



**UNDERVISNINGS
MINISTERIET**
KVALITETS- OG
TILSYNSSTYRELSEN

Vejledning til prøven i valgfaget madkundskab

Kvalitets- og Tilsynsstyrelsen
Center for Prøver, Eksamen og Test
September 2014

Indhold

3	Forord
4	Indledning
4	Generelt
5	Prøveform og -forløb
6	Undervisningsbeskrivelse
7-8	Planlægningsfasen
9	Udførelsesfasen
9-10	Fremlæggelse og samtale
11	Prøveoplæg
12-13	Eksempler på prøveoplæg
14	Censor
14	Hjælpemidler
15-16	Bedømmelse
17	Bekendtgørelsen

Forord

Formålet med denne vejledning er at præcisere og uddybe de prøvekrav, der stilles i prøvebekendtgørelsen, og at tydeliggøre den sammenhæng, der er mellem prøvebekendtgørelsen og folkeskolens formål, fagformålet, kompetenceområder og -mål og den vejledende læseplan.

Ifølge folkeskolelovens § 18, stk. 4, skal lærer og elev løbende samarbejde om fastlæggelse af målene for elevens arbejde, og undervisningsformer, metoder og stofvalg skal i videst muligt omfang foregå i samarbejde mellem lærer og elever. Denne paragraf skal naturligvis ses i lyset af såvel den overordnede formålsbestemmelse samt formålet for faget madkundskab, kompetenceområder og -mål og færdigheds- og vidensmål.

Kravene i faget madkundskab, som de er beskrevet Fælles Mål 2014 og prøvebekendtgørelsen er 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 foregår.

*Kvalitets- og Tilsynsstyrelsen
Center for Prover, Eksamen og Test*

Indledning

Prøveforberedende undervisning på valgfaget madkundskab.

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

I henhold til folkeskolelovens § 14, stk. 3, kan en elev ved afslutningen af undervisningen på 9. klassetrin indstille sig til folkeskolens prøver i valgfaget madkundskab.

Prøven i madkundskab er valgfri og kan gennemføres ved afslutningen af 8. eller 9. klassetrin. Indstilling til prøve træffes af eleven efter 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 og den vedtagne læseplan. I henhold til vejledningen i Fælles Mål 2014 skal undervisningen bygge på det obligatoriske forløb, men eleverne skal arbejde med mere komplekse og omfattende opgaver inden for de fire kompetenceområder. Fagets indhold vil ofte i højere grad end i det obligatoriske forløb relateres 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.

Generelt

Prøven tilrettelægges med henblik på at dokumentere graden af målopfyldelse i forhold til Fælles Mål 2014.

Den lærer, der er ansvarlig for undervisningen, er eksaminator ved prøven.

Det er et krav, at eleven 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 eleven bliver 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 de optimale muligheder for at løse opgaven.

Prøveform og -forløb

Prøven er praktisk/mundtlig. Eleverne kan vælge at aflægge prøven i grupper.

Prøven er opdelt i tre dele:

- *Planlægningsfase* på en time (individuel/grupper)
- *Udførelsesfase* på cirka to timer (individuel/grupper)
- *Fremlæggelse og samtale* ca. 6-8 minutter pr. elev (individuel)

Censor er til stede ved den sidste del af prøven, *udførelsesfasen*, hvor eleven udfører det planlagte praktiske arbejde samt under den individuelle fremlæggelse og samtale.

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

Det er vigtigt, at læreren gør eleverne opmærksom på, hvad det indebærer at gå til gruppeprøve. Selv om eleverne er vant til at arbejde sammen til daglig, er det ikke altid, det fungerer så ligetil i en prøvesituation. Samarbejdet i gruppen skal gerne fungere sådan, at gruppens medlemmer tager hensyn til og udnytter hinandens styrkesider, og at de støtter hinanden, så de i fællesskab har ansvaret for at nå deres fælles mål: At løse opgaven på den bedste måde. Det er ikke hensigten, at eleverne, når de arbejder i grupper, deler opgaven op i mindre delopgaver og løser hver sin del uden i øvrigt at samarbejde eller konferere undervejs.

