BØRNE- OG UNDERVISNINGS MINISTERIET
STYRELSEN FOR UNDERVISNING OG KVALITET

Vejledning til folkeskolens prøve i valgfaget madkundskab (obligatorisk prøve i 8. klasse)

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet
November 2019

Indhold

Indhold

Formål med vejledningen ... 3

Hvis en elev i 8. klasse har modtaget undervisning i mere end et praktisk/musisk valgfag ... 4

Censors rolle ... 4

Ved uenighed om karakterfastsættelse ... 5

Prøveform og prøveforløb ... 5

Før prøven - trin for trin ... 6

Undervisningsbeskrivelse ... 6

Eksempel på en undervisningsbeskrivelse ... 7

Prøveoplæg ... 8

Eksempler på prøveoplæg ... 8

Gruppedannelse ... 10

Tidsplan og praktiske forhold ... 10

Eksempel på tidsplan ... 10

Information til eleverne ... 10

Selve prøven ... 11

Planlægningsfasen ... 11

Udførelsesfasen ... 13

Fremlæggelse og samtale ... 13

Et eksempel på, hvorledes gruppefremlæggelse og samtale kan udføres i praksis: ... 13

Offentlig prøveaflæggelse ... 14

Hjælpemidler ... 14

Bedømmelse ... 15

Vejledende karakterbeskrivelse ... 16

Prøve på særlige vilkår og fritagelse ... 22

Særlige prøvevilkår ... 22

Fritagelse fra prøve ... 22

Sygeprøver ... 22

Formål med vejledningen

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

Vejledningen tydeliggør den sammenhæng, der er mellem Fælles Mål, prøvebekendtgørelsen og vurderingskriterier for prøverne i madkundskab. Kravene i madkundskab, som de er beskrevet i Fælles Mål og prøvebekendtgørelsen, danner grundlaget for tilrettelæggelsen af prøverne i valgfaget madkundskab. Ifølge folkeskolelovens § 18, stk. 3 skal undervisningens indhold fastlægges således, at kravene ved prøverne i de enkelte fag kan opfyldes.

Fælles Mål i madkundskab består af fagformål, kompetenceområder, kompetencemål og færdigheds- og videnområder, som alle skal indgå i tilrettelæggelsen af undervisningen i det enkelte fag. For alle fag findes der vejledende færdigheds- og vidensmål.

Prøven i madkundskab tager udgangspunkt i de bindende kompetencemål. Færdigheds- og vidensmålene bygger på grundige faglige vurderinger af, hvilke færdigheder, hvilken viden og hvilket fagligt indhold, der er nødvendigt for at opnå de forskellige kompetencemål. Færdigheds- og vidensmålene beskriver centrale færdigheder og viden i de enkelte fag i en mere konkret form, og indgår derfor i prøverne, selv om færdigheds- og vidensmålene er vejledende.

Eleverne skal inden prøverne orienteres om prøvekravene og vurderingskriterierne og om, hvordan prøvernes enkelte dele vil foregå. Eleverne skal ligeledes orienteres om praktiske og proceduremæssige forhold samt ordens- og prøveregler jf. prøvebekendtgørelsens § 3, stk. 2 og 3.

Læs mere i:

- **Prøvebekendtgørelsen** (fagbilaget til madkundskab findes i prøvebekendtgørelsens bilag 1, pkt. 16 og pkt. 22 : Link til prøvebekendtgørelsen
- **Fælles Mål for valgfaget madkundskab**: Link til Fælles Mål
- **Læseplan for madkundskab**: Link til læseplan
- **Karakterbekendtgørelsen:** Link til karakterbekendtgørelsen
- **Elevfolderen "Når du skal til prøve":** Link til elevfolder
- **Retningslinjer for mundtlige prøver**: Link til retningslinjer
- **Yderligere information og vejledning om prøveafholdelse kan læses i prøvemappen**: www.uvm.dk/fp

Prøvegrundlag

Grundlaget for undervisningen i valgfaget madkundskab skal bygge på fagets formål, kompetenceområder, kompetencemål, færdigheds- og vidensområder og den vedtagne læseplan. I henhold til vejledningen i Fælles Mål skal undervisningen bygge på det obligatoriske forløb, men eleverne skal gennem valgfagsperioden arbejde med mere komplekse og omfattende opgaver inden for de fire kompetenceområder:

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

Valgfagets 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 blandt andet, mad, madlavning og måltider.

