



STYRELSEN FOR
UNDERVISNING OG KVALITET

Vejledning til folkeskolens prøve i valgfaget madkundskab

Obligatorisk prøve i 8. klasse

Indhold

Indledning	3
1. Praktisk/mundtlig prøve	5
1.1 Oversigt over prøveforløbet	5
1.2 Prøveform og prøvens forløb	5
1.2.1 Prøvegrundlag	6
1.2.2 Før prøven – trin for trin	7
1.2.3 Prøveforløbet	9
1.3 Hjælpemidler	12
1.4 Bedømmelse og vurderingskriterier	13
1.4.1 Vurderingskriterier	13
1.4.2 Bedømmelse	14
1.4.3 Censors rolle	15
Bilag 1 Regler for prøven	17
Bilag 2 Eksempel på uddrag fra en undervisningsbeskrivelse	19
Bilag 3 Eksempler på prøveoplæg	20
Bilag 4 Eksempel på tidsplan	23
Bilag 5 Vejledende karakterbeskrivelser	24
Bilag 6 Vejledende vurderingskema	27
Bilag 7 Vejledende notatskema	28

Indledning

Prøvevejledningen udfolder de regler og retningslinjer, som gælder for prøverne i folkeskolens fag, og som er fastsat i reglerne for fagene samt i blandt andet prøvebekendtgørelsen og karakterskalabekendtgørelsen.

Læsevejledning

Prøvevejledningen indeholder for hver prøve afsnit om:

- prøveform og prøvens forløb
- hjælpemidler
- bedømmelse og vurderingskriterier.

Prøvevejledningen kan læses fra ende til anden, eller der kan laves nedslag. Den kan printes eller anvendes i digital form.

Ændringer i denne vejledning (marts 2026)

Følgende ændringer er foretaget:

- Bilag 6: Justeret med hjælpespørgsmål til oversættelse af prøvens vurderingskriterier.

Ændringer i denne vejledning (oktober 2025)

Der er lavet få konsekvensrettelser og præciseringer i prøvevejledningen fra oktober 2025 som følge af ændring af bekendtgørelse om folkeskolens prøver (prøvebekendtgørelsen), som gælder fra skoleåret 2025/2026. Der er ikke ændret på gældende praksis i forhold til prøverne i øvrigt. Følgende ændringer er foretaget:

- Afsnit 1.2.2: Præcisering af antal lodtrækningsmuligheder.
- Afsnit 1.3: Henvisning til hjemmeside om brug af digitale hjælpemidler ved folkeskolens prøver er indsat.
- Bilag 1: Konsekvensrettelser af nummer som følge af ny prøvebekendtgørelse.

Undervisning i mere end ét praktisk/musisk valgfag

Hvis en elev i 8./9. klasse har modtaget undervisning i mere end ét praktisk/musisk valgfag i 7. og 8./8. og 9. klasse, skal eleven 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.

Flere oplysninger om folkeskolens prøver

Der er en række regler og rammer, som gælder for alle folkeskolens prøver, fx regler for særlige prøvevilkår for elever med funktionsnedsættelser, eksamensbeviser osv. Disse oplysninger findes på [uvm.dk/fp](https://www.uvm.dk/fp) og i de nedenstående vejledninger og retningslinjer.

Love og regler om folkeskolens prøver

<https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/regler-om-folkeskolens-proever>

Retningslinjer for mundtlige prøver

<https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/proeveafholdelse/retningslinjer-for-proever/retningslinjer-ved-mundtlige-proever>

Retningslinjer for skriftlige prøver

<https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/proeveafholdelse/retningslinjer-for-proever/retningslinjer-ved-skriftlige-proever>

Censorvejledningen

<https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/bedoemmelse-og-censur/om-censorarbejdet/statsligt-beskikket-censor-i-folkeskolen>

Vejledning om særlige prøvevilkår og fritagelse

<https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/proevetilrettelaeggelse/proever-paa-saerlige-vilkaar/vejledning-om-proever-paa-saerlige-vilkaar-og-fritagelser-fra-proever>

Information til elever

Elefolderen "Når du skal til prøve": <https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/proveforberedelse/goer-eleverne-klar-til-proeve>

Fælles Mål

De nationale mål for elevernes udbytte af undervisningen er fastsat i Fælles Mål. I Fælles Mål er fagenes formål, kompetenceområder, kompetencemål og tilhørende færdigheds- og vidensområder beskrevet. Du kan finde Fælles Mål, læseplaner og undervisningsvejledninger på EMU: <https://emu.dk/grundskole>

Nyt om folkeskolens prøver – Nyhedsbrev fra Styrelsen for Undervisning og Kvalitet

