

**1.august 2026**

## **Svendeprøvevejledning for ernæringsassistentuddannelsen**

**Til brug for censor, skole/eksaminator og elev**

I henhold til bekendtgørelse om

Erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent

BEK nr 72 af 14/01/2026 og

Uddannelsesordning for uddannelsen til ernæringsassistent

1. august 2026

## Indholdsfortegnelse

|                                                                                                                           |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Indledning.....</b>                                                                                                 | <b>4</b>  |
| <b>2. Aflæggelse af svendeprøve .....</b>                                                                                 | <b>4</b>  |
| Svendeprøvens udvalgte kompetencemål: .....                                                                               | 5         |
| Forudsætninger for indstilling til svendeprøve.....                                                                       | 5         |
| Tilrettelæggelse af svendeprøven .....                                                                                    | 6         |
| Køreplan for udfærdigelse af skriftlig faglig dokumentation .....                                                         | 6         |
| Tidsplan - Der må maks. være seks elever på et hold for en dags praktisk svendeprøve: .....                               | 7         |
| Ministeriets kriterier for afvikling af den praktiske prøve.....                                                          | 7         |
| Svendeprøvens tidsramme.....                                                                                              | 8         |
| <b>3. Svendeprøven - Skriftlig faglig dokumentation .....</b>                                                             | <b>9</b>  |
| Vejledning af eleven .....                                                                                                | 12        |
| Hjælpe midler til besvarelse af den skriftlige faglige dokumentation .....                                                | 12        |
| <b>4. Svendeprøven - den praktiske prøve .....</b>                                                                        | <b>12</b> |
| Rammer for råvarer .....                                                                                                  | 13        |
| Lodtrækningsopgaven .....                                                                                                 | 13        |
| Dygtiggørelse til den praktiske prøve.....                                                                                | 15        |
| Afvikling af den praktiske prøve .....                                                                                    | 15        |
| Hjælpe midler under selve prøven .....                                                                                    | 15        |
| Praktisk prøve, der er løst forkert eller ikke er løst fuldt ud .....                                                     | 15        |
| Praktisk prøve, der helt eller delvist ikke er fremstillet af eleven .....                                                | 16        |
| Force Majeure .....                                                                                                       | 16        |
| <b>5. Svendeprøven - mundtlig eksamination .....</b>                                                                      | <b>17</b> |
| <b>6. Vejledende bedømmelsesgrundlag til den praktiske prøve:.....</b>                                                    | <b>18</b> |
| Gives.....                                                                                                                | 20        |
| <b>7. Vejledende karakterbeskrivelse til skolens formulerede bedømmelseskriterier til den mundtlige eksamination.....</b> | <b>21</b> |
| Gives.....                                                                                                                | 22        |
| Den ringe, uacceptable præstation. ....                                                                                   | 22        |
| <b>8. Karaktergivning og skolebevis.....</b>                                                                              | <b>23</b> |
| <b>9. Guld- og sølvmedalje.....</b>                                                                                       | <b>23</b> |
| <b>10. Udpegning, indstilling og honorering af censorer .....</b>                                                         | <b>24</b> |
| Krav til censor efter udpegning.....                                                                                      | 24        |
| Inhabilitet og tavshedspligt .....                                                                                        | 24        |
| Indstilling af censor til svendeprøve.....                                                                                | 25        |
| Antal censorer pr. hold .....                                                                                             | 26        |
| Censorhonorar.....                                                                                                        | 26        |
| Forsikring.....                                                                                                           | 27        |
| Materialer, skolen fremsender til censor.....                                                                             | 27        |
| <b>11. Censor - under svendeprøven.....</b>                                                                               | <b>28</b> |

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BILAG 1.....</b>                                        | <b>29</b> |
| Vejledning til elektronisk oprettelse af svendeprøve ..... | 29        |
| <b>BILAG 2.....</b>                                        | <b>30</b> |
| Hjælpekema til DEN PRAKTISKE PRØVE .....                   | 30        |
| <b>BILAG 3.....</b>                                        | <b>33</b> |
| Hjælpekema til den mundtlige eksamination .....            | 33        |
| <b>BILAG 4.....</b>                                        | <b>34</b> |
| 7-trinsskalaen .....                                       | 34        |

## 1. Indledning

Svendeprøvevejledningen for ernæringsassistentuddannelsen er revideret i henhold til bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent – [BEK nr 72 af 14/01/2026](#) – samt [Uddannelsesordning for uddannelsen til ernæringsassistent august 2026](#).

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

Fagligt Udvalg for Ernæringsassistentuddannelsen (herefter FUE) ønsker, at eleverne opnår så ensartede vilkår som muligt.

FUE justerer løbende svendeprøvevejledningen.

## 2. Aflæggelse af svendeprøve

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

Svendeprøven udgøres af fire dele:

1. Skriftlig faglig dokumentation udarbejdet på baggrund af lodtrækning af målgruppe, kostform og proteinkilde.
2. En praktisk prøve med afsæt i den skriftlige faglige dokumentation.
3. En ukendt lodtrukken praktisk opgave, der udleveres, når den praktiske prøve begynder.
4. 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 [uddannelsesordningen](#) under ”Afsluttende prøve”. Herunder:

- Mål og krav
- Eksaminationsgrundlaget
- Bedømmelsesgrundlaget
- Bedømmelseskriterier.

