



**BØRNE- OG  
UNDERVISNINGSMINISTERIET**  
STYRELSEN FOR  
UNDERVISNING OG KVALITET



# Vejledning til folkeskolens prøve i valgfaget madkund- skab (frivillig prøve i 8./9. klasse)

---

*Senest opdateret i oktober 2022*

Vejledning til folkeskolens prøve i valgfaget madkundskab (frivillig prøve i 8./9. klasse)

Senest opdateret i oktober 2022

2022

ISBN nr. 87-603-3316-2 (web udgave), 2. udgave

Design: Center for Kommunikation og Presse

Denne publikation kan ikke bestilles.

Der henvises til webudgaven.

Publikationen kan hentes på:

[www.uvm.dk](http://www.uvm.dk)

Børne- og Undervisningsministeriet

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet

Frederiksholms Kanal 26

1220 København K

# Indhold

---

Indledning.....	4
<b>1</b> Praktisk/mundtlig prøve.....	6
1.1 Oversigt over prøveforløbet.....	6
1.2 Prøveform og prøvens forløb.....	6
1.2.1 Prøvegrundlag.....	7
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.....	13
1.4.3 Censors rolle.....	14
Bilag 1 Regler for prøven.....	16
Bilag 2 Eksempel på uddrag fra en undervisningsbeskrivelse.....	17
Bilag 3 Eksempler på prøveoplæg.....	19
Bilag 4 Eksempel på tidsplan.....	21
Bilag 5 Vejledende karakterbeskrivelser.....	22
Bilag 6 Vurderingsskema.....	25

# 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.

## Revidering af alle prøvevejledninger (efteråret 2021)

Prøvevejledningerne blev i efteråret 2021 revideret med det formål at gøre dem mere kortfattede, præcise og overskuelige. Vejledningerne er opbygget efter samme skabelon på tværs af fagene. Der er tilføjet grafiske oversigter over forløbet frem mod prøven/prøverne og prøvedagens forløb, som kan ses i første afsnit for hver prøveform.

## Ændringer i denne vejledning (oktober 2022)

Der er lavet få justeringer og præciseringer i denne prøvevejledning i oktober 2022. Nedenfor er ændringerne oplistet:

- Afsnit 1.1: I figur 1 er det præciseret, at prøveoplæg skal være godkendt af censor 14 kalenderdage, inden eleverne påbegynder planlægningsfasen. Derudover er det præciseret, at elevernes præsenteres for undervisningsbeskrivelsen, inden planlægningsfasen indledes.
- Afsnit 1.1: I figur 2 er det præciseret, hvornår prøveforløbet begynder, og at det er eleven/gruppen, der fremlægger.
- Afsnit 1.2.2: "Planlægningsopgaverne" erstattes med det teoretiske arbejde. Derudover præcisering af, at undervisningsbeskrivelse og prøveoplæg skal være censor i hænde 14 kalenderdage, før planlægningsfasen begynder. Derudover tilføjelse af censors opgave med at kontrollere, at materialet til prøven er i overensstemmelse med gældende regler.
- Afsnit 1.2.3: Afsnittets overskrift er ændret til "Prøveforløbet". Derudover justering af beskrivelse af indholdet i planlægningssedlen – herunder om opskrifter og egne noter. Desuden justering af, hvilke almindelige ingredienser der bør være i madkundskabslokalet.
- Afsnit 1.4.3: Præcisering af, at undervisningsbeskrivelse og prøveoplæg skal være censor i hænde 14 kalenderdage, før eleverne påbegynder planlægningsfasen.

## 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/information-til-censorer/generel-information-til-censorerne>

### Vejledning om særlige prøvevilkår og fritagelse

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

### Information til elever

"Når du skal til prøve":

<https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-proever/proevetilrettelaeggelse/information-til-elever>