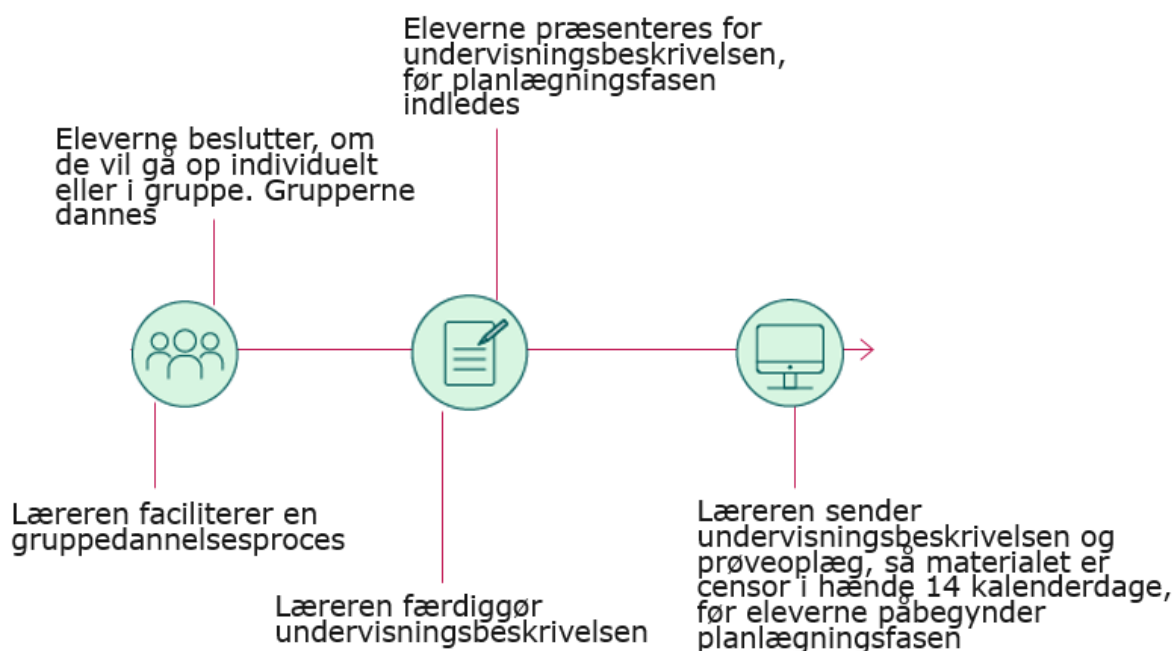
Skoler og lærere kan tilmelde sig nyhedsbrevet Nyt om Folkeskolens Prøver som udsendes hver måned samt efter behov:

<https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/aktuelt/nyheder-og-orienteringer>

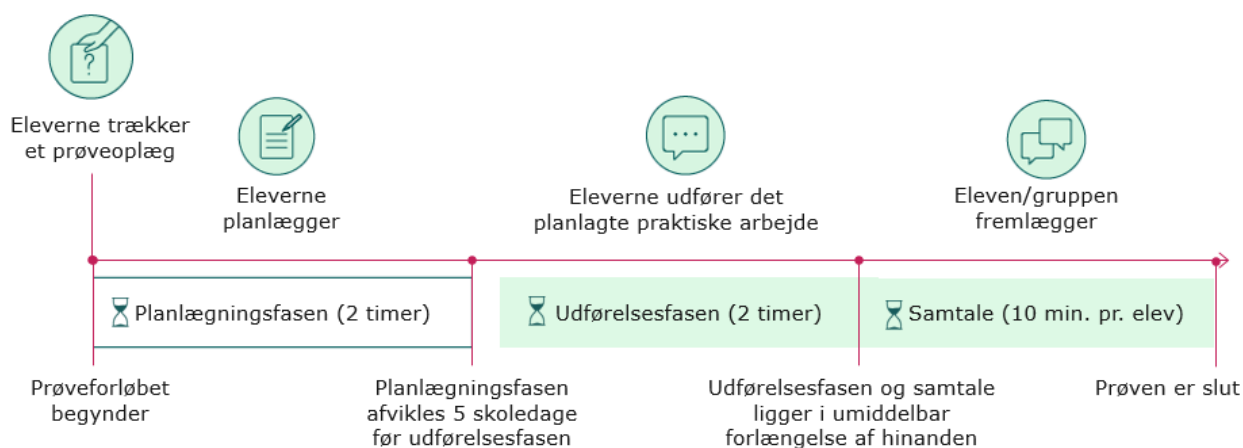
1. Praktisk/mundtlig prøve

1.1 Oversigt over prøveforløbet

Figur 1 Forløbet frem mod prøven



Figur 2 Prøveforløbet



1.2 Prøveform og prøvens forløb

Prøven skal **afspejle undervisningen**. Undervisningen skal være foregået ud fra Fælles Mål og skal dække alle fagets kompetencemål.

Prøven er en **praktisk-mundtlig prøve**, der tilrettelægges, så flere elever, individuelt eller i grupper på 2-3 elever, aflægger prøve samtidigt. Eleverne arbejder ud fra et **prøveoplæg** formuleret af læreren, som består både af et teoretisk og praktisk oplæg. Prøven indeholder tre dele: **planlægningsfasen, udførelsesfasen og fremlæggelse/samtale.**

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

Prøveforløbet i madkundskab er opdelt i tre dele og foregår i følgende rækkefølge:

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

Planlægningsfasen afvikles 5 skoledage før udførelsesfasen. Eleverne trækker et prøveoplæg, som består af en opgave og eventuelle bilag. 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. Lærer og censor taler med eleverne om de faglige begreber, fremgangsmetoder, overvejelser og valg, som prøveoplægget har givet anledning til.

