
Vejledning til prøven i faget hjemkundskab som valgfag

**Styrelsen for Evaluering og Kvalitetsudvikling af Grundskolen
Kontor for Afgangsprøver, Test og Evalueringer**

Indhold

3	Forord
4	Indledning
5	Indstilling til prøven
6	Generelt
7	Prøveform og -forløb
11	Undervisningsbeskrivelsen
12	Opgaveformulering
14	Censor
15	Hjælpemidler
16	Bedømmelse
18	Bekendtgørelsen

Forord

Formålet med denne vejledning er at præcisere og uddybe de prøvekrav, der stilles i prøvebekendtgørelsen, og at tydeliggøre den sammenhæng, der er mellem prøvebekendtgørelsen og folkeskolens formål, fagformålet, de centrale kundskabs- og færdighedsområder (slutmål) og den vejledende læseplan.

Bindende for undervisningen er *det overordnede formål* for folkeskolen, "Bekendtgørelsen om formål, trin- og slutmål for folkeskolens fag og emner samt om folkeskolens afsluttende prøver (Fælles Mål mv.)". Ifølge folkeskolelovens § 18, stk. 4, skal lærer og elev løbende samarbejde om fastlæggelse af målene for elevens arbejde, og undervisningsformer, -metoder og -stof skal i videst muligt omfang vælges i samarbejde mellem lærer og elever. Denne paragraf skal naturligvis ses i lyset af såvel den overordnede formålsbestemmelse som formålet for faget hjemkundskab, de centrale kundskabs- og færdighedsområder (slutmål) og trinmål.

Kravene i faget hjemkundskab, som de er beskrevet i Fælles Mål – Hjemkundskab, faghæfte nr. 11, og prøvekravene ved folkeskolens afgangsprøve i 9. klasse, som de er beskrevet i bekendtgørelse nr. 863 af 5. juli 2007, bilag 1, nr. 18 er grundlaget for tilrettelæggelsen af prøverne i hjemkundskab. Ifølge folkeskolelovens § 18, stk. 3, skal undervisningens indhold fastlægges, så kravene ved prøverne i de enkelte fag kan opfyldes.

Eleverne skal inden prøven orienteres om prøvekravene, vurderingskriterierne og om, hvordan prøvernes enkelte dele foregår.

Indledning

Prøveforberedende undervisning på valgholdet hjemkundskab.

Folkeskoleloven giver mulighed for at oprette valghold i hjemkundskab efter 7. klasse. I henhold til folkeskolelovens § 14, stk. 3, kan en elev ved afslutningen af undervisningen på 9. klassetrin indstille sig til folkeskolens afgangsprøver i valgfagene håndarbejde, sløjd og hjemkundskab, hvis eleven har afsluttet undervisningen i det pågældende skoleår. Prøverne i disse fag kan dog gennemføres ved afslutningen af 8. klassetrin, hvis skolens leder vurderer, at eleverne har fulgt undervisningen i et sådant omfang, at kravene ved prøverne kan opfyldes. Undervisningen på valgholdet skal leve op til fagets formål, de centrale kundskabs- og færdighedsområder samt den vedtagne læseplan. I den vejledende læseplan står, at undervisningen skal bygge på det obligatoriske forløb, men eleverne skal i valgfaget arbejde med mere komplekse og omfattende opgaver inden for de fire centrale kundskabs- og færdighedsområder. Det er det praktiske arbejde, med udgangspunkt i det faglige indhold, der er centralt i faget. Eleverne inddrages i planlægningen af undervisningen, som med udgangspunkt i det faglige indhold relateres til forskellige emner og problemstillinger. Undervisningen kan således perspektiveres til hverdagslivets mange aspekter, for eksempel vores rolle som forbruger og vores forhold til fødevarer, sundhed og livskvalitet. En sådan løbende debat, som naturligt kan føres gennem det praktiske arbejde med fødevarer, vil få eleverne til at reflektere over, hvilket ansvar vi har for vores egen sundhed og livskvalitet samt ikke mindst vores ansvar over for andre, miljøet og ressourcerne.