Hvis en elev i 8. klasse har modtaget undervisning i mere end et praktisk/musisk valgfag
En elev i 8. klasse, der har modtaget undervisning i mere end et praktisk/musisk valgfag i 7. og 8. klasse, skal senest den 1. december forud for prøveterminen maj-juni og senest den 1. oktober forud for prøveterminen december-januar meddele skolelederen, om eleven ønsker at aflægge prøve i det frivillige prøvefag.

Censors rolle

Der henvises til prøvebekendtgørelsens § 51.

Censor modtager senest 14 kalenderdage før eleven/gruppen trækker prøveoplæg følgende materiale fra læreren; prøveopgaverne, undervisningsbeskrivelse samt praktiske oplysninger vedrørende prøveafholdelsen, inkl. dato og tid for prøverne, samt kontaktoplysninger på læreren.

Censor skal tage kontakt til læreren for en drøftelse af prøvens gennemførelse. På den måde afklares eventuelle tvivlsspørgsmål 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.

Censor skal med faglærer afklare 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.

Censorerne må ikke være ansat på den skole, hvor de skal virke som censorer.

Censor skal:

- Påse at prøverne er i overensstemmelse med målene for madkunskab som valgfag.

- Medvirke til at påse, at prøverne gennemføres i overensstemmelse med de gældende regler.
- Medvirke til at påse, at eleverne får en ensartet og retfærdig behandling, og at deres præstationer får en pålidelig bedømmelse.

Under eksaminationen kan censor også stille uddybende spørgsmål til eleverne. Både censor og eksaminator skal gøre notater om præstationen og karakterfastsættelsen til brug for skolens leders behandling af eventuelle klagesager. Notaterne skal opbevares i 3 måneder efter bedømmelsens afslutning, eller en eventuel klagesag er afgjort.

Ved uenighed om karakterfastsættelse

Ved en prøve, hvor der er uenighed om den endelige karakterfastsættelse, afgiver censor og eksaminator ifølge § 14 stk. 2 i "Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse" hver en karakter. Karakteren for prøven beregnes som gennemsnittet af eksaminators og censors bedømmelse afrundet til nærmeste karakter i karakterskalaen. Hvis gennemsnittet ligger midt i mellem to karakterer, er den endelige karakter nærmeste højere karakter, hvis censor har givet den højeste karakter, og ellers den nærmeste lavere karakter. Ved prøver, hvor der medvirker mere end én eksaminator, har eksaminatorerne ifølge § 15 samlet eksaminatorkompetence. Såfremt eksaminatorerne er uenige om karakterfastsættelsen, fastsættes eksaminatorernes bedømmelse som gennemsnittet af de enkelte bedømmelser afrundet til nærmeste karakter i karakterskalaen. Der rundes op, hvis gennemsnittet ligger midt imellem to karakterer.

Prøveform og prøveforløb

Prøven er praktisk/mundtlig.

Prøven er opdelt i tre dele

1. *Planlægningsfase* på 2 timer (120 minutter) (individuelt/grupper)

Eleverne kan vælge enten at gå til prøve individuelt eller i grupper a 2-3 elever. Eleverne trækker et prøveoplæg, som består af en opgave og eventuelle bilag. Dette sker 5 skoledage, før det praktiske arbejde udføres. Til udførelsen af opgaven får eleverne: 2 timer til planlægning, hvor kun de elever, der skal aflægge prøve, og læreren er til stede.

2. *Udførelsesfase* på 2 timer (120 minutter) (individuelt/grupper)

Udførelsesfasen er på 2 timer, hvor censor og lærer er til stede, og hvor eleverne udfører det praktiske arbejde.

3. *Fremlæggelse og samtale* 10 minutter pr. elev (individuelt/grupper) inklusiv karakterfastsættelse.

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 under *udførelsesfasen*, hvor eleverne udfører det planlagte praktiske arbejde, og ved den efterfølgende *fremlæggelse og samtale*.