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

Fremlæggelse og samtale gennemføres i umiddelbar forlængelse af udførelsesfasen. Hvis prøven aflægges som gruppeprøve, gennemføres denne fremlæggelse og samtale ligeledes som gruppe. Eleverne fremlægger deres teoretiske overvejelser og kritisk reflekterede valg i forhold til deres prøveoplæg og praktiske udførelse. Der gives bedømmelse af elevernes præstationer i form af en individuel karakter.

1.2.1 Prøvegrundlag

Grundlaget for undervisningen i valgfaget madkundskab skal bygge på fagets formål, kompetenceområder, kompetencemål 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. Fødevarerbevidsthed
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.

1.2.2 Før prøven – trin for trin

Herunder er en gennemgang af, hvad man skal have styr på *inden* prøven.

Undervisningsbeskrivelse

Læreren forbereder prøven og udarbejder en undervisningsbeskrivelse, som udleveres til eleverne, inden de trækker prøveoplæg. Undervisningsbeskrivelsen danner forbindelse mellem undervisning og prøve.

Undervisningsbeskrivelsen danner også 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 indeholde oplysninger om undervisningen inden for hvert af de fire kompetenceområder:

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

I undervisningsbeskrivelsen anføres der oplysninger om organisationsform. Herunder beskrives det, hvordan undervisningen har været organiseret, og hvilke arbejdsformer der har været brugt, fx hvordan det teoretiske arbejde 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, så det er tydeligt for censor, hvordan der er arbejdet med de fire kompetenceområder i undervisningen.

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 i undervisningen. Ved at arbejde med sin årsplan som et dynamisk værktøj undervejs i valgfagsforløbet kan denne danne et godt fundament for undervisningsbeskrivelsen.

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.

Skolens leder kvalitetssikrer med sin underskrift, at indholdet i undervisningsbeskrivelsen opfylder kravene til prøven. Undervisningsbeskrivelse og prøveoplæg skal være censor i hænde senest 14 kalenderdage, inden eleverne påbegynder planlægningsfasen. En af censoropgaverne er blandt andet at sikre, at det materiale, som skal danne grundlag for prøven, er i overensstemmelse med gældende regler. Hvis censor finder grundlag for at gøre indsigelse vedrørende materialet, er det vigtigt, at dette gøres, før eleverne går i gang med planlægningsfasen.

Eksempel på uddrag fra en undervisningsbeskrivelse, der beskriver ét forløb, kan ses i [bilag 2](#). I praksis rummer alle forløb ofte flere kompetenceområder. For overskuelighedens skyld kan det angives, hvilket kompetenceområde der har været dominerende i forløbet.

Prøveoplæg

Fem skoledage før det praktiske arbejde skal udføres, trækker eleven/gruppen et prøveoplæg, som består af en opgave og evt. bilag. Et eksempel er, hvis eleven/gruppen trækker prøveoplægget en mandag, så skal udførelsesfasen afholdes den næstkommende mandag. Hvis der er lukkedage (fx helligdage) i denne periode, tæller disse dage ikke med som skoledage, og prøven vil i stedet blive afholdt den førstkommende skoledag, efter den femte skoledag er nået. Det vil sige om tirsdagen i det førnævnte eksempel, hvis der er tale om en enkelt lukkedag. Lodtrækning af prøveoplæg kan tidligst ske fem skoledage, før den mundtlige prøvetermin påbegyndes.

Prøveoplæggene udformes af faglæreren og skal være ukendte for eleven/gruppen. Prøveoplæg kan anvendes op til to gange ved prøven. Det gælder også, hvis prøven gennemføres over to eller flere dage. Den enkelte elev/gruppe skal have mindst fire forskellige prøveoplæg at vælge imellem ved trækningen. Dette gælder også for den sidste elev/gruppe.

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.

Læreren skal tilstræbe, at der på tværs af prøveoplæggene er nogenlunde samme grad af såvel bundne krav som mulighed for 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 være formuleret, så de kan benyttes af alle elever, uanset om der arbejdes individuelt eller i grupper. Eksempelvis kan prøveoplægget besvares fyldestgørende med en ret/retter lavet af såvel én elev, som med flere retter/forsøg m.m. af flere elever.

Prøveoplæg skal sammen med undervisningsbeskrivelsen være censor i hænde 14 kalenderdage, inden eleverne begynder planlægningsfasen. Censor skal også modtage oplysninger om elever, som aflægger prøve på særlige vilkår. Prøveoplæg, der stilles af eksaminator, skal være godkendt af censor.

Skolelederen er ansvarlig for, at undervisningsbeskrivelsen, prøveoplæg og andet prøvemateriale opfylder kravene til prøven.

Eksempler på prøveoplæg kan ses i [bilag 3](#). Prøveoplæggene vil typisk omhandle flere kompetenceområder.

Gruppedannelse

Eleverne kan enten vælge at gå til prøve individuelt eller i grupper bestående af 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. Dette kan med fordel være et opmærksomhedspunkt løbende i undervisningens organisering.

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 kan ses i [bilag 4](#).

1.2.3 Prøveforløbet

Planlægningsfasen

Prøveoplæggene fordeles ved lodtrækning blandt eleverne. Ved lodtrækningen er læreren til stede sammen med skolens leder eller dennes stedfortræder. Eleverne har i umiddelbar forlængelse af lodtrækningen 2 timer (120 minutter) til planlægning af det praktiske arbejde, herunder udarbejdelse af indkøbsliste og skitsering af arbejdsgange. Eleverne skal kunne sidde uforstyrret og planlægge det praktiske arbejde og have uhindret adgang til fx kogebøger/pjecer, pc, herunder internet og andre relevante materialer. Læreren sørger for, at der er papir, eventuelt fortrykte planlægningsssedler og skriveredskaber til rådighed for hver enkelt elev.