### 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>

### FPnyt – Nyhedsbrev fra Styrelsen for Undervisning og Kvalitet

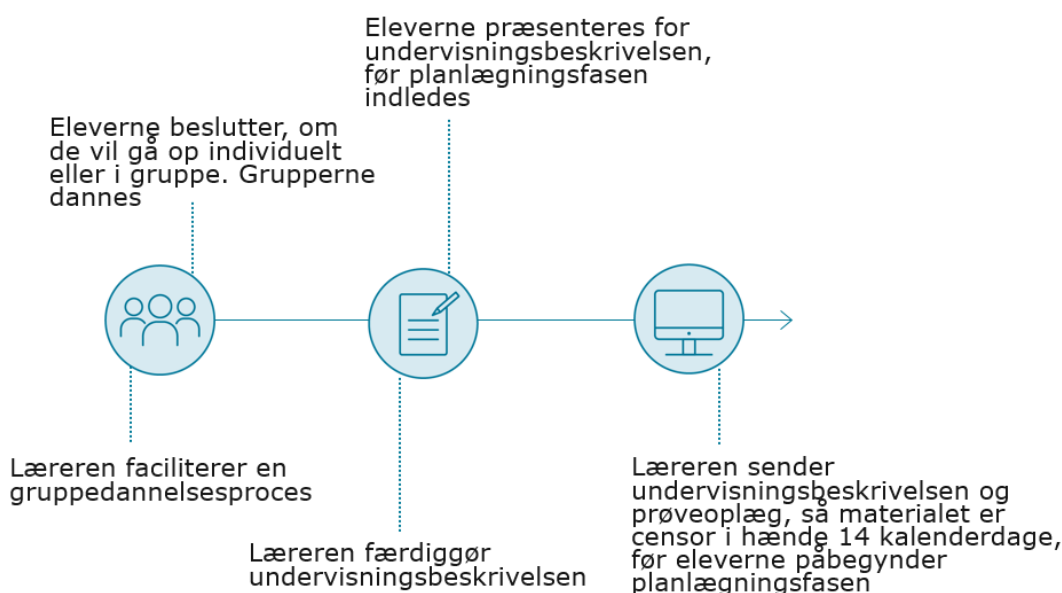
Skoler og lærere kan tilmelde sig nyhedsbrevet om Folkeskolens Prøver (FPnyt), som udsendes hver måned samt efter behov:

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

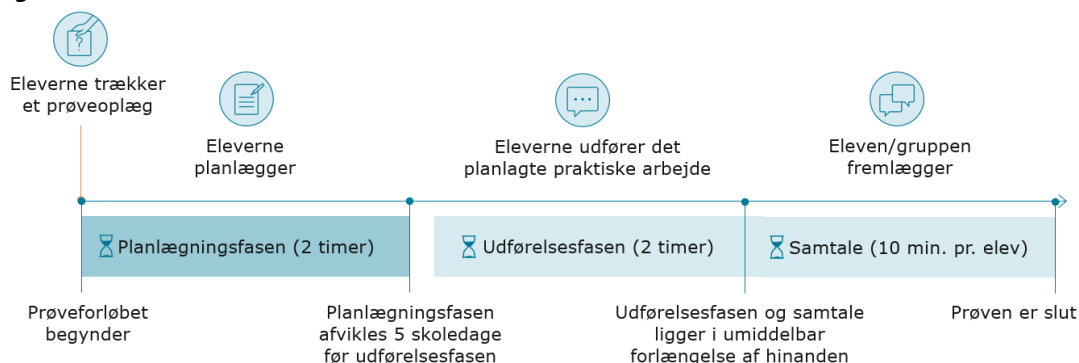
# 1 Praktisk/mundtlig prøve

## 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 med underliggende færdigheds- og vidensområder.

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 / 8. og/eller 9. 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) (individuel/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) (individuel/grupper)

Udførelsesfasen er på 2 timer, hvor censor og lærer er til stede, og hvor eleverne udfører det praktiske arbejde. Censor og lærer kan spørge ind undervejs.

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

Denne del foregår i grupper eller individuelt og i umiddelbar forlængelse af udførelsesfasen. 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. Censor er både tilstede under udførelsesfasen, og ved den efterfølgende fremlæggelse og samtale.

## 1.2.1 Prøvegrundlag

Grundlaget for undervisningen i valgfaget madkundskab skal bygge på fagets formål, kompetenceområder, kompetencemål, færdigheds- og vidensområder 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. Fødevarebevidsthed
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 og forløb 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 tilkæde give graden af elevindflydelse på valg af indhold, tema/emne samt arbejds- og undervisningsformer. Undervisningsbeskrivelsen skal for censor være overskuelig og nem at læse i forhold til, hvordan der er arbejdet med de fire kompetenceområder.

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 efter hvert afsluttet undervisningsforløb. 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 undervisningen inden for det ene af de fire kompetenceområder, kan ses i [bilag 2](#).

### **Prøveoplæg**

Fem skoledage før det praktiske arbejde skal udføres, trækker eleven/gruppen et prøveoplæg, som består af en opgave og evt. bilag. 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 prøveoplæg at vælge mellem 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 / 8. og/eller 9. 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 de enkelte prøveoplæg indeholder 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](#).