Indstilling til prøven

Eleverne har mulighed for at indstille sig til prøven i hjemkundskab i slutningen af 8. klasse eller senere. Undervisningens indhold skal leve op til prøvekravene, hvilket vil sige, at undervisningen baserer sig på de bestemmelser, som er angivet i Fælles Mål for hjemkundskab som valgfag, og den af kommunalbestyrelsen vedtagne læseplan.

Prøven er valgfri, og afgørelse om aflæggelse af prøve træffes af eleven efter samråd med forældrene.

Skolen foretager indstillingen til prøven for det hold, som ønsker at gå op, jævnfør Skolestyrelsens tidsfrister for tilmelding.

Generelt

Helt overordnet skal prøven tilrettelægges med henblik på at dokumentere graden af målopfyldelse i forhold til væsentlige mål og krav. Det vil sige, at eleverne skal prøves i forhold til de centrale bestemmelser, der er gældende for faget.

Den lærer eller en af de lærere, der er ansvarlig for undervisningen, er eksaminator ved prøven.

Det er et krav, at eleven bliver gjort bekendt med de praktiske og proceduremæssige forhold vedrørende prøven, blandt andet prøvetidspunkter, frist for tilmelding og betingelser for at deltage. Endvidere skal institutionens leder sørge for, at eksaminanden bliver bekendt med regler om udeblivelse fra prøven, anvendelse af hjælpemidler, konsekvenser af at komme for sent samt klageprocedure og klagefrister.

Prøven er offentlig. Skolens leder kan fravige denne bestemmelse, hvis der foreligger særlige omstændigheder, herunder hensynet til den enkelte elev. Det er således vigtigt, at eleverne under prøven har de optimale muligheder for at løse opgaven. Det vil sige, at der er "ro og orden" og ikke andre udefra, som samtidig arbejder i køkkenet eller kommer på besøg for at se, hvordan prøven spænder af.

Prøveform og -forløb

Af praktiske årsager er prøven opdelt i to dele:

- *Planlægningsfase* på en time
- *Udførelsesfase* på cirka to timer.

En individuel *frelæggelse* og *samtale* om opgavens løsning finder sted umiddelbart efter udførelsesfasen.

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

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

Det er vigtigt, at læreren gør eleverne opmærksomme på, hvad det indebærer at gå til gruppeprøve. Selv om eleverne er vant til at arbejde sammen til daglig, er det ikke altid, det fungerer så ligetil i en prøvesituation.

Samarbejdet i gruppen skal gerne fungere sådan, at gruppens medlemmer tager hensyn til og udnytter hinandens styrkesider, og at de støtter hinanden, så de i fællesskab har ansvaret for at nå deres fælles mål: At løse opgaven på allerbedste måde. Det er ikke meningen, at eleverne, når de arbejder i grupper, bare deler opgaven op i mindre delopgaver og så ellers løser hver sin del uden i øvrigt at samarbejde eller konferere undervejs.

Da eleverne selv vælger, om de vil arbejde individuelt eller i grupper, kan det sagtens forekomme, at der under prøven er nogle elever, der arbejder individuelt, mens andre arbejder i grupper.

Planlægningsfasen

Prøven starter, den dag eleven er gjort bekendt med prøveopgaven, og planlægningen af det praktiske arbejde finder sted.

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

Planlægningen skal finde sted, inden for de sidste fem hverdage før det praktiske arbejde skal udføres. Prøveopgaverne fordeles ved lodtrækning blandt eleverne. Ved lodtrækningen er læreren til stede sammen med skolens leder eller dennes stedfortræder. Om der skal være tilsyn ud over læreren ved selve planlægningen, er skolelederens afgørelse.

Der er ingen fast grænse for, hvor mange elever der kan planlægge i samme lokale på samme tid. Det må afgøres i hvert enkelt tilfælde. Afgørende er, at eleverne kan sidde uforstyrret og planlægge det praktiske arbejde og have uhindret adgang til for eksempel køkkenbiblioteket, pc og andre relevante materialer. Læreren sørger for, at der er papir, eventuelt fortrykte planlægningsedler og skriverebasker til rådighed for hver enkelt elev.

