

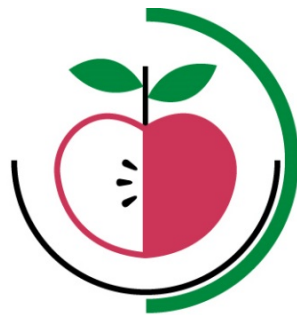
# Skolevejledning til svendeprøve for ernæringsassistentuddannelsen

Til brug for skole/eksaminator, censor og elev

I henhold til bekendtgørelse om  
Erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent  
BEK nr. 426 af 08/04/2020

og

Uddannelsesordning for uddannelsen til ernæringsassistent  
1. august 2020



Fagligt Udvalg for  
Ernæringsassistentuddannelsen

## Indholdsfortegnelse

<b>1. Indledning</b> .....	4
<b>2. Justering af Skolevejledning</b> .....	4
<b>3. Aflæggelse af svendeprøve</b> .....	4-5
3.1 Svendeprøvens indhold	
3.1.1 Mål og krav i svendeprøven	
3.1.2 Forudsætninger for indstilling til svendeprøve	
3.1.3 Eksaminationsgrundlag	
3.1.4 Bedømmelsesgrundlag	
3.2 Rammer for svendeprøven .....	6
3.3 Tilrettelæggelse af svendeprøven .....	6
3.4 Svendeprøvens tidsramme .....	7
<b>4. Svendeprøven</b> .....	8
4.1 Svendeprøven – skriftlig faglig dokumentation .....	8
4.2 Fagligt indhold i skriftlig dokumentation .....	9
4.3 Omfang af den skriftlige faglige dokumentation .....	9
4.4 Vejledning af eleven .....	10
4.5 Hjælpe midler til besvarelse af den skriftlige faglige dokumentation .....	10
4.6 Den mundtlige eksamination .....	10
<b>5. Svendeprøven – den praktiske prøve</b> .....	11
5.1 Rammer for råvarer .....	11
5.2 Lodtrækningsopgaven .....	11
5.3 Dygtiggørelse til den praktiske prøve .....	12
5.4 Afvikling af den praktiske prøve .....	12
5.5 Hjælpe midler under selve prøven .....	13
5.6 Praktisk prøve, der er løst forkert eller ikke er løst fuldt ud .....	13
5.7 Praktisk prøve, der helt eller delvist ikke er fremstillet af eleven .....	13
5.8 Force Majeure .....	13
<b>6. Bedømmeskriterier</b> .....	14
6.1 Vejledende bedømmelsesgrundlag til praktisk prøve – fra karakteren 12 til karakteren -3 .....	15
6.2 Bedømmeskriterier og vejl. karakterbeskrivelse til den mundtlige eksamination .....	17
<b>7. Karaktergivning og skolebevis</b> .....	19
<b>8. Medaljer</b> .....	20
8.1 Kriterier for tildeling af guldmedalje .....	20
8.2 Præstationskriterier .....	20
8.3 Særarrangement for uddeling af guldmedaljer .....	21

**Se bilagsoversigt på næste side**

## **BILAGSOVERSIGT**

**Bilag 1:** Vejledning til elektronisk oprettelse af svendeprøve (s. 22)

**Bilag 2:** Tildeling af Råvarekurve (s. 23)

**Bilag 3:** Hjælpekema til den praktiske prøve (s. 24)

**Bilag 4:** Hjælpekema til den mundtlige eksamination (s. 26)

**Bilag 5:** 7-trinsskalaen (s. 27)

**Bilag 6:** Præstationskriterier medaljekoncept – link til skrivbar pdf (s. 28)

## 1. Indledning

Skolevejledningen til gennemførelse af svendeprøver på ernæringsassistentuddannelsen er revideret i henhold til bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent – BEK nr. 426 af 08/04/2020.

Svendeprøven, der er en skoleprøve, gennemføres som en del af sidste skoleperiode og inden for det timetal, der er afsat til denne jf. bekendtgørelsen. Det er skolens ansvar at tilrettelægge afviklingen inden for disse rammer.

Fagligt udvalg ønsker, at eleverne opnår så ensartede vilkår som muligt.

## 2. Justering af Skolevejledning

FUE nedsætter løbende ad hoc grupper til justering af Skolevejledningen.

## 3. Aflæggelse af svendeprøve

Formålet med den afsluttende prøve er at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige, almene og personlige kompetencer og tager udgangspunkt i uddannelsens kompetencemål.

### 3.1 Svendeprøvens indhold

En praktisk prøve med afsæt i skriftlig faglig dokumentation udarbejdet på baggrund af lodtrækning af målgruppe, kostform og råvarekurv. Og en lodtrukken praktisk opgave, der udleveres, når den praktiske prøve begynder.

I forlængelse af den praktiske prøve afholdes en mundtlig eksamination, der består af dialog om den faglige dokumentation, den praktiske opgaveløsning og elevens refleksioner.

Prøver og bedømmelser er beskrevet i §6 i bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent.

#### 3.1.1 Mål og krav i svendeprøven

Svendeprøvens mål og krav er udvalgte kompetencemål.

De udvalgte kompetencemål til svendeprøven:

- 1) Eleven kan anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov, kulinariske præferencer og diætmæssige principper.
- 4) Eleven kan arbejde med bæredygtighed, økologi, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave.
- 5) Eleven kan dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning til raske, syge og personer på diæter.

6) Eleven behersker produktionsledelse, herunder indkøb, kalkulation, planlægning, tilberednings- og produktionsmetoder til forarbejdning af råvarer, sammensætning og fremstilling af mad og måltider på avanceret niveau.

7) Eleven kan kvalitetsvurdere og -udvikle ved tilberedning, anretning, servering af maden til forskellige målgrupper samt ved rengøring og desinfektion af køkkenet.

8) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne, udføre dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.

9) Eleven kan anvende de mest hensigtsmæssige kombinationer af materialer, værktøj og udstyr ergonomisk korrekt ved produktion og distribution.

12) Eleven kan kommunikere og udøve faglig formidling om råvarer, ernæring, diæter, måltids-sammensætning, produktionsflow og fødevarerikkerhed.