Prøven i madkundskab er opdelt i følgende faser:

1. Tilmelding til prøven: Skolen meddeler Undervisningsministeriet, hvilke hold/elever der ønsker at aflægge prøve.
2. Læreren forbereder prøven: Læreren udarbejder en undervisningsbeskrivelse og et antal prøveoplæg.
3. Prøvematerialet sendes til censor: Undervisningsbeskrivelse, prøveoplæg og oplysninger om praktiske forhold vedrørende prøveafholdelsen sendes til censor, så det er censor i hænde senest 14 kalenderdage forud for udførelsesfasen (selve eksaminationen).
4. I den sidste del af undervisningen får eleverne udleveret prøveoplægget, som består af en opgave og eventuelle bilag.
5. Til udførelsen af opgaven får eleverne:
 - a. 1 time á 60 minutter til planlægning, hvor der kun er elever, der skal aflægge prøve, og læreren til stede.
 - b. Ca. 2 timer á 60 minutter i den mundtlige prøvetermin, hvor censor og lærer er til stede, og hvor eleverne udfører det praktiske arbejde. Denne del foregår individuelt eller i grupper.
 - c. Fremlæggelse og samtale. Denne del foregår individuelt.
6. Bedømmelse af elevernes præstationer - i umiddelbar forlængelse af udførelsesfasen. Der gives individuelle karakterer.

Undervisningsbeskrivelsen

Undervisningsbeskrivelsen skal – sammen med prøveopgaverne – sendes til censor, så materialet er censor i hænde senest 14 kalenderdage, før eleven trækker prøveopgaven, og planlægningen finder sted. Kopi af undervisningsbeskrivelsen skal ligeledes udleveres til eleverne, så de er bekendte med, hvilket stof der er opgivet til prøven.

En fyldestgørende og korrekt udfyldt undervisningsbeskrivelse er et særdeles væsentligt materiale for at censor kan få indblik i, hvilket fagligt stof der har været arbejdet med i undervisningen.

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

Kravene til undervisningsbeskrivelsen er, at den skal indeholde oplysninger om undervisningen inden for hvert af kompetenceområderne:

- a. Mad og sundhed
- b. Fødevarerbevidsthed
- c. Madlavning
- d. Måltider og madkulturer

Desuden anføres oplysninger om organisationsform. Under organisationsform beskrives, hvordan undervisningen har været organiseret, og hvilke arbejdsformer der har været brugt, for eksempel hvordan planlægningsopgaverne i den daglige undervisning har været udført, og hvordan det praktiske arbejde har været udført (grupper eller individuelt). Måske ønsker man at tilkendegive graden af elevmedindflydelse på valg af indhold, tema/emne samt arbejds- og undervisningsformer.

Efterfølgende kan noteres forhold, som læreren i øvrigt synes kan være vigtige for censor at have kendskab til.

Endelig skal anføres, hvilke elever der går op til den praktiske prøve individuelt, og hvilke der går op i gruppe.

Planlægningsfasen

Forud for prøven skal eleverne være bekendt med, hvilke faglige krav der stilles til prøven. Det er relevant, at eleverne repeterer kravene til prøven i denne fase.

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

Planlægningen 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. Om der skal være tilsyn ud over læreren ved selve planlægningen, er skolelederens afgørelse. Eleverne skal kunne sidde uforstyrret og planlægge det praktiske arbejde og have uhindret adgang til for eksempel køkkenbiblioteket, pc og andre relevante materialer. Læreren sørger for, at der er papir, eventuelt fortrykte planlægningsedler og skriveredskaber til rådighed for hver enkelt elev.

Planlægning af det praktiske arbejde betyder, at eleven/gruppen ud fra opgavens ordlyd skal beslutte, hvordan opgaven skal løses. Det vil i praksis sige, at eleverne skal finde ud af, hvilke retter, eksperimenter og andet praktisk arbejde der skal udføres, skitsering af arbejdsgangen, hvilke indkøb der skal foretages, hvordan maden skal fremstilles og anrettes m.m.

Eleven/gruppen skal planlægge det praktiske arbejde, så prøvetiden overholdes, og at der inden for denne tid skal være foretaget almindelig oprydning på borde, ved komfur og ved vask. Der bør ikke vente eleverne et større og længerevarende oprydningsarbejde, når prøven er overstået. Det skal være klaret undervejs. At kunne holde orden og rydde op efterhånden er, selvom det ikke udtrykkeligt nævnes i prøveopgaven, en naturlig del af prøven. Når eleverne planlægger, skal de altså sørge for at medregne tid til "løbende" oprydning.