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

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

På planlægningsedlen, som afleveres til læreren, skal der stå, hvad eleven/gruppen har valgt at lave. Der anføres, hvilke opskrifter der tages udgangspunkt i, så læreren eller eleverne eventuelt kan tage en kopi, der kan bruges i udførelsesfasen.

Hvad angår indkøbslisten, skal den være dækkende for opgavens løsning og udfærdiges i forhold til det, eleverne er vant til fra den daglige undervisning. Således findes der sædvanligvis et mindre lager af almindelige kolonialvarer, frostvarer, konserver m.m. i de fleste køkkener. Det bør den enkelte elev være bekendt med fra den daglige undervisning, hvor det at planlægge et forløb og udfærdige en indkøbsliste indgår i undervisningen. Det skal altså ikke være noget, eleverne skal trænes op til i forbindelse med prøven.

Listen skal udfærdiges som en indkøbsliste med angivelse af de varer og de mængdeangivelser, der er nødvendige at købe ind, for at det planlagte kan udføres. Listen skal altså *ikke* være en direkte afskrift af de valgte opskrifter ingrediensliste.

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

Til planlægning hører også, at den enkelte elev/gruppe laver en arbejdsgang, som meget kort og i stikordsform angiver, i hvilken rækkefølge de forskellige retter/arbejder skal laves.

Det er vigtigt at gøre eleverne opmærksomme på, at de ikke skal lave en arbejdsgang, som er pindet ud minut for minut. Det tillader tiden simpelthen ikke. Planlægningstiden skal prioriteres, så eleverne i første omgang satser på at beslutte en fornuftig løsning i forhold til den stillede opgave og deres eget faglige niveau. Derefter udarbejder de en indkøbsliste. Endelig noteres, hvad de vil starte med at lave, og hvordan rækkefølgen i øvrigt i store træk skal være.

Det har vist sig, at en for udførlig og minutiøs arbejdsgang kan virke forvirrende på eleverne, og at de måske alligevel ikke kan følge den til punkt og prikke. Der skal være mulighed for, at eleverne undervejs kan tage situationen op til vurdering og regulere og ændre, så arbejdet glider lettere.

Efter planlægningen indsamler læreren materialer i forbindelse med prøveoplægget, det vil sige planen, inklusive indkøbsliste og arbejdsgang. Kopier af planlægningen, valgte opskrifter m.m. må godt udleveres til eleverne.

Lærerens opgave er dernæst at gennemgå indkøbslisterne, sørge for, at varerne bliver indkøbt, og at alt er klart til den praktiske udførelse af opgaven. Desuden er det en god idé at lave tre identiske mapper med kopi af hver enkelt elevs eller gruppes prøveopgave og det skriftlige arbejde fra planlægningsfasen. Én til eleven, én til læreren og én til censor. Mapperne skal ligge klar, når udførelsesfasen starter.

Udførelsesfasen

I løbet af udførelsesfasen skal eleven/gruppen udføre det planlagte praktiske arbejde.

Til udførelse af det praktiske arbejde er der afsat cirka to timer, og her er både censor og lærer til stede.

Det er vigtigt, at eleven/gruppen er opmærksom på, at det planlagte arbejde skal kunne færdiggøres inden for de cirka to timer. Det vil være afgørende for antallet af elever, at de har fri rådighed over den fornødne arbejdsplads og fri mulighed for at bruge køkkenets redskaber, tekniske hjælpemidler og eventuelt pc – uden at skulle vente.

Fremlæggelse og samtale

Af særlig betydning er det, at den efterfølgende eksamination i form af fremlæggelse og samtale skal foregå individuelt. I de tilfælde, hvor elever går op i gruppe, skal de øvrige medlemmer af gruppen forlade lokalet. Denne prøveform sætter en naturlig begrænsning for, hvor mange grupper der kan gå op på samme tidspunkt.

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

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

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

I prøvebekendtgørelsen står der: "Når en eksaminand aflægger en individuel mundtlig prøve på grundlag af et gruppefremstillet produkt, må de øvrige medlemmer af gruppen ikke være til stede i prøvelokalet, før de selv er blevet eksamineret".