### **3.1.2 Forudsætninger for indstilling til svendeprøve**

Den afsluttende prøve finder sted inden aftaleperiodens ophør. Hvis ikke andet er fastsat i reglerne om den pågældende uddannelse, finder svendeprøven tidligst sted 3 måneder før aftaleperiodens ophør, dog i ganske særlige tilfælde indtil 6 måneder før aftaleperiodens ophør.

"Ganske særlige tilfælde" vil sige, at det skal være forsvarligt og uundgåeligt – fx på grund af barsel, men hvor skolen samtidig vurderer eleven til at være i stand til at gennemføre prøven med de kompetencer, vedkommende har på det tidlige prøvetidspunkt. "Ganske særlige tilfælde" kan aldrig skyldes forhold på skolen.<sup>1</sup> Ansøgning om afholdelse af svendeprøve tidligere end 3 måneder før aftaleperiodens ophør skal rettes til Undervisningsministeriet.

For at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et gennemsnit på mindst 02 af elevens karakterer for grundfag i hovedforløbet. Eleven skal tillige have opnået mindst 02 i hvert enkelt af de uddannelsesspecifikke fag. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget.

### **3.1.3 Eksaminationsgrundlag**

Opgaven (tilberedning og anretning af en ernæringsrigtig menu) og den lodtrukne opgave (tilberedning) med tilhørende skriftlig faglig dokumentation.

### **3.1.4 Bedømmelsesgrundlag**

1. Elevens tilberedning og anretning af en ernæringsrigtig menu i forhold til målgruppe, kostform og råvarekurv og tilberedning af en lodtrukket komponent

2. Elevens mundtlige præstation i forbindelse med dialog om elevens praktiske opgaveløsning og skriftlige faglige dokumentation.

## **3.2 Rammer for svendeprøven**

Som del af den sidste skoleperiode i uddannelsen til ernæringsassistent afholder skolen den afsluttende svendeprøve. Formålet med svendeprøven er at vise elevens tilegnelse af de

---

<sup>1</sup> Jf. [Bekendtgørelse](#) om erhvervsuddannelser nr. 1619 af 27/12/2020, § 47, stk. 2

erhvervsfaglige, almene og personlige kompetencer og tager udgangspunkt i udvalgte kompetencemål.

Til svendeprøven finder [Bekendtgørelse](#) om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014 anvendelse.

### 3.3 Tilrettelæggelse af svendeprøven

Fagligt udvalg har udarbejdet en køreplan for tilrettelægning af svendeprøven, opdelt i to dele:

- **Køreplan for elevens arbejdstid til udfærdigelse af skriftlig faglig dokumentation**
- **Tidsplan for den praktiske prøvedag**

#### ***Køreplan for udfærdigelse af skriftlig faglig dokumentation***

Undervisningsuge 9:	Udlevering af opgaven, 3 hele, sammenhængende hverdage i ugen, fx onsdag - fredag. Weekend og helligdage må ikke inkluderes.  Udgangspunktet er, at de 3 skoledage til udarbejdelse af den skriftlige faglige dokumentation er undervisningsfri. Da dokumentationen skal tage udgangspunkt i obligatoriske uddannelsesspecifikke fag, kan timer fra disse fag bringes i anvendelse.
Undervisningsuge 9:	Opgaven afleveres fredag senest kl. 14 og sendes digitalt til censor samme dag.
Undervisningsuge 10:	Den praktiske prøve afvikles fx torsdag.

#### **Tidsplan – Der må maks. være 6 elever på et hold for en dags praktisk svendeprøve:**

Kl. 08.00	Eksaminator og censor møder ind Alle elever trækker lodtrækningsopgave samtidigt Eleverne tilpasser deres arbejdsplaner for lodtrækningsopgaven ved deres bord Eksaminator og censor går rundt og læser arbejdsplanerne ved bordene inden for de 3 timer og 40 min. Eksaminator og censor cirkulerer rundt mellem eleverne under hele den praktiske prøve. Der må ikke foregå faglig dialog med eleven
Kl.11.40	Seneste tidspunkt for aflevering af ad til bedømmelse. Eleverne forlader køkkenet, hvis der ikke er selvstændigt bedømmelseslokale
Kl. 11.40 – 12.30	Eksaminator og censor vurderer elevernes mad. 8-9 min. pr. elev Eksaminator og censor har i løbet af formiddagen vurderet hvilke komponenter, det er væsentligt at vurdere først, fx varme og frosne komponenter Dernæst laves en grundig sensorisk vurdering af alle komponenter
Kl. 12.30 – 13.00	Eksaminator og censor holder pause
Kl. 12.30	Elever går ind i køkkenet og rydder op
Kl. 1300	Mundtlig eksamination – dialog om den praktiske opgaveløsning 30 min. pr. elev inklusive votering.
Kl. 16.00	Færdig ved 6 elever

## Ministeriets kriterier for afvikling af den praktiske prøve

- Det er 100 procent klart, sikkert og tydeligt, at eleverne observeres og bedømmes på fuldstændig lige og ens betingelser i prøvesituationen.
- Det er helt nødvendigt, at det minutiøst beskrives, hvordan, hvornår og hvor længe i arbejdsprocesserne under prøvens afvikling den enkelte elev observeres og bedømmes.
- Der skal være nedskrevne klare og tydelige bedømmelseskriterier.

Tidsplan for den praktiske prøvedag er tilrettelagt med udgangspunkt i en holdstørrelse på max 8 elever. Skolernes fysiske lokaler kan sætte andre grænser for holdstørrelserne. Ved en fravigelse af max 8 elever, kan det begrundes i enten et mindre hold eller værkstedsfaciliteter med individuelle arbejdspladser og produktionsudstyr, som kan bære flere elever i prøvesituationen. Antallet af elever til eksamen på en dag skal være af en sådan størrelse at elevernes tarv i eksamenssituationen tilgodeses.

Tiden for eksaminator og censor's smagning af elevernes produktioner ligger uden for de 30 minutters mundtlige eksamen jf. Bekendtgørelsen: "I forlængelse af den praktiske prøve afholdes en mundtlig eksamination, der består af dialog om elevens praktiske opgaveløsning og skriftlige faglige dokumentation".