Før prøven - trin for trin

Undervisningsbeskrivelse

Læreren forbereder prøven og udarbejder en undervisningsbeskrivelse, som udleveres til eleverne. 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. Fødevarebevidsthed
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 og teoretiske arbejde har været udført (grupper eller individuelt). Desuden kan man her tilkendegive graden af elevindflydelse 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.

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

For at sikre, at eleverne får et solidt udgangspunkt for 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 kalenderdage før prøveafholdelsen.

Eksempel på en undervisningsbeskrivelse

Undervisningsbeskrivelse for valgfaget madkundskab:

Skole: (navn på skole)	Andersen skole
Klasse: (navn på klasse)	8.A
Lærer: (navn på lærer)	Anders Andersen
Forløb: (en overskrift på forløbet)	**Tomaternes lange vej til din pizza**
Kompetenceområder:	Fødevarebevidsthed
Kompetencemål:	Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse.

Læringsmål:

Eleven kan redegøre for forskellige processer i en fødevares forskellige processer i en fødevares varekæde.

Eleven kan forklare, hvilke problemer (i forhold til bæredygtighed og socialt ansvar) der er forbundet med produktionen af dåsetomater.

Eleven kan uddybende forklare, hvordan bæredygtighed også handler om globale sociale og økonomiske forhold og ikke alene handler om miljø.

Forløbsbeskrivelser:

I undervisningsforløbet indgår følgende undervisningsaktiviteter:

- Teoretiske læreroplæg: Introduktion til globale varekæder, bæredygtighed og social ansvarlighed i madproduktion, krænkelser af menneske- og arbejdstagerrettigheder i fødevareproduktionen samt ba- sale certificeringer.
- Fremstilling af fælles mindmap om bæredygtighedsbegrebet.
- Hjemmeopgave: Indkøb og analyse af produkter og aflæsning af fødevaremærkninger.
- 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 inter- aktive læringsunivers på www.danwatch.dk/undervisning.
- Tilberedning af retter med dåsetomater samt indtagelse heraf.
- 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. Arbejdsformen veksler mellem:
- Klassesamtale, diskussion og brainstorm
- Individuel opgaveløsning og hjemmeopgave
- Gruppearbejde i køkkenet og analyse af verden uden for skolen Lærerens 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.

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.

Evaluering:

Tekster/links:

Lærerens underskrift **Skolelederens underskrift:**

Prøveoplæg

5 skoledage 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 trækningen. 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. Undervisningsbeskrivelsen skal udleveres til eleverne, inden de trækker prøveoplæg.

Prøveoplægget tager udgangspunkt i Fælles Mål, som har været genstand for undervisning i faget på 7. og/eller 8.klassetrin. Prøveoplægget skal give eleverne mulighed for at planlægge og arbejde med en praktisk opgave, som kombineret med teoretiske refleksioner giver et kvalificeret bud på en løsning på en problemstilling.

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.
I opgaven skal der være en balance mellem bundne krav og frie valg. Hvis opgaven er for styrende på grund af for mange bundne krav, får den enkelte elev ikke mulighed for at vise kreativitet, selvstændighed og innovative tilgange og for at arbejde ud over det almindelige niveau.

Prøveoplæggene skal kunne benyttes af alle elever, uanset om der arbejdes individuelt eller i grupper

Eksempler på prøveoplæg

Hvert prøveoplæg indledes med følgende tekst:

Du/I har to timer 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 grønt- sager – 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 livs-

kvalitet. 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
Fødevarebevidsthed

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 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.
- 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 den praktiske udførelse på to timer samt den efterfølgende samtale (10 min. pr. elev inkl. karakterfastsættelse). 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 votering**	**Prøveoplæg/tema**
Charlotte	7/6 Kl. 9.00-11.00	12/6 Kl. 9.00-11.00	12/6 Kl. 11.10- 11.20	Det sunde måltid med fokus på årstidens grøntsager
Emil Søren Abdul	7/6 Kl. 9.00-11.00	12/6 Kl. 9.00-11.00	12/6 Kl. 11.25- 11.55	Måltider fra andre kulturer
Marianne, Maria, Sofie	7/6 Kl. 9.00-11.00	12/6 Kl. 9.00-11.00	12/6 Kl. 12.00- 12.20	Ægs madfunktionelle egenskaber

Information til eleverne

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

Det er vigtigt, at eleverne er klar over, at prøven udgør en helhed, som består af såvel

planlægningsfasen som udførelsen af det praktiske arbejde og fremlæggelse og samtale. Hvis en elev begynder på prøven og fx gennemfører planlægningen, men ikke udfører den praktiske del har eleven ikke påbegyndt prøven og skal på denne baggrund ikke have sit arbejde bedømt.