Det betyder, at eleverne må forlade lokalet efter de to timers praktiske arbejde. Herefter kaldes eleverne ind enkeltvis til fremlæggelse og samtale om opgavens løsning.

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

Fremlæggelse og samtale foregår mellem lærer og elev, hvor censor er til stede. Censor kan stille uddybende spørgsmål til eleven.

Inden selve prøvedagen er det vigtigt at gennemtænke, hvordan denne praktiske prøve kombineres med individuel eksamination.

Det kan gøres på følgende måde:

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

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

Når gruppen er færdigeksamineret, går lærer og censor til den næste gruppe og prøvesmager maden. Herefter eksamineres gruppens elever enkeltvis som før.

På samme måde eksamineres enkeltelever.

Gør man det på denne måde, vil lærer og censor have elevernes produkter i frisk erindring som oplæg til den individuelle eksamination.

Undervisningsbeskrivelsen

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

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

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

Kravet til undervisningsbeskrivelsen er, at den skal indeholde oplysninger om undervisningen inden for hvert af de centrale kundskabs- og færdighedsområder:

- a. Mad, måltider og livskvalitet
- b. Fødevarer og håndværk
- c. Forbrug, miljø og ressourcer
- d. Hygiejne og sundhed.

Desuden anføres oplysninger om organisationsform.

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

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

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

Opgaveformulering

Prøveopgaverne skal udformes af læreren i faget. Prøveoplægget skal være ukendt for eleven. Det må derfor kun anvendes to gange i løbet af prøven. Det gælder også, hvis prøven gennemføres over to eller flere dage. Den enkelte elev skal have mindst fire prøveoplæg at vælge imellem ved lodtrækningen. Dette gælder også den sidste elev ved prøven.

Undervisningsbeskrivelsen vil danne udgangspunkt for indholdet i prøveopgaverne, som alsidigt skal dække det opgivne stof og udformes, så flere af fagets områder inddrages.

Der findes ellers ingen faste regler for, hvordan prøveopgaverne skal udformes. Opgaverne skal formuleres med et præcist ordvalg og i et så klart og entydigt sprog, at eleverne nøje ved, hvad der menes, hvad der forventes, og hvad de vil blive vurderet på.

For ikke at give eleverne ulige betingelser skal læreren endvidere tilstræbe, at de enkelte prøveopgaver til samme hold elever indeholder nogenlunde samme grad af bundne krav og mulighed for frie valg. Ved udformningen skal der desuden tages hensyn til, om eleverne arbejder individuelt eller i gruppe.

Endelig må læreren sikre sig, at hver enkelt opgave lægger op til, at eleverne får mulighed for at vise deres faglige indsigt og færdigheder, alt efter på hvilket fagligt niveau de befinder sig. Det er således vigtigt, at hver enkelt prøveopgave udformes, så den svage elev har mulighed for at løse den, samtidig med at der er udfordring nok til den dygtige elev.

Det gælder om, at der i opgaverne er balance mellem bundne krav og frie valg. Hvis opgaverne er for styrende på grund af for mange bundne krav, får den enkelte elev ikke mulighed for at vise kreativitet og selvstændighed og for at arbejde ud over det almindelige niveau. Det er galt.

Lige så galt er det, hvis opgaven er alt for åben. En helt åben opgave som for eksempel "Lav mad til fire personer, og dæk et pænt bord" kan faktisk karakteriseres som en opgave uden bindinger.

Opgaver uden bindinger kan gøre det vanskeligt for eleven at træffe tilpas udfordrende beslutninger, der giver mulighed for, at opgaveløsningen kan hæve sig op over almindeligt niveau. De fleste elever vil være ladt i stikken, hvis opgaven er alt for åben. De vil oftest vælge at blive på det jævne og sikre niveau og dermed måske ikke vise, hvad de i grunden kan præstere.

Nedenstående er et eksempel på, hvordan et prøvespørgsmål kan udformes, henholdsvis for elever, der går op i gruppe, og for enkeltelever.