På planlægningsedlen, som afleveres til læreren, skal der stå, hvad eleven/gruppen har valgt at lave af mad. Der anføres, hvilke opskrifter der tages udgangspunkt i, så læreren eller eleverne eventuelt kan tage en kopi, der kan bruges i udførelsesfasen. Hvad angår indkøbslisten, skal den være dækkende for opgavens løsning og udfærdiges i forhold til det, eleverne er vant til fra den daglige undervisning. Således findes der sædvanligvis et mindre lager af almindelige kolonialvarer, frostvarer, konserver m.m. i de fleste køkkener. 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. Det skal altså ikke være noget, eleverne skal trænes op til i forbindelse med prøven.

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.

Hvis læreren ved den efterfølgende gennemgang af indkøbssedlerne bliver opmærksom på, at en elev har glemt at notere noget, som er nødvendigt for opgavens løsning, skal læreren sørge for, at det bliver indkøbt. Læreren gør en notits om dette til censor, og der tages højde for det ved vurderingen. Ligeledes griber læreren ind og ændrer, hvis for eksempel en mængdeangivelse er forkert i forhold til den opgave, der skal løses.

Til planlægning hører også, at den enkelte elev/gruppe laver en arbejdsgang, som meget kort og i stikordsform angiver, i hvilken rækkefølge de forskellige retter/arbejder skal laves. Det er vigtigt at gøre eleverne opmærksomme på, at de ikke skal lave en arbejdsgang, som er pindet ud minut for minut. Det tillader tiden ikke. 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. Derefter udarbejder de en indkøbsliste. Endelig noteres, hvad de vil starte med at lave, og hvordan rækkefølgen i øvrigt i store træk skal være. Det har vist sig, at en 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 regulere og ændre, så arbejdet lettere kan gennemføres.

Efter planlægningen indsamler læreren materialer i forbindelse med prøveoplægget, det vil sige planen, inklusive indkøbsliste og arbejdsgang. Kopier af prøveoplægget, planlægningen, valgte opskrifter m.m. skal udleveres til eleverne, så de har mulighed for at forberede prøvens såvel praktiske som 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. Desuden er det en god idé at lave tre identiske mapper med kopi af hver enkelt elevs eller gruppes prøveopgave og det skriftlige arbejde fra planlægningsfasen. Én til eleven, én til læreren og én til censor. Mapperne skal ligge klar, når udførelsesfasen starter.

Udførelsesfasen

Udførelsesfasen finder sted i den mundtlige prøvetermin.

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

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 antallet af elever, 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.

Fremlæggelse og samtale

Den efterfølgende eksamination i form af fremlæggelse og samtale foregår individuelt. I de tilfælde, hvor elever går op gruppevis, skal de øvrige medlemmer af gruppen forlade lokalet. Denne prøveform sætter en naturlig begrænsning for, hvor mange grupper der kan gå op på samme tidspunkt.

Når præsentationen af elevernes eventuelt varme retter skal vurderes, må der ikke gå for lang tid, fra retterne er færdige, til den sidste elev er individuelt eksamineret. Derfor bør antallet af grupper, som er oppe samtidig, begrænses til to til tre grupper, svarende til seks til syv elever.

Typisk vil samtalen forme sig sådan, at eleven i forbindelse med fremlæggelsen får mulighed for at fortælle, hvad han/hun har forberedt sig på i relation til den løste opgave. Det vil naturligt dreje sig om, hvorfor opgaven er løst lige netop på den måde, begrundelse for valg af råvarer, fremgangsmåde, tilberedningsmetoder, sammensætninger og anretningen, samt en inddragelse af kostrådene. Spørgsmål om hygiejne under tilberedelsen af maden, opbevaring og korrekt håndtering af fødevarer bør også indgå i samtalen.

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

Det fremgår af prøvebekendtgørelsen, at i de tilfælde, hvor en elev aflægger individuel mundtlig prøve på grundlag af et gruppefremstillet produkt, må de øvrige medlemmer af gruppen ikke være til stede i prøvelokalet, før de selv har aflagt prøve. Det betyder, at eleverne må forlade lokalet efter de to timers praktiske arbejde. Herefter kaldes eleverne ind enkeltvis til fremlæggelse og samtale om opgavens løsning.

Findes der i umiddelbar tilknytning til madkundskabslokalet et rum, kan man bruge det som eksaminationslokale. Resten af eleverne vil så kunne opholde sig i madkundskabslokalet og samtidig få udført den sidste oprydning.