Eleverne skal have en kopi af undervisningsbeskrivelsen, inden de trækker prøveoplæg, og tidsplanen når den er udarbejdet.

I forbindelse med gennemgangen af prøvens form og indhold er det vigtigt at minde eleverne om, at de til prøven skal medbringe den planlægningsseddel som laves i første del af prøven, planlægningsfasen. Det anbefales, at faglæreren har en kopi af elevens/elevernes planlægningsseddel.

Det anbefales, at det er eleverne, der påbegynder den mundtlige del, så 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 med lærer og eventuelt censor.

Selve prøven

Planlægningsfasen

Der er afsat to timer (120 minutter) til udførelse af planlægningen, som skal finde sted fem skoledage, 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 i kogebøger/pjecer, pc, herunder internet 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 oplysninger om:

- 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.

Indkøbslisten
Listen skal udfærdiges som en indkøbsliste med angivelse af de varer (med mængdeangivelser), det er nødvendigt at købe ind, for at det planlagte kan udføres. Listen skal altså ikke være en direkte afskrift af de valgte opskrifters ingrediensliste.

I madkundskabslokalet findes sædvanligvis et mindre lager af almindelige kolonialvarer, frostvarer, konserves m.m. Det bør den enkelte elev være bekendt med fra den daglige under- visning, 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 forberedelse og træning af udførelsesfasen og forberedelsen af den mundtlige del. Herunder også eksperimenterende arbejdsprocesser og den teoretiske refleksion, som udfærdiges i løbet af de fem dage og medbringes til prøven.

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 skolelederens 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 to timer a 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 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, fremgangsmetoder, overvejelser og valg, som prøveoplægget har givet anledning til. Der afsluttes med en uddybende samtale. Det er tilladt at medbringe delvist eller helt fremstillede elementer, der ikke skal bedømmes på dets praktiske eller æstetiske kvaliteter, men som medtages for at danne en velbegrundet helhedsløsning. Det vægtes også, at eleverne kan inddrage eksempler på små gastrofysiske eksperimenter, undervejs.

Fremlæggelse og samtale

Der afsluttes med en fremlæggelse og uddybende samtale. Samtalen om opgavens løsning varer 10 min pr. elev inkl. karakterfastsættelse.

Fremlæggelsen og samtalen foregår enkeltvis eller i grupper, alt efter, hvordan eleverne har valgt at blive eksamineret. Ved gruppefremlæggelse og samtale 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 begrunder 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 karakterer, 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, må de med rimelighed kunne forvente, at, at de får mulighed for at præsentere maden, mens den er nogenlunde varm. Dog bør de gøres opmærksom på, 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. Derfor kan det ved store hold forekomme, at prøven strækker sig over flere dage.

Offentlig prøveaflæggelse

Ifølge prøvebekendtgørelsens § 23, stk. 2, er mundtlig og praktisk prøveaflæggelse offentlig. Skolens leder kan dog begrænse adgangen til prøvelokalerne af pladsmæssige grund, jf. prøvebekendtgørelsens § 23, stk. 3.

Hjælpemidler

Ved prøven må eleverne anvende alle fagspecifikke hjælpemidler, som har været anvendt i den daglige undervisning. Fagspecifikke hjælpemidler, som ikke kan medbringes eller opbevares lokalt, kan efter skolelederens nærmere anvisninger tilgås via internettet.

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

Når det gælder eldrevne maskiner, computere, tablets og andre hjælpemidler, der er til stede i begrænset omfang, må der ved opgaveformuleringen tages højde herfor, så der ikke opstår unødvendig ventetid for eleverne. Det vil være hensigtsmæssigt, hvis eleverne for eksempel på selve prøvedagen har mulighed for at anvende hver sit komfur.