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

## Svendeprøvens udvalgte kompetencemål:

|                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Eleven kan selvstændigt anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov, kulinariske præferencer, diæt-mæssige principper og bæredygtighed. |
| 2. Eleven kan planlægge og foretage bæredygtigt indkøb, varemodtagelse, madfremstilling, portionering, opbevaring og distribution ud fra givne økonomiske rammer.                                                                         |
| 3. Eleven kan selvstændigt producere velsmagende mad og måltider af høj kvalitet tidsmæssigt effektivt                                                                                                                                    |
| 6. Eleven kan selvstændigt anrette og servere maden indbydende og udføre værtskab for målgruppen.                                                                                                                                         |
| 7. Eleven kan selvstændigt dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning til raske, syge og personer på diæter.                                               |
| 8. Eleven kan selvstændigt varetage produktionsledelse, herunder indkøb, kalkulation, og planlægning i en given situation                                                                                                                 |
| 9. Eleven kan selvstændigt udvælge og anvende tilberednings- og produktionsmetoder til forarbejdning af råvarer, sammensætning og fremstilling af mad og måltider.                                                                        |
| 11. Eleven kan selvstændigt sikre fødevarehygiejne, udføre dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.                                                                                                                |
| 16. Eleven kan selvstændigt kommunikere og udøve faglig formidling om råvarer, ernæring, diæter, måltidssammensætning, produktionsflow, fødevarer-sikkerhed og bæredygtighed.                                                             |

## 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, 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> Det er skolens vurdering, om der er tale om ”ganske særlige forhold”. Ved tvivl rettes henvendelse til Styrelsen for Undervisning og Kvalitet.

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.

## Tilrettelæggelse af svendeprøven

FUE 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:  | Tildeling af opgaven ved lodtrækning, 3 hele, sammenhængende skoledage i ugen, fx onsdag - fredag. Weekend og helligdage må ikke inkluderes.<br><br>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 fx fredag senest kl. 14 og sendes digitalt til censor samme dag.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Undervisningsuge 10: | Den praktiske prøve afvikles fx torsdag.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

---

<sup>1</sup> Jf. [Bekendtgørelse](#) om erhvervsuddannelser nr. 2499 af 13/12/2021, § 47, stk. 2

## Tidsplan - Der må maks. være seks elever på et hold for en dags praktisk svendep prøve:

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kl. 08.00         | <p>Eksaminator og censor møder ind</p> <p>Alle elever trækker lodtrækningsopgave samtidigt</p> <p>Eleverne tilpasser deres arbejdsplaner for lodtrækningsopgaven ved deres bord</p> <p>Eksaminator og censor går rundt og læser arbejdsplanerne ved bordene inden for de 3 timer og 40 min.</p> <p>Eksaminator og censor cirkulerer rundt mellem eleverne under hele den praktiske prøve. Der må ikke foregå faglig dialog med eleven</p> |
| Kl.11.40          | Seneste tidspunkt for aflevering af mad til bedømmelse. Eleverne forlader køkkenet, hvis der ikke er selvstændigt bedømmelseslokale                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Kl. 11.40 – 12.45 | <p>Eksaminator og censor vurderer elevernes mad. 12 min. pr. elev</p> <p>Eksaminator og censor har i løbet af formiddagen vurderet hvilke komponenter, det er væsentligt at vurdere først, fx varme og frosne komponenter</p> <p>Dernæst laves en grundig sensorisk vurdering af alle komponenter</p>                                                                                                                                     |
| Kl. 12.45 – 13.15 | Eksaminator og censor holder pause                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Kl. 12.45         | Elever går ind i køkkenet og rydder op                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kl. 13.15         | Mundtlig eksamination – dialog om den praktiske opgaveløsning og skriftlig faglig dokumentation 30 min. pr. elev inklusive votering.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Kl. 16.15         | Afslutning af prøven (i tilfælde af seks elever)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## Ministeriets kriterier for afvikling af den praktiske prøve

Det er 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 6 elever. Skolernes fysiske lokaler kan sætte andre grænser for holdstørrelserne.

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

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

## Svendeprøvens tidsramme

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

Desuden gælder følgende tidsramme:

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

### 3. Svendeprøven - Skriftlig faglig dokumentation

Den skriftlige faglige dokumentation udarbejdes ud fra individuel lodtrækning af:

- En målgruppe
- En kostform
- En proteinkilde

Der skal trækkes lod mellem følgende målgrupper:

- Børnehavebørn 3 – 6 år
- Børn og unge 7-18 år
- Voksne
- Ældre +70 år

Der skal trækkes lod mellem følgende kostform:

- Normalkost
- Energi- og proteinrig kost\*
- Vegetar

\* Ved trækning af børn, både 3-6 år og 7-18 år, som målgruppe, er det ikke muligt at trække Energi- og proteinrig kost som kostform.

Den udtrukne proteinkilde skal indgå som et bærende element i retten.

