

Menntaskólinn í Kópavogi

Fjölbreytt námsmat í matartæknaeild Lokaskýrsla til Sprotasjóðs



Verkefnisstjórar:

Margrét Sigbjörnsdóttir og
Guðlaug Ragnarsdóttir

Ráðgjafi:

Ingvar Sigurgeirsson

UMS-133. 2013-2014

Efnisyfirlit

Inngangur	2
Markmið verkefnis samkvæmt umsókn	2
Leiðir sem valdar voru til að ná markmiði.....	2
Frávik miðað við áætlun verkefnisins	4
Helstu hindrarnir sem komu upp við vinnu verkefnisins	4
Helsti ávinningur af vinnu við verkefnið, jákvæð atriði sem fylgdu í kjölfar eða samhliða verkefnisvinnu	4
Mat á verkefninu samkvæmt umsókn	5
Niðurstöður verkefnisins	5
Áætlun um kynningu á afrakstri verkefnisins og helstu niðurstöðum	5
Fylgiskjal 1 - Námsmatsverkefni.....	7
Fylgiskjal 2 – Greining á áfanganum	8
Fylgiskjal 3 - Matsblað fyrir kennara.....	11
Fylgiskjal 4 - Eyðublað fyrir sjálfsmat.....	12
Fylgiskjal 5 - Eyðublað fyrir jafningjamat.....	13
Fylgiskjal 6a – Matsatriðalisti fyrir kafla í bók	14
Fylgiskjal 6b – Mat á verklegum tíma	16
Fylgiskjal 6c – Mat á matreiðslubók	17

Inngangur

Við Menntaskólann í Kópavogi er starfrækt matartæknánám sem er 140 eininga nám sem fer fram í skóla og atvinnulífi. Samkvæmt nýrri aðalnámskrá er náminu skipt á hæfniprep sem lýsa stigvaxandi kröfum um þekkingu, leikni og hæfni nemanda. Hæfniprepin eiga að gefa vísbendingu um viðfangsefni og námskröfur og eru þannig leiðbeinandi við gerð áfanga- og námsbrautalýsinga. Hæfniprepin eru einnig upplýsandi fyrir hagsmunaaðila, jafnt nemendur sem atvinnulíf og næsta skólastig sem tekur við nemanda að loknu námi (Mennta- og menningarmálaráðuneyti 2011).

Í Matartæknadeild MK hefur verið öflugt þróunarstarf undanfarin ár. Skólaárið 2012-13 var gerð tilraun með fjölbreyttar kennsluáðferðir og fjölbreytt námsmat í áfanganum MAT 218, matreiðsla sérfaðis í anda nýrrar aðalnámskrár. Niðurstaða þessarar þróunarvinnu var almennt góð en námsmatið varð viðamikið og spurningar vöknudu um hvort það væri nógu réttmætt og áreiðanlegt, (sjá fylgiskjal 1). Í framhaldi var ákveðið að sækja um styrk í Sprotasjóð með það fyrir augum að þróa námsmatið frekar á grundvelli fyrri vinnu.

Markmið verkefnis samkvæmt umsókn

- Útbúa fjölbreytt námsmat fyrir matartæknadeild, sem tekur mið af áherslum um námsmat í aðalnámskrá framhaldsskóla 2011 og jafnframt þarfa atvinnulífsins.
- Að innleiða námsmatið í alla áfanga brautarinnar.
- Að stuðla að umbótum í kennslu.

Leiðir sem valdar voru til að ná markmiði

„Fjölbreytt námsmat í Matartæknadeild“ er þóunarverkefni sem miðar að umbótum í skólstarfi. Verkefnið var unnið skólaárið 2013–2014. Ákveðið var að þróa námsmatið frekar í áfanganum MOM 101: Matur og menning, á þann hátt að auðvelt væri að nýta það fyrir aðra áfanga. Verkefnið var starfendarannsókn. Kennarar hittust reglulega yfir önnina, ígrunduðu starfið og ákváðu næstu skref. Þekkingar-, leikni- og hæfniviðmið áfangans voru skilgreind, námsþættir skipulagðir, verkefni útbúin og hæfniviðmiðum skipt niður á verkefni með áherslu á stígaða í námi (sjá fylgiskjal 2). Samhliða voru gátlistar fyrir kennaramat, sjálfsmat og jafningjamat gerðir og listar frá Ingvari Sigurgeirssyni hafði til hliðsjónar (sjá fylgiskjal 3, 4 og 5).