### **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 kogeboøger/pjecer, pc, herunder internet og andre relevante materialer. Læreren sørger for, at der er papir, eventuelt fortrykte planlægningssedler og skriverejskaber til rådighed for hver enkelt elev.

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

#### Elevernes planlægningsseddel

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 planlægningsseddel.

Planlægningssedlen, 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, så læreren eller eleverne eventuelt kan tage en kopi, der kan bruges i udførelsesfasen.
- hvordan arbejdsgangen er i forhold til opgaveløsningen
- 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.

Planlægningssedlen 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 retter/arbejdet 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: en 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 planlægningssedlen.

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. 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 velbegrundet helhedsløsning.

### **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.
- De har dækket bord, hvor både elever, censor og eksaminator har fået en plads.
- Retterne bliver præsenteret og prøvesmagt af lærer og censor.
- Eleverne begrundet deres valg af opskrift/råvarer/tilberedning/sammensætning/ smag/anretning etc.

Eksaminator og censor spørger ind til andre relevante detaljer, som fx kostråd, vitaminer og mineraler, bæredygtighed, alternative råvarer, teknikker, hygiejne, sæson etc.

Selve eksaminationen kan tilrettelægges forskelligt afhængigt af den lokale kontekst. Fx kan prøven tilrettelægges sådan, at gruppernes eksamination færdiggøres helt én for én efter hinanden. Her begynder lærer og censor således med at prøvesmage og eksaminere den første gruppe. Når gruppen er færdigeksamineret, og der er givet individuelle karakterer, går lærer og censor videre til den næste gruppe og prøvesmager maden. Herefter eksamineres denne gruppes elever. Gør man det på denne måde, vil lærer og censor have elevernes produkter i frisk erindring, som oplæg til samtalen. En anden måde at tilrettelægge eksaminationen på kan fx være, at lærer/censor indledningsvist prøvesmager alle gruppernes mad på skift. Undervejs gør lærer/censor notater om maden. Efter at have prøvesmagt alle grupperes mad, begynder lærer/censor på eksaminationen med grupperne én efter én.

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. Dog bør de 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.

## 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.

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.

### Generelt om internetadgang under prøverne

Medmindre andet fremgår af prøvebekendtgørelsens bilag 1 og 2, må internettet ikke anvendes til at søge efter ny viden eller søge efter, tilgå eller anvende hjælpemidler under prøven. Hjælpemidler skal i den forbindelse forstås bredt, dvs. både informationer, noter, værktøjer m.v.

Fagspecifikke tilladte hjælpemidler, som har været anvendt i den daglige undervisning, må kun tilgås via internettet, hvis de ikke kan medbringes eller opbevares lokalt. Skolens leder skal tage stilling til, om fagspecifikke hjælpemidler, fx programmer, digitale værktøjer og/eller digitale undervisningsmaterialer, som eleven må benytte ved prøven, kan tilgås lokalt (fx på elevens computer, usb-stik, elevens eller skolens drev/lukkede netværk) eller medbringes i papirform, inden der gives tilladelse til at tilgå hjælpemidler via internettet.

### Særlige prøvevilkår

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

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

## 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, fødevarereproduktion 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 smagserfaringer 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 fødevarereproduktion 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 de 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.

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](#) samt et vurderingsskema i [bilag 6](#).

## 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 kan censor også stille uddybende spørgsmål til eleverne. 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

## 22. Madkundskab

22.1. Prøven er praktisk/mundtlig.

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

22.3. 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.

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

22.5. Prøveoplægget tager udgangspunkt i Fælles Mål, som har været genstand for undervisning i faget på skolen på henholdsvis 7. og/eller 8. klassetrin / 8. og/eller 9. 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.

22.6. Eleven/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.

22.7. 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.

22.8. 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.

22.9. 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.

22.10. 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, kryddring og servering.

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

*Kilde: Bilag 1 til prøvebekendtgørelsen.*



# Bilag 2 Eksempel på uddrag fra en undervisningsbeskrivelse

Nedenfor ses et eksempel på uddrag fra en undervisningsbeskrivelse, der beskriver undervisningen inden for det ene af de fire kompetenceområder. Undervisningsbeskrivelsen skal indeholde oplysninger om undervisningen inden for hvert af de fire kompetenceområder.