Følgende proteinkilder indgår i lodtrækningen:

Kostformerne ”Normalkost” og ”Energi- og proteinrig kost”

- Gris, eleven vælger udskæring
- Kylling, eleven vælger udskæring
- Fed/halvfed fisk, eleven vælger art i sæson samt udskæring
- Mager fisk, eleven vælger art i sæson samt udskæring
- Bønner eller linser, eleven vælger sort
- Ærter, eleven vælger sort

### Kostformen "Vegetar"

- Bønner, eleven vælger sort
- Linser, eleven vælger sort
- Ærter, eleven vælger sort
- Bælgfrugtmel, eleven vælger type
- Tofu eller tempeh, eleven vælger
- Æg, friskost (fx mozzarella, hytteost, feta) eller fast ost (fx skæreost, halloumi), eleven vælger

### Valgfri diæt blandt følgende diæter:

- Fedt- og kolesterolmodificeret diæt
- Diabetesdiæt
- Kost med modificeret konsistens
- Energireduceret diæt
- Vegetar\*
- Diæter ved overfølsomhed overfor fødevarer (fx gluten)

\* Hvis kostformen "vegetar" er trukket, kan der ikke vælges den valgfri diæt "vegetar"

Skolen skal sikre, at det er muligt at gennemføre en individuel lodtrækning af målgruppe, kostform og proteinkilde. Alle muligheder skal i spil, og det er ikke muligt at trække om - bortset fra ved trækning af børn, både 3-6 år og 7-18 år, som målgruppe - her er det ikke muligt at trække Energi- og proteinrig kost som kostform. I dette tilfælde bevares den målgruppe, som eleven har trukket, mens kostformen trækkes om.

Antallet af trækningmuligheder skal overstige antallet af elever med mindst 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 tre 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.

Dokumentationen skal indeholde følgende elementer:

- Forside med elevnummer, dato, målgruppe, kostform, proteinkilde og valgfri diæt.
- Indholdsfortegnelse
- Kort præcisering af målgruppen (skal være indenfor den trukne kategori, men kan f.eks. præciseres, om der er tale om hospitalsmad, skolemad, børnehave, efterskole, plejehjem, Forsvarets kantine, etc.)
- 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 mellem-måltid.

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

- Professionelle opskrifter inklusive ingrediensliste og metodik.
- Varebestilling
- Risikoanalyse 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.

---

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

### Omfang af den skriftlige faglige dokumentation

FUE 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. Prøveformens skriftlige materiale er faglig dokumentation, dvs. at elevens refleksioner ikke skal være med her.

### **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. Alle elever har ret til 1 times vejledning.

Vejledning skal ikke opfattes som en forhåndsbedømmelse af den skriftlige faglige dokumentation. En lærer kan ikke forhåndsgodkende en skriftlig faglig dokumentation.

### **Hjælpe midler til besvarelse af den skriftlige faglige dokumentation**

Eleverne må benytte alle tilgængelige oplysninger til udfærdigelse af den skriftlige faglige dokumentation, fx internet, bøger etc. Det er ikke tilladt at bruge kunstig intelligens.<sup>4</sup> 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. Svendeprøven - den praktiske prøve <sup>5</sup>**

Den praktiske prøve består af:

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

---

<sup>4</sup> Fagligt udvalg anerkender, at det er svært at kontrollere, om der er brugt kunstig intelligens til at udarbejde den skriftlige faglige argumentation. FUE læner sig op ad STUK's anbefalede principper (side 5 på [link](#)). FUE opfordrer til, at eksaminator og censor i den samlede vurdering ved behov drøfter, hvorvidt elevens skriftlige produkt ikke stemmer overens med de praktiske elementer af opgaven og den mundtlige præsentation, i en sådan grad at det giver mistanke om brug af kunstig intelligens til at udarbejde den skriftlige faglige dokumentation.

<sup>5</sup> Jf. [Bekendtgørelse](#) om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent - BEK nr 275 af 06/03/2023, § 6

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.

## 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.
- Fjerkræ udleveres fersk. (Anvendelse af frosset fjerkræ minimeres)
- Fisk udleveres hel eller filleteret. (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, marinere, samt klargøre surdeje og koldhævede deje.

## 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 lod-

trækningen 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.

Til elevens udførelse af lodtrækningsopgaven er der afsat indtil 30 minutter, eksklusive 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.

Lodtrækningsopgaven anrettes og serveres samtidig med den selvvalgte opgave.

#### Lodtrækningsopgaven – den lokale undervisningsplan

Skolen og det lokale undervisningsudvalg skal i den lokale undervisningsplan tage stilling til følgende:

- Anvendelse af elektronisk udstyr, der kan tilkobles internettet, ved prøven.
- Elever med særlige behov. Særlige behov kan fx være i forbindelse med en allergisk elev, elever med funktionsnedsættelse eller andet.
- Hvordan skolen forholder sig, hvis elevens lodtrækningsopgave ligner den selvvalgte opgave meget.

Proces for lodtrækningsopgaven:

- Lodtrækning finder sted ved starten af den praktiske prøve.
- Ingrediensliste samt råvarer udleveres samtidig.
- Eleven bruger ca. 10 minutter på at tilrette arbejdsplanen.
- 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 ele-

---

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

ven. Censor og eksaminator vil, når eleven præsenterer retten, smage på maden helt på linje med de øvrige elevers retter.

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

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

### **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.

Servering af menuen og aflevering af eventuelt overskydende råvarer følger en fastlagt tidsplan.

### **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.

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>

### **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.

---

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

### **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 faglig dokumentation, som eleven ikke selv har udarbejdet i form af plagiat, kan censor og eksaminator ikke bedømme elevens faglige niveau, og den faglige dokumentation skal afvises.

### **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 svendeprøven skal forlænges. Afleverer eleven opgaven efter det fastsatte afleveringstidspunkt, kan opgaven ikke bedømmes.