Í nýju skipulagi var lögð áhersla á að nemendur gætu yfirfært þekkingu og útfært leikni og hæfni sem þeir öðlast í bóklegum kennslustundum yfir á starfsvettvang. Verkefni bóklega áfangans var skipulagt sem uppskriftabók. Þar átti að fjalla um mismunandi menningarheima, áhrif trúar á matarhefðir og val á hráefni, sögu matargerðarlistarinnar og helstu áhrifavalda hennar.

Í upphafi var nemendum skipt í hópa. Hver hópur vann að einum kafla í bókinni sem átti að endurspeglar þann menningarheim sem unnið var með, ásamt uppskriftum frá viðkomandi svæði. Hóparnir völdu svo einn rétt sem þeir matreiddu í verklegri kennslustund. Réttirnir áttu að endurspeglar mismunandi matarmenningu og nemendur áttu að geta gert grein fyrir henni. Í lok verklega tímans fór fram munnlegt leiðsagnarmat.

Fyrri hluta vetrar hittum við ráðgjafa okkar Ingvar Sigurgeirsson, kynntum honum þróunarverkefnið sem lagt var til grundvallar námsmatsverkefninu og hugmyndir okkar um framhaldið. Hann taldi verkefnið vel á veg komið hvað varðar fjölbreytta kennsluhætti og fjölbreytt námsmat en mælti með að matsatriði verkefna væru skilgreind betur og benti á matsatriðalista Baldurs Sigurðssonar í því sambandi. Einnig lagði hann til að meiri áhersla væri lögð á leiðsagnarmatið og kom með þá hugmynd að munnlegt mat í verklegri kennslustund yrði tekið upp á myndband til skoðunar.

Í byrjun vorannar hittum við Ingvar aftur þar sem myndbandið og þar með matið á verklega verkefninu var til umfjöllunar. Ingvar áleit upptökurnar áhugaverðar og til þess fallnar að vinna með áfram. Hann taldi að þær sýndu formlegt leiðsagnarmat í bland við kennslu, sem sé æskilegt en mælti með að nota gátlistakerfi, sjálfsmat eða jafningjamat til að skerpa frekar á matinu. Einnig benti hann á að nota megi upptökurnar sem kynningar- og kennsluefni fyrir nemendur.

Í leiðsagnarmati er lögð áhersla á að endugjöf sé regluleg í námsferlinu (Erna Ingibjörg Pálsdóttir, 2011). Lagt er mat á afmarkaða námshluta eða einstaka verkþætti. Niðurstaðan er notuð sem grundvöllur að ráðgjöf fyrir nemendur svo þeir geti bætt frammistöðu sína. Matið gerir kennurum kleift að meta framfarir nemenda í þeim tilgangi að aðlaga kennsluna betur að þörfum einstakra nemenda eða hópa (Guðmundur B. Arnkelsson, 2000). Sjálfsmat og jafningjamat eru mikilvægir þættir í leiðsagnarmati.

Vinnan seinni hluta vetrar fólst í útbúa skýra lýsingu á matsþáttum í nýjum matsatriðalistum. Þegar þeirri vinnu var lokið fannst okkur lýsingarnar ekki ná nógu vel utan um námsmatið. Í framhaldi ákváðum við að tengja gátlistana, sem unnið hafði verið með í áfanganum, nýju matsatriðalistunum. (sjá fylgiskjal 6). Á síðasta fundi okkar með Ingvari kynntum við afraksturinn. Hann taldi að við hefðum náð að útfæra lista sem halda vel utan um námsmatið og auðvelt er að aðlaga að öðrum áföngum.