Eleven/gruppen skal planlægge det praktiske arbejde, så prøvetiden i udførelsesfasen på to timer udnyttes og overholdes.

Elevernes planlægningssseddel

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 planlægningssseddel.

Planlægningsssedlen, som afleveres til læreren, skal indeholde oplysninger om:

- hvilke retter/eksperimenter og andet praktisk arbejde, gruppen/eleven har valgt at lave.
- hvilke opskrifter eller egne noter, der tages udgangspunkt i.
- hvordan arbejdsgangen er i forhold til opgaveløsningen. Det vil sige, hvilken rækkefølge eleven/gruppen har planlagt at arbejde med alle elementerne.
- 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.

Planlægningsssedlen kan med fordel anvendes løbende i undervisningen, så denne er kendt for eleverne.

Arbejdsgangen

Den enkelte elev/gruppe planlægger og beskriver en arbejdsgang, som meget kort og i stikordsform angiver, i hvilken rækkefølge de forskellige elementer og arbejds gange skal udføres. 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. Eleverne kan undervejs 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 opskrifter ingrediensliste. I madkundskabslokalet findes sædvanligvis et mindre lager af almindelige kolonialvarer, krydderier m.m. 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.

Listen kan med fordel indeholde to kolonner med henholdsvis mængdeangivelse på det, der skal anvendes og det, der skal indkøbes. På den måde viser eleverne deres kendskab til vareindkøb, men letter samtidigt lærerens forberedelse af det samlede indkøb til prøven.

Efter planlægningsfasen

Læreren indsamler elevernes planlægningssedler, der er udarbejdet på baggrund af prøveoplægget. 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 klar 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 bedømmelsen. Ligeledes griber læreren ind og ændrer, hvis en mængdeangivelse fx er forkert i forhold til den opgave, der skal løses.

Ud over den kopi, som eleven/gruppen må tage med hjem til at forberede sig, er det desuden en god idé at udforme tre identiske mapper med kopier af hver enkelt elevs eller gruppes prøveoplæg og planlægningsseddel: én til eleven/gruppen, én til læreren og én til censor. Det anbefales, at mapperne ligger klar, når udførelsesfasen starter.

I perioden frem mod udførelsesfasen kan eleverne påbegynde forberedelsen af den mundtlige del. Det forventes ikke, at eleven/gruppen træner den praktiske udførelse frem mod prøvens afholdelse.

Eleven/gruppen må ikke modtage vejledning fra læreren i perioden fra planlægningsfasen går i gang og til prøven er slut.

Udførelsesfasen

Udførelsesfasen finder sted inden for den mundtlige prøvetermin. I løbet af udførelsesfasen

(to timer, svarende til 120 min.) skal eleven/gruppen udføre det planlagte praktiske arbejde, som er skitseret på planlægningsedlen.

Det er vigtigt, at eleven/gruppen er opmærksom på, at det planlagte arbejde, inklusiv oprydning, 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 giver anledning til.

Lærer og censor kan med fordel prøvesmage elementer, eleverne har fremstillet. Et eksempel er mindre kødstykker, som hurtigt kan blive tørre og som efterfølgende *kan* være vanskelige at vurdere. Det vil også give eleverne en oplevelse af at få vurderet deres mad, når den er, som eleverne vurderer, den skal være. Men eleverne bør samtidig gøres opmærksomme på, at lærer og censor godt kan vurdere maden senere i forløbet.

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 velbegrunnet helhedsløsning. Det er ligeledes tilladt at medbringe elementer, som *skal* bedømmes, hvis de alene medbringes af hensyn til, at de af tidsmæssige grunde ikke vil kunne fremstilles og blive spiseklar til udførelsesfasen. Det er dog en forudsætning, at eleverne viser, at de kan fremstille elementet under udførelsesfasen. Det kunne være opstart af en surdej, fremstilling af fromage mv., altså elementer, som kræver længere tid for at blive spiseklare.

Fremlæggelse og samtale

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

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.

Nedenfor er et eksempel på, hvordan gruppefremlæggelse og samtale fx kan udføres i praksis:

- Gruppen har produceret maden i den praktiske del. Undervejs i udførelsesfasen kan lærer og censor med fordel have smagt på dele af maden.
- Retterne bliver præsenteret og smagt af lærer og censor.
- Eleverne fremlægger deres begrundelser for deres valg af mad med afsæt i prøveoplægget.
- Under samtalen begrundes eleverne deres valg med udgangspunkt i oplæggets mundtlige/teoretiske del.

Eksaminator og censor spørger ind til andre relevante detaljer, som fx kostråd, bæredygtighed, alternative råvarer, teknikker, hygiejne, sæson og elevernes oplevelse af smagen.

Selve eksaminationen kan tilrettelægges forskelligt afhængigt af den lokale kontekst.

Da eleverne har gjort sig umage, må de med rimelighed kunne forvente, at de får mulighed for at præsentere maden, mens den er nogenlunde varm, men samtidig 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.

