighedsbegrebet.</li> <li>• Hjemmeopgave: Indkøb og analyse af produkter og aflæsning af fødevarermærkninger.</li> <li>• Gruppearbejde, research af elevernes eget globale forbrug og udarbejdelse af planche til elevernes fagmappe (evt. digitalt). Dette sker på baggrund af artikler og tekster fra Elevmaterialet samt det interaktive læringsunivers på <a href="http://www.danwatch.dk/undervisning">www.danwatch.dk/undervisning</a>.</li> <li>• Tilberedning af retter med dåsetomater samt indtagelse heraf.</li> <li>• Analyse af, hvad bæredygtighed og social ansvarlighed i madproduktion betyder for eleverne som forbrugere. Analysen baseres på en fælles diskussion, hvor eleverne selv formulerer, hvad bæredygtighed og social ansvarlighed i madproduktion betyder for dem. Dette sker med udgangspunkt i artikler og tekster fra Elevmaterialet, der hører med forløbet.</li> </ul> <p>Arbejdsformen veksler mellem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klassesamtale, diskussion og brainstorm.</li> <li>• Individuel opgaveløsning og hjemmeopgave.</li> <li>• Gruppearbejde i køkkenet og analyse af verden uden for skolen.</li> </ul> <p>Læreren teoretiske oplæg skal indeholde elementer af fælles diskussion, hvor der gives plads til elevernes refleksion, som samtidig medfører, at eleverne selv analyserer sig frem til pointerne. Ved de individuelle opgaver og under gruppearbejdet i køkkenet fungerer læreren som vejleder.</p> <p>Formålet med forløbet er, at eleverne gennem refleksion tager stilling til, og får forståelse for, begreberne bæredygtighed og social ansvarlighed. Derfor er det vigtigt, at eleverne perspektiverer forløbet i forhold til eget madforbrug.</p>
<b>Evaluerings:</b>	
<b>Tekster/links:</b>	
<b>Læreren underskrift:</b>	<b>Skolelederens underskrift:</b>

## Prøveoplæg

Inden for de sidste 5 dage før det praktiske arbejde skal udføres, trækker eleverne et prøveoplæg, som består af en opgave og evt. bilag.

Prøveoplæggene skal udformes af faglæreren. Prøveoplæg skal være ukendt for eleven og må derfor kun anvendes to gange i løbet af prøven. Det gælder også, hvis prøven gennemføres over to eller flere dage. Den enkelte elev skal have mindst fire prøveoplæg at vælge imellem ved træknin-gen. Dette gælder også for den sidste elev ved prøven.

Undervisningsbeskrivelsen danner udgangspunkt for indholdet i prøveoplæggene, som alsidigt skal dække det opgivne stof og udformes, så alle fire kompetenceområder inddrages, herunder både praktiske og teoretiske elementer.

Prøveoplæggene skal formuleres med et præcist ordvalg og i et så klart og entydigt sprog, at eleverne ved præcis, hvad der menes, hvad der forventes, og hvad de vil blive vurderet på.

For ikke at give eleverne ulige betingelser skal læreren endvidere tilstræbe, at de enkelte prøveoplæg til samme hold elever indeholder nogenlunde samme grad af såvel bundne krav som mulighed for frie valg.

Prøveoplæggene skal kunne benyttes af alle elever, uanset om der arbejdes individuelt eller i grupper. Endelig må læreren sikre sig, at hver enkelt opgave lægger op til, at eleverne får mulighed for at vise deres faglige indsigt og færdigheder alt efter, hvilket faglige niveau, de befinder sig på.

Det er således vigtigt, at hvert enkelt prøveoplæg udformes, så den svage elev har mulighed for at løse det, samtidig med at der er udfordring nok til den dygtige elev. I prøveoplæggene skal der være balance mellem bundne krav og frie valg. Hvis opgaverne er for styrende på grund af for mange bundne krav, får den enkelte elev ikke samme mulighed for at vise kreativitet og selvstændighed eller at arbejde ud over det almindelige niveau.

Prøveoplæggene sendes sammen med undervisningsbeskrivelse, tidsplan og praktiske forhold og skal være censor i hænde senest 14 dage før prøveafholdelsen.

