



September 2021/jsn

FAQ – ofte stillede spørgsmål til svendeprøvekonceptet implementeret pr. 1. august 2020

DET NYE SVENDEPRØVEKONCEPT

Spørgsmål: *Hvilke overvejelser ligger til grund for det nye svendeprøvekoncept?*

Svar: Med det nye koncept er svendeprøven gået fra at være med meget skriftlighed til at være en prøve, hvor eleverne skal vise deres faglighed - hvordan kan eleverne omsætte teori til mad - til målgruppe/kostform og en råvarekurv. Det kalder på, at eleverne kan deres teori for at levere en super flot svendeprøve, der er en medalje værdig. Svendeprøven er også en ny måde for såvel censorer som faglærerne, hvor censor/faglærers tid nu bruges i køkkenerne, for at se hvordan eleven agerer under hele svendeprøven i forhold til at arbejde rationelt med råvareudnyttelse, madspild, klimabelastning, kostform, portionsstørrelse, den ernæringsmæssige sammensætning, arbejdsplan, tidsplan, smags- og teksturoplevelser, madens anretning, hygiejne og egenkontrol ved produktionen, sikkerhed og overblik mv. Derfor dækker den faglige dokumentation og den praktiske prøve 75% - og den mundtlige præstation 25 %.

Inden eleverne går til svendeprøve, har de fået karakter for alle deres fag - svendeprøven er ikke en gentagelse af fagene og dokumentation herfor, som må forventes at være afklaret. Svendeprøven er således et bevidst valg i afprøvning af faglighed.

KOSTFORMER

Spørgsmål: *Det fremgår, at eleverne skal trække en målgruppe, en kostform og en råvarekurv. Hvor mange af hver kostform må skolerne anvende? Må man fx vælge flere gange normal kost end sygehuskost og kost til småtspisende? Eller skal der være samme antal af kostformerne?*

Svar: Der bør være en ligelig fordeling mellem de 4 kostformer, som eleverne skal vælge imellem. Hvis 8 elever skal op til svendeprøve, bør der være 3 af hver kostform. Dermed følges reglerne om, at der skal være minimum tre i overskud til sidste elev, som trækker kostformen.

Spørgsmål: *Ifølge skolevejledningen skal der trækkes lod mellem 4 Kostformer, hvor den 4. er vegetarkost. I den nationale kosthåndbog fremgår der 3 kostformer: Normalkost – Sygehuskost – Kost til småtspisende. Vegetarkost er en kategori under normalkost og sygehuskost.*

Svar: Det er korrekt, at der kun er tre kostformer i den nationale kosthåndbog. Vegetarkost er valgt, fordi hele klimadagsordenen er her, og dette område har stort politisk fokus. Derfor fandt udvalget det vigtigt, at eleverne kunne levere sunde og velsmagende måltider med vegetarkost. Også debatten om økologi og bæredygtighed spillede ind.

I den nye svendeprøve afhænger elevens svendeprøve ikke kun af kostformen. Eleven trækker også en målgruppe - når målgruppen er givet - løser det de spørgsmål der stilles.

Spørgsmål: *Når Vegetarkost er en selvstændig kostform 1) Hvilken energiprocentfordeling skal vegetarkosten så følge? 2) Hvad skal eleverne bedømmes på? 3) Hvad er den anbefalede måltidsfordeling? 4) Kan eleverne selv bestemme, hvilken form for vegetarkost de vil tage udgangspunkt i til svendeprøven?*

Svar: **Ad 1)** Udgangspunktet er normalkosten, og herefter følger målgruppen, som eleven har trukket.

I princippet er der ikke hindringer for, at eleven vælger at følge energiprocentfordelingen for kost til småtspisende/sygehuskost - det vil give ernæringsmæssige udfordringer. Men det kan jo netop være elevens valg at forfølge dette svære valg. I branchen har der været borgere, som både er vegetarer og småtspisende/sygehuskost. Her må det være elevens opgave at begrunde netop dette valg, og hvilke hensyn der så skal tages, for at borgeren får den rette mad – ernæringsmæssigt og sensorisk set.