Fremlæggelse og samtale kan ikke indledes for udvalgte elever, mens andre elever fortsat er til udførelsesfasen, da lærer og censor skal være til stede under hele udførelsesfasen.

1.3 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. Det er ikke tilladt at benytte ChatGPT, WolframAlpha og andre tekstgenererende chatbot-værktøjer.

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.

Digitale hjælpemidler

Læs mere om brug af digitale hjælpemidler ved folkeskolens prøver:

<https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/proeveafholdelse/brug-af-digitale-hjaelpemidler-og-kunstig-intelligens-ved-folkeskolens-proever>

Særlige prøvevilkår

Læs mere om tilrettelæggelse af prøver på særlige vilkår i vejledningen om særlige prøvevilkår og fritagelse:

<https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proeвер/proevetilrettelæggelse/proeвер-paa-saerlige-vilkaar/vejledning-om-proeвер-paa-saerlige-vilkaar-og-fritagelser-fra-proeвер>

1.4 Bedømmelse og vurderingskriterier

1.4.1 Vurderingskriterier

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 smags erfaringer i relation til fødevarers tilberedningsformer, kryddring 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. Har eleven valgt at inddrage gastrofysiske eksperimenter, aspekter omkring fødevareproduktion som en del af den kritiske begrundelse vil det også indgå i vurderingen.

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 elevens 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, madspild, madforbrug, og hvilken betydning de valgte råvarer har for miljøet. 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 hygiejniske principper.

I kriteriet omhandlende *at kunne sætte smagserfaringer i relation til fødevarers tilberedningsformer, kryddring og servering* vurderes der på elevens forståelse for den enkelte råvare 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. Elevens italesættelse af grundsmage og aromaer indgår ligeledes.

I alle kriterier vurderes der på elevens anvendelse af fagbegreber, og på at de anvendes hensigtsmæssigt. Ligeledes vurderes der på elevens 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.

1.4.2 Bedømmelse

Bedømmelsen skal 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.

Se vejledende karakterbeskrivelser i [bilag 5](#), et vurderingsskema i [bilag 6](#) samt et notatskema i [bilag 7](#).

Samlet vurdering og absolut karaktergivning

Karakterfastsættelsen sker på baggrund af en samlet vurdering af, i hvilken grad præstationen opfylder de mål, som skal bedømmes efter reglerne for uddannelsen. Bedømmelse af præstationer og standpunkter skal ske på grundlag af de faglige mål, der er opstillet for det pågældende fag (absolut karaktergivning).

Præstationen og standpunktet skal bedømmes ud fra såvel fagets eller forløbets formål som undervisningens beskrevne indhold. Der må ikke tilstræbes nogen bestemt fordeling af karaktererne (relativ karaktergivning) (jf. §§ 12-13 i karakterskalabekendtgørelsen).

Bedømmelse ved mundtlige prøver

Under voteringen ved mundtlige og praktiske prøver må kun censor og eksaminator være til stede. Skolens leder kan tillade, at ikke-erfarne eksaminatorer kan overvære en votering.

Karakteren fastsættes efter drøftelse mellem eksaminator og censor.

Ved uenighed

Hvis censor og eksaminator ikke er enige om en fælles bedømmelse, giver de hver en karakter. Karakteren for prøven er gennemsnittet af disse karakterer afrundet til nærmeste karakter i karakterskalaen.

Hvis gennemsnittet ligger midt imellem to karakterer, er den endelige karakter den nærmeste højere karakter, hvis censor har givet den højeste karakter. Hvis censor har givet den laveste karakter, er den endelige karakter den nærmeste lavere karakter (jf. § 14 i karakterskalabekendtgørelsen).

1.4.3 Censors rolle

Censor skal senest 14 kalenderdage, inden eleverne påbegynder planlægningsfasen, modtage følgende materiale fra læreren; prøveoplæggene, undervisningsbeskrivelse samt praktiske oplysninger vedrørende prøveafholdelsen, inkl. dato og tid for prøverne samt kontaktoplysninger på læreren.

Forud for prøven kan censor med fordel tage kontakt til læreren for en drøftelse af prøvens gennemførelse og afklaring af eventuelle spørgsmål. På den måde afklares eventuelle tvivlsspørgsmål inden prøvens start. 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 kompetenceområderne og færdigheds- og vidensområderne 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 og øvrige krav i reglerne om faget
- 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 taler censor også med eleverne om de faglige begreber, fremgangsmetoder, overvejelser og valg, som prøveoplægget har givet anledning til. Både censor og eksaminator skal gøre notater om præstationen og karakterfastsættelsen til brug

for skolens leders behandling af eventuelle klagesager. Notaterne skal opbevares i tre måneder efter bedømmelsen er afsluttet, eller en eventuel klagesag er afgjort. Nærmere information om censur kan findes i Styrelsen for Undervisning og Kvalitets censorvejledning.

Bilag 1 Regler for prøven

11. Madkundskab

11.1. Prøven er praktisk/mundtlig.

11.2. Der udfærdiges en undervisningsbeskrivelse, der omfatter oplysninger om undervisningen inden for fagets kompetenceområder. Desuden anføres oplysninger om organisationsform og oplysninger om praktiske forhold vedrørende prøveafholdelsen.