## Eksempler på prøveoplæg

Hvert prøveoplæg indledes med følgende tekst:

*Du/I har en time til at planlægge opgaven, finde opskrifter til emnet, skrive indkøbsseddel samt lave en plan over arbejdsgangen for cirka to timers udførelsesfase.*

*Skriv dine/jeres valgte retter, indkøbsliste og arbejdsplan på de vedhæftede sider og skriv navn på, før de afleveres.*

### Eksempel 1

#### Mad og sundhed



Den praktiske del af prøven:

- Du skal tilberede et sundt måltid med fokus på mange forskellige typer af grøntsager – fortrinsvis i sæson.
- Du kan inddrage fisk og/eller kød, og der kan også være plads til en dessert.
- Du skal vise forskellige koge og stegeteknikker under hensyntagen til sundhed og livskvalitet. Tænk på, at ressourcer også har betydning for sundhed.

Den mundtligt teoretiske del af prøven:

- Du skal redegøre for, hvorfor du har valgt netop disse grøntsager ud fra sundhed, smag, nydelse, bæredygtighed og madkultur.
- Du skal forklare, hvorfor du har valgt at tilberede grøntsagerne netop på denne måde.

## **Eksempel 2**

### **Fødevarerbevidsthed**

Den praktiske del af prøven:

- Du skal vise dine færdigheder og din viden i forhold til fisk. Du skal tilberede to forskellige typer af frisk bæredygtig fisk og vise, at du kan arbejde med hele fisk.
- Som tilbehør vælger du et alsidigt udvalg af andre fødevarer og gerne også en dessert.

Den mundtligt teoretiske del af prøven:

- Du skal redegøre for fiskens produktionsforhold og de problemer, der kan knytte sig til bestemte fiskeprodukter.
- Du skal sammenligne hel frisk fisk med fisk, der er mere eller mindre forarbejdet (du kan inddrage eksempler) ud fra det brede kvalitetsbegreb.

## **Eksempel 3**

### **Madlavning**

Den praktiske del af prøven:

- Du skal vise ægs mange madfunktionelle egenskaber både forskellige grundmetoder og i forskellige retter, hvor der blandt andet indgår frugt og grønt.
- Du skal blandt andet vise en emulsion og en pisket dej.

Den mundtligt teoretiske del af prøven:

- Du skal med tegninger og ord forklare, hvad der sker, når æg opvarmes, piskes og bruges som emulgator. Du kan sætte det i relation til de retter, du har lavet, og som du yderligere kan redegøre for.
- Du skal også redegøre for, hvordan du har tilsmagt retterne.

## **Eksempel 4**

### **Måltider og madkulturer**

Den praktiske del af prøven:

- Du skal tilberede elementer fra en udvalgt madkultur.
- Det kan være den italienske, den tyrkiske, den marokkanske eller en helt anden madkultur.

- Du skal kun vælge én kultur og bruge dens sædvanlige måde at komponere et måltid på som ramme for de retter, du kan nå at tilberede. Resten må du enten fortælle om (eventuelt med billeder) eller medbringe hjemmefra.

Den mundtligt teoretiske del af prøven:

- Du skal redegøre for, hvordan din udvalgte madkultur bygger et måltid op og sammenligne den med en typisk dansk måltidskomposition.
- Du skal relatere brugen af teknikker, fødevarer og anretningsmåder til noget kendetegnende ved den pågældende kultur, som fx klima, historie, religion, tradition, handel, påvirkninger eller andre relevante emner.

### Gruppedannelse

Eleverne kan enten vælge at gå op til prøve individuelt eller i grupper. Hvis eleverne vælger at gå op i grupper, dannes der grupper på 2-3 elever. Det er lærerens ansvar at sørge for gode rammer omkring gruppedannelsesprocessen. Det kan være en fordel at opfordre eleverne til at danne grupper ud fra forskellige kompetencer, således at gruppens medlemmer tager hensyn til og udnytter hinandens styrker, og at de samtidig støtter hinanden.

### Tidsplan og praktiske forhold

Læreren udarbejder en tidsplan for prøveafholdelsen, således at der er afsat tid både til udførelsen på de ca. to timer samt fremlæggelse og samtale (6-8 min. pr. elev). Ligeledes skal der afsættes tid til vurdering. Når tidsplanen udarbejdes, kan det være en fordel at aftale med censor, hvornår prøverne skal gå i gang. Det anføres, hvilke elever der går op til den praktiske prøve individuelt, og hvilke der går op gruppevis.