Frávik miðað við áætlun verkefnisins

Áætlun verkefnisins miðaði að því að endurskipuleggja áfanga í matartæknanámi með áherslu á fjölbreyttra kennsluhætti og námsmat. Engin frávik komu upp hvað varðar þá áætlun.

Helstu hindranir sem komu upp við vinnu verkefnisins

Helstu hindranir voru þær að erfiðlega gekk að aðlaga tilbúnu matsatriðalistanna að verkefnum okkar og það vafðist fyrir okkur að tengja gátlistana við skilgreind hæfniviðmið. Formið frá Baldri Sigurðssyni féll vel að bóklega áfanganum en erfiðara var að aðlaga það þeim verklega. Með því að setja þetta upp í töflureikni (Excel) varð allt utanumhald auðveldara. Við teljum að okkur hafi tekist að þróa sýnilegan, áreiðanlegan og réttmætan matsatriðalista fyrir nemendur.

Helsti ávinningur af vinnu við verkefnið, jákvæð atriði sem fylgdu í kjölfar eða samhliða verkefnisvinnu

Helsti ávinningur af vinnu við verkefnið teljum við vera það samtal og samstarf sem kennararnir hafa átt sín á milli og við ráðgjafa. Að bera saman bækur, ígrunda, ákveða sameiginlega næstu skref, skoða niðurstöður og fá faglega ráðgjöf er vinnuferli sem ætti að vera hluti af starfi sem þarf að vera í stöðugri þróun. Það var samdóma niðurstaða okkar að með fjölbreyttum kennslu- og námsmatsaðferðum sé auðveldara að koma til móts við þarfir flestra, helst allra nemanda. Búið er að gera fjölbreytt verkefni sem auðvelt er að þróa áfram og miðla til annarra.

Mikil vinna var lögð í að skipuleggja nýja matsatriðalista þar sem gátlistar voru tengdir við skilgreind hæfniviðmið. Við teljum að þetta form á námsmati geri það réttmætara gagnvart nemendum og auðveldi kennurum allt utanumhald. Matkvarðalistarnir eiga að nýtast kennurum skólans og þeim sem áhuga hafa á að nota þá.

Mat á verkefninu samkvæmt umsókn

Við teljum að nota megi þetta námsmatsform í öllum áföngum í MK og það sé gott framlag til fyrirbyggjandi vinnu við gerð fjölbreyttara námsmats samkvæmt nýrri aðalnámskrá. Það auðveldar kennurum og nemendum að vinna sameiginlega að markmiðum viðkomandi áfanga. Markviss tenging á bóklegri og verklegri kennslu stuðlar að fjölbreyttari kennsluháttum og námsmati. Við teljum jafnframt að námsmatsformið sem þróað var auki líkur á réttmæti og áreiðanleika.

Niðurstöður verkefnisins

Á starfsvettvangi matartækna, sem er m.a. í mötuneytum, þarf oft að bregðast við óskum og þörfum einstaklinga úr fjölmennningarlegu samfélagi með litlum fyrirvara. Uppskriftabók með upplýsingum um mismunandi matarmenningu, uppskriftir, matseðla og myndir er gagnleg lokaafurð sem gott er að eiga í handraðanum þegar út á vinnumarkaðinn kemur. Nemendur unnu af áhuga að þessu verkefni og gerðu sér smátt og smátt betur grein fyrir hvað matarmenning þjóða er margbreytileg. Að útbúa rétti í verklegri kennslustund, kynna, smakka og taka þátt í samtali við kennarann um þá, teljum við hafa hjálpað nemendum að líta á námið í víðara samhengi. Námsmatið var símat með áherslu á leiðsagnarmat og samræður við nemendur. Nemendur komu í auknum mæli að námsmatinu með því að meta bæði sjálfa sig og samnemendur. Nemendur og kennarar voru sammála að það auki skilning og ábyrgð nemenda að taka þátt í matinu.

Allir nemendur í áfanganum MOM 101 matur og menning náðu ásættanlegum árangri og fóru með hagnýta uppskriftabók með sér út í atvinnulífið. Þar með teljum við að markmiðum verkefnisins sé náð.