Hvert prøvespørgsmål indledes med følgende tekst:

*Du/I har en time til at planlægge opgaven, finde opskrifter til emnet og lave indkøbsseddel samt lave en plan over arbejdsgangen for de cirka to timer.
Skriv dine/jeres valgte retter, indkøbsliste og arbejdsplanen på de vedhæftede sider, og aflever med navn på.*

Eksempel på opgavetype til elever, der går op enkeltvis

Du har været på ferie i Italien.

Du vil servere nogle retter fra dette land for to veninder.

Du kan eventuelt også bage et brød til middagen eller bage en kage til senere på aftenen.

Dæk et pænt bord, som er inspireret af ferien i Italien.

Eksempel på opgavetype til elever, der går op i gruppe

En familie på to voksne og to børn skal på picnic i morgen tidlig, og I vil lave deres picnickurv.

Lav forskellige retter med tilbehør, som er sunde, og som man fint kan tage med på tur.

I skal sørge for, at der både er noget til de voksne og til børnene på seks og otte år.

Sørg også for, at der er noget til kaffen, og kom med bud på noget at drikke til maden.

Pak eventuelt en pæn picnickurv til turen, som I forestiller jer, den skal være.

Censor

Prøveopgaverne samt en kopi af undervisningsbeskrivelsen skal sendes til censor, så denne modtager dem, senest 14 kalenderdage før eleven/gruppen trækker prøveopgaverne, og planlægningsfasen starter. Et medfølgende brev med blandt andet dato for både planlægningen og den praktiske udførelse samt lærerens private telefonnummer er nyttigt for censor, da det er denne, der skal tage kontakt til læreren for en drøftelse om prøvens gennemførelse, så eventuelle tvivlsspørgsmål kan være afklaret inden prøvens start.

Denne drøftelse er meget værdifuld. Det vil blandt andet være naturligt, at læreren yderligere orienterer om opgavernes sammenhæng med undervisningsbeskrivelsen og den daglige undervisning. I den forbindelse vil det også være naturligt at uddybe indholdet i forhold til slutmålene for faget.

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

Hjælpemidler

Under hele prøven må eleven eller gruppen benytte alle hjælpemidler i form af fagbøger, kogebøger, pjecer, teknisk udstyr m.m. Elevernes mapper med optegnelser og opskrifter må også medbringes og benyttes.

Bedømmelse

Formålet med prøven er at dokumentere, i hvilken grad eksaminanden opfylder de mål og krav, der er fastsat for faget. Der prøves i planlægning, i praktiske færdigheder og i elevens generelle viden inden for de centrale kundskabs- og færdighedsområder.

Karakteren gives på grundlag af en *helhedsvurdering* af elevens planlægning og udførelse af en praktisk opgave med en efterfølgende fremlæggelse og en samtale om opgavens løsning.

I bedømmelsen vil der blive lagt vægt på hele forløbet, både i forberedelsesfasen og i den praktiske fase, hvor censor er med.

Der vil blive lagt vægt på, hvordan eleven har arbejdet undervejs, om håndteringen af fødevarer er foregået hygiejnisk korrekt og selve slutproduktets resultat, i forhold til hvor godt opgaven er løst. Det drejer sig om, hvorvidt maden er velsmagende og tilberedt på en hensigtsmæssig måde, om den smagsmæssigt er afstemt med krydderier, og om den bliver serveret på en indbydende måde.

Censor og læreren, der er eksaminatoren, skal gøre notater om præstationen og karakterfastsættelsen til personlig brug i tilfælde af udarbejdelse af en udtalelse i en eventuel klagesag. Disse notater skal opbevares i et år.

Af hensyn til lærers og censors videre virke, vil det som regel være gavnligt at sætte sig sammen og evaluere forløbet, når den sidste elev er gået. Her kan forløbet tales igennem, og erfaringer fra dagen kan være udbytterige for begge parter fremover. Denne afsluttende samtale er vigtig i forhold til udvikling af undervisningen og prøven i hjemkundskab.