Læreren tilrettelægger, hvor og hvordan de praktiske og mundtlige dele af prøven skal foregå.

### Eksempel på tidsplan

Elever/grupper	Planlægningsfasen	Udførelsesfasen	Fremlæggelse/samtale, samt vooting	Prøveoplæg/tema
Marianne, Maria, Sofie	7/6 Kl. 9.00-10.00	12/6 Kl. 9.00-11.00	12/6 Kl. 11.15- 11.40	Det sunde måltid med fokus på årstidens grøntsager
Emil Søren Abdul	7/6 Kl. 9.00-10.00	12/6 Kl. 9.00-11.00	12/6 Kl. 11.45- 12.05	Måltider fra andre kulturer
Charlotte	7/6 Kl. 9.00-10.00	12/6 Kl. 9.00-11.00	12/6 Kl. 12.10- 12.20	Ægs madfunktionelle egenskaber

## Info til eleverne

Eleverne skal inden prøven orienteres om prøvekrave, vurderingskriterier og prøvens forløb.

Det er vigtigt, at eleverne er klar over, at prøven udgør en helhed, som består af både planlægningsfasen, udførelsen af det praktiske arbejde samt fremlæggelse og samtale. Hvis en elev begynder på prøven og fx gennemfører planlægningen, men ikke udfører det praktiske arbejde, vil eleven have påbegyndt prøven og skal på denne baggrund have sit arbejde bedømt.

Eleverne skal have en kopi af undervisningsbeskrivelsen samt en tidsplan, når den er klar. I forbindelse med gennemgangen af prøvens form og indhold er det vigtigt at minde eleverne om, at de til prøven skal medbringe planlægningssedlen, og at de gerne må medbringe egne noter både til den praktiske og den mundtlige prøve. Noterne kan med fordel være i stikordsform for at undgå, at eleverne blot læser teksten op.

Vi anbefaler, at det er eleverne, der påbegynder den mundtlige del, således at de tager initiativet og dermed er med til at styre samtalen i den ønskede retning. Den mundtlige del af prøven er en reflekterende samtale, og eleverne skal derfor være forberedt på en dialog mellem lærer/censor og eleverne.

## Selve prøven

### Planlægningsfasen

Der er afsat to timer til udførelse af planlægningen, som skal finde sted inden for de sidste fem hverdage, før det praktiske arbejde skal udføres.

Prøveoplæggene fordeles ved lodtrækning blandt eleverne. Ved lodtrækningen er læreren til stede sammen med skolens leder eller dennes stedfortræder. Det er skolelederens afgørelse, om der skal være tilsyn ud over læreren ved selve planlægningen. Eleverne skal kunne sidde uforstyrret og planlægge det praktiske arbejde og have uhindret adgang til fx internettet, kogeboøger/pjecer, pc og andre relevante materialer. Læreren sørger for, at der er papir, eventuelt fortrykte planlægningssedler og skriveredskaber til rådighed for hver enkelt elev.

Eleven/gruppen skal planlægge det praktiske arbejde, så prøvetiden i udførelsesfasen på to timer overholdes. Selvom det ikke direkte nævnes i elevernes prøveoplæg skal de på deres planlægningsseddel medregne tid til "løbende" oprydning under deres praktiske arbejde. Der bør ikke vente eleverne et større og længerevarende oprydningsarbejde, når prøven er overstået.

### Elevernes planlægningsseddel

Planlægningen af det praktiske arbejde betyder, at eleven/gruppen ud fra lærerens prøveoplæg skal beslutte, hvordan opgaven skal løses og ud fra dette udarbejde deres planlægningsseddel.

Planlægningssedlen, som afleveres til læreren, skal indeholde:

- hvilke retter/eksperimenter og andet praktisk arbejde gruppen/eleven har valgt at lave
- hvilke opskrifter der tages udgangspunkt i, så læreren eller eleverne eventuelt kan tage en kopi, der kan bruges i udførelsesfasen

- hvordan arbejdsgangen er i forhold til opgaveløsningen
- en udførlig indkøbsliste, der skal være dækkende for opgavens løsning, og som udfærdiges i forhold til det, eleverne er vant til fra den daglige undervisning
- hvordan maden skal fremstilles og anrettes