Udvalget har lavet en aktuel prioritering med vegetarmad som en kostform, der giver dygtige elever mulighed for at vise en stor sværhedsgrad i deres svendeprøve, men at den samtidig kan laves pba. normalkost, og dermed være mere i øjenhøjde med øvrige elever, for hvem det vil være svært nok at lave et godt vegetarisk hovedmåltid til en specifik målgruppe.

Ad 2) Eleverne bedømmes på kostform, målgruppe og brug af råvarekurv - hvis eleven trækker en råvarekurv, hvor kød indgår - udgår kødet. Og hvis det er råvarekurven med fisk, kan eleven vælge, at det er en vegetar, der spiser fisk.

Ad 3) Følger elevens valg af normalkost, kost til småtspisende eller sygehuskost.

Ad 3) Ja – men målgruppen skal være fulgt.

Spørgsmål:

Hvor skal vi som faglærere finde viden om fx kost til småtspisende børn (og hvad er definitionen egentlig på det småtspisende barn? I anbefalinger for den danske institutionskost står der om syge børns kost: "Ernæring af syge børn er en ressourcekrævende, tværfaglig opgave, som må inddrage barn, forældre, plejepersonale, kliniske diætister og læger." – altså en opgave, som ligger forholdsvist langt fra ernæringsassistentens ansvar?

Svar:

Ernæringsassistenten skal til svendeprøven vise, at eleven formår at lave måltider, der passer til et småtspisende barn, fx et barn der er undervægtig og har brug for at tage på i vægt. Små portioner med høj energi - lækkert og indbydende. Faglærerne kan orientere sig om emnet i kosthåndbogen.dk, under individuel ernæringsterapi, kost til småtspisende og i anbefalinger for dansk institutionskost. Måske er der behov for, at vores fagbøger skal opdateres på dette punkt ved lejlighed. Ja, det er en tværfaglig opgave, men her er det ernæringsassistentens del af opgaven – at kunne tilberede måltiderne til de småtspisende børn - som er i fokus.

Spørgsmål:

Er det ikke længere relevant at undervise i fx nyresygdomme? Mange af eleverne fortæller, at de støder på det ude på arbejdsmarkedet. Men hvis man skal følge de nye målpinde, skal de ikke dækkes?

Svar:

Ernæringsassistentuddannelsen er en bred grunduddannelse, der har rigtig meget faglig viden og færdigheder med på indholdssiden. På diætområdet er nyresygdomme skrevet ud af de faglige mål for at undgå stoftrængsel, og her er der fokuseret på at bruge undervisningstiden til de store livsstilssygdomme og fødevareoverfølsomhed, som også er på fremmarch. Nyrediæterne er et specialiseret område, som kræver tid til, at eleven kan fordybe sig i det. Det finder vi ikke, at der er med den nuværende fordeling af tiden i uddannelsen. Det kunne være en idé at skrive nyrediæten ind i det valgfrie specialefag diætetik på ekspertniveau, og her lade elever, som ønsker det, lave et projekt om nyrediæten og give dem tid til at

fordybe sig der. Så har de gennemgået de obligatoriske diæter og har derfor de grundlæggende kompetencer til at sætte sig ind i en ny diæt på plads.

LODTRÆKNINGSOPGAVEN

Spørgsmål:

Er der krav til, hvordan lodtrækningen skal foregå? Er det fx en mulighed, at alle elever kan trække alle målgrupper – altså 3 kort med hver sin kostform på bordet, som bliver liggende på bordet til den næste som skal trække. Dvs., at der hver gang er mulighed for at trække alle 3 kostformer?