Fagligt udvalg anbefaler, at prøven har fælles opstart for alle elever, og ikke gennemføres med rullende opstart, hverken stort eller lille.

### **3.4 Svendepørens tidsramme**

Elevens arbejdstid til udfærdigelse af skriftlig faglig dokumentation er 3 sammenhængende hverdage i 2. sidste skoleuge. Dokumentationen afleveres på 3. dagen kl. 14.00, i alt 0,6 uge.

Desuden gælder følgende tidsramme:

<b>Element</b>	<b>Tidsforbrug</b>
<b>Praktisk prøve og mundtlig eksamination ialt</b>	<b>4 timer 10 min</b>
Tilpasse arbejdsplan	10 min
Opgaven	3 timer (180 min.)
Lodtrækningsopgave	30 min
Eksamination/bedømmelse	30 min

## 4. Svendeprøven - den skriftlige opgave

### 4.1 Svendeprøven - Skriftlig faglig dokumentation

Den skriftlige faglige dokumentation udarbejdes ud fra individuel lodtrækning af:

- **En målgruppe**
- **En kostform**
- **En råvarekurv**

Der skal trækkes lod mellem følgende målgrupper:

- Børnehavebørn 3 – 6 år
- Skolebørn 6 – 15 år
- Unge 15 – 20 år
- Voksne
- Ældre over 65 år

Der skal trækkes lod mellem følgende kostform:

- Normalkost
- Sygehuskost
- Kost til småtspisende
- Vegetar

Skolen henvender sig til FUE-sekretariatet for udlevering af lodtrukne råvarekurve – mail [sevu@sevu.dk](mailto:sevu@sevu.dk). De udtrukne råvarekurve bruges til lodtrækning blandt eleverne.

Følgende råvarekurve indgår i lodtrækningen:

Forår/sommer	Efterår/vinter
2 (ud af 6 muligheder)	2 (ud af 6 muligheder)

Valgfri diæt blandt følgende diæter/kostform:

- Fedt- og kolesterolmodificeret diæt
- Diabetesdiæt
- Kost til småtspisende
- Kost med modificeret konsistens
- Energireduceret diæt
- Vegetar
- Glutenfri diæt
- Diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer

Skolerne skal sikre, at det er muligt at gennemføre en individuel lodtrækning af målgruppe, kostform og råvarekurv. Alle muligheder skal i spil, og det er ikke muligt at trække om. Antallet af trækningmuligheder skal overstige antallet af elever med 3. Ved lodtrækningen skal eksaminator samt enten censor eller institutionens leder, eller en person udpeget af denne, være til stede. <sup>2</sup>

Derudover skal eleven vælge én af de valgfri diæter, som er nævnt på listen.

---

<sup>2</sup> Jf. [Bekendtgørelse](#) om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014, § 10, stk. 4

### Lodtrækning:

Lodtrækningen foretages i 2. sidste skoleuge som en del af de 3 dage, der er afsat til elevens udfærdigelse af den skriftlige faglige dokumentation. Dokumentationen skal afleveres på 3. dagen kl. 14.00.

Opgaven besvares individuelt.<sup>3</sup>

Den skriftlige faglige dokumentation udføres digitalt, og fremsendes pr mail til skolen. Skolen kvitterer for modtagelsen heraf med en mail.

## **4.2: Fagligt indhold i skriftlig dokumentation**

Dokumentationen skal indeholde følgende elementer:

- Forside med navn på elev, dato, målgruppe, kostform, råvarekurv og valgfri diæt.
- Indholdsfortegnelse
- Præsentation af menu.  
Opgaven består af tilberedning og anretning af en ernæringsrigtig menu til målgruppen bestående af minimum to retter (fx hovedret og bilet) med afsæt i det varme måltid til 4 personer.

For institutionstyper, hvor det ikke er almindeligt at servere både hovedret og bilet i forbindelse med det varme måltid, skal der i stedet for bilet serveres et mellemmåltid.

En portion tallerkenanrettes, og de tre øvrige portioner anrettes efter eget valg.

- Professionelle opskrifter inklusive ingrediensliste og metodik.
- Risikovurdering for produktion af menu.
- Relevante egenkontrolskemaer på baggrund af risikoanalysen. Egenkontrolskemaet skal indeholde kritiske punkter og korrigerende handlinger.
- Arbejdsplan.
- Dokumentation af næringsberegning.
- Notat om diætprincipper for valgfri diæt til målgruppen.

## **4.3 Omfang af den skriftlige faglige dokumentation**

Fagligt udvalg anbefaler, at der ikke er begrænsninger på omfanget af den skriftlige faglige dokumentation. Undtaget herfra er den valgfrie diæt.

Notat om diætprincipper bør max fylde 2400 anslag, svarende til en normalside, sat med skriftstørrelse 12. Prøveformen skriftlige materiale er faglig dokumentation, dvs. at elevens refleksioner ikke skal være med her.

---

<sup>3</sup> Jf. [Bekendtgørelse](#) om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014, § 9, stk. 2

#### **4.4 Vejledning af eleven**

Vejledning i forbindelse med udfærdigelse af den skriftlige faglige dokumentation er et tilbud til eleverne. Ansvar for at udnytte dette tilbud ligger hos den enkelte elev. Det anbefales, at der disponeres med 1 time i alt pr. elev

Vejledning skal forstås som "vejledning" og er ikke en forhåndsbedømmelse af den skriftlige faglige dokumentation. En lærer kan ikke forhåndsgodkende en skriftlig faglig dokumentation.

#### **4.5 Hjælpemidler til besvarelse af den skriftlige faglige dokumentation**

Eleverne må benytte alle tilgængelige oplysninger til udfærdigelse af den skriftlige faglige dokumentation, fx internet, bøger etc. Der skal være it til rådighed for alle elever. De fysiske rammer for opgavens udførelse på skolen skal være i orden, og skolerne skal stille teknisk bistand til rådighed i åbningstiden.

#### **4.6 Den mundtlige eksamination<sup>4</sup>**

Den mundtlige eksamination består af en dialog på grundlag af den praktiske prøve og skriftlig faglig dokumentation. Eksaminationen gennemføres individuelt.