### **Arbejdsgangen**

Den enkelte elev/gruppe planlægger og beskriver en arbejdsgang, som meget kort og i stikordsform angiver, i hvilken rækkefølge de forskellige retter/arbejder skal udføres. Det er vigtigt at gøre eleverne opmærksomme på, at arbejdsgangen ikke skal være specificeret minut for minut. Planlægningstiden skal prioriteres, så eleverne i første omgang satser på at beslutte en fornuftig løsning i forhold til den stillede opgave og deres eget faglige niveau. Det noteres, hvilke opgaver de vil begynde med, og hvordan rækkefølgen i øvrigt i store træk skal være. Det har vist sig, at en alt for udførlig og minutiøs arbejdsgang kan virke forvirrende på eleverne, og at de måske alligevel ikke kan følge den til punkt og prikke. Der skal være mulighed for, at eleverne undervejs kan tage situationen op til vurdering og enten regulere eller ændre, så arbejdet lettere kan gennemføres. Og endelig udarbejder de en indkøbsliste.

### **Indkøbslisten**

Listen skal udfærdiges som en indkøbsliste med angivelse af de varer og de mængdeangivelser, der er nødvendige at købe ind, for at det planlagte kan udføres. Listen skal altså ikke være en direkte afskrift af de valgte opskrifteres ingrediensliste.

I madkundskabslokalet findes der sædvanligvis et mindre lager af almindelige kolonialvarer, frostvarer, konserves m.m. Det bør den enkelte elev være bekendt med fra den daglige undervisning, hvor det at planlægge et forløb og udfærdige en indkøbsliste indgår i undervisningen. Dette bør altså ikke være noget, som eleverne skal lære i forbindelse med selve prøven.

### **Efter planlægningsfasen**

Læreren indsamler elevernes planlægningssedler, der er udarbejdet på baggrund af prøveoplægget, og som indeholder valg af retter, opskrifter, arbejdsgang og indkøbsliste. Kopi af prøveoplægget og planlægningssedlen, herunder de valgte opskrifter m.m., skal udleveres til eleverne, så de har mulighed for at forberede både prøvens praktiske og teoretiske del.

Lærerens opgave er dernæst at gennemgå indkøbslisterne, sørge for, at varerne bliver indkøbt, og at alt er klart til den praktiske udførelse af opgaven. Hvis læreren ved den efterfølgende gennemgang af indkøbssedlerne bliver opmærksom på, at en elev/gruppe har glemt at notere noget, som er nødvendigt for opgavens løsning, skal læreren sørge for, at det bliver indkøbt. Læreren skriver en notits om dette til censor, og der tages højde for dette ved vurderingen. Ligeledes griber læreren ind og ændrer, hvis en mængdeangivelse fx er forkert i forhold til den opgave, der skal løses.

Desuden er det en god idé at udforme tre identiske mapper med kopier af hver enkelt elevs eller gruppes prøveoplæg og planlægningsseddel, som indeholder valgte retter, opskrifter, arbejdsgang og indkøbsliste. Én til eleven, én til læreren og én til censor.

Mapperne skal ligge klar, når udførelsesfasen starter.

Når planlægningssedlen er udarbejdet og godkendt af læreren, påbegynder eleverne den

praktiske udarbejdelse, træning af udførelsesfasen og forberedelsen af den mundtlige del.

Læreren udarbejder – eventuelt i samarbejde med skolens leder – en plan for, hvornår grupperne kan træne på skolen, så de har mulighed for vejledning i det planlagte tidsrum. Det er skoleleders ansvar at skabe de bedste rammer for eleverne, så de kan træne inden for de bedst mulige rammer.

Skolen stiller, i det omfang det er muligt, de nødvendige remedier til rådighed for eleverne.

## Udførelsesfasen

Udførelsesfasen finder sted inden for den mundtlige prøvetermin.

I løbet af udførelsesfasen skal eleven/gruppen udføre det planlagte praktiske arbejde, som er skitseret på planlægningssedlen. Til udførelse af det praktiske arbejde er der afsat cirka to timer á 60 minutter, og her er både censor og lærer til stede.

Der bør ikke vente eleverne et større og længerevarende oprydningsarbejde, når prøven er overstået. Dette skal være klaret undervejs. Det er en naturlig del af prøven at kunne holde orden og rydde op efterhånden, også selvom det ikke udtrykkeligt nævnes i prøveopgaven.