---

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

## 5. Svendeprøven - mundtlig eksamination<sup>9</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>9</sup> [Bekendtgørelse](#) om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014 finder anvendelse

## 6. Vejledende bedømmelsesgrundlag til den praktiske prøve:

| Karakter | Gives for                                                                                                                      | Opfyldelse af mål                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Uvæsentlige/væsentlige mangler kan fx være                                                                                                                          |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12       | Gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af målene med ingen eller få uvæsentlige mangler. | <p>Følgende 14 mål skal være opfyldt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varieret valg af tilberedningsmetoder</li> <li>- Anvende de valgte tilberedningsmetoder korrekt</li> <li>- Anvende korrekte hjælpemidler/udstyr</li> <li>- Overholde gældende hygiejneregler</li> <li>- Udføre og dokumentere egenkontrol</li> <li>- Vælge og tilberede en menu til målgruppen der er velovervejet sammensat hvad angår opfyldelse af de ernæringsmæssige behov, spisekultur og sæson</li> <li>- Vælge og tilberede en sensorisk velovervejet sammensat menu med hensyn til farve, tekstur, smag og temperatur</li> <li>- Udføre indbydende anretning og servering</li> <li>- Fastsætte korrekte portionsstørrelser til målgruppen</li> <li>- Arbejde systematisk og med en hensigtsmæssig rækkefølge ud fra en arbejdsplan</li> <li>- Sammenhæng mellem de skriftlige materialer og den praktiske gennemførelse</li> <li>- Udvide overblik og sikkerhed</li> <li>- Begrunde sine valg og handlinger</li> <li>- Udnytte tiden optimalt</li> </ul> | <p>Anretningen er ikke tilstrækkelig præcis i forhold til målgruppen og/eller institutionstype.</p> <p>Enkelte produkter uden for sæson.</p>                        |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>Enkelt komponent i menuen mislykkes mht. metodik, men er stadig serverbar</p> <p>Tiden udnyttes ikke optimalt</p> <p>Den sensoriske kvalitet er ikke optimal</p> |
| 7        | Gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af de 14 mål med mange væsentlige mangler.                          | En del mangler i opfyldelse af de 14 mål.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kan være flere af disse:                                                                                                                                            |

| Karakter | Gives for                                                                                                                     | Opfyldelse af mål                                                                                                                     | Uvæsentlige/væsentlige mangler kan fx være                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | delse af de 14 mål med en del mangler.                                                                                        |                                                                                                                                       | <p>En eller flere komponenter i menuen mislykkes med hensyn til metodik, men maden er stadig serverbar.</p> <p>Tiden udnyttes ikke optimalt – for god tid</p> <p>Den sensoriske kvalitet er ikke optimal i dele af menuen</p> <p>Egnetheden til målgruppen er ikke optimal/kan diskuteres</p> <p>Portionsstørrelserne er ikke korrekte</p>                                                                                         |
| 4        | Gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af de 14 mål med adskillige væsentlige mangler. | Mindre grad af opfyldelse af de 14 mål med adskillige væsentlige mangler.                                                             | <p>Kunne være de fleste af disse:</p> <p>En eller flere komponenter i menuen mislykkes med hensyn til metodik, men maden er stadig serverbar.</p> <p>Tiden udnyttes ikke optimalt – for god tid</p> <p>Den sensoriske kvalitet er ikke optimal i dele af menuen</p> <p>Egnetheden til målgruppen er ikke optimal/kan diskuteres</p> <p>Portionsstørrelserne er ikke korrekte</p> <p>Begrundelsen for menuen er utilstrækkelig.</p> |
| 02       | Gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af de 14 mål.            | Minimalt acceptable grad af opfyldelse af de 14 mål.                                                                                  | <p>Minimalt acceptable grad af opfyldelse af målene:</p> <p>5 tilberedningsmetoder er anvendt</p> <p>Menuen er serverbar</p> <p>Menuen er ikke sundhedsfarlig</p> <p>Menuen er egnet til målgruppen</p> <p>Menuen er valgt med hensyn til sæson</p> <p>Der er foretaget egenkontrol og arbejdet efter gældende hygiejneregler.</p>                                                                                                 |
| 00       | Gives for den utilstrækkelige præstation, der ikke demonstrerer en acceptabel                                                 | <p>Et eller flere af nedenstående mål er <u>ikke</u> opfyldt:</p> <p>5 tilberedningsmetoder er anvendt</p> <p>Menuen er serverbar</p> | Se "Opfyldelse af mål"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Karakter | Gives for                                  | Opfyldelse af mål                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Uvæsentlige/væsentlige mangler kan fx være |
|----------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|          | grad af opfyldelse af målene.              | <p>Menuen er ikke sundhedsfarlig</p> <p>Menuen er egnet til målgruppen</p> <p>Menuen er valgt med hensyn til sæson</p> <p>Der er foretaget egenkontrol og arbejdet efter gældende hygiejneregler.</p>                                                                                                                  |                                            |
| - 3      | Gives for den helt uacceptable præstation. | <p>De fleste af nedenstående mål er <u>ikke</u> opfyldt: 5 metoder er anvendt</p> <p>Menuen er serverbar</p> <p>Menuen er ikke sundhedsskadelig</p> <p>Menuen er egnet til målgruppen</p> <p>Menuen er i valgt med hensyn til sæson</p> <p>Der er foretaget egenkontrol og arbejdet efter gældende hygiejneregler.</p> | Se "Opfyldelse af mål"                     |

