

7 skarpe til madkundskabslæreren om den afsluttende prøve i madkundskab

1. Prøvens opbygning

Er dine elever fortrolige med prøvens opbygning og blevet gjort bekendt med de praktiske og proceduremæssige forhold vedrørende prøven? Madkundskabsprøven er en praktisk/ mundtlig prøve som består af en planlægningsfase, udførelsesfase samt fremlæggelse/samtale

Eleverne skal fremstille et fødevarerprodukt i praksis på baggrund af det prøveoplæg, som læreren har udarbejdet med udgangspunkt i fagets forenklede fælles mål. Herefter er der efterfølgende fremlæggelse /samtale.

2. Prøveoplægget

Har I talt om prøveoplægget? Læreren forbereder prøven og udarbejder en undervisningsbeskrivelse og et antal prøveoplæg, så de tilsammen dækker det opgivne stof. Undervisningsbeskrivelse, prøveoplæg og oplysninger om praktiske forhold vedrørende prøveafholdelsen sendes til censor, så det er i hænde senest 14 kalenderdage forud for udførelsesfasen. Undervisningsbeskrivelsen udleveres også til eleverne, så de er bekendte med hvilket stof, der er opgivet til prøven. Prøveoplæggene skal være ukendte for eleven, og den enkelte elev skal have mindst fire prøveoplæg at vælge imellem ved lodtrækningen.

3. Prøvens omfang

Har du forberedt eleverne på prøvens omfang? Madkundskabsprøven er delt i tre: 1. Planlægningsfasen på en time (uden censor), hvor eleverne trækker et prøveoplæg, hvorefter de skal beslutte, hvilke retter, eksperimenter og andet praktisk arbejde der skal udføres, skitsering af arbejdsgangen, hvilke indkøb der skal foretages, hvordan maden skal fremstilles og anrettes. 2. Udførelsesfasen som varer 2 timer, hvor censor medvirker. Eleverne har mulighed for

at arbejde individuelt eller i grupper af 2 til 3 elever. 3 Fremlæggelse/samtale

4. Vurderingskriterier

Har I talt om prøvens vurderingskriterier? Eleven/gruppen skal planlægge og kunne gennemføre det praktiske arbejde, så prøvetiden på 2 timer overholdes. Inden for denne tid skal eleven foretage almindelig oprydning på borde samt ved komfur og vask.

5. Teori i madkundskab

Har I talt om, at der også er teori i madkundskab? Eleverne vil undervejs i prøven blive eksamineret mundtligt i forhold til deres rolle som bevidste forbrugere. De skal blandt andet redegøre for valg af fødevarer, teknikker, fremgangsmåde, viden om kost, ernæring og hygiejne.

6. Indledende samtale med censor

Har du kontaktet censor og oplyst dato for både planlægning og den praktiske udførelse samt dine kontaktoplysninger? Det er censor, der skal tage kontakt til læreren for en drøftelse om prøvens gennemførelse, så evt. tvivsspørgsmål kan være afklaret inden prøvens start. Læreren orienterer om opgavernes sammenhæng med undervisningsbeskrivelsen og den daglige undervisning.

7. Ministeriet for Børn, Undervisning og Ligestillings hjemmeside

Har du besøgt uvm.dk? Her kan du fx finde: • Prøvevejledningen • Love og bekendtgørelser om prøverne • Publikationen "Orientering om folkeskolens afsluttende prøver".