Karakteristik af den fremragende præstation (12)

Præstationen er fremragende, når

- eleven arbejder koncentreret og systematisk, individuelt eller i gruppe, med udførelsen af den stillede opgave
- elevens arbejde er præget af sikkerhed i arbejdsgangen, i behandlingen af råvarerne og i den videre forarbejdning i processen
- principperne for god køkken- og personlig hygiejne overholdes undervejs
- der i processen indgår forskellige teknikker og metoder, som passer godt til valget af råvarerne
- det færdige produkt falder fint i tråd med den stillede opgave
- maden er indbydende anrettet, velsmagende og ernæringsmæssigt anbefalingsværdig
- eleven disponerer tiden fornuftigt
- eleven i den efterfølgende samtale begrundede de trufne valg både i planlægningsfasen og i det praktiske arbejde
- eleven viser et godt kendskab til måltidets betydning for sundhed, livskvalitet og er fortrolig med de dertilhørende aktuelle anbefalinger.

Karakteristik af den gode præstation (7)

Præstationen er god, når

- eleven arbejder målrettet, individuelt eller i gruppe, med udførelsen af den stillede opgave
- eleven viser et godt kendskab til arbejdsgangen i et køkken
- forarbejdning og behandling af råvarerne foregår hensigtsmæssigt
- principper for køkken- og personlig hygiejne i det store og hele overholdes
- det færdige produkt er et godt løsningsforslag til den stillede opgave
- maden er fornuftigt anrettet, smags- og ernæringsmæssigt, dog med en del mangler
- elevens disposition af tiden er ikke optimal
- der i processen indgår forskellige teknikker og metoder, som stort set passer godt til valget af råvarerne
- eleven i den efterfølgende samtale kan redegøre for de trufne valg i løsningsforslaget
- eleven viser et vist kendskab til mad og måltiders betydning for sundhed, livskvalitet og til de aktuelle anbefalinger.

Karakteristik af den tilstrækkelige præstation (2)

Præstationen er tilstrækkelig, når

- arbejdsgangen, forarbejdningen og behandlingen af råvarerne er præget af usikkerhed og tidsmæssig ineffektivitet
- principper for køkken- og personlig hygiejne overholdes, men mange mangler optræder
- det færdige produkt ikke forekommer varieret, men er det minimale løsningsforslag til den stillede opgave
- madens anretning er mindre inspirerende og smagsoplevelserne begrænsede.
- madens ernæringsmæssige værdi er tilstrækkelig, men ikke god
- eleven i den efterfølgende samtale viser et begrænset kendskab til kostens sammensætning
- eleven har et begrænset kendskab til mad og måltiders betydning for sundhed, livskvalitet og til de aktuelle anbefalinger.

Bekendtgørelsen

I bekendtgørelse nr. 863 af 5 juli 2007 står der om kravene ved prøven i hjemkundskab som valgfag:

Hjemkundskab

18.1. Prøven er praktisk/mundtlig.

18.2. Der udfærdiges en undervisningsbeskrivelse, der omfatter oplysninger om undervisningen inden for hvert af de centrale kundskabs- og færdighedsområder. Desuden anføres oplysninger om organisationsform.

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

18.4. Eleverne kan vælge enten at arbejde individuelt eller i grupper bestående af 2-3 elever. Til den praktiske udførelse af opgaven gives ca. 2 timer. Fremlæggelse og samtale om opgavens løsning, der foregår individuelt, sker efterfølgende. Har eleven valgt at arbejde i gruppe, må de øvrige medlemmer af gruppen ikke være til stede i prøvelokalet, før de selv har fremlagt og samtalt om opgavens løsning, jf. reglerne herom i bekendtgørelse om prøver og eksamen i folkeskolen og i de almene og studieforbereende ungdoms- og voksenuddannelser.

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

18.6. Ved prøven må alle hjælpemidler benyttes.

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

18.8. Der prøves i at kunne

- tilrettelægge det praktiske arbejde, så det afspejler faglig indsigt og overblik, herunder inddragelse af de nationale kostråd,
- planlægge og tilberede varieret, indbydende og velsmagende mad,
- håndtere hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af fødevarer og
- sætte smagserfaringer i relation til fødevarers tilberedningsformer, kryddring og servering.

18.9. Der gives én karakter