Svar:

Til svendeprøven er der fire kostformer eleverne trækker mellem: Normalkost, Sygehuskost, Kost til småtspisende og Vegetar. Kostformerne indgår et antal gange, alt efter hvor mange elever der skal til svendeprøve – én kostform på hvert 'trækkort'. Dvs., at hvis der skal 8 elever til svendeprøve, kan elevernes lodtrækning ske det, at fx. 3 elever trækker Normalkost, 2 elever trækker Sygehuskost, 2 elever trækker Kost til småtspisende og kun én elev trækker Vegetar - og der er minimum tre trækninger tilbage på bordet.

En elev kan kun trække én kostform. På hvert kort/trækning fremstår kun én kostform – eleven har ingen valgmuligheder, og skal bruge den kostform, som der er trukket til sin svendeprøve.

Der skal altid være minimum 3 lodtrækningskort mere end antal elever. Når et kort er udtrukket, indgår det ikke længere som en trækningsmulighed.

Samme øvelse gøres med de fem Målgrupper og med de to Råvarekurve, der tildeles skolen. Det betyder, at eleverne skal foretage tre enkelttrækninger til deres svendeprøve på henholdsvis Målgruppe, Kostform og Råvarekurv.

Spørgsmål:

Hvordan stilles eleverne lige i deres lodtrækning jf. sværhedsgraden. Hvis en elev fx trækker et børnehavebarn kombineret med småtspisende – sammenholdt med fx en elev der trækker voksne på normalkost – som kan opfattes som værende ikke så svært som det første eksempel?

Svar:

Der gives mange forskellige muligheder for svarkombinationer. Det stiller krav til elevernes viden, kompetencer og færdigheder. Det eksempel, der gives i spørgsmålet, om at det ene er sværere end det andet, bør ikke vurderes som værende sådan, hvis eleven kan principperne for småtspisende og hvad energibehov

børnehavebørn har behov for. Det giver opgaven rigtig god mening og er ikke på højere niveau end den anden opgave, som nævnes.

Spørgsmål: *Hvor meget skal den lodtrukne opgave tælle i vurderingen af den praktiske prøve?*

Svar: Eleven har 3 timer og 40 minutter til opgaven inkl. lodtrukken ukendt opgave. I bekendtgørelsen står - ' Den skriftlige dokumentation fungerer som eksaminationsgrundlag og delvis bedømmelsesgrundlag ved den praktiske prøves gennemførelse. Elevens præstation bedømmes med en karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den praktiske prøve og den mundtlige præstation, hvor den praktiske del vægter 75 pct. og den mundtlige del med 25 %. Det betyder med den formulering, at elementerne i den praktiske prøve vurderes samlet – og ikke deles karaktermæssigt op med en procentfordeling. Se i øvrigt bedømmelsesgrundlag side 14 i Skolevejledningen.

Spørgsmål: *Hvordan skal man forholde sig, hvis en elev som ikke spiser svinekød/kød til en svendeprøve trækker et spørgsmål med kød?*

Svar: Elever, der ikke spiser kød/kødvarianter forventes at have trænet sine grundtilberedningsmetoder og sensoriske smage undervejs i sit uddannelsesforløb, og om nødvendigt, har fået andre til at smage på maden. Der stilles ikke særlige foranstaltninger til rådighed til svendeprøven, som fx at få andre til at smage på maden for eleven. Censor og eksaminator vil, når eleven præsenterer retten, smage på maden helt på linje med de øvrige elevers retter.

(I 2012 blev en sag, hvor en skole havde tvunget en elev til at spise svinekød, afgjort til elevens fordel - blev tilkendt erstatning)

VARIGHED AF SVENDEPRØVE

Spørgsmål: *Hvor lang tid skal der beregnes til en praktisk svendeprøve med hhv. 6 og 8 elever?*

Svar: FUE har i Skolevejledningen s. 6 udarbejdet et skema med forslag til tilrettelæggelsen af en praktisk svendeprøvedag, som indeholder tider for både 6 og 8 elever på en dag. Skolen kan selv vælge, om man har 6 eller 8 elever på et hold på en praktisk svendeprøvedag. Hvis skolens udgangspunkt fx er en max holdstørrelse på 6 elever (hvor dagen slutter kl. 16), tilrettelægger skolen også et hold med de eventuelt resterende elever.