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

- fagbøger/kogebøger
- opskrifter/pjecer
- køkkenredskaber/maskiner

Vælger eleverne at bruge særlige teknikker og redskaber til deres prøveoplæg, er de velkomne til selv at medbringe det, hvis det ikke findes i madkundskabslokalet, forudsat at de gængse sikkerhedsregler og -foranstaltninger kan overholdes.

Bedømmelse

Eleverne prøves i at:

- Tilrettelægge det praktiske arbejde, så det afspejler faglig indsigt og overblik, herunder kritisk begrundelse af madvalg, madlavning og måltider i relation til sundhed, trivsel, smag, fødevareproduktion og bæredygtighed
- Planlægge og tilberede varieret, indbydende og velsmagende mad. Dette inkluderer refleksion over miljø, ressourcer og bæredygtighed, forståelse for værdier bundet til madkulturer samt konsekvenserne af madforbrug og madspild
- Håndtere hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af fødevarer
- Sætte smagserfaringer i relation til fødevarers tilberedningsformer, krydring og servering

I kriteriet "tilrettelæggelse af det praktiske arbejde, så det afspejler faglig indsigt og overblik", tager vurderingen udgangspunkt i, om eleven kan planlægge og strukturere sine opgaver hensigtsmæssigt. Med det menes blandt andet, om eleven har overblik over, hvilke processer der kræver længere tilberedningstid frem for andre, og at rækkefølgen af de opgaver, der er planlagt, udføres i en hensigtsmæssig rækkefølge.

I kriteriet "kritisk begrundelse af madvalg, madlavning og måltider i relation til sundhed, trivsel og smag", tager vurderingen udgangspunkt i, om eleven kan forklare og begrunde, hvorfor de anvendte råvarer er valgt, samt hvilken betydning de valgte tilberedningsformer kan have, både for smag, sundhed og bæredygtighed. Som en del af begrundelse kan eleven vælge at inddrage gastofysiske eksperimenter (dette kan også gøres under nogle af de andre kriterier). Eleven kan her også inddrage aspekter omkring fødevareproduktion og trivsel, hvor vurdereingen sker ud fra den kritiske begrundelse.

I kriteriet "at kunne planlægge og tilberede varieret, indbydende og velsmagende mad", vurderes der blandt andet på, hvordan maden præsenteres, og det æstetiske udtryk. Der vurderes også på, hvordan maden smager, herunder elevend begrundelse for smagskombinationer og de overvejelser, der er gjort omkring dette. Som en del af det at tilberede varieret, indbydende og velsmagende mad, bliver eleven også vurderet på refleksion omkring miljø og hvilken betydning de valgte råvarer har for miljøet. I den sammenhæng har eleven også mulighed for at inddrage sine refleksioner omkring madspild og madforbrug. Der vurderes også på elevens refleksion omkring betydningen af værdier og den kultur, der er omkring måltidet og den mad, der præsenteres.

I kriteriet omhandlende hygiejne tager vurderingen udgangspunkt i, at eleven kan håndtere råvarer og madlavningsprocesser i overensstemmelse med de hygiejniske principper omkring bakterieoverførelse og den rette opbevaring af råvarer undervejs i processen. Desuden skal eleven kunne redegøre for de hygiejniske principper.

I kriteriet omhandlende "at kunne sætte smagserfaringer i relation til fødevarers tilberedningsformer, krydring og servering", vurderes der på elevens forståelse for den enkelte råvarer både i forhold til, hvordan den kan tilberedes, og hvilken smag den bidrager med. Under dette kriterie vurderes eleven også på hvordan eleven smagssammensætter med andre råvarer, så maden fremstår velsmagende, og så de enkelte elementers smag tilsammen fremstår som et hele.

I alle kriterier vurderes der på elevens anvendelse af fagbegreber, og på de anvendes hensigtsmæssigt. Ligeledes vurderes der på eleven praktiske færdigheder. I vurderingen er det vigtigt at medtage præstationens både positive og negative sider. Det kan være, at eleven har valgt en svær tilberedningsmetode, men af denne grund ikke har så mange forskellige elementer.

Vurderingen skal også afspejle det, der lægges op til i prøveoplægget. Der er tale om en helhedsvurdering i forhold til karakterfastsættelsen.

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 på selve slutproduktets resultat.