11.3. Eleverne kan enten vælge at gå til prøve individuelt eller i grupper bestående af 2-3 elever. Eleven/ gruppen har 2 timer (120 minutter) til den praktiske udførelse, og den efterfølgende samtale varer 10 minutter pr. elev inkl. karakterfastsættelse.

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

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

11.6. Eleven eller gruppen trækker en opgave fem skoledage, før det praktiske arbejde skal udføres. Lodtrækning af opgaven kan tidligst ske fem skoledage før den mundtlige prøvetermin påbegyndes. Der gives 2 timer (120 minutter) til planlægning af det praktiske arbejde, herunder udarbejdelse af indkøbsliste og skitsering af arbejdsgange. Herefter foretager læreren indkøbene.

11.7. 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.

11.8. 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.

11.9. Censor er til stede ved udførelsen af den praktiske opgave. Mens eleverne arbejder, taler lærer og censor med grupperne/den enkelte elev om de faglige begreber, fremgangsmetoder, overvejelser og valg, som prøveoplægget har givet anledning til. Der afsluttes med en fremlæggelse og uddybende samtale. Samtalen om opgavens løsning varer ca. 10 minutter pr. elev inkl. karakterfastsættelse.

11.10. 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, smag, fødevarerproduktion og bæredygtighed,
- at planlægge og tilberede varieret, indbydende og velsmagende mad. Dette inkluderer refleksion over miljø, ressourcer og bæredygtighed,

- at forståelse for værdier bundet til madkulturer samt for konsekvenserne af madforbrug og madspild,
- at håndtere hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af fødevarer og
- at sætte smags erfaringer i relation til fødevarers tilberedningsformer, krydring og servering.

11.11. Eleverne bedømmes individuelt. Der gives én karakter til hver elev.

Kilde: Bilag 1 til prøvebekendtgørelsen.

Bilag 2 Eksempel på uddrag fra 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	Fødevarerbevidsthed
Kompetencemål	Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse.
Mål for undervisningen	<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan redegøre for forskellige processer i en fødevarers varekæde. • Eleven kan forklare, hvilke problemer (i forhold til bæredygtighed og socialt ansvar) der er forbundet med produktionen af dåsetomater. • Eleven kan forklare, hvordan bæredygtighed også handler om globale sociale og økonomiske forhold og ikke alene handler om miljø.
Forløbsbeskrivelse	<p>Teoretiske læreroplæg med efterfølgende elevrefleksion og klassesamtale.</p> <p>I undervisningsforløbet indgår følgende undervisningsaktiviteter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduktion til globale varekæder. • Bæredygtighedens tre elementer. • Krænkelser af menneske- og arbejdstagerrettigheder. • Basale certificeringer. • Fremstilling af fælles mindmap om bæredygtighedsbegrebet. • Elevopgaver med artikler og tekster fra Elevmaterialet fra interaktivt læringsunivers på www.danwatch.dk/undervisning. • Tilberedning af retter med dåsetomater. • Klassesamtale om bæredygtighed og social ansvarlighed i madproduktion. Dette sker med udgangspunkt i artikler og tekster fra Elevmaterialet, der hører med forløbet. <p>Arbejdsformen veksler mellem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klassesamtale, diskussion og brainstorm • Hjemmeopgave • Gruppearbejde i køkkenet
Evaluering	Opsamling under samtalerne i klassen. Samtale om smag og tilsmagning af maden, der er lavet.
Tekster/links	

Lærers underskrift	Skolelederens underskrift

Bilag 3 Eksempler på prøveoplæg

Nedenstående er eksempler på fem prøveoplæg. Vær opmærksom på, at prøveoplæggene udarbejdes på baggrund af undervisningsbeskrivelsen, og at eksemplerne derfor sandsynligvis ikke er egnede specifikt til den prøve, du som lærer skal planlægge.

Eksemplerne er bygget op over samme skabelon, men er indholdsmæssigt meget forskellige.

Hvert prøveoplæg kan fx indledes med følgende tekst:

Du har to timer til at planlægge opgaven. Din planlægnings seddel skal bestå af følgende indhold:

1. En oversigt over, hvilke elementer du vil lave – i overskrifter.
2. Lave en indkøbsseddel
3. Lave én lang liste med rækkefølgen, du vil lave alle dine ting i til udførelsesfasen.

Du skal huske at skrive navn på alle papirer!

Eksempel 1

Dine forældre har fået en masse æg fra naboen, som har høns i haven. De ved ikke helt, hvor mange forskellige retter, man egentlig kan bruge æg til, så de har bedt dig om at lave noget forskelligt mad med æggene.

Den praktiske del af prøven:

- Du skal fremstille mindst to elementer, hvor æg er afgørende for konsistensen i elementerne. Elementerne skal være fra både i det søde og det salte køkken.
- Du skal vise æg som hævemiddel i en varmeprocess (fx en soufflé).
- Du skal vise ægs evne til at emulgere og/eller legere.
- Du kan inddrage grøntsager og frugt, der er i sæson.

Den mundtlige, teoretiske del af prøven:

- Du skal redegøre for æggets funktion i de elementer, du har valgt at lave. Du må gerne have lavet modeltegninger af processerne og forklare ud fra dem.
- Du skal forklare, hvilke overvejelser man kan gøre, når man vælger en bestemt type af æg i forhold til dyrevelfærd og etik.
- Du kan forklare ægs klimavenlighed i forhold til tre andre råvarer, du har valgt at bruge.