Skolevejledningen er ajourført med eksempel på en tidsplan for hhv. 8 og 6 elever på et hold for en dags praktisk svendeprøve

Spørgsmål: *Har eleverne mulighed for at starte en fordej/langtidshæve en dej med en registrering af forbrugt tid, der fratrækkes tiden til eksamen, med fx 6 minutters senere opstart?*

Svar: Det er ikke muligt.

Spørgsmål: *Side 12 i skolevejledningen står der at "præsentation af menuen og aflevering af overskydende råvarer skal ske efter fastlagt tidsplan". Betyder det, at maden skal præsenteres på bordet/stilles frem?*

Svar: Alle komponenter i menuen samt den lodtrukne opgave skal stå på bordet, for at indgå i vurderingen. Evt. glemte elementer i køleskabet indgår ikke i vurderingen.

Præsentationen af menuen og aflevering af overskydende råvarer kan være lidt forskellig, alt efter om skolen har et bedømmelseslokale - se tidsplan for den praktiske svendeprøve side 6 i skolevejledningen.

PRÆSTATIONSKRITERIESKEMA

Spørgsmål: *Hvornår skal **præstationskriterieskemaet** (jf. tildeling af guldmedalje) udfyldes og indsendes til FUE?*

Svar: Præstationskriterieskemaet skal udfyldes af censor og eksaminator **samtidigt med**, at karakteren formidles til eleven ved svendeprøven. 2 af de 6 præstationskriterier skal, ud over et 12-tal, være opfyldt ved svendeprøven, for at FUE tildeler eleven guldmedalje.

Det udfyldte præstationskriterie sendes **lige efter svendeprøven** til FUE – sevu@sevu.dk – Det er afgørende for, at der kan tildeles guldmedalje.

RÅVAREKURVE

Spørgsmål: *Hvorfor er pasta ikke repræsenteret i råvarekurvene, når alle typer af ris, bulgur, bønner og linser er det?*

Svar: Det er forholdsvis simpelt at lave pasta, en teknik, som eleverne skal demonstrere. Så hvis man vil bruge frisk pasta, skal det laves fra bunden. Dvs. melet skal være til rådighed.

Spørgsmål: *Hvorfor er der i en af råvarekurvene "Efterår/vinter" angivet "blegselleri", når det er sommer/sensommergrønt?*

Svar: Da blegselleri må formodes at kunne være i sæson i tidligt efterår, er der nu tilføjet en valgmulighed i forbindelse med selleri, som angives på denne måde: "knoldselleri / blegselleri". Der er ikke valgmuligheder i de øvrige råvarer.

Spørgsmål: *Når eleven trækker råvarekurven, skal de så bruge alle råvarerne fra grønt og frugt gruppen til deres menu, når der står både øko citron og øko lime i råvarekurven?*

Svar: Ift. indhold af citron og lime i råvarekurven, så anvender eleven den citrusfrugt, der er mest passende til produktionen. Der stilles ikke krav om, at så nært beslægtede citrusfrugter begge skal indgå i elevens produktion.

FAGLIGT INDHOLD

Spørgsmål: *Kostlære, som fylder hele 3 uger af den samlede undervisning, er stort set ikke repræsenteret i svendeprøven (udover næringsberegning af et enkelt måltid) – hvorfor denne prioritering?*

Svar: Når eleven har gennemført undervisningen i kostlære og – vurdering, har eleven opnået kompetencemålene 1,5,6,7,9. Svendeprøven tager udgangspunkt i kompetencemålene 1,4,6,7,8,9 og 12. Der er dermed et stort overlap mellem de krav og mål, der er for svendeprøven, og indholdet som eleven skal lære i kostlære og vurdering.