Fremlæggelse og samtale foregår mellem lærer og elev, hvor censor er til stede. Censor kan stille uddybende spørgsmål til eleven. Inden selve prøvedagen er det vigtigt at gennemtænke, hvordan denne praktiske prøve kombineres med individuel eksamination. Det kan gøres på følgende måde:

Da udførelsesfasen varer cirka to timer, vil en elev eller gruppe være færdig før andre. Her kan lærer og censor så starte prøvesmagningen, mens de øvrige elever færdiggør deres arbejde.

Er der tale om en gruppe, tages den første elev fra gruppen ind i et tilstødende lokale, hvor han eller hun eksamineres i 6-8 minutter, jf. ovenstående. Eleven går herefter ud og venter, mens lærer og censor voterer. Eleven kaldes ind og får sin karakter. Den næste elev i gruppen kaldes nu ind osv.

Når gruppen er færdigeksamineret, går lærer og censor til den næste gruppe og prøvesmager maden. Herefter eksamineres gruppens elever enkeltvis som før. På samme måde eksamineres enkeltelever. Gør man det på denne måde, vil lærer og censor have elevernes produkter i frisk erindring som oplæg til den individuelle eksamination.

Prøveoplæg

Prøveoplæggene skal udformes af læreren i faget. Prøveoplæg skal være ukendt for eleven. Det 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 lodtrækningen. Dette gælder også den sidste elev ved prøven.

Undervisningsbeskrivelsen vil danne udgangspunkt for indholdet i prøveoplæggene, som alsidigt skal dække det opgivne stof og udformes, så alle af fagets 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 nøje ved, 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 bundne krav og mulighed for frie valg.

Prøveoplæggene skal kunne trækkes af elever, der arbejder individuelt så vel som 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 på hvilket faglige niveau de befinder sig. Det er således vigtigt, at hver enkelt prøveoplæg udformes, så den svage elev har mulighed for at løse den, samtidig med at der er udfordring nok til den dygtige elev. Det gælder om, at der i prøveoplæggene er balance mellem bundne krav og frie valg. Hvis opgaverne er for styrende på grund af for mange bundne krav, får den enkelte elev ikke mulighed for at vise kreativitet og selvstændighed og for at arbejde ud over det almindelige niveau.

Eksempler på prøveoplæg

Hvert prøveoplæg indledes med følgende tekst:

Du/I har en time til at planlægge opgaven, finde opskrifter til emnet og lave indkøbsseddel samt lave en plan over arbejdsgangen for de cirka to timer i udførelsesfasen.

Skriv dine/jeres valgte retter, indkøbsliste og arbejdsplanen på de vedhæftede sider, og aflever med navn på.

1. eksempel

Mad og sundhed

Den praktiske del af prøven:

- Du skal tilberede et sundt måltid med fokus på masser af 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 i at ressourcer også har betydning for sundhed.

Den mundtligt teoretiske del af prøven:

- Du skal redegøre for, hvorfor du har valgt netop de grøntsager, du har, ud fra sundhed, smag, nydelse, bæredygtighed og madkultur.
 - Du skal forklare, hvorfor du har valgt at tilberede dem netop på den måde, som du gør.
-

2. eksempel

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 laver 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 forarbejdet mere eller mindre (du kan tage eksempler med) ud fra det brede kvalitetsbegreb.
-

3. eksempel

Madlavning

Den praktiske del af prøven:

- Du skal vise ægs mange madfunktionelle egenskaber i både forskellige grundmetoder og 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, som du yderligere kan redegøre for.
 - Du skal også redegøre for, hvordan du har tilsmagt retterne.
-

4. eksempel

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 fjerde madkultur.
- Du skal kun vælge én kultur og bruge dens 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 for eksempel klima, historie, religion, tradition, handel, påvirkninger eller andet relevant.
-

Censor

Prøveopgaverne samt en kopi af undervisningsbeskrivelsen skal sendes til censor, så materialet er vedkommende i hænde senest 14 kalenderdage før eleven/gruppen trækker prøveopgaverne, 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, da det er denne, der skal tage kontakt til læreren for en drøftelse om prøvens gennemførelse, så eventuelle tvivlsspørgsmål kan være afklaret 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.