Der er afsat 30 minutter, inklusive votering, til hver elev til den mundtlige eksamination.

Elevens præstation bedømmes med én karakter, der er udtryk for en samlet vurdering af den faglige dokumentation, den praktiske prøve og den mundtlige præstation, med en vægtning på:

- 75% på den faglige dokumentation og den praktiske prøve og
- 25% på den mundtlige præstation.

Det kan være en god idé, at eleven præsenterer eksaminator og censor for en disposition ved prøvens start.

Ved den mundtlige eksamination må eleven anvende Power Point, plancher, vareprøver m.m. til at understøtte den mundtlige fremlæggelse.

Eksaminator og censor stiller uddybende spørgsmål i forhold til elevens mundtlige fremlæggelse. Der kan ligeledes stilles spørgsmål til den skriftlige faglige dokumentation og den praktiske prøve.

---

<sup>4</sup> [Bekendtgørelse](#) om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014 finder anvendelse

## 5. Svendeprøven - den praktiske prøve <sup>5</sup>

Den praktiske prøve består af:

1. Opgaven
2. En lodtrækningsopgave, der udleveres, når den praktiske prøve begynder.

Alle elever skal gives lige vilkår under den praktiske prøve, dette krav er ufravigeligt. Den praktiske prøve afholdes på en sådan måde, der sikrer eleverne lige betingelser for udførelse og bedømmelse.

### 5.1 Rammer for råvarer

Halv- og helfabrikata minimeres ved løsning af de praktiske prøver.

For selvvalgt opgave og lodtrækningsopgave gælder:

- De råvarer, eleven skal anvende til opgaven, skal i videst muligt omfang udleveres uforarbejdede.
- Kødstykker udleveres i passende udskæringer, uafpudsede.
- Hakket kød kan udleveres.
- Fjerkræ udleveres fersk. (Anvendelse af frosset fjerkræ minimeres)
- Fisk udleveres helt eller delvist forarbejdet. (Anvendelse af frossen fisk minimeres).
- Grøntsager, frugt m.m. udleveres urensede/uskrællede.
- Skolen sørger for alle råvarer i henhold til elevens varebestilling. Alle varer, der skal bruges, skal forefindes i køkkenet, korrekt opbevaret og fordelt i bakker til den enkelte elev. Således, at der ikke bliver unødigt forstyrrelse under prøven på grund af manglende planlægning.

Der gives mulighed for at eleverne, dagen før prøven, kan sætte tørrede bælgfrugter og kerner i blød, gourmetsalte og marinere.

### 5.2 Lodtrækningsopgaven

Lodtrækningsopgaven består af tilberedning af en komponent med fokus på grundtilberedningsmetoder.

Skolen stiller opgaverne til lodtrækningsopgaven. Opgaverne bør drøftes med censor inden svendeprøvens afvikling. Eleven trækker lodtrækningsopgaven ved starten af den praktiske prøve.

Antallet af trækningsmuligheder skal overstige antallet af elever med mindst 3. Alle trækningsmuligheder skal fremlægges ved prøvens start. Udtrukne muligheder kan ikke trækkes igen. Ved lodtrækningen skal eksaminator samt enten censor eller institutionens leder, eller en person udpeget af denne, være til stede. <sup>6</sup>

Metodikker jf. bogen "Det professionelle køkken" anvendes til den lodtrukne opgave.

Elevens arbejdstid til udførelse af lodtrækningsopgaven varer indtil 30 minutter, eksklusiv koge- stege og/eller bagetid.

Eleven tilpasser selv sin arbejdsplan således, at censor og eksaminator kan se, hvordan lodtrækningsopgaven fremstilles, og hvilke metodikker, der anvendes.

---

<sup>5</sup> Jf. [Bekendtgørelse](#) om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent - BEK nr. 426 af 08/04/2020, § 6

<sup>6</sup> Jf. [Bekendtgørelse](#) om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014, § 10, stk. 4

Lodtrækningsopgaven anrettes og serveres samtidig med den selvvalgte opgave.

### Lodtrækningsopgaven – den lokale undervisningsplan

Skolen skal i den lokale undervisningsplan tage stilling til anvendelse af elektronisk udstyr ved prøven. Skolen skal også tage stilling til elever med særlige behov. Særlige behov kan fx være i forbindelse med en allergisk elev eller andet. Ligeledes bør det fremgå af den lokale uddannelsesplan, hvordan skolen forholder sig, hvis elevens lodtrækningsopgave ligner den selvvalgte opgave meget.

### Proces for lodtrækningsopgaven:

1. Lodtrækning finder sted ved starten af den praktiske prøve.
2. Ingrediensliste samt råvarer udleveres samtidig.
3. Eleven bruger ca. 10 minutter på at tilrette arbejdsplanen.
4. Den tilrettede arbejdsplan skal være tilgængelig for eksaminator og censor.

### Lodtrækningsopgave – elever, der ikke spiser kød

Lodtrækningsopgaver kan indeholde tilberedning af en kødret. 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.

### **5.3 Dygtiggørelse til den praktiske prøve**

Eleverne kan gives mulighed for at øve/træne menuen til den praktiske prøve på skolen, på praktikstedet eller hjemme.

### **5.4 Afvikling af den praktiske prøve**

Den enkelte elev arbejder selvstændigt, og der må ikke være nogen faglig dialog i køkkenet.

Eleven kontrollerer, at de bestilte råvarer er til stede i den rette mængde, og at kvaliteten er i orden. Eventuelle bemærkninger til råvarekvaliteten afleveres skriftligt eller mundtligt til censor og eksaminator ved modtagelsen af råvarerne.

Præsentation af menuen og aflevering af eventuelt overskydende råvarer ifølge en fastlagt tidsplan.

### **5.5 Hjælpemidler under selve prøven**

Udstyr, maskiner mv., der forefindes i køkkenet, anvendes frit. Udstyr, maskiner mv., der ikke forefindes i køkkenet, skaffes/lånes/medbringes ifølge aftale med læreren forud for prøvedagens afvikling. Serveringsudstyr undtaget.