## 7. Vejledende karakterbeskrivelse til skolens formulerede bedømmelseskriterier til den mundtlige eksamination

Definition på uvæsentlig/væsentlig mangel:

| En uvæsentlig mangel                                                                                    | Mindre væsentlig mangel                                                                                                                                                                 | Væsentlig mangel                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uvæsentlige mangler er noget der ikke påvirker det samlede indtryk af elevens teoretiske faglige viden. | 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). | En væsentlig mangel i elevens teoretiske faglige viden bevirker, at eleven laver fejl der er dyre at rette op. |

| Karakter  | Gives for                                                                                                                      | Elevens præstation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>12</b> | Gives for den fremragende præstation, der demonstrerer udtømmende opfyldelse af målene med ingen eller få uvæsentlige mangler. | <p>Fremlæggelsen er systematisk og velstruktureret og behandler opgaven udtømmende med sikker brug af relevante fagbegreber og fagteori.</p> <p>Eleven demonstrerer et vidtgående og sikkert kendskab til teorien og kan koble det til praksis og inddrage egne erfaringer i en sammenhængende argumentation.</p> <p>De valgte løsninger og dokumentationen er relevant, og eleven redegør udtømmende for, hvilke kilder der er brugt, og hvorfor eleven anser dem for valide/brugbare.</p> <p>Der kan være få uvæsentlige mangler.</p> |
| <b>10</b> | Gives for den fortrinlige præstation, der demonstrerer opfyldelse af de 14 mål med nogle mindre væsentlige mangler.            | <p>Fremlæggelsen er velstruktureret, og der er gjort rede for alle emner i opgaven med brug af relevante fagbegreber og fagteori.</p> <p>Eleven demonstrerer et omfattende og godt kendskab til teorien og kan koble det til praksis og inddrage egne erfaringer i sin argumentation.</p> <p>De valgte løsninger og dokumentationen er relevant, og eleven kan redegøre for, hvilke kilder der er brugt, og hvorfor eleven anser dem for valide/brugbare.</p> <p>Der er nogle mindre væsentlige mangler.</p>                            |
| <b>7</b>  | Gives for den gode præstation, der demonstrerer opfyldelse af de 14 mål med en del mangler.                                    | <p>Fremlæggelsen er ikke velstruktureret, men behandler alle emner i opgaven med brug af fagbegreber og fagteori.</p> <p>Eleven demonstrerer godt kendskab til teori og kan koble det til praksis og i et vist omfang inddrage egne erfaringer.</p> <p>De valgte løsninger og dokumentationen har en del mangler, men eleven kan redegøre for sine valg og hvilke kilder der er benyttet.</p>                                                                                                                                           |
| <b>4</b>  | Gives for den jævne præstation, der demonstrerer en mindre grad af opfyldelse af de 14 mål med ad-                             | <p>Fremlæggelsen er ikke struktureret og flere emner er kun overfladisk behandlet. Der er væsentlige mangler i brug af fagbegreber og fagteori.</p> <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                             |

| Karakter   | Gives for                                                                                                          | Elevens præstation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | skillige væsentlige mangler.                                                                                       | De valgte løsninger og dokumentationen har væsentlige mangler, og eleven kan ikke altid begrunde sine valg eller hvilke kilder der er benyttet.<br><br>Det er nødvendigt, at stille mange ledende spørgsmål for at få de rigtige svar.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>02</b>  | Gives for den tilstrækkelige præstation, der demonstrerer den minimalt acceptable grad af opfyldelse af de 14 mål. | Fremlæggelsen er usystematisk og ustruktureret og behandler ikke alle emner i opgaven udtømmende. Brug af fagbegreber og fagteori er usikker.<br><br>Elevens kendskab til teorien er mangelfuld og eleven har meget svært ved at koble det til praksis og inddrage egne erfaringer.<br><br>De valgte løsninger og dokumentationen har væsentlige mangler, og eleven kan kun i begrænset omfang begrunde sine valg og redegøre for, hvilke kilder der er benyttet.<br><br>Adskillige ledende spørgsmål kan ikke besvares korrekt. |
| <b>00</b>  | 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.<br><br>Eleven kan ikke svare fornuftigt på flere ledende spørgsmål.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>- 3</b> | Gives for den helt uacceptable præstation.                                                                         | Den ringe, uacceptable præstation.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 8. Karaktergivning og skolebevis

Der gives karakterer efter 7-trinsskalaen. Kriterier for den enkelte karakter fremgår af Vejledende bedømmelsesgrundlag, kapitel 6.

Oversigt over 7-trinsskalaen – bilag 4

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/skoleerklæring for at skolebeviset er udleveret til eleven og med angivelse af svendeprøvekarakterer til fagligt udvalg, der påfører svendeprøvekaraktererne på uddannelsesbeviset.

[Link til skoleerklæring](#) på FUE-hjemmeside – se under overskrift ”Erklæringer om oplæring, hjælpeskema og skoleerklæring”.

Sendes til sikker mail [sevu@sevu.dk](mailto:sevu@sevu.dk).