Eksempel 2

Din onkel har været ude at fiske, og han har foræret dine forældre en pose med fladfisk og blåmuslinger. De ved ikke, hvad de skal stille op med fiskene og blåmuslingerne, så de har bedt dig om at lave mad af dem.

Du ved, at fisk og skaldyr kan være godt at spise, når vi gerne vil tænke på *miljømæssig* bæredygtighed, men du ved også, at visse fangstmetoder kan være belastende for miljøet.

Den praktiske del af prøven:

- Du skal fremstille to forskellige retter med den samme type fisk. Her skal du anvende forskellige varmebehandlingsmetoder.
- Du skal inddrage mindst to slags grøntsager i hver ret. Det må gerne være de samme i de to retter.
- Du kan vælge at anvende en type af dej til en af dine retter.
- Du kan også vælge at bage en kage eller lave en dessert.

Den mundtlige, teoretiske del af prøven:

- Du skal redegøre for, hvorfor du har valgt netop de tilberedningsmetoder, du har.
- Du skal kort vise hvad bæredygtighed dækker over. Du må gerne bruge en model til det.
- Du skal forklare om grundsmagene i dine to retter.
- Du kan komme med eksempler på, hvilke overvejelser vi særligt bør gøre os, når vi vil vælge bæredygtige fisk og skaldyr.

Eksempel 3

Hvis vi skal stoppe madspild, skal vi være gode til at bruge rester. Det kan være dem i køleskabet eller dem, der ikke er *helt* friske i supermarkedet.

For at kunne anvende rester må vi have kendskab til, hvilke egenskaber fødevarerne har. Altså hvordan de 'opfører' sig, når vi arbejder med dem i køkkenet. Vi skal også vide, hvordan vi sammensætter smage, så det hele ender med at smage godt.

Den praktiske del af prøven:

- Du skal partere en hel kylling og vise, hvordan du kan behandle udskæringerne på forskellige måder og få flere retter ud af kyllingen.
- Du skal demonstrere, hvordan æg kan bruges til at skabe retter ud af 'kedelige' grøntsager fra køleskabet.
- Du kan lave en sød ting som en dessert eller en kage. Her skal du anvende 'kedelig' frugt samt æg, som er ved at nærme sig 'bedst før'-datoen.

Den mundtlige, teoretiske del af prøven:

- Du skal, primært ud fra smag, redegøre for, hvorfor du har valgt at sammensætte dine retter, som du har.
- Du skal redegøre for minimum to af dine varmebehandlingsmetoder, du har valgt til din kylling. Herunder om det er tørre eller våde metoder.
- Du skal redegøre for de vigtigste faktorer, der har betydning for en fødevarers klimavenlighed.

Eksempel 4

Dansk madkultur har ændret sig gennem tiden. Engang spiste de fleste danskere overvejende det, der blev dyrket eller levede i nærheden. Siden kom der fremmede krydderier og nye fødevarer ind i køkkenerne. Mad fra andre landes kultur er også blevet en almindelig del af den mad, vi spiser i dag.

Tidligere spiste vi mange bælgfrugter i Danmark, men de sidste mange år har bælgfrugterne fyldt meget lidt. Fødevarestyrelsen anbefaler, at vi spiser mange flere bælgfrugter, end vi gør i dag.

Du skal vise din viden om bælgfrugter. Du bestemmer selv, hvilken form bælgfrugterne har, fx hele, mos eller mel.

Du kan vælge at tage udgangspunkt i:

- andre landes brug af bælgfrugter
- bælgfrugter fra det gamle danske køkken
- bælgfrugten som proteinkilde til nye varianter af gamle retter, *eller*
- du kan arbejde med et mix af to eller alle tre ovenstående punkter.

Den praktiske del af prøven:

- Du skal tilberede minimum to elementer, hvori bælgfrugter indgår.
- Du skal lave et element bestående af en type af dej, vi har arbejdet med i undervisningen.
- Du kan vælge at lave en dessert eller en kage, hvor du anvender bælgfrugt.
- Du skal bruge mindst ét æg i din mad. Hvordan du bruger ægget, bestemmer du selv.

Den mundtlige, teoretiske del af prøven:

- Du skal redegøre for, hvad bælgfrugter er og forklare, hvorfor Fødevarestyrelsen anbefaler, at vi spiser mange flere bælgfrugter.
- Du skal forklare, hvordan bælgfrugter bliver brugt i andre madkulturer, fx i et mellemøstligt køkken.
- Du skal forklare ægs forskellige egenskaber, herunder hvilken egenskab du gør brug af i dit element.
- Du kan kommentere på din holdning til sangen 'Hvad fuck er en bælgfrugt' fra Fødevarestyrelsens kampagne.

Eksempel 5

Mange forbinder søde sager med noget usundt, men det behøver ikke være sådan. Hvis vi tænker i det *brede positive sundhedsbegreb* og samtidig ved, hvad den mad, vi laver, består af, kan vi sagtens spise kager og desserter en gang imellem.

Den praktiske del af prøven:

- Du skal fremstille mindst én kage eller dessert. Du skal bruge smør, sukker og æg.
- Du skal vise to ud af disse fire bagemetoder: mørdej, pisket dej, mager gærdej og afbagt dej.
- Fra det salte køkken skal du vise en ret, som bidrager med fibre og komplekse kulhydrater.
- Du kan inddrage grøntsager og frugt, der er i sæson. Det handler om bæredygtighed og smag.