Tydeligt i målpind 1:

Eleven kan sammensætte, analysere, justere og vurdere mad og menuplaner til forskellige målgrupper under hensyntagen til menusammenhæng, kultur, modtagerens ernæringsmæssige og sensoriske behov, portionsstørrelse, serveringsform, sæson og produktionsform.

Spørgsmål: *Er det ikke længere relevant at undervise i fødevarernes vitamin- og mineral-indhold samt målgruppernes behov for vitaminer og mineraler? Vores fagbøger bruger jo forholdsvis meget tekst på dette emne, men der står intet om vitaminer og mineraler i de målpinde, vi arbejder efter jf uddannelsesordningen.*

Svar: Dette spørgsmål vil vi relatere til undervisningen i ernæringslære, og her henvises til fødevarestyrelsens anbefalinger. Det er ikke tænkt at der ikke skal undervises i vitaminer og mineraler.

2: Eleven har kendskab til gældende anbefalinger fra Fødevarestyrelsen og kan anvende disse til planlægning og tilberedning af alle døgnets måltider for forskellige målgrupper i befolkningen

3 Eleven kan redegøre for alle døgnets måltider ud fra målgruppens ernæringsmæssige og sensoriske behov, med henblik på sundhedsfremme og forebyggelse.

Ift. svendeprøven er detaljeringsgraden elevens valg, i forhold til hvad der medtages som faglig dokumentation.

FAGLIG DOKUMENTATION

Spørgsmål: *Skal der slet ikke redegøres skriftligt for sensorik, menuvalg ift målgruppe, bæredygtighed osv?*

Svar: Nej, det kan indgå som en del af den mundtlige prøve – se bilag 4 – hjælpeskema.

Og desuden har eleven mulighed for at vise sine overvejelser via sine valg til den praktiske prøve jf. hjælpeskema bilag 3.

BEDØMMELSESKRITERIER

Spørgsmål: *De nye bedømmelseskriterier er svære at overføre til svendeprøven. Fx ligger bedømmelsen af det skriftlige materiale under den mundtlige karakter. Men i vægtningen af svendeprøven, ligger den skriftlige dokumentation sammen med den praktiske opgave. Hvordan hænger det sammen?*

Svar: Jf. skolevejledningen s. 5 fremgår det, at den skriftlige dokumentation er en del af eksaminationsgrundlaget. Den skriftlige dokumentation indgår ikke i bedømmelsesgrundlaget som et særskilt punkt, der skal bedømmes.

Det, som bedømmes ved prøven, er:

1. Elevens tilberedning og anretning af en ernæringsrigtig menu og....

2. Elevers mundtlige præstation i forbindelse med dialog om

Der foretages en vægtning af de to bedømmelsespunkter med 75% på den praktiske prøve og 25% til den mundtlige prøve.

Spørgsmål:

Hvordan udregnes vægtet gennemsnit i svendeprøven, når man rammer uden for 7 trinsskalaen – fx 10 i praktisk prøve, 7 i mundtlig prøve?

Svar:

En svendeprøvekarakter kan ikke udtrykkes med decimal, men skal være et helt tal.

[BEK. nr. 262 af 20/03 2007](#) Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse:

§ 16. Hvor det er fastsat, at en karakter består af flere delkarakterer for forskellige præstationer eller standpunkter, der er fastsat bedømmelse for, er karakteren gennemsnittet af delkaraktererne afrundet til nærmeste karakter i karakterskalaen. Der rundes op, hvis gennemsnittet ligger midt imellem to karakterer. Det kan i reglerne for den enkelte uddannelse være bestemt, at delkaraktererne tæller med forskellig vægt, når den samlede karakter skal fastsættes.

Ernæringsassistent – eksempler på udregning af karakter:

Praktisk prøve Vægter 75%	Mundtlig prøve Vægter 25%		
Karakter	Karakter	Gennemsnit karakter	Endelig karakter
4	7	4,75	4
7	4	6,25	7
7	10	7,75	7
10	7	9,25	10
02	7	3,25	4
7	02	5,75	7