Gennemførelsen af prøven, antallet af elever per prøvegang, køkkenets udstyr, niveauet for oprydning ved afleveringen af opgaven m.m. vil desuden være vigtigt at få afklaret. Det gælder ligeledes, om opgaverne dækker det opgivne stof, om de stillede krav i forbindelse med sværhedsgraden i opgaverne er nogenlunde ens, og om der er "lokale krav" i forbindelse med indkøbslisten osv.

Hjælpemidler

Under hele prøven må eleverne medbringe og benytte alle hjælpemidler i form af fagbøger, kokebøger, pjecer, teknisk udstyr m.m. Elevernes mapper med optegnelser og opskrifter må også medbringes og benyttes.

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

Det er tilladt at benytte internetbaserede hjælpemidler til prøven. Eleverne kan fx bruge internettet til at få adgang til egne noter, opslagsværker, digitale programmer, mv. Det er ikke tilladt at kommunikere utilsigtet via for eksempel sociale medier. Adgangen til internettet kan foregå på computere eller tablets, men ikke mobiltelefoner eller smartphones. Eleverne grundigt om såvel reglerne for brugen af internettet som konsekvenserne af snyd under prøverne. Adgangen til internettet forudsætter, at skolelederen gennem tilsyn og it-foranstaltninger sikrer, at eleverne ikke overtræder reglerne.

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 2014.

Karakteren gives på grundlag af en *helbedsvurdering* af elevens planlægning og udførelse af en praktisk opgave med en efterfølgende fremlæggelse og en samtale om opgavens løsning. I bedømmelsen vil der blive lagt vægt på hele forløbet, både i forberedelsesfasen og i den praktiske fase, hvor censor er med. Der vil blive lagt vægt på, hvordan eleven har arbejdet undervejs, om håndteringen af fødevarer er foregået hygiejnisk korrekt og selve slutproduktets resultat, i forhold til hvor godt opgaven er løst.

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 råvarerne
- det færdige produkt falder fint i tråd med den stillede opgave
- maden er indbydende anrettet, velsmagende og ernæringsmæssigt anbefalingsværdig
- eleven disponerer tiden fornuftigt
- eleven i den efterfølgende samtale begrundede de trufne valg både i planlægningsfasen og i det praktiske arbejde
- eleven viser et godt kendskab til måltidets 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 er ikke 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 trufne valg i løsningsforslaget
- eleven viser et vist kendskab til mad og måltidets 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 mange mangler optræder
- 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.

Bekendtgørelse

Frivilligt prøvfag (valgfag)

19. Madkundskab

19.1. Prøven er praktisk/mundtlig.

19.2. Der udfærdiges en undervisningsbeskrivelse, der omfatter oplysninger om undervisningen inden for hvert af de fire kompetenceområder. Desuden anføres oplysninger om organisationsform.

19.3. Prøven består i planlægning og udførelse af en praktisk opgave med en efterfølgende fremlæggelse og en samtale om opgavens løsning.

19.4. Eleverne kan vælge enten at gå til prøve individuelt eller i grupper bestående af 2-3 elever. Til den praktiske udførelse af opgaven gives ca. 2 timer (120 minutter) Fremlæggelse og samtale om opgavens løsning sker efterfølgende. Har eleven valgt at gå til prøve i en gruppe, tilrettelægges samtalen således at alle gruppens medlemmer tilgodeses i forhold til tid og mulighed for at kunne præstere i forhold til prøvekravene. Der gives individuelle karakterer.

19.5. Eleven eller gruppen trækker en opgave inden for de sidste 5 hverdage, før det praktiske arbejde skal udføres. Der gives 1 time (60 minutter) til planlægning af det praktiske arbejde, herunder udarbejdelse af indkøbsliste og skitsering af arbejdsgang. Herefter foretager læreren indkøbene.

19.6. Ved prøven må alle hjælpemidler benyttes.

19.7. Censor er til stede ved udførelsen af den praktiske opgave og den efterfølgende fremlæggelse og samtale. Samtalen om opgavens løsning varer ca. 10 min. pr. elev, inkl. karakterfastsættelse.

19.8. Der 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 og bæredygtighed,
- planlægge og tilberede varieret, indbydende og velsmagende mad. Dette inkluderer refleksion over miljø og ressourcer, forståelse for værdier bundet til madkulturer samt for konsekvenserne af madforbrug og madspild.
- håndtere hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af fødevarer og
- sætte smags erfaringer i relation til fødevarers tilberedningsformer, krydring og servering.

19.9. Der gives én karakter.