<b>Undervisningsbeskrivelse for valgfaget madkundskab</b>	
<b>Skole</b> (navn på skole)	Andersen Skole
<b>Klasse</b> (navn på klasse)	8.A
<b>Lærer</b> (navn på lærer)	Anders Andersen
<b>Forløb</b> (en overskrift på forløbet)	Tomaternes lange vej til din pizza
<b>Kompetenceområder</b>	Fødevarerbevidsthed
<b>Kompetencemål</b>	Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse.
<b>Mål for undervisningen</b>	Eleven kan redegøre for forskellige processer i en fødevarers 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 uddybende forklare, hvordan bæredygtighed også handler om globale sociale og økonomiske forhold og ikke alene handler om miljø.
<b>Forløbsbeskrivelser</b>	<p>I undervisningsforløbet indgår følgende undervisningsaktiviteter:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Teoretiske læreroplæg: Introduktion til globale varekæder, bæredygtighed og social ansvarlighed i madproduktion, krænkelse af menneske- og arbejdstagerrettigheder i fødevarerproduktionen samt basale certificeringer.</li><li>• Fremstilling af fælles mindmap om bæredygtighedsbegrebet.</li><li>• Hjemmeopgave: Indkøb og analyse af produkter og aflæsning af fødevarermærkninger.</li><li>• Gruppearbejde, research af elevernes eget globale forbrug og udarbejdelse af planche til elevernes fagmappe (evt. digitalt). Dette sker på baggrund af artikler og tekster fra Elevmaterialet samt det interaktive læringsunivers på <a href="http://www.danwatch.dk/undervisning">www.danwatch.dk/undervisning</a>.</li><li>• Tilberedning af retter med dåsetomater samt indtagelse heraf.</li><li>• Analyse af, hvad bæredygtighed og social ansvarlighed i madproduktion betyder for eleverne som forbrugere. Analysen baseres på en fælles diskussion, hvor eleverne selv formulerer, hvad bæredygtighed og social ansvarlighed i madproduktion betyder for dem. Dette sker med udgangspunkt i artikler og tekster fra Elevmaterialet, der hører med forløbet. Arbejdsformen veksler mellem:<ul style="list-style-type: none"><li>• Klasesamtale, diskussion og brainstorm</li><li>• Individuel opgaveløsning og hjemmeopgave</li><li>• Gruppearbejde i køkkenet og analyse af verden uden for skolen</li><li>• Læreren teoretiske oplæg skal indeholde elementer af fælles diskussion, hvor der gives plads til elevernes refleksion, som samtidig medfører, at eleverne selv analyserer sig frem til pointerne</li></ul></li></ul> <p>Ved de individuelle opgaver og under gruppearbejdet i køkkenet fungerer læreren som vejleder.</p> <p>Formålet med forløbet er, at eleverne gennem refleksion tager stilling til, og får forståelse for, begreberne bæredygtighed og social ansvarlighed. Derfor er det vigtigt, at eleverne perspektiverer forløbet i forhold til eget madforbrug.</p>

Undervisningsbeskrivelse (fortsat)	
<b>Evaluering</b>	
<b>Tekster/links</b>	
<b>Lærers underskrift</b>	<b>Skolelederens underskrift</b>

# Bilag 3 Eksempler på prøveoplæg

Hvert prøveoplæg kan indledes med følgende tekst:

*Du/I har to timer til at planlægge opgaven, finde opskrifter til emnet, skrive indkøbsseddel samt lave en plan over arbejdsgangen for cirka to timers udførelsesfase. Skriv dine/jeres valgte retter, indkøbsliste og arbejdsplan på de vedhæftede sider og skriv navn på, før de afleveres.*

## **Eksempel 1**

### **Mad og sundhed**

Den praktiske del af prøven:

- Du skal tilberede et sundt måltid med fokus på mange 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 på, at ressourcer også har betydning for sundhed.

Den mundtligt teoretiske del af prøven:

- Du skal redegøre for, hvorfor du har valgt netop disse grøntsager ud fra sundhed, smag, nydelse, bæredygtighed og madkultur.
- Du skal forklare, hvorfor du har valgt at tilberede grøntsagerne netop på denne måde.

## **Eksempel 2**

### **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 vælger 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 mere eller mindre forarbejdet (du kan inddrage eksempler) ud fra det brede kvalitetsbegreb.

## **Eksempel 3**

### **Madlavning**

Den praktiske del af prøven:

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

#### **Eksempel 4**

##### **Måltider og madkulturer**

Den praktiske del af prøven:

- Du skal tilberede elementer fra en udvalgt madkultur.
- Du skal kun vælge én kultur og bruge dens sædvanlige 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, som fx klima, historie, religion, tradition, handel, påvirkninger eller andre relevante emner.