## 9. Guld- og sølvmedalje

Elever som følger uddannelsesordningen fra august 2026 (bek. Nr. 72 af 14.1.26), kan opnå udmærkelserne ’sølv’ og ’guld’

For at opnå ”Guld” skal eleven have opnået 12 i svendeprøven og 12 i hvert af de to uddannelsesspecifikke fag på avanceret niveau ”Tilberedningsmetoder, produktionsteknik og planlægning – det professionelle køkken” og Kostlære og vurdering”. For at opnå udmærkelsen ”Sølv” skal eleven have opnået karakteren 12 i svendeprøven.

Når eleven opnår udmærkelse, påtegner FUE uddannelsesbeviset hermed.

## 10. Udpegning, indstilling og honorering af censorer

De følgende afsnit beskriver censors rolle og ansvar ved afholdelse af den afsluttende svendeprøve på ernæringsassistentuddannelsen. Censors overordnede opgave er at sikre, at der sker en ensartet og retfærdig bedømmelse af de opstillede faglige mål.

Det lokale uddannelsesudvalg på de enkelte skoler skal have et censorkorps, hvorfra de til hver enkelt svendeprøve indstiller censorer.

Det er afgørende, at censor har de relevante faglige kvalifikationer og kendskab til uddannelsen, herunder:

- Indgående og aktuelt kendskab til uddannelseselementets forudsætninger, mål og metoder,
- Specifik kompetence inden for et eller flere faglige delområder, som indgår i uddannelsen,
- Aktuell viden om uddannelsens anvendelsesmuligheder, herunder kendskab til aftagernes situation og behov.

Det vil være hensigtsmæssigt at pege på blandt andet uddannelsesansvarlige fra oplæringsstederne (økonomaer, ernæringsassistenter, køkkenassistenter, køkkenledere m.fl.). Skolen indhenter en bekræftelse fra censor, inden indstillingen fremsendes til fagligt udvalg.

Efter indstilling fra de lokale uddannelsesudvalg udpeger fagligt udvalg censorer.

### Krav til censor efter udpegning

Censor skal være bekendt med indholdet i svendeprøvevejledningen og i Uddannelsesordningen.

Hvervet som censor er ansvarsfuldt og er, ligesom svendeprøven, lovreguleret. Derfor skal censor tillige være bekendt med:

- [Den gældende bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent](#)
- [Bekendtgørelse om prøver og eksamen i grundlæggende erhvervsrettede uddannelser nr. 41 af 16/01/2014](#)
- [Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse nr. 262 af 20/03/2007](#)

### Inhabilitet og tavshedspligt

En censor kan ikke deltage i bedømmelse af en svendeprøve, hvis denne på grund af arbejdsmæssige, personlige eller slægtsmæssige forhold må anses for inhabil i forhold til en eller flere af eksaminanderne (eleverne).

Censor er inhabil, hvis denne er ansat ved elevens oplæringssted, er elevens arbejdsgiver eller praktikvært, har en tæt familierelation eller har særlig interesse i udfaldet. Censor må ikke være/have været oplæringsvært for elever i skoleoplægning i forbindelse med virksomhedsforlagt undervisning.

Det er uden betydning, at censor selv vurderer sig i stand til at bedømme prøven, da der skal være tale om en objektiv vurdering af svendeprøven.

Habilitet vurderes i første omgang af censor selv. Hvis censor er i tvivl, rettes henvendelse til det faglige udvalg. Udvalget vil i givet fald, sammen med censor, vurdere, om der i det konkrete tilfælde foreligger inhabilitet.

Censor har tavshedspligt.

## **Indstilling af censor til svendeprøve**

Når skolen planlægger svendeprøven, skal skolen samtidigt indstille en censor til den konkrete svendeprøve. Indstillingen sendes til [sevu@sevu.dk](mailto:sevu@sevu.dk), hvorefter FUE udpeger censor, sender brev (via mail) til denne, samt orienterer skolen herom.

Ved fordeling af censorarbejdet skal det sikres, at:

- 1) Der inddrages censorer fra flere uddannelsesinstitutioner og censorer fra det relevante arbejdsmarked ved tilrettelæggelse af censuren inden for ernæringsassistentuddannelsen.
- 2) Der jævnligt inddrages nye censorer ved fordeling af censorarbejdet.
- 3) Der ikke forekommer individuel gensidig censur inden for en periode på 2 år.<sup>10</sup>
- 4) Der ikke forekommer individuel gentagen censur inden for en periode på 2 år ud over én eksamenstermin, ét semester eller ét halvår.<sup>11</sup>
- 5) Censorernes virke er omfattet af forvaltningsloven, herunder reglerne om inhabilitet og tavshedspligt.

I tilfælde, hvor der ikke lokalt kan findes uvildige censorer, kan det lokale uddannelsesudvalg rette henvendelse til nærmeste skole for at trække på andre censorer. På udvalget hjemmeside er der en samlet censorliste, som skolens uddannelsesleder har login til.

---

<sup>10</sup> Forstået som at eksaminator bliver censor hos den lærer, som tidligere var censor hos den pågældende eksaminator

<sup>11</sup> Forstået som en situation, hvor en censor to år i træk får opgaver med den samme eksaminator

## **Antal censorer pr. hold**

FUE forventer, at der er én censor for hver 6 elever, der skal til en praktisk svendeprøve, der afvikles over én dag.

## **Censorhonorar**

I forbindelse med bedømmelse af svendeprøver ydes der honorar til censor og godtgørelse af udgifter og transport.