Den mundtlige, teoretiske del af prøven:

- Du skal begrunde valget af de retter, du har valgt at fremstille med udgangspunkt i sundhed og æstetik.
- Du skal kort redegøre for næringsværdien i de retter, du har fremstillet og sammenligne dem med en pose slik (typen vælger du selv).
- Du kan komme med en begrundet kritik af den sundhedskommunikation, der er karakteristisk i vores samfund.

Bilag 4 Eksempel på tidsplan

Elever/ grupper	Planlægningsfasen	Udførelses- fasen	Fremlæggelse/ samtale samt votering	Prøveoplæg/tema
Charlotte	7/6 Kl. 9.00-11.00	14/6 Kl. 9.00-11.00	14/6 Kl. 11.10-11.20	Det sunde måltid med fokus på årstidens grøntsager
Emil Søren Abdul	7/6 Kl. 9.00-11.00	14/6 Kl. 9.00-11.00	14/6 Kl. 11.25-11.55	Måltider fra andre kulturer
Marianne Maria Sofie	7/6 Kl. 9.00-11.00	14/6 Kl. 9.00-11.00	14/6 Kl. 12.00-12.30	Ægs madfunktionelle egenskaber

Bilag 5 Vejledende karakterbeskrivelser

Karakter	Betegnelse	Vejledende beskrivelse
12	Fremragende	<ul style="list-style-type: none"> • 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 begrundes 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	Fortrinlig	<ul style="list-style-type: none"> • 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 videreforarbejdning 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 begrundes 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.

Karakter	Betegnelse	Vejledende beskrivelse
7	God	<ul style="list-style-type: none"> • 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 begrundede 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	Jævn	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Karakter	Betegnelse	Vejledende beskrivelse
02	Tilstrækkelig	<ul style="list-style-type: none"> 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	Utilstrækkelig	<ul style="list-style-type: none"> 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	Uacceptabel	<ul style="list-style-type: none"> 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 endelige produkt Eleven har meget lidt eller ingen kendskab til måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår

Bilag 6 Vejledende vurderingsskema

Skole:	Dato:	Endelig karakter:						
Elev og klasse:								
Prøveoplæg:		12	10	7	4	02	00	-3
Vurderingskriterier og underliggende eksempler på hjælpespørgsmål til oversættelse af vurderingskriterierne:								
<i>"I hvilken grad under hensyntagen til det lodtrukne prøveoplæg formår eleven/eleverne..."</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, fødevarerproduktion og bæredygtighed								
<ul style="list-style-type: none"> - har eleven i planlægningsfasen planlagt det praktiske arbejde, så det viser overblik og evne til at strukturere tiden? - udfører eleven det praktiske arbejde, så det viser overblik og evne til at strukturere tiden? - anvender eleven ud fra såvel sværhedsgrad som gennemførelse forskellige teknikker og metoder? - begrundet eleven sine madvalg med hensyn til sundhed og bæredygtighed? - kan eleven anvende korrekte og relevante fagbegreber? - besvarer eleven problemstillingen, der er beskrevet i prøveoplægget? 	Noter:							
at 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								
<ul style="list-style-type: none"> - udviser eleven praktiske færdigheder, herunder håndværksmæssig sikkerhed? - anvender eleverne sikkert forskellige teknikker og metoder, som gennemføres i passende sværhedsgrad? - kan eleven reflektere over sine madvalgs betydning for ressourcer og miljø? 	Noter:							
at forståelse for værdier bundet til madkulturer samt for konsekvenserne af madforbrug og madspild								
<ul style="list-style-type: none"> - kan eleven knytte madvalget til madkultur? - kan eleven udvise forståelse for madvalgenes betydning for madforbrug? 	Noter:							
at håndtere hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af fødevarer og								
<ul style="list-style-type: none"> - kan eleven arbejde hygiejnisk forsvarligt? 	Noter:							
at sætte smagserfaringer i relation til fødevarers tilberedningsformer, krydring og servering								
<ul style="list-style-type: none"> - kan eleven med fagbegreber forklare og anvende grundsmage og aromaer? - er elevens mad velsmagende? 	Noter:							

Bilag 7 Vejledende notatskema

Navn:	Prøveoplæg:
Dato:	

	Elev 1:	Elev 2:	Elev 3:
Tidsdisponering og overblik			
Faglig indsigt/ teoretiske overvejelser indenfor <ul style="list-style-type: none"> • Sundhed • Fødevare- produktion • Bæredygtighed • Miljø/ressourcer • Madkultur 			
Teknikker, metoder og sikkerhed i håndværket			
Sværhedsgrad og gennemførelse			
Smag og smagsgivere, herunder viden og anvendelse i det praktiske arbejde			
Hygiejne			
Begrundelse for valg og opgaven er løst			

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

Redaktion:

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, Børne- og Undervisningsministeriet

Grafisk tilrettelæggelse og layout:

Børne- og Undervisningsministeriet

ISBN: 87-603-3314-6 (web udgave), 5. udgave

Marts 2026

Publikationen kan ikke bestilles, men den kan hentes på Børne- og Undervisningsministeriet hjemmeside

Udgivet af:

Børne- og Undervisningsministeriet, 2026