Vejledende karakterbeskrivelse

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

Karakter	Betegnelse	Vejledende beskrivelse

12	Den fremragende præstation	**Præstationen er fremragende, når:** • Eleven disponerer sin tid meget selvstændigt igennem processen, fra idé til fremstilling af færdigt produkt. • Eleven arbejder eksemplarisk og systematisk, med en fremragende grad af overblik, hvor de valg, der træffes, viser fremragende grad af faglig indsigt i forhold til den stillede opgave. • Elevens arbejde er præget af sikkerhed og overskud i arbejdsgangen, i behandlingen af råvarerne og i den videre forarbejdning i processen. • Eleven overholder eksemplarisk principperne for god køkken- og personlig hygiejne undervejs. • I processen indgår forskellige teknikker og metoder, som passer fremragende til valget af råvarer. • Det færdige produkt fremstår meget overbevisende og i tråd med den stillede opgave og med ingen eller få væsentlige mangler. • Maden er meget indbydende anrettet og meget velsmagende • I den efterfølgende samtale begrunder eleven meget reflekteret de trufne valg både i planlægningsfasen og i det praktiske arbejde. • Eleven viser et fremragende kendskab til måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår,
10	Den fortrinlige præstation	**Præstationen er fortrinlig, når:** • Eleven disponerer sin tid selvstændigt igennem processen, fra idé til fremstilling af færdigt produkt.

		• Eleven arbejder systematisk, med en høj grad af overblik, hvor de valg, der træffes, viser høj grad af faglig indsigt i forhold til den stillede opgave. • Eleven viser et sikkert kendskab til arbejdsgangen i behandlingen af råvarerne og i den videre forarbejdning i processen. • Eleven overholder principperne for god køkken- og personlig hygiejne undervejs. • I processen indgår forskellige teknikker og metoder, som passer godt til valget af råvarer. • Det færdige produkt fremstår overbevisende og i tråd med den stillede opgave og med ingen eller få væsentlige mangler. • Maden er indbydende anrettet og velsmagende • I den efterfølgende samtale begrunder eleven reflekteret de trufne valg både i planlægningsfasen og i det praktiske arbejde. • Eleven viser et godt kendskab til måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår.
7	Den gode præstation	**Præstationen er god, når:** • Eleven disponerer delvis sin tid selvstændigt igennem processen, fra idé til fremstilling af færdigt produkt. • Eleven arbejder systematisk, med en god grad af overblik, hvor de valg, der træffes, viser en god grad af faglig indsigt i forhold til den stillede opgave. • Eleven viser et godt kendskab til arbejdsgangen i behandlingen af råvarerne og i den videre forarbejdning i processen. • Eleven overholder stort set principperne for god køkken- og personlig hygiejne undervejs. • I processen indgår forskellige teknikker og metoder, som passer til valget af råvarer. • Det færdige produkt falder fint i tråd med den stillede opgave og fremstår med uvæsentlige mangler. • Maden er indbydende anrettet og smagssammensat, dog med nogle mangler. • I den efterfølgende samtale begrunder eleven delvist reflekteret de trufne valg både i planlægningsfasen og i det praktiske arbejde. • Eleven viser et vist kendskab til mad og måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår.
4	Den jævne præstation	**Præstationen er god, når:**

		• Eleven disponerer sin tid nogenlunde fornuftigt igennem processen, fra idé til fremstilling af færdigt produkt. • Eleven arbejder systematisk, med en grad af overblik, hvor de valg, der træffes, viser delvis faglig indsigt i forhold til den stillede opgave. • Eleven viser et jævnt kendskab til arbejdsgangen i behandlingen af råvarerne og i den videre forarbejdning i processen. • Eleven overholder delvist principperne for god køkken- og personlig hygiejne undervejs, men der optræder nogle mangler. • I processen indgår forskellige teknikker og metoder, som delvist passer til valget af råvarer. • Det færdige produkt er et tilfredsstillende løsningsforslag til den stillede opgave. • Madens anretning og smagsoplevelse er jævn. • I processen indgår teknikker og metoder, som udføres med mangler, og de passer ikke alle lige godt til valget af råvarer. • I den efterfølgende samtale kan eleven til dels redegøre for de trufne valg i løsningsforslaget. • Eleven viser et jævnt kendskab til mad og måltider betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår.
02	Den tilstrækkelige præstation	**Præstationen er tilstrækkelig når:** • Arbejdsgangen, forarbejdningen og behandlingen af råvarerne er præget af stor usikkerhed og tidsmæssig ineffektivitet. • Principper for køkken- og personlig hygiejne overholdes, men der optræder mange mangler. • Det færdige produkt forekommer som det minimale løsningsforslag til den stillede opgave. • Madens anretning, og smagsoplevelserne fremstår mangelfuld. • I processen indgår få teknikker og metoder, som delvist passer til valget af råvarerne. • I den efterfølgende samtale er elevens redegørelse for de trufne valg meget begrænset. • Eleven har et begrænset kendskab til mad og måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår.
00	Den utilstrækkelige præstation	**Præstationen er utilstrækkelig, når:** • Eleven arbejder ustruktureret. • Der er lange perioder med usikkerhed undervejs.