### Censorhonoraret omfatter:

1. Tid til læsning af den faglige dokumentation, som eleven udarbejder forud for den praktiske prøve, som sendes til censor for læsning forud for prøvedagen.
2. Én dags honorar for den praktiske prøve med efterfølgende mundtlig eksamination

### Honorar

Til en svendeprøve med max 6 elever pr. dag, betales et fast dagsbeløb på kr. 2.300 for den praktiske prøve med efterfølgende mundtlig eksamination + kr. 300 pr. elevs faglige dokumentation.

Det er for 6 elever i alt kr. 4.100 + feriegodtgørelse.

Afhængigt af antal elever, honoreres der på følgende måde (feriegodtgørelse tillægges):

- 6 elever: i alt kr. 4.100
- 5 elever: i alt kr. 3.800
- 4 elever: i alt kr. 3.500
- 3 elever: i alt kr. 3.200
- 2 elever: i alt kr. 2.900
- 1 elev: i alt kr. 2.600

Der ydes ikke yderligere særskilt honorar for eventuel anden tid, hvori censor forbereder eksamensstoffet, til forudgående eller efterfølgende censormøder m.v. Honorering herfor er inkluderet i censorvederlaget.

Der ydes feriegodtgørelse på 12 ½ pct. af censorhonoraret samt godtgørelse for dokumenterede rejseudgifter efter Statens regler for godtgørelse ved tjenesterejser.

Til brug for afregning af censorhonorar skal FUE's skema anvendes. Link til skemaet medsendes i mailen med FUE's indstilling til censoren og kan finde på dette [link](#).

Det udfyldte skema indsendes til FUE sammen med dokumentation for rejseudgifter til:

[sevu@sevu.dk](mailto:sevu@sevu.dk)

## **Forsikring**

Fagligt udvalg har tegnet en forsikring hos Tryg Forsikring, som dækker censor under censorarbejdet.

## **Materialer, skolen fremsender til censor**

Inden en prøve afholdes, informerer skolen censor om de gældende regler for uddannelsen, samt forsyner censor med materiale, der har betydning for censors hverv:

- Svendeprøvevejledningen
- Uddannelsesordning for ernæringsassistentuddannelsen
- Elevernes faglige dokumentation udarbejdet til den praktiske prøve
- Bekendtgørelse om prøver og eksamen i erhvervsfaglige uddannelser nr. 41 af 16/01/2014
- Bekendtgørelse om karakterskala og anden bedømmelse nr. 262 af 20/03/2007
- Gældende bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent
- Uddrag af den lokale uddannelsesplan (LUP), som omhandler svendeprøvens afvikling.

Det er skolens ansvar at følge op på, om censor har modtaget det af skolen fremsendte materiale til svendeprøven.

## 11. Censor - under svendeprøven

Formålet med svendeprøven er at dokumentere, i hvilken grad eksaminanden opfylder de mål og krav, der er fastsat for faget og uddannelsen.

Under svendeprøven skal censor:

- Påse, at prøverne er i overensstemmelse med de mål og øvrige krav, som er fastsat i bekendtgørelser og uddannelsesordningen,
- Medvirke til og påse, at prøverne gennemføres i overensstemmelse med de gældende regler.
- Medvirke til og påse, at eleverne får en ensartet og retfærdig behandling, og at deres præstationer får en pålidelig bedømmelse, der er i overensstemmelse med reglerne om karaktergivning og øvrige regler for uddannelsen, dvs. at bedømmelseskriterier og bedømmelsesgrundlag anvendes i fuldt omfang.

Censor kan, hvis denne finder det nødvendigt af hensyn til bedømmelsen, stille uddybende spørgsmål til eleven.

Censor og eksaminator skal gøre notater om præstationen og karakterfastsættelsen til personligt brug ved udarbejdelse af en udtalelse i en eventuel klagesag. Notaterne skal opbevares i et år.

Konstaterer censor, at der er forhold, der ikke er opfyldt, eller får censor formodning om væsentlige problemer eller mangler i skolens varetagelse af uddannelsen, afgiver censor indberetning herom til skolen og sender samtidigt en kopi af indberetningen til det faglige udvalg.

Ikke bestået svendeprøve

Hvis en elev ikke består svendeprøven og skal til en ny prøve, skal der udpeges en ny censor.

## BILAG 1

### Vejledning til elektronisk oprettelse af svendeprøve

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

Alle indtastede svendeprøver forbliver synlige på uddannelseslederens login-site.

Fremgangsmåden er som følger:

**Log in** på udvalgets hjemmeside med uddannelseslederens kode

– Uddannelseslederens kode må gerne videreformidles til relevante medarbejdere på skolen.

Link til elektronisk oprettelse af svendeprøve og råvarekurve: <https://www.sevu.dk/fue/svende-proeven> - vælg overskriften "Hent råvarekurve" og følg anvisningerne.

OBS! Holdlister til svendeprøven overføres som hidtil fra skolens studieadministrative system til DIP.

