

Prøver – Evaluering – Undervisning

Hjemkundskab

maj-juni 2009

Af fagkonsulent Bo Ditlev Pedersen

Styrelsen for Evaluering og Kvalitetsudvikling af Grundskolen

Kontor for Afgangsprøver, Test og Evalueringer

|

Indhold

INDLEDNING	3
PRØVEOPLÆGGENE	4
UNDERVISNINGSBESKRIVELSERNE	4
HVORDAN FORLØB PRØVEAFHOLDELSEN?	5
Orden og overskuelighed i lokalet	5
Udvalg af værktøj, redskaber og materialer	5
Elevernes forberedelse til prøven	5
Lærernes forberedelse til prøvedagen	6
Elevernes brug for hjælp undervejs	6
Hvorvidt eleverne blev færdig med deres planlagte opgave	6
Elevernes mundtlige fremstilling	7
AFSLUTNING	7

Indledning

PEU-publikationerne er en sammenfatning af de tilbagemeldinger, de beskikkede censorer har givet Skolestyrelsen på baggrund af årets afgangsprøver. Herved kan de erfaringer, der er indhentet gennem prøveafholdelsen, benyttes i forbindelse med tilrettelæggelsen af de fremtidige prøver og hjælpe lærere med fremtidig planlægning af undervisningen.

Hjemkundskab er et valgfag i udskolingen, og afgangsprøverne afholdes ved, at eleverne på forhånd trækker en opgave, udvælger opskrifter og laver en indkøbsliste. Læreren står så for selve indkøbene.

Censor deltager under selve prøven, hvor eleverne skal tilberede et måltid og deltage i en mundtlig prøve.

Der er to beskikkede censorer i hjemkundskab som valgfag, og det er deres tilbagemeldinger, der danner grundlag for denne evaluering af årets prøver.

Censorerne har i deres afrapportering lagt vægt på de gennemførte prøver, deres indhold og udformning, prøvekrav og elevernes besvarelse af de stillede opgaver.

Desuden har censorerne vurderet skolernes indretning af lokalet og adgangen til køkkenredskaber og råvarer i undervisningslokalet.

Mange tak til censorerne for deres medvirken ved årets prøver og for de indsendte evalueringer.

Bo Ditlev Pedersen
Fagkonsulent

Prøveoplæggene

For at prøveoplæggene er dækkende for faget, skal de være udformet således, at eleverne bliver spurgt ind til alle områder, eller at de kan fremvise deres viden og færdigheder under den praktiske prøve.

De beskikkede censorer har på de besøgte skoler konstateret, at prøveoplæggene har haft en tendens til primært eller alene har taget udgangspunkt i CKF'erne Mad, måltider og livskvalitet og Fødevarer og håndværk. Fagets tredje kundskabs- og færdighedsområde, Forbrug, miljø og ressourcer, har til gengæld været fraværende i mange af prøveoplæggene.

Hjemkundskab er – ligesom skolens øvrige fag – et alment dannende fag i grundskolen, og derfor skal fokus ikke kun ligge på elevernes evner til at tilberede mad. Eleverne skal i lige så høj grad kunne sætte faget ind i en samfundsmæssig sammenhæng, hvor de kan vise, at de kan tage stilling og begrunde deres synspunkter som forbrugere.

Undervisningsbeskrivelserne

Det er yderst vigtigt, at undervisningsbeskrivelserne opfylder de krav, der er beskrevet i prøvevejledningen for hjemkundskab, da undervisningsbeskrivelsen er censors redskab til at vurdere, om den undervisning, eleverne har modtaget, opfylder kravene ved prøven.

Det er censorernes opfattelse, at undervisningsbeskrivelsernes manglende præcision medførte, at det var svært at vurdere, hvilke slutmål og CKF'er der var anlagt i de enkelte undervisningsforløb. Censorerne fik dog en god snak med lærerne både før og efter prøveafholdelsen om diverse mangler, og om hvordan tingene kunne løses.

Hvis man som lærer ønsker at orientere sig om, hvordan en undervisningsbeskrivelse skal udarbejdes, kan man læse nærmere om dette i prøvevejledningen eller ved at kontakte fagkonsulenten i hjemkundskab.

Hvordan forløb prøveafholdelsen?

Orden og overskuelighed i lokalet

Alle censorer kan melde tilbage om gode køkkenfaciliteter, som er præget af meget ordentlige og overskuelige lokaler.

På én af skolerne foregik den mundtlige prøve uden for skolekøkkenet i et stort fællesareal på skolen, der var skærmet af med tavler, så den mundtlige prøve kunne foregå nogenlunde uforstyrret.

Det skal dog understreges, at dette ikke er en hensigtsmæssig måde at afholde en mundtlig prøve på, da der skal herske sikkerhed for, at voteringen mellem lærer og censor kan foregå uden bekymring for, at elever eller andre kan lytte med – jævnfør prøvebekendtgørelsens § 9, stk. 5: ”Under voteringen ved mundtlige og praktiske prøver må kun censor og eksaminator(er) være til stede.” Der bør derfor være et særskilt lokale, hvor den mundtlige prøve og den efterfølgende votering kan afholdes uforstyrret, hvis ikke skolekøkkenet bruges i forbindelse med den mundtlige prøve.