Det er vigtigt, at eleven/gruppen er opmærksom på, at det planlagte arbejde skal kunne færdiggøres inden for de cirka to timer. Det vil være afgørende for eleverne, at de har fri rådighed over den fornødne arbejdsplads og fri mulighed for at bruge køkkenets redskaber, tekniske hjælpemidler og eventuelt pc – uden at skulle vente.

Mens eleverne arbejder, taler lærer og censor både med grupperne og de enkelte elever om de faglige begreber, metoder, overvejelser og konklusioner, som prøveoplægget har givet anledning til. Der afsluttes med en uddybende samtale.

## Fremlæggelse og samtale

Den efterfølgende fremlæggelse og samtale kan enten foregå i grupper eller individuelt. Selvom man i den praktiske del, har været op som en gruppe, kan man godt vælge at fremlægge og samtale alene (6-8 min. pr. elev). I disse tilfælde, skal de øvrige medlemmer af gruppen forlade lokalet. Vælger gruppen at fremlægge samlet, skal eksaminator og censor sikre, at alle gruppens medlemmer tilgodeses tidsmæssigt, og at alle får mulighed for at kunne præstere i forhold til prøvekravene. Inden selve prøvedagen er det vigtigt at gennemtænke, hvordan den praktiske prøve kan kombineres med fremlæggelsen.

### Et eksempel på, hvorledes gruppefremlæggelse og samtale kan udføres i praksis:

- Gruppen har produceret maden i den praktiske del.
- De har dækket bord, hvor både elever, censor og eksaminator har fået en plads.
- Retterne bliver præsenteret og prøvesmagt af alle.
- Eleverne begrundet deres valg af opskrift/råvarer/tilberedning/sammensætning/smag/anretning etc.

Eksaminator og censor spørger nysgerrigt ind til andre relevante detaljer, som fx kostråd, vitaminer og mineraler, bæredygtighed, alternative råvarer, teknikker, hygiejne, sæson etc.

Når gruppen er færdigeksamineret, og der er givet individuelle karakter, går lærer og censor til den næste gruppe og prøvesmager maden. Herefter eksamineres denne gruppes elever enten som samlet gruppe eller enkeltvis. Gør man det på denne måde, vil lærer og censor have elevernes produkter i frisk erindring som oplæg til samtalen.

Da eleverne har gjort sig umage, er det også rimeligt, at de får præsenteret maden, medens den er nogenlunde varm. Men de må gerne vide, at såvel eksaminator som censor under alle omstændigheder vil være i stand til at vurdere maden. Prøveformen sætter en naturlig begrænsning for, hvor mange grupper, der kan gå op på samme tidspunkt.

Dagshold større end 4 grupper anbefales ikke.

Prøverne bør holdes inden for tidsrummet fra klokken 8.00 til cirka 15.30 eller svarende hertil. Derfor kan det ved store hold forekomme, at prøven strækker sig over flere dage.

## Hjælpemidler

Under hele prøveforløbet må eleverne benytte hjælpemidler. Dette omfatter eksempelvis:

- egne noter/optagelser
- fagbøger/kogebøger
- internettet
- opskrifter/pjecer
- digitalt udstyr

Endvidere må eleverne benytte de redskaber, der findes i madkundskabslokalet.

Eleverne skal i den daglige undervisning opnå fortrolighed med de hjælpemidler og redskaber, som anvendes i undervisningen, så de kan anvende dem til prøven.

## Brugen af internettet

Eleverne kan frit bruge internettet i deres forberedelsesperiode frem mod prøven. Eleverne der ønsker, at tilgå nettet under prøven skal i planlægningsfasen beslutte, hvad de vil tilgå på internettet. Der må under prøven ikke søges ny viden på internettet

Inden for de godkendte rammer er det vigtigt, at læreren drøfter med eleverne, hvilke hjælpemidler de er fortrolige med og vil kunne have brug for og glæde af ved den mundtlige prøve.

## Bedømmelse

Formålet med prøven er at dokumentere, i hvilken grad eleven opfylder de mål og krav, der er fastsat for faget. Der prøves i elevernes kompetencer i henhold til Fælles Mål.

Karakteren gives på grundlag af en *helhedsvurdering* af elevens planlægning og udførelse af en praktisk opgave med efterfølgende fremlæggelse og samtale om opgavens løsning.