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

## BILAG 2

### 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 BEK nr 72 af 14/01/2026 om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent.

| Kompetencemål                                                                                                                                                                                                                             | Vurdering                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Noter | Niveau |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 1. Eleven kan selvstændigt anvende råvarer og tilberedningsmetoder til at tilberede velsmagende mad og måltider med udgangspunkt i målgruppens ernæringsmæssige behov, kulinariske præferencer, diæt-mæssige principper og bæredygtighed. | <p>- Har eleven benyttet den lodtrukne proteinkilde, som et bærende element i måltidet?</p> <p>- Har eleven blik for råvarernes og tilberedningsmetodernes klimabelastning med hensyn til forbrug af vand- og energiforbrug m.v.?</p> <p>- Har eleven forståelse for målgruppe og kostformen med hensyn til portionsstørrelse, de ernærings- og diæt-mæssige behov i forhold til gældende anbefalinger?</p> <p>- Har eleven tilberedt et velsmagende måltid(er) med udgangspunkt i målgruppens kulinariske præferencer?</p> <p>- Kan eleven arbejde med bæredygtighed i madproduktionen, bl.a. ved at vælge relevante råvarer i sæson?</p> |       |        |
| 2. Eleven kan planlægge og foretage bæredygtigt indkøb, varemodtagelse, madfremstilling, portionering, opbevaring og distribution ud fra givne økonomiske rammer.                                                                         | <p>- Udviser eleven sikkerhed og overblik i forhold til at overholde de økonomiske rammer?</p> <p>Arbejder eleven rationelt med korrekt kostform, portionsstørrelse og ernæringsrigtig sammensat kost i forhold til målgruppen?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |        |
| 3. Eleven kan selvstændigt producere velsmagende mad og måltider af høj kvalitet tidsmæssigt effektivt                                                                                                                                    | <p>- Kan eleven præsentere hvilke smags- og teksturoplevelser, der er på tallerkenen med udgangspunkt i målgruppens præferencer?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |        |

| <b>Kompetencemål</b>                                                                                                                                                                        | <b>Vurdering</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Noter</b> | <b>Niveau</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
|                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kan eleven kvalitetsvurdere den lodtrukne opgave ift. ernæring og kulinarisk kvalitet?</li> <li>- Udnytter eleven tiden hensigtsmæssigt</li> </ul>                                                                                                                                                                           |              |               |
| 6. Eleven kan selvstændigt anrette og servere maden indbydende og udføre værtskab for målgruppen.                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kan eleven anrette mad og måltider indbydende til målgruppen?</li> <li>- Serverer eleven maden til den forventede tid?</li> </ul>                                                                                                                                                                                            |              |               |
| 7. Eleven kan selvstændigt dokumentere, vurdere og justere madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet i sammenhæng med mad og måltidsplanlægning til raske, syge og personer på diæter. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Har eleven dokumenteret madens næringsstofindhold?</li> <li>- Kan eleven vurdere næringsstofberegningen i forhold til kostform og målgruppe?</li> <li>- Kan eleven vurdere madens sensoriske kvalitet?</li> <li>- Kan eleven komme med forslag til justeringer af madens ernæringsmæssige og sensoriske kvalitet?</li> </ul> |              |               |
| 8. Eleven kan selvstændigt varetage produktionsledelse, herunder indkøb, kalkulation, og planlægning i en given situation                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbejder eleven rationelt og med overblik i sin produktionsledelse?</li> <li>- Arbejder eleven rationelt efter opskrifterne og den tilrettede arbejdsplan, når den lodtrukne opgave er inkluderet?</li> </ul>                                                                                                                |              |               |
| 9. Eleven kan selvstændigt udvælge og anvende tilberednings- og produktionsmetoder til forarbejdning af råvarer, sammensætning og fremstilling af mad og måltider.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Udviser eleven sikkerhed og overblik i eget arbejde og de anvendte tilberedningsmetoder?</li> <li>- Anvender eleven værktøj og udstyr i korrekt sammenhæng?</li> </ul>                                                                                                                                                       |              |               |
| 11. Eleven kan selvstændigt sikre fødevarehygiejne, udføre dokumentation af hygiejne og egenkontrol i alle produktionsled.                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbejder eleven hygiejnisk forsvarligt samt udfører løbende egenkontrol på egen produktion?</li> <li>- Udfører eleven gode arbejdsgange under og imellem arbejdsprocesserne?</li> </ul>                                                                                                                                      |              |               |

| <b>Kompetencemål</b> | <b>Vurdering</b>                                     | <b>Noter</b> | <b>Niveau</b> |
|----------------------|------------------------------------------------------|--------------|---------------|
|                      | - Serverer eleven et hygiejnisk for-svarligt måltid? |              |               |

## BILAG 3

### 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 BEK nr 275 af 06/03/2023 om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent.

| Kompetencemål                                                                                                                                                                 | Vurdering                                                                                                                                                                                                                                                                      | Noter | Niveau |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 16. Eleven kan selvstændigt kommunikere og udøve faglig formidling om råvarer, ernæring, diæter, måltidssammensætning, produktionsflow, fødevarer sikkerhed og bæredygtighed. | - Viser eleven evne til at reflektere over relevante problematikker fra den skriftlige faglige dokumentation?                                                                                                                                                                  |       |        |
|                                                                                                                                                                               | - Er elevens fremlagte viden relevant og fagligt anerkendt?<br><br>- 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?<br><br>- Har eleven udvalgt relevante tværfaglige emner fra den skriftlige faglige dokumentation eller emner, der supplerer denne?<br><br>- Udviser eleven en evne til at formidle faglig viden? |       |        |

## BILAG 4

### 7-trinsskalaen

Ved bedømmelse gives der karakter efter følgende kriterier:

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