Udvalg af værktøj, redskaber og materialer

Generelt var alle nødvendige redskaber og madvarer til stede under prøverne. På en enkelt skole måtte eleverne dog undvære særlige ingredienser, da disse var bortkommet, selvom de var indkøbt til prøven.

Læreren mente, at det måtte være andre lærere, som havde taget disse fødevarer, men det skal understreges, at det er læreren, som har ansvaret for, at de fødevarer, som eleverne har brug for i forbindelse med prøven, er til stede, da det i visse tilfælde kan have afgørende betydning for produktets resultat – og dermed elevens prøveresultat.

Elevernes forberedelse til prøven

En af censorerne vurderede, at elevernes forberedelse til prøven ikke var af et omfang, der fremmede et godt prøveforløb. Censor skriver i sit evalueringsskema, at eleverne på

valgholdet havde fået meget høje årskarakterer, og på denne baggrund troede de, at hjemkundskabsprøven var noget, som ”bare” skulle overstås. Men, som censor skriver i sin tilbagemelding, så opdagede eleverne under prøven, at der faktisk stilles faglige krav – ikke kun til elevernes håndværksmæssige færdigheder, men også til andre områder. For eksempel at eleverne også skal kunne tage stilling til og begrunde deres produkt ud fra et ernæringsmæssigt perspektiv. Censorerne tilkendegiver dog, at de fleste elever var yderst velforberedte til prøven og havde en god og seriøs indstilling til faget.

Lærernes forberedelse til prøvedagen

Lærerne var gode til at informere censorerne om prøveafholdelsen og havde i god tid sendt undervisningsbeskrivelserne og prøveoplæggene til censorerne, således at der var god tid til at få afklaret hinandens forventninger til prøverne.

Censorerne har desuden meldt tilbage, at lærerne gjorde meget for at rette op på eventuelle mangler i undervisningsbeskrivelserne og prøveoplæggene.

Elevernes brug for hjælp undervejs

Undervisningen frem mod prøven er en helt afgørende faktor for, at eleverne kan leve op til kravene ved prøven. Jo mere eleverne har grundlæggende færdigheder i tilberedningsteknikker, jo mere selvhjulpne er de til afgangsprøven.

Det var forskelligt, hvor meget hjælp eleverne behøvede undervejs. Nogle elever udviste usikkerhed angående opskriften, fremgangsmåden eller en tilberedningsmetode. En censor har desuden meldt tilbage, at elevernes opfattelse er, at dét at fremstille en ret er nemt nok, men at de reelt ofte mangler overblikket.

Hvorvidt eleverne blev færdig med deres planlagte opgave

De fleste af eleverne blev færdige med at tilberede maden, men nogle tabte overblikket undervejs i processen, hvilket medførte, at de ikke opnåede det ønskede resultat.

En anden problemstilling, som optræder, er, at eleverne bliver alt for hurtigt færdige – op til 20 minutter før prøven afsluttes. Derved afspejles det manglende overblik endnu engang

ved et for nemt løsningsforslag, eller ved at maden ikke serveres ved den rette temperatur. Det er, efter censorernes opfattelse, bedst med en margin på +/- fem minutter, således at eleverne kan vise hele udbyttet af deres arbejdsindsats.

Elevernes mundtlige fremstilling

En censor kan berette, at en del elever havde svært ved at benytte en præcis fagterminologi, men at de med hjælp fra læreren, kunne redegøre nogenlunde for deres praktiske arbejde. Når det kom til at perspektivere deres praktiske præstation i forhold til miljø- og sundhedsspørgsmål (et af de centrale CFK'er), havde en stor del af eleverne svært ved at forholde sig til denne opgave. Derfor måtte læreren stille en del støttende spørgsmål, for at eleverne kunne svare.

Det er lærernes ansvar, at eleverne gennem undervisningen bliver fortrolige med de for faget relevante refleksioner, og at de kan argumentere for deres synspunkter og dispositioner, hvilket både er et krav i Fælles Mål og i prøvebestemmelserne. Det er samtidig vigtigt i et alment dannende perspektiv, at eleverne kan forholde sig til faget på en reflekterende og kritisk måde, således at de udvikler sig til forbrugere og samfundsborgere, som tager kritisk stilling den mad, de spiser, og tænker over, hvilke betingelser maden er frembragt under – fra jord til bord.

Afslutning

Generelt har der været tilfredshed med den praktiske prøveafholdelse blandt de beskikkede censorer. Skolerne har egnede lokaler og materialer til prøveafholdelsen, og de fleste elever udviser motivation og god arbejdsindsats under prøven.

Dog mangler nogle hjemkundskabslærere overblik over, hvad det reelt kræver at udarbejde gode prøveoplæg og undervisningsbeskrivelser, og hvordan alle CKF'er bliver dækket i undervisningen. Undervisningen lægger alle steder stor vægt på elevernes håndværksmæssige færdigheder, mens elevernes viden om ernæring og forbrug har været underprioriteret i såvel undervisningen som i prøveoplæggene. Ud over at der stilles krav om dette i Fælles Mål, er det også vigtige emner i relation til elevernes almene dannelse som

forbrugere og medborgere. Læreren bør indhente viden om kravene ved prøverne i forbindelse med tilrettelæggelsen af årets undervisning.

Hvis der er lærere, der er i tvivl om, hvordan undervisningen og/eller prøven skal tilrettelægges, er de naturligvis velkomne til at indhente vejledning hos fagkonsulenten i løbet af skoleåret.