## Bilag 4 Eksempel på tidsplan

<b>Elever/grupper</b>	<b>Planlægningsfasen</b>	<b>Udførelsesfasen</b>	<b>Fremlæg-gelse/samtale samt votering</b>	<b>Prøveoplæg/tema</b>
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	Æggs madfunktionelle egenskaber

# Bilag 5 Vejledende karakterbeskrivelser

Formålet med prøven er at dokumentere, i hvilken grad eleven opfylder de krav, der er fastsat for faget. Der prøves i elevernes kompetencer i henhold til Fælles Mål. Nedenfor ses vejledende karakterbeskrivelser for prøven i madkundskab:

Karakter	Betegnelse	Vejledende beskrivelse
12	Den fremragende præstation	<b>Præstationen er fremragende, når:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eleven disponerer sin tid meget selvstændigt igennem processen, fra idé til fremstilling af færdigt produkt.</li><li>• 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.</li><li>• Elevens arbejde er præget af sikkerhed og overskud i arbejdsgangen, i behandlingen af råvarerne og i den videre forarbejdning i processen.</li><li>• Eleven overholder eksemplarisk principperne for god køkken- og personlig hygiejne undervejs.</li><li>• I processen indgår forskellige teknikker og metoder, som passer fremragende til valget af råvarer.</li><li>• Det færdige produkt fremstår meget overbevisende og i tråd med den stillede opgave og med ingen eller få væsentlige mangler.</li><li>• Maden er meget indbydende anrettet og meget velsmagende</li><li>• I den efterfølgende samtale begrundede eleven meget reflekteret de trufne valg både i planlægningsfasen og i det praktiske arbejde.</li><li>• Eleven viser et fremragende kendskab til måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår.</li></ul>
10	Den fortrinlige præstation	<b>Præstationen er fortrinlig, når:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Eleven disponerer sin tid selvstændigt igennem processen, fra idé til fremstilling af færdigt produkt.</li><li>• 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.</li><li>• Eleven viser et sikkert kendskab til arbejdsgangen i behandlingen af råvarerne og i den videreforarbejdning i processen.</li><li>• Eleven overholder principperne for god køkken- og personlig hygiejne undervejs.</li><li>• I processen indgår forskellige teknikker og metoder, som passer godt til valget af råvarer.</li><li>• Det færdige produkt fremstår overbevisende og i tråd med den stillede opgave og med ingen eller få væsentlige mangler.</li><li>• Maden er indbydende anrettet og velsmagende.</li><li>• I den efterfølgende samtale begrundede eleven reflekteret de trufne valg både i planlægningsfasen og i det praktiske arbejde.</li><li>• Eleven viser et godt kendskab til måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår.</li></ul>

Karakter	Betegnelse	Vejledende beskrivelse
7	Den gode præstation	<p><b>Præstationen er god, når:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven disponerer delvis sin tid selvstændigt igennem processen, fra idé til fremstilling af færdigt produkt.</li> <li>• 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.</li> <li>• Eleven viser et godt kendskab til arbejdsgangen i behandlingen af råvarerne og i den videre forarbejdning i processen.</li> <li>• Eleven overholder stort set principperne for god køkken- og personlig hygiejne undervejs.</li> <li>• I processen indgår forskellige teknikker og metoder, som passer til valget af råvarer.</li> <li>• Det færdige produkt falder fint i tråd med den stillede opgave og fremstår med uvæsentlige mangler.</li> <li>• Maden er indbydende anrettet og smagssammensat, dog med nogle mangler.</li> <li>• I den efterfølgende samtale begrundede eleven delvist reflekteret de trufne valg både i planlægningsfasen og i det praktiske arbejde.</li> <li>• Eleven viser et vist kendskab til mad og måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår.</li> </ul>
4	Den jævne præstation	<p><b>Præstationen er jævn, når:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven disponerer sin tid nogenlunde fornuftigt igennem processen, fra idé til fremstilling af færdigt produkt.</li> <li>• Eleven arbejder systematisk, med en grad af overblik, hvor de valg, der træffes, viser delvis faglig indsigt i forhold til den stillede opgave.</li> <li>• Eleven viser et jævnt kendskab til arbejdsgangen i behandlingen af råvarerne og i den videre forarbejdning i processen.</li> <li>• Eleven overholder delvist principperne for god køkken- og personlig hygiejne undervejs, men der optræder nogle mangler.</li> <li>• I processen indgår forskellige teknikker og metoder, som delvist passer til valget af råvarer.</li> <li>• Det færdige produkt er et tilfredsstillende løsningsforslag til den stillede opgave.</li> <li>• Madens anretning og smagsoplevelse er jævn.</li> <li>• I processen indgår teknikker og metoder, som udføres med mangler, og de passer ikke alle lige godt til valget af råvarer.</li> <li>• I den efterfølgende samtale kan eleven til dels redegøre for de trufne valg i løsningsforslaget.</li> <li>• Eleven viser et jævnt kendskab til mad og måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår.</li> </ul>