Á næsta skólaári er stefnt að innleiðingu á fjölbreyttu námsmati í alla áfanga í Matartæknadeild í Menntaskólanum í Kópavogi með því að nota matslistakerfið sem þróað var í þessu verkefni.

Áætlun um kynningu á afrakstri verkefnisins og helstu niðurstöðum

Verkefnið ásamt matslistakerfinu verður kynnt innan skólans á næsta skólaári.

Matsatriðalistarnar verða einnig sendir til Baldurs Sigurðssonar til birtingar á heimasíðu han

Heimildir

Erna Ingibjörg Pálsdóttir. (2011). *Fjölbreyttar leiðir í námsmati. Að meta það sem við viljum að nemendur læri.* Reykjavík: Iðnú.

Guðmundur B. Arnkelsson (2000). *Orðgnótt. Orðalisti í almennri sálarfræði.* 4. útg. Reykjavík, Háskóli Íslands: Háskólaútgáfan.

Ingvar Sigurgeirsson (1999) *Litróf kennsluaðferðanna.* Handbók fyrir kennara, Reykjavík: Æskan ehf.

Ingvar Sigurgeirsson. (1998). *Námsmat byggt á traustum heimildum ...* sótt 26. apríl 2014 af

<http://www.ismennt.is/vefir/fjarnogk/namsmatnogk/thkr/thkrist.htm>

Mennta- og menningarmálaráðuneyti. (2011). *Aðalnámskrá framhaldsskóla.* Almennur hluti. Sótt 31.

janúar 2014 <http://www.menntamalaraduneyti.is/utgefid-efni/namskrar/adalnamskra-framhaldsskola/>

Fylgiskjal 1 - Námsmatsverkefni

Viðfangsefni	Verkefni	Verkefnalýsing	Námsmat
Sérfæði	Einstaklingsverkefni	Nemandi vinnur eftir eigin matseðli, skammtar á disk og segir frá sérfæðinu	Leiðsagnarmat. Kennari metur verkefnið/matslisti, tekur myndir og gefur leiðbeiningar
Sérfæði	Hópverkefni	Nemendur vinna nokkrir saman í hóp, gera matseðil, skipuleggja verkið, reikna næringargildi, skammta á diska og kynna fyrir kennurum og samnemendum	Sjálfsmat, jafningjamat. Kennaramat/matslisti Myndir af mat skoðaðar með nemendum
Sérfæði	Blindverkefni	Nemandi fær tiltekið hráefni og verklýsingu þegar hann mætir í tíma og á að útbúa rétt fyrir einn – óundirbúið verkefni	Kennari metur frammistöðu nemenda Könnun lögð fyrir nemendur
Sérfæði	Val - verkefni	Nemendur ákveða sjálfir verkefni og kynningu	Sjálfsmat, jafningjamat. Hver nemandi metur sjálfan sig og þrjá aðra samkvæmt matslista
Sérfæði	Miðannar-verkefni, einstaklingsverkefni	Nemandi vinnur eftir verkefnalýsingu frá kennara	Kennari metur stöðu nemanda, veitir viðtal og leiðsögn
Sérfæði	Stöðvarþjálfun	Stöðvar með mismunandi verkefnum sem nemendur geta valið um. Viðbótarþjálfun	Kennari og nemendur meta hvort aukin færni hefur náðst. í ákveðnum verkþáttum
Lokaverkefni-sérfæði	Verklegt próf. Prófdómari	Uppgefið ákveðið sérfæði. Nemandi velur uppskriftir, matreiðsluaðferðir, reiknar næringargildi, skipuleggur og framkvæmir	Kennari og prófdómari meta út frá lokahæfniviðmiðum áfangans

Fylgiskjal 2 – Greining á áfanganum

Áfangiheiti. Matur og menning

Áfanganúmer	Einingafjöldi	Undanfari	Þrep
MOM101	1	Engin	2 – 3

Áfangalýsing

Í áfanganum er fjallað um mismunandi menningarheima og þau áhrif sem trú hefur á matarhefðir og val á hráefnum. Fjallað er um sögu matargerðarlistarinnar og helstu áhrifavalda hennar.