I bedømmelsen vil der blive lagt vægt på hele forløbet, både forberedelsesfasen og den praktiske fase, hvor censor medvirker. I forhold til vurderingen af opgavens løsning vil der blive lagt vægt på, hvordan eleven har arbejdet undervejs, om håndteringen af fødevarer er foregået hygiejnisk korrekt og selve slutproduktets resultat.

Det drejer sig om, hvorvidt maden er velsmagende og tilberedt på en hensigtsmæssig måde, om den smagsmæssigt er afstemt med krydderier, og om den bliver serveret på en indbydende måde.

### **Karakteristik af den fremragende præstation (12)**

Præstationen er fremragende, når

- eleven arbejder koncentreret og systematisk, individuelt eller i gruppe, med udførelsen af den stillede opgave
- elevens arbejde er præget af sikkerhed i arbejdsgangen, i behandlingen af råvarerne og i den videre forarbejdning i processen
- principperne for god køkken- og personlig hygiejne overholdes undervejs
- der i processen indgår forskellige teknikker og metoder, som passer godt til valget af råvarer
- det færdige produkt falder fint i tråd med den stillede opgave
- maden er indbydende anrettet, velsmagende og ernæringsmæssigt anbefalelsesværdig
- eleven disponerer tiden fornuftigt
- eleven i den efterfølgende samtale begrundede de truffede valg både i planlægningsfasen og i det praktiske arbejde
- eleven viser et godt kendskab til måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår

### **Karakteristik af den gode præstation (7)**

Præstationen er god, når

- eleven arbejder målrettet, individuelt eller i gruppe, med udførelsen af den stillede opgave
- eleven viser et godt kendskab til arbejdsgangen i et køkken
- forarbejdning og behandling af råvarerne foregår hensigtsmæssigt
- principper for køkken- og personlig hygiejne i det store og hele overholdes
- det færdige produkt er et godt løsningsforslag til den stillede opgave
- maden er fornuftigt anrettet, smags- og ernæringsmæssigt, dog med en del mangler
- elevens disposition af tiden ikke er optimal
- der i processen indgår forskellige teknikker og metoder, som stort set passer godt til valget af råvarerne
- eleven i den efterfølgende samtale kan redegøre for de truffede valg i løsningsforslaget
- eleven viser et vist kendskab til mad og måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår

### **Karakteristik af den tilstrækkelige præstation (2)**

Præstationen er tilstrækkelig, når

- arbejdsgangen, forarbejdningen og behandlingen af råvarerne er præget af usikkerhed og tidsmæssig ineffektivitet
- principper for køkken- og personlig hygiejne overholdes, men der optræder mange mangler

- det færdige produkt ikke forekommer varieret, men er det minimale løsningsforslag til den stillede opgave
- madens anretning er mindre inspirerende og smagsoplevelserne begrænsede
- madens ernæringsmæssige værdi er tilstrækkelig, men ikke god
- eleven i den efterfølgende samtale viser et begrænset kendskab til kostens sammensætning
- eleven har et begrænset kendskab til mad og måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår

## Prøve på særlige vilkår og fritagelse

I henhold til prøvebekendtgørelsens § 28 skal skolens leder tilbyde særlige prøvevilkår til elever med psykisk eller fysisk funktionsnedsættelse eller tilsvarende vanskeligheder, når dette er nødvendigt for at ligestille disse elever med andre i prøvesituationen.

I prøvemappen på ministeriets hjemmeside [www.uvm.dk/fp](http://www.uvm.dk/fp) - afsnittet: "Prøve på særlige vilkår" findes en vejledning, som beskriver vilkår og muligheder for at tilrettelægge prøve på særlige vilkår i de enkelte fag.

På hjemmesiden kan du også læse mere om afprøvning af de forskellige opgavetyper, som eleverne vil møde til de skriftlige prøver, samt se film om afprøvning af it-hjælpe midler.

Tosprogede elever og elever, der er ankommet sent i skoleforløbet kan medbringe ordbøger fra eget sprog til dansk eller fra dansk til eget sprog eventuelt via et tredje sprog, uden at dette betragtes som en særlig tilrettelæggelse af prøven.

## Bilag

### Bekendtgørelse

#### Frivilligt prøvfag (valgfag)

##### *19. Madkundskab*