Karakter	Betegnelse	Vejledende beskrivelse
02	Den tilstrækkelige præstation	<p><b>Præstationen er tilstrækkelig når:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbejdsgangen, forarbejdningen og behandlingen af råvarerne er præget af stor usikkerhed og tidsmæssig ineffektivitet.</li> <li>• Principper for køkken- og personlig hygiejne overholdes, men der optræder mange mangler.</li> <li>• Det færdige produkt forekommer som det minimale løsningsforslag til den stillede opgave.</li> <li>• Madens anretning, og smagsoplevelserne fremstår mangelfuld.</li> <li>• I processen indgår få teknikker og metoder, som delvist passer til valget af råvarerne.</li> <li>• I den efterfølgende samtale er elevens redegørelse for de trufne valg meget begrænset.</li> <li>• Eleven har et begrænset kendskab til mad og måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår.</li> </ul>
00	Den utilstrækkelige præstation	<p><b>Præstationen er utilstrækkelig, når:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven arbejder ustruktureret.</li> <li>• Der er lange perioder med usikkerhed undervejs.</li> <li>• Der er ikke sammenhæng mellem prøveoplæg og proces og færdige produkt.</li> <li>• Elevens håndtering af hygiejne lever ikke op til principperne omkring håndtering af fødevarer og personlig hygiejne.</li> <li>• Eleven kan ikke vise tilstrækkelig tekniske færdigheder.</li> <li>• Eleven har svært ved at redegøre for valg af fødevarer, processer og det endelige produkt.</li> <li>• Maden fremstår utilstrækkelig og med manglende anretning og smagsoplevelse.</li> <li>• Eleven har mangelfuldt kendskab til måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår</li> </ul>
-3	Den uacceptable præstation	<p><b>Præstationen er uacceptabel, når:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleven viser ringe grad af struktureret arbejde</li> <li>• Eleven er meget usikker og der er ingen sammenhæng mellem prøveoplæg, proces og færdige produkt.</li> <li>• Elevens håndtering af de hygiejniske principper omkring fødevarer og personlig hygiejne er uacceptabel.</li> <li>• Eleven viser utilstrækkelige eller ingen tekniske færdigheder</li> <li>• Det færdige produkt fremstår meget mangelfulgt</li> <li>• I den efterfølgende samtale kan eleven i meget ringe grad redegøre for valg af fødevarer, processer og det endelige produkt</li> <li>• Eleven har meget eller ingen kendskab til måltiders betydning for sundhed, værdier, kulturer og levevilkår</li> </ul>



# Bilag 6 Vurderingsskema

Vurderingen er en helhedsvurdering. Nedenfor er et vurderingsskema som censor og lærer eventuelt kan benytte ved prøven:

Navn: Dato:	Prøveoplæg:
----------------	-------------

	<b>Frem- ra- gende (12)</b>	<b>For- trin- ligt (10)</b>	<b>Godt (7)</b>	<b>Jævnt (4)</b>	<b>Til- stræk- keligt (02)</b>	<b>Util- stræk- keligt (00)</b>	<b>Uac- cepta- belt (-3)</b>	<b>Noter</b>
Planlægningsfasen								
Eleven demonstrerer praktiske færdigheder								
Eleven demonstrerer kreativitet								
Der er tydelig sammenhæng mellem prøveoplægget og valg af processer i udførelsesfasen								
Der er tydelig sammenhæng mellem prøveoplægget og produkt ved fremlæggelsesfasen								
Eleven kan redegøre for valg af råvarer ud fra et praktisk og teoretisk fundament								
Eleven kan redegøre for valg af tilberedningsformer ud fra et praktisk og teoretisk fundament								
Eleven demonstrerer korrekt hygiejnisk håndtering af råvarer og arbejdsprocesser								
Eleven kan redegøre for faglige begreber								



**BØRNE- OG  
UNDERVISNINGSMINISTERIET**  
STYRELSEN FOR  
UNDERVISNING OG KVALITET