

VURDERING I MAT OG HELSE PÅ UNGDOMSTRINNET

VURDERING:

En helhetlig vurdering i faget vil omfatte:

- Praktiske prøver (1-2 pr. semester)
- Teoretiske prøver (1 pr. semester)
- Innleverte rapporter/oppgaver (1-2 pr. semester)
- Arbeidsbok
- Elevens arbeid på kjøkkenet generelt

Faglærer gir tilbakemeldinger kontinuerlig gjennom praktisk arbeid på kjøkkenet. Eleven får også muntlig tilbakemelding etter hver praktisk prøve. Denne framovermeldingen skal fremme læring og utvikling hos eleven.

Når sluttkarakteren i faget settes, er det i tråd med hvilken grad av måloppnåelse eleven har, basert på oppnådd kompetanse i forhold til kriteriene for vurdering.

Grad av måloppnåelse	Karakter-grad:	Kriterier for vurdering		
		Aktivitetsnivå	Kunnskap og forståelse	Praktiske ferdigheter
Høy grad	6 5	<p>*Svært stor/stort aktivitetsnivå.</p> <p>*Svært/meget god evne til å bidra positivt i gruppearbeidet og kunne gi gjensidig respekt.</p> <p>*Svært/meget god evne til å ta ansvar for egne oppgaver og for nødvendige oppgaver som må gjøres, men som ikke er tildelt spesielt.</p>	<p>*Svært/meget god grad av teoretisk kunnskap.</p> <p>*Svært/meget god evne til å kunne overføre teoretisk kunnskap til praktisk arbeid.</p> <p>*Svært/meget god evne til å kunne lese en oppskrift og tolke den riktig.</p> <p>*Svært/meget god kunnskap om hvilke kjøkkenredskaper og utstyr det er praktisk og naturlig å bruke under arbeidet.</p> <p>*Svært/meget god kunnskap om frembud av mat og borddekkning.</p>	<p>*Svært/meget god evne til å planlegge arbeidet i fht tidsbruk og organisering av mat og redskaper.</p> <p>*Svært/meget gode ferdigheter i praktisk matlaging, opprydding og rengjøringsarbeid.</p> <p>*Arbeider selvstendig, rolig, effektivt og konsentrert.</p> <p>*Stort sett meget gode resultater.</p> <p>*Ha en god personlig hygiene og utøve god hygiene i alt arbeid på kjøkkenet.</p>
Middels grad	4 3	*Middels aktivitetsnivå.	*Middels grad av teoretisk kunnskap.	*God evne til å planlegge arbeidet i

		<p>*God evne til å bidra positivt i gruppearbeidet og kunne gi gjensidig respekt.</p> <p>*Middels god evne til å ta ansvar for egne oppgaver og for nødvendige oppgaver som må gjøres, men som ikke er tildelt spesielt.</p>	<p>*God evne til å kunne overføre teoretisk kunnskap til praktisk arbeid.</p> <p>*God evne til å kunne lese en oppskrift og tolke den riktig.</p> <p>*God kunnskap om hvilke kjøkkenredskaper og utstyr det er praktisk og naturlig å bruke under arbeidet.</p> <p>*God kunnskap om frembud av mat og borddekking.</p>	<p>fht tidsbruk og organisering av mat og redskaper.</p> <p>*Gode ferdigheter i praktisk matlaging, opprydding og rengjøringsarbeid.</p> <p>*God evne til å kunne arbeide selvstendig, rolig, effektivt og konsentrert.</p> <p>*Stort sett gode resultater.</p> <p>*Ha en god personlig hygiene og utøve god hygiene i alt arbeidet på kjøkkenet.</p>
Under middels	2 1	<p>*Lavt aktivitetsnivå.</p> <p>* Bidrar lite til å få gruppearbeidet til å fungere.</p> <p>*Viser lite/sjelden respekt for medelever og lærere.</p> <p>*Mindre god evne til å ta ansvar for egne oppgaver og for nødvendige oppgaver som må gjøres, men som ikke er tildelt spesielt.</p>	<p>*Liten grad av teoretisk kunnskap.</p> <p>*Mindre god evne til å kunne overføre teoretisk kunnskap til praktisk arbeid.</p> <p>*Mindre god evne til å kunne lese en oppskrift og tolke den riktig.</p> <p>*Lite kunnskap om hvilke kjøkkenredskaper og utstyr det er praktisk og naturlig å bruke under arbeidet.</p> <p>*Lite kunnskap om frembud av mat og borddekking.</p>	<p>*Liten evne til å planlegge arbeidet i fht tidsbruk og organisering av mat og redskaper.</p> <p>*Mindre gode ferdigheter i praktisk matlaging, opprydding og rengjøringsarbeid.</p> <p>*Liten evne til å kunne arbeide selvstendig, rolig, effektivt og konsentrert.</p> <p>*Stort sett resultater som ikke sammenfaller med oppgavene som er gitt i daglig arbeid på kjøkkenet og på praktiske prøver.</p> <p>*Vise lite tilfredsstillende arbeid i fht hygiene på kjøkkenet.</p>