		• Der er ikke sammenhæng mellem prøveoplæg og proces og færdige produkt. • Elevens håndtering af hygiejne lever ikke op til principperne omkring håndtering af fødevarer og personlig hygiejne. • Eleven kan ikke vise tilstrækkelig tekniske færdigheder. • Eleven har svært ved at redegøre for valg af fødevarer, processer og det endelige produkt. • Maden fremstår utilstrækkelig og med manglende anretning og smagsoplevelse. • Eleven har mangelfuldt kendskab til måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår
-3	Den uacceptable præstation	**Præstationen er uacceptabel, når** • Eleven viser ringe grad af struktureret arbejde • Eleven er meget usikker og der er ingen sammenhæng mellem prøveoplæg, proces og færdige produkt. • Elevens håndtering af de hygiejniske principper omkring fødevarer og personlig hygiejne er uacceptabel. • Eleven viser utilstrækkelige eller ingen tekniske færdigheder • Det færdige produkt fremstår meget mangelfulgt • I den efterfølgende samtale kan eleven i meget ringe grad redegøre for valg af fødevarer, processer og det endelig produkt • Eleven har meget eller ingen kendskab til måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår

Vurderingen er en helhedsvurdering. Vurderingsskema som censor og lærer evt. kan benytte ved prøven.

Navn: Dato:								
Prøveoplæg	Frem-ragen-de (12)	Fortri n-ligt (10)	Godt (7)	Jævnt (4)	Tilstræ kkeligt (02)	Util-strække-ligt (00)	Uaccep tabelt (03)	Noter
Eleven demonstrerer praktiske færdigheder								
Eleven demonstrerer kreativitet								
Der er tydelig sammenhæng mellem prøveoplægget og valg af processer i udførelsesfasen								

Der er tydelig sammenhæng mellem prøveoplægget og produkt ved fremlæggelsesfasen								
Eleven kan redegøre for valg af råvarer ud fra et praktisk og teoretisk fundament								
Eleven kan redegøre for valg af tilberedningsformer ud fra et praktisk og teoretisk fundament								
Eleven demonstrerer korrekt hygiejnisk håndtering af råvarer og arbejdsprocesser								
Eleven kan redegøre for faglige begreber								

Prøve på særlige vilkår og fritagelse

Særlige prøvevilkår
Skolens leder skal 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. Det er en forudsætning, at der ikke sker en ændring af prøvens faglige niveau.

Fritagelse fra prøve
Skolens leder fritager en elev fra prøven, hvis eleven på grund af betydelig funktionsnedsættelse ikke, selv ikke på særlige vilkår, kan aflægge prøven. Fritagelse kan omfatte en eller flere prøver eller delprøver.

Regler om prøve på særlige vilkår og fritagelse for prøve er fastsat i bekendtgørelse om folkeskolens prøver. Yderligere information herom kan findes i vejledningen ”Prøver på særlige vilkår og fritagelse”, som kan tilgås på ministeriets hjemmeside www.uvm.dk/fp - afsnittet: ”Prøver på særlige vilkår”.

Sygeprøver

Skolens leder er forpligtet til at foranstalte ny prøve for de elever, der har været syge til en ordinær prøve. Dette gælder både for obligatoriske og frivillige prøver, jf. prøvebekendtgørelsens § 17.