For at sikre ens vilkår, skal alle elever anvende skolens serveringsudstyr. Der kan laves sær aftale med læreren, hvis en særlig målgruppe eller et særligt produkt kræver speciel indpakning.

Under prøven er anvendelse af hjælpemidler, herunder elektroniske, tilladt, medmindre der i bekendtgørelsen for den enkelte uddannelse eller den lokale undervisningsplan for den enkelte uddannelse er fastsat begrænsninger i anvendelsen.<sup>7</sup>

### **5.6 Praktisk prøve, der er løst forkert eller ikke er løst fuldt ud**

Censor og eksaminator bør være opmærksomme på, om eleven udfører de opgaver, denne har beskrevet i sin skriftlige faglige dokumentation. Hvis der er uoverensstemmelse mellem det beskrevne og det resultat, eleven afleverer til bedømmelse for censor og eksaminator, bør det trække ned i bedømmelsen.

### **5.7 Praktisk prøve, der helt eller delvist ikke er fremstillet af eleven**

Besvarelsen skal være eksaminandens egen og selvstændige besvarelse. En eksaminand, der under en prøve skaffer sig eller giver en anden eksaminand uretmæssig hjælp til besvarelse af en opgave eller benytter ikke tilladte hjælpemidler, skal af institutionen bortvises fra prøven.<sup>8</sup>

Hvis en elev afleverer en opgave til bedømmelse, som eleven ikke selv har fremstillet, eller har fået hjælp til, kan censor og eksaminator ikke bedømme elevens faglige niveau, og opgaven skal afvises.

### **5.8 Force Majeure**

Hvis eleven er ude af stand til at aflevere opgaven til bedømmelse for censor og eksaminator inden for den fastsatte tidsramme, af årsager (force majeure) som ikke kan tillægges eleven, skal censor og eksaminator individuelt fastsætte, hvor mange minutter elevens tid til svendepróven skal forlænges. Afleverer eleven opgaven efter det fastsatte afleveringstidspunkt, kan opgaven ikke bedømmes.

---

<sup>7</sup> Jf. [Bekendtgørelse](#) om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014, § 14

<sup>8</sup> Jf. [Bekendtgørelse](#) om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014, § 19

## 6. Bedømmelseskriterier

En forudsætning for bedømmelse er, at maden afleveres til tiden (dvs. efter 3 timer og 40 min).

Retter, der ikke er afleveret til tiden, kan ikke indgå i bedømmelsen.

### Bedømmelsesgrundlag:

Den faglige dokumentation.

Den praktiske fremstilling af både opgaven og lodtrækningsopgaven.

Den færdige menu, både opgaven og lodtrækningsopgaven.

Elevens sikkerhed i valg af metodik til lodtrækningsopgaven.

Elevens arbejdsgange og -proces i køkkenet.

Den mundtlige eksamination.

## 6.1 Vejledende bedømmelsesgrundlag til den praktiske prøve:

### Karakteren 12

Gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af målene med ingen eller få uvæsentlige mangler. Følgende 14 mål skal være opfyldt for at karakteren 12 gives:

1. Varieret valg af tilberedningsmetoder
2. Anvende de valgte tilberedningsmetoder korrekt
3. Anvende korrekte hjælpemidler/udstyr
4. Overholde gældende hygiejneregler
5. Udføre og dokumentere egenkontrol
6. Vælge og tilberede en menu til målgruppen der er velovervejet sammensat hvad angår opfyldelse af de:
  - a. ernæringsmæssige behov,
  - b. spisekultur,
  - c. sæson
7. Vælge og tilberede en sensorisk velovervejet sammensat menu med hensyn til:
  - a. farve,
  - b. tekstur,
  - c. smag,
  - d. temperatur
8. Udføre indbydende anretning og servering
9. Fastsætte korrekte portionsstørrelser til målgruppen
10. Arbejde systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan
11. Sammenhæng mellem de skriftlige materialer og den praktiske gennemførelse
12. Udvide overblik og sikkerhed
13. Begrunde sine valg og handlinger
14. Udnytte tiden optimalt

Uvæsentlige mangler kan fx være:

- Anretningen er ikke tilstrækkelig præcis i forhold til målgruppen og/eller institutionstype.
- Enkelte produkter uden for sæson.

### Karakteren 10

Gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer opfyldelse af de 14 mål med nogle mindre væsentlige mangler.

Et eller flere af målene opfyldes ikke helt, men helheden er stadig fortrinlig

Uvæsentlige mangler kan fx være:

- Enkelt komponent i menuen mislykkes med hensyn til metodik, men er stadig serverbar
- Tiden udnyttes ikke optimalt
- Den sensoriske kvalitet er ikke optimal

### Karakteren 7

Gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af de 14 mål med en del mangler.

Manglerne kunne være flere af nedenstående:

- En eller flere komponenter i menuen mislykkes med hensyn til metodik, men maden er stadig serverbar.
- Tiden udnyttes ikke optimalt – for god tid
- Den sensoriske kvalitet er ikke optimal i dele af menuen
- Egnetheden til målgruppen er ikke optimal/kan diskuteres
- Portionsstørrelserne er ikke korrekte

#### **Karakteren 4**

Gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af de 14 mål med adskillige væsentlige mangler.

Manglerne kunne være de fleste af nedenstående:

- En eller flere komponenter i menuen mislykkes med hensyn til metodik, men maden er stadig serverbar.
- Tiden udnyttes ikke optimalt – for god tid
- Den sensoriske kvalitet er ikke optimal i dele af menuen
- Egnetheden til målgruppen er ikke optimal/kan diskuteres
- Portionsstørrelserne er ikke korrekte
- Begrundelsen for menuen er utilstrækkelig.

#### **Karakteren 02**

Gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af de 14 mål.

Minimalt acceptable grad af opfyldelse af målene:

- 5 metoder er anvendt
- Menuen er serverbar
- Menuen er ikke sundhedsfarlig
- Menuen er egnet til målgruppen
- Menuen er valgt med hensyn til sæson
- Der er foretaget egenkontrol og arbejdet efter gældende hygiejneregler.

#### **Karakteren 00**

Gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af målene.