Þekkingarviðmið

Nemandi skal hafa öðlast þekkingu og skilning á að greina meginástæður ólíkra matarháttanna og draga ályktanir sem lúta að fjölbreytni og einsleitni í mataræði.
geta útbúið matseðla fyrir einstaklinga frá mismunandi menningarheimum og unnið eftir þeim
geta viðhaldið íslenskri matarmenningu.

Leikniviðmið

Nemandi skal hafa öðlast leikni í að gera grein fyrir einkennum íslenskrar matargerðar sem hluta af ímynd þjóðar.
gera grein fyrir matarháttum ólíkra menningarheima og áhrifum trúarbragða á fæðuval og fæðuhegðun
gera grein fyrir mikilvægi svæðisbundinnar matarmenningar og tengsla milli menningar og þróunar í matargerð.

Hæfniviðmið

Nemandi getur nýtt sérhæfða þekkingu og leikni til að greina meginstrauma í alþjóðlegri matargerð og meint áhrif þeirra á íslenska matargerð (hefur skilning á tengslum matarhefða og menningar)
greina matarhætti ólíkra menningarheima og áhrif trúarbragða á matarmenningu. (kannist við boð og bönn sem gilda um einstaka fæðuflokka og hefðir sem gilda í hinum ýmsu trúarsamfélögum)
þekkja sögu matargerðarlistarinnar, geta tengt saman fortíð og nútíð og sjá tengsl milli menningar og þróunar í matargerð
gera matseðla fyrir mismunandi menningarhópa og vinna eftir þeim
nota upplýsingatækni við úrvinnslu verkefna

Lýsing á skipulagi áfangans

Verkefni áfangans er bók. Nemendur vinna alla önnina að gerð hennar. Fyrirkomulagið er hópvinna þar sem hver hópur fær úthlutað afmarkað verkefni – kafla í bókinni. Hópurinn kynnir fyrir öðrum nemendum hvernig hann hefur unnið verkefnið og skilar verkefninu síðan til umsagnar hjá kennara. Nemendur fá verkefnið tilbaka með umsögn samkæmt matslista. Í lok áfangans safna nemendur köflum saman og skila af sér bók um matreiðslubók um mat og menningu.

Námsþættir áfangans

1. Kafli. Íslensk matargerð og matarhefð fyrr og nú

Verkefni: Skoða þróunina í íslenskri matargerð og hvað hefur haft áhrif á þróun hennar frá aldaöðli.

Matsfyrirkomulag:

Kennari: Matsatriðalisti.

Nemendur: Sjálfs- og jafningjamat

Matsþættir:

Metið er:

- hvort nemandi geti sett fram, skriflega, tengsl milli menningar og þróunar í matargerð á Íslandi

2. Kafli. Mismunandi menningarheimar

Lýsing/verkefni: Nemendur greina meginástæður ólíkar matarháttar eins og menningu, trúarbrögð, aðgang að hráefni, veðurfar, samgöngur o.fl.

Verkefni skiptast þannig:

2.A. Austurlensk matargerð

2.B. Afríkisk matargerð

2.C. Miðjarðarhafsmatargerð (spænsk, grísk, ítölk, portúgölsk)

2.D. Evrópsk matargerð (frönsk og bresk)

2.E. Austur Evrópsk matargerð (Eistland, Lettland, Litháen, Pólland og Rússland)

Matsfyrirkomulag:

Kennari: Matsatriðalisti.

Nemendur: Sjálfs- og jafningjamat

Matsþættir:

Metið er:

- hvort nemandi geti sett fram, skriflega, tengsl matarhefðar og menningar
- hvort nemandi geti sett fram, skriflega, tengsl milli menningar og þróunar í matargerð

Tengsl menningar og þróunar í matargerð – verklegur tími

Verkefni: Nemendur skipuleggja matseðil frá ákveðnum menningaheimi sem endurspeglar ákveðna þekkingu, leikni og hæfni á bóklegu námsefni. Tilgangur er að nