

Prøver – Evaluering – Undervisning

Hjemkundskab

Maj-juni 2008

Ved fagkonsulent Bo Ditlev Pedersen

Prøveoplæggene

Det er vigtigt, at prøveoplægget i så høj grad som muligt afspejler fagets centrale kunskabs- og færdighedsområder. Det vil sige, at eleverne kan blive prøvet i deres viden og færdigheder inden for følgende områder:

- Mad, måltider og livskvalitet
- Fødevarer og håndværk
- Forbrug, miljø og ressourcer
- Hygiejne og sundhed.

Prøveoplæggene skal i vid udstrækning indeholde opgaver inden for alle fire hovedområder. Derfor skal eksaminator sikre sig, at prøveoplæggene er præcist formuleret i forhold til kravene i prøvevejledningen og Fælles Mål. Et område som for eksempel forbrug, miljø og ressourcer har en tendens til at blive nedtonet i prøveoplæggene, da fokus i højere grad bliver lagt på selve fremstillingen af maden. Men dette hovedområde skal også have sin plads i prøveoplæggene, fordi det er et hovedområde i Fælles Mål, som giver eleverne mulighed for at reflektere over vores måde at være forbrugere på.

”Skal kødet i den fremstillede mad være økologisk eller ej – hvorfor/hvor ikke?”

Eller ”Hvor meget affald har du ”skabt”, da du fremstillede denne grønsagstærte?” – ”Kan du ændre på dit valg af råvarer, så du bruger mindre emballage? – Hvordan?”

I spørgsmål som disse skal eleverne forholde sig til miljø- og ressourcespørgsmål, således at faget hjemkundskab ikke kun handler om at lave mad.

Undervisningsbeskrivelserne

Det er også vigtigt, at undervisningsbeskrivelserne har en høj detaljeringsgrad, idet det giver et fælles grundlag for eleverne at fremstille maden på, og for eksaminator og censor at bedømme fremstillingsprocessen. Hvis beskrivelserne ikke er grundige nok, må censor derfor stille uddybende spørgsmål. Derfor bør undervisningsbeskrivelserne være grundige i forhold til, hvordan eleverne har arbejdet med hovedområderne i Fælles Mål. I prøvesituationen er det givet godt ud tidsmæssigt, at eksaminator har været grundig, således at der under voteringen ikke skal bruges tid på, at censor stiller eksaminator uddybende spørgsmål om prøvegrundlaget.

Hvordan forløb prøveafholdelsen?

Orden og overskuelighed i lokalet

Der forefindes mange ældre hjemkundskabslokaler rundt om i landet, som stadig er i brug. Det er også tilfældet for den skole, som denne PEU er skrevet på baggrund af. Køkkenet er bygningsmæssigt indrettet i en ældre ejendom, men indeholder de fleste moderne køkkenredskaber. Der var intet at udsætte på lokalets hygiejneniveau trods den fremskredne alder. Der er dog ingen tvivl om, at lokalernes fysiske fremtræden har stor betydning for, hvor populært faget opfattes af eleverne.

Det nødvendige udvalg af værktøj, redskaber og materialer

På denne skole kunne læreren ikke skaffe vise typer af frugt og fisk fra den lokale fødevarerforretning, som eleverne ønskede efter deres planlægningsliste. Men læreren havde købt andre råvarer, som kunne erstatte de oprindelige elevønsker. Dette påvirkede ikke i væsentlig grad kvaliteten af produkterne i prøveafviklingen.

Læreren bør ved tilrettelæggelsen kunne forudse, om der kan fremkomme elevønsker til råvarer, som læreren ved kan være vanskelige at skaffe på grund af for eksempel årstiden eller prisen. Læreren var opmærksom på, om eleverne havde glemt at påføre nødvendige råvarer på ønskelisten, som var nødvendige for et rimeligt produkt. Disse mangler havde læreren noteret ned til censor, og disse noter indgik også i bedømmelsesgrundlaget.

Elevernes forberedelse til prøven

Eleverne var motiveret for prøven, og de udviste stor entusiasme under prøveafholdelsen. Eleverne havde øvet sig i at lave deres retter, idet de trækker opgaven op til fem dage før prøvedagen. Denne form for forberedelse til prøven er helt i overensstemmelse med reglerne for prøveafholdelsen i hjemkundskab.

Lærernes forberedelse til prøvedagen

Læreren havde forberedt sig godt til prøvedagen. Det var et lokale med god orden, velholdte redskaber og det nødvendige råvareudvalg. Læreren havde også sørget for, at de daglige undervisningsmidler – for eksempel kogebøger – var til stede i lokalet. De råvarer som læreren ikke kunne fremskaffe, var erstattet med velfungerende alternativer. Eleverne var ikke synligt påvirket af disse ændringer og påbegyndte prøven uden indvendinger.

Elevers brug for hjælp undervejs

Eleverne spurgte læreren om, hvor de forskellige råvarer stod i køkkenet, men udviste ellers stor selvstændighed under prøveforløbet.

Hvorvidt eleverne blev færdige med deres planlagte opgave

En del af eleverne nåede at fremstille maden, men det haltede med at få rengjort hele køkkenet inden for tidsrammen. En enkelt elev nåede heller ikke at dække bord, men nåede at fremstille den ønskede frokost.

Elevernes mundtlige redegørelse

Eleverne har 10 minutter sammen med eksaminator og censor til den individuelle mundtlige samtale, inklusive votering. En del af eleverne havde svært ved at overføre hjemkundskabsteori ("Hvor sund er den mad, du/I har lavet her?") på deres egen mad. Nogle af eleverne havde også svært ved at vurdere, om den fremstillede mad kunne mætte det antal personer, som prøveoplæggene krævede. Men eleverne var gode til at italesætte deres fremstillingsproces i prøvesituationen.

Går eleverne op enkeltvis eller i gruppe?

De fleste af eleverne gik op i grupper. Den ene elev, som gik til prøve alene, gjorde det, mest fordi elevantallet i grupperne ville blive for stort, hvis denne elev også skulle være med. Om det var et frivilligt valg, eller om eleven følte sig tvunget til at være alene, skal være usagt. Men generelt bør de elever, som ønsker at gå til prøve i grupper, også have muligheden for dette. Det skal være den arbejdsform, som bedst passer eleven, der bør afgøre, hvilken arbejdsform eleven benytter ved prøven.