Et eller flere af nedenstående mål er ikke opfyldt:

- 5 metoder er anvendt
- Menuen er serverbar
- Menuen er ikke sundhedsfarlig
- Menuen er egnet til målgruppen
- Menuen er valgt med hensyn til sæson
- Der er foretaget egenkontrol og arbejdet efter gældende hygiejneregler.

#### **Karakteren -3**

Gives for den helt uacceptable præstation.

De fleste af nedenstående mål er ikke opfyldt:

- 5 metoder er anvendt
- Menuen er serverbar
- Menuen er ikke sundhedsskadelig
- Menuen er egnet til målgruppen
- Menuen er i valgt med hensyn til sæson
- Der er foretaget egenkontrol og arbejdet efter gældende hygiejneregler.

## 6.2 Bedømmelseskriterier og vejledende karakterbeskrivelse til den mundtlige eksamination

### Karakteren 12

Gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål med ingen eller få uvæsentlige mangler.

- Fremlæggelsen er systematisk og velstruktureret og behandler opgaven udtømmende med sikker brug af relevante fagbegreber og fagteori.
- Eleven demonstrerer et vidtgående og sikkert kendskab til teorien og kan koble det til praksis og inddrage egne erfaringer i en sammenhængende argumentation.
- De valgte løsninger og dokumentationen er relevant, og eleven redegør udtømmende for, hvilke kilder han/hun har brugt, og hvorfor han/hun anser dem for valide/brugbare.
- Der kan være få uvæsentlige mangler.

### Karakteren 10

Gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål med nogle mindre væsentlige mangler.

- Fremlæggelsen er velstruktureret, og der er gjort rede for alle emner i opgaven med brug af relevante fagbegreber og fagteori.
- Eleven demonstrerer et omfattende og godt kendskab til teorien og kan koble det til praksis og inddrage egne erfaringer i sin argumentation.
- De valgte løsninger og dokumentationen er relevant, og eleven kan redegøre for, hvilke kilder han/hun har brugt, og hvorfor han/hun anser dem for valide/brugbare.
- Der er nogle mindre væsentlige mangler.

### Karakteren 7

Gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål med en del mangler.

- Fremlæggelsen er ikke velstruktureret, men behandler alle emner i opgaven med brug af fagbegreber og fagteori.
- Eleven demonstrerer godt kendskab til teori og kan koble det til praksis og i et vist omfang inddrage egne erfaringer.
- De valgte løsninger og dokumentationen har en del mangler, men eleven kan redegøre for sine valg og hvilke kilder han/hun har benyttet.

### Karakteren 4

Gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål med adskillige væsentlige mangler.

- Fremlæggelsen er ikke struktureret og flere emner er kun overfladisk behandlet. Der er væsentlige mangler i brug af fagbegreber og fagteori.
- Elevens kendskab til teorien er mangelfuld og eleven er kun i begrænset omfang i stand til at koble det til praksis og inddrage egne erfaringer.
- De valgte løsninger og dokumentationen har væsentlige mangler, og eleven kan ikke altid begrunde sine valg eller hvilke kilder han/hun har brugt.
- Det er nødvendigt, at stille mange ledende spørgsmål for at få de rigtige svar.

### **Karakteren 02**

Gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål.

- Fremlæggelsen er usystematisk og ustruktureret og behandler ikke alle emner i opgaven udtømmende. Brug af fagbegreber og fagteori er usikker.
- Elevens kendskab til teorien er mangelfuld og eleven har meget svært ved at koble det til praksis og inddrage egne erfaringer.
- De valgte løsninger og dokumentationen har væsentlige mangler, og eleven kan kun i begrænset omfang begrunde sine valg og redegøre for, hvilke kilder han/hun har brugt.
- Adskillige ledende spørgsmål kan ikke besvares korrekt.

### **Karakteren 00**

Gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af målene.

- Fremlæggelse og dokumentation er utilstrækkelig og vidner om et meget dårligt kendskab til selv almindeligt anvendte teknikker.
- Eleven kan ikke svare fornuftigt på flere ledende spørgsmål.

### **Karakteren -3 - den ringe præstation**

Gives for den helt uacceptable præstation.

-----  
**En uvæsentlig mangel:**

Uvæsentlige mangler er noget der ikke påvirker det samlede indtryk af elevens teoretiske faglige viden. (Man vil bare sige pyt).

**Mindre væsentlig mangel:**

En mindre væsentlig mangel i elevens teoretiske faglige viden bevirker, at eleven kommer til at lave mindre fejl. (Noget der er nødvendigt at rette, men kan løses hurtigt og billigt).

**Væsentlig mangel:**

En væsentlig mangel i elevens teoretiske faglige viden bevirker, at eleven laver fejl der er dyre at rette op.

## 7. Karaktergivning og skolebevis

Der gives karakterer efter 7-trinsskalaen. Kriterier for den enkelte karakter fremgår af Vejledende bedømmelsesgrundlag, afsnit 6.1.

Oversigt over 7-trinsskalaen – **bilag 5**

For at bestå den afsluttende svendeprøve skal den praktiske opgave med den efterfølgende mundtlige eksamination være bestået.

### Meddelelse af karakteren til eleven

Faglærer og censor meddeler eleven karakteren umiddelbart efter den mundtlige eksamination.

### Skolebevis

Skolerne udsteder et skolebevis til eleven, når skoleundervisningen er gennemført og bestået samt svendeprøven er bestået.

Skolen sender pr. mail dokumentation (jf. skema-skabelon på FUE-hjemmesiden) for at skolebeviset er udleveret til eleven og med angivelse af svendeprøvekarakterer til fagligt udvalg, der påfører svendeprøvekaraktererne på uddannelsesbeviset. Sendes til sikker mail [sevu@sevu.dk](mailto:sevu@sevu.dk).

## 8. Medaljer

### 8.1 Kriterier for tildeling af guldmedalje

Elever, som starter på uddannelsen efter den 1. august 2020, kan tildeles guldmedalje af fagligt udvalg, hvis eleven ved den afsluttende prøve opnår 12 i den praktiske prøve med mundtlig eksamination, og hvor censor og eksaminator samtidigt, med udgangspunkt i præstationskriterierne beskrevet af fagligt udvalg, vurderer, at eleven har ydet en exceptionel indsats ud over det forventelige.

