



AFGANGSPRØVERNE

VIGTIGE DATOER

MUNDTLIGE PRØVER:

Prøve	Dato og klokkeslæt	Prøveansvarlig
Madkundskab - trækning af prøveoplæg + to timers forberedelse	4. juni kl 8.30-11.00	Kathrine B. Quist
Madkundskab - Praktisk prøve	12. juni Plan med klokkeslæt kommer senere	Kathrine B. Quist

INFORMATION VEDR. PRØVEN I MADKUNDSKAB

Prøven i madkundskab er delt i tre faser.

1) Planlægningsfasen:

2 timer til planlægning

Eleven/gruppen skal planlægge det praktiske arbejde, så prøvetiden i udførelsesfasen på to timer overholdes. Selvom det ikke direkte nævnes i elevernes prøveoplæg, skal de på deres planlægningsseddel medregne tid til "løbende" oprydning under deres praktiske arbejde.

Når planlægningsfasen afsluttes skal eleven/gruppe aflevere planlægningsseddelen, som indeholder:

- a) Indkøbsliste: Listen skal udfærdiges som en indkøbsliste med angivelse af de varer (med mængdeangivelser), det er nødvendigt at købe ind, for at det planlagte kan udføres. Listen skal altså ikke være en direkte afskrift af de valgte opskrifter ingrediensliste.
- b) Opskrifter som der tages udgangspunkt i
- c) Plan for hvad der skal laves af hvem, og hvornår i løbet af den praktiske prøve
- d) En beskrivelse af, hvordan maden skal fremstilles og anrettes.



Friskolen Velle

2) Udførelsesfasen

Her har eleverne 2 timer til at lave den mad, de planlagde under planlægningsfasen.

- a) Lave maden, benytte og vise, at de mestre teknikker fra undervisningen
- b) Anrette maden

3) Eksaminationen

- a) Fortælle om den mad I har lavet
- b) Svarer det teoretiske spørgsmål som er en del af det prøveoplæg, som I trak til planlægningsfasen.

Har I yderligere spørgsmål skriv til kat@friskolen-vellev.dk