### 8.2 Præstationskriterier

Fagligt udvalg har defineret 6 præstationskriterier:

1. *Ernæringsberegningen af menuen til målgruppen afspejler, at eleven mestrer en indsigt i målgruppens ernæringsmæssige og kulinariske behov*
2. *Med den valgte menu brillerer eleven ift. at skabe sammenhæng mellem målgruppe, kostform og råvarekurv målrettet borgerens behov*
3. *Præsentationen af maden er i overensstemmelse med, hvordan det potentielt kunne se ud hos borgeren i den konkrete hverdagssituation, hvor borgeren skal spise. Som supplement hertil har eleven brilleret med at beskrive, hvad der ville være optimalt, hvis der ikke er mulighed for særlig service.*
4. *Eleven har, på en måde ud over det forventelige, forklaret, hvad der, udover at borgeren spiser maden og bliver mæt, har været intentionen og ønsket med maden.*
5. *Eleven har brilleret i sin tilgang i brugen af råvarer, og har, ud over det forventelige, demonstreret et velkomponeret måltid med fortættet smagsmæssig kompleksitet.*
6. *Eleven har gjort en exceptionel indsats for at perspektivere opgavens indhold til en ambitiøs praksisnær kontekst.*

Eleven skal opfylde 2 af de 6 præstationskriterier for at blive tildelt en guldmedalje.

#### Præstationskriterieskema

Der er et særligt skema, hvori det skal begrundes, hvordan eleven opfylder kriterierne. Skemaet udfyldes af censor og eksaminator i forbindelse med voteringen og sendes til fagligt udvalg pr. mail umiddelbart efter afholdelse af den praktiske prøve. Eleven orienteres om tildelingen af medalje og giver skriftligt samtykke på, at informationen må deles.

Når FUE modtager skemaet med censor og eksaminators begrundelser, er det ensbetydende med, at eleven tildeles medalje.

Link til skrivbar pdf præstationskriterieskema – **bilag 6**

### **8.3 Særarrangement for uddeling af guldmedaljer**

Fagligt udvalg uddeler ved et festligt særarrangement, en gang om året, guldmedaljerne til eleverne. Når eleven får tilsendt sit uddannelsesbevis, orienteres der om, at arrangementet afholdes, og at eleven forud for afholdelsen af arrangementet vil modtage en invitation til sig selv og gæster.

Udgiften til medaljer afholdes af det faglige udvalg.

### Vejledning til elektronisk oprettelse af svendeprøve og tildeling af råvarekurve

Oprettelse af svendeprøve skal ske elektronisk på FUE's hjemmeside - via uddannelseslederens login til hjemmesiden.

Efter den elektroniske oprettelse, skal skolen anmode FUE-sekretariatet om at få tilsendt to råvarekurve til den pågældende svendeprøve. Råvarekurvene trækkes vilkårligt og sendes til skolen i en mail. Send mail til [sevu@sevu.dk](mailto:sevu@sevu.dk)

Alle indtastede svendeprøver forbliver synlige på uddannelseslederens login-site.

Fremgangsmåden er som følger:

1. **Log in** på udvalgets hjemmeside med uddannelseslederens kode  
– Uddannelseslederens kode må gerne videreformidles til relevante medarbejdere på skolen.

Der fremkommer følgende knapper på sitet:

LUU Medlemmer – Skoler – Nyhedsbreve - FUE mødereferater –

Censorer – to knapper med Svendeprøver med teksterne: "Svendeprøver (jf. bekendtgørelse **FØR** 1. august 2020)" og "Svendeprøver (jf. bekendtgørelse **EFTER** 1. august 2020)"

2. Klik på knappen Svendeprøver (jf. bekendtgørelse EFTER 1. august 2020)"
3. Klik herefter på "**Ny Svendeprøve**"
4. **Udfyld e-skabelonen** med:
  - a. Svendeprøvetitel
  - b. NY version 8
  - c. Dato for praktisk prøve med mundtlig eksamination
5. Klik på "**GEM**"  
Nu afsendes automatisk en **mail** til uddannelseslederen med de indtastede informationer (samt en mail til FUE t.o.).  
I mailen er der også link til øvrige svendeprøveinformationer og materialer på udvalgets hjemmeside.

OBS! Holdlister til svendeprøven overføres som hidtil fra EASY-A til EASY-P.

Skolen indstiller censorer i mail til [sevu@sevu.dk](mailto:sevu@sevu.dk)

## **BILAG 2**

### **Trækning af råvarekurve**

Efter oprettelse af svendeprøven elektronisk, kontakter skolen FUE-sekretariatet for udlevering af 2 råvarekurve – mail til [sevu@fue.dk](mailto:sevu@fue.dk)

Sekretariatet lodtrækker de 2 råvarekurve vilkårligt ud af de i alt 6 råvarekurve-muligheder relateret til sæson for henholdsvis forår/sommer og efterår/vinter.

Sekretariatet sender information med indholdet i de udtrukne råvarekurve til skolen.

## BILAG 3

### Hjælpekema til DEN PRAKTISKE PRØVE

I kolonnen "Noter" kan eksaminator/censor skrive sine bemærkninger. I kolonnen "Niveau" kan man, om ønsket til eget brug, notere en karakter for elevens præstation ift. det angivne kompetencemål.

Kompetencemål tager udgangspunkt i Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent BEK nr. 426 af 08/04/2020.

<b>Kompetencemål</b>	<b>Vurdering</b>	<b>Noter</b>	<b>Niveau</b>
4) Eleven kan arbejde med bæredygtighed, økologi, effektiv udnyttelse af råvarer, energi, vand, el, madspild og affaldshåndtering til en given opgave.	<i>- Arbejder eleven rationelt ift. råvareudnyttelse, så madspild reduceres? - Har eleven blik for råvarenes klimabelastning med hensyn til forbrug af vand, energi m.v. ved tilberedning?</i>		
5) Eleven kan dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning til raske, syge og personer på diæter.	<i>- Er næringsberegningen med angivelse af gram og deciliter? - Arbejder eleven rationelt med korrekt kostform, portionsstørrelse og ernæringsrigtig sammensat kost i forhold til målgruppen? - Er den sensoriske kvalitet tilfredsstillende i forhold til næringsstoffberegningen?</i>		
6) Eleven behersker produktionsledelse, herunder indkøb, kalkulation, planlægning, tilberednings- og produktionsmetoder til forarbejdning af råvarer, sammensætning og fremstilling af mad og måltider på avanceret niveau.	<i>- Er arbejdsplan og opskrifter gennemskuelige? - Arbejder eleven rationelt efter opskrifterne og den tilrettede arbejdsplan, når den lodtrukne opgave er inkluderet?</i>		

<b>Kompetencemål</b>	<b>Vurdering</b>	<b>Noter</b>	<b>Niveau</b>
7) Eleven kan kvalitetsvurdere og - udvikle ved tilberedning, anretning, servering af maden til forskellige målgrupper samt ved rengøring og desinfektion af køkkenet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kan eleven præsentere hvilke smags- og teksturoplevelser, der er på tallerkenen med udgangspunkt i målgruppens behov?</li> <li>- Kan eleven kvalitetsvurdere den lodtrukne opgave ift. ernæring og kulinarisk kvalitet?</li> <li>- Er maden indbydende anrettet?</li> </ul>		
8) Eleven kan selvstændigt sikre fødevarerhygiejne, udføre dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbejder eleven hygiejnisk forsvarligt samt udfører egenkontrol på egen produktion?</li> <li>- Udfører eleven gode arbejdsgange imellem arbejdsprocesserne?</li> <li>- Er maden forsvarlig hygiejnisk?</li> </ul>		
9) Eleven kan anvende de mest hensigtsmæssige kombinationer af materialer, værktøj og udstyr ergonomisk korrekt ved produktion og distribution.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Udviser eleven sikkerhed og overblik i eget arbejde og de anvendte tilberedningsmetoder? -</li> <li>Anvendes værktøj og udstyr i korrekt sammenhæng?</li> </ul>		

## BILAG 4

### Hjælpekema til den mundtlige eksamination

I kolonnen "Noter" kan eksaminator/censor skrive sine bemærkninger. I kolonnen "Niveau" kan man, om ønsket til eget brug, notere niveauet for elevens præstation ift. det angivne kompetencemål.

Generelt er alle uddannelsens kompetencemål relevante i forhold til den mundtlige eksamination. Kriterierne for bedømmelse er udarbejdet i henhold til Bekendtgørelse nr 426 af 08/04/2020 om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent.

<b>Kompetencemål</b>	<b>Vurdering</b>	<b>Noter</b>	<b>Niveau</b>
<b>12.</b> Eleven kan kommunikere og udøve faglig formidling om råvarer, ernæring, diæter, måltidssammensætning, produktionsflow og fødevarer sikkerhed.	- Viser eleven evne til at reflektere over relevante problematikker fra den skriftlige faglige dokumentation?		
	- Er den fremlagte viden relevant og fagligt anerkendt? - Er eleven i stand til at besvare relevante spørgsmål, der uddyber den skriftlige faglige dokumentation, det fremlagte materiale eller den praktiske prøve?		
	- Viser eleven evne til at prioritere og strukturere udvalgte emner og viden? - Har eleven udvalgt relevante tværfaglige emner fra den skriftlige faglige dokumentation eller emner, der supplerer denne? - Udviser eleven en evne til at formidle faglig viden?		

## BILAG 5

### 7-trinsskalaen

Ved bedømmelse gives der karakter efter følgende kriterier:

<b>ECTS</b>	<b>7-trinsskala</b>		
	<i>Karakter</i>	<i>Betegnelse</i>	<i>Beskrivelse</i>
<i>A</i>	<i>12</i>	<i>Den fremragende præstation</i>	<i>Karakteren 12 gives for den fremragende præsentation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af fagets mål, med ingen eller få uvæsentlige mangler.</i>
<i>B</i>	<i>10</i>	<i>Den fortrinlige præsentation</i>	<i>Karakteren 10 gives for den fortrinlige præsentation, der demonstrerer omfattende opfyldelse af fagets mål, med nogle mindre væsentlige mangler.</i>
<i>C</i>	<i>7</i>	<i>Den gode præsentation</i>	<i>Karakteren 7 gives for den gode præsentation, der demonstrerer opfyldelse af fagets mål, med en del mangler.</i>
<i>D</i>	<i>4</i>	<i>Den jævne præsentation</i>	<i>Karakteren 4 gives for den jævne præsentation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af fagets mål, med adskillige væsentlige mangler.</i>
<i>E</i>	<i>02</i>	<i>Den tilstrækkelige præsentation</i>	<i>Karakteren 02 gives for den tilstrækkelige præsentation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af fagets mål.</i>
<i>F+</i>	<i>00</i>	<i>Den utilstrækkelige præsentation</i>	<i>Karakteren 00 gives for den utilstrækkelige præsentation, der ikke demonstrerer en acceptabel grad af opfyldelse af fagets mål.</i>
<i>F</i>	<i>-3</i>	<i>Den ringe præsentation</i>	<i>Karakteren -3 gives for den helt uacceptable præsentation.</i>

## **BILAG 6**

### **Præstationskriterier til medaljekoncept gældende fra 1. august 2020**

*For elever, der opnår 12 i den praktiske prøve med mundtlig eksamination, og hvor censor og eksaminator samtidigt, med udgangspunkt i de nedenfor oplyste præstationskriterier beskrevet af det faglige udvalg, vurderer, at eleven har ydet en exceptionel indsats ud over det forventelige, modtager præmiering i form af en guldmedalje.*

**2 af de 6** præstationskriterier skal være opfyldte, for at der tildeles medalje.

Skemaet udfyldes i forbindelse med, at censor/eksaminator meddeler eleven karakteren for den praktiske svendeprøve – **sendes umiddelbart efter svendeprøven til [sevu@sevu.dk](mailto:sevu@sevu.dk)**

**[LINK TIL SKRIVBAR PDF MED PRÆSTATIONSKRITERIER](#) – fanen Kriterier for at få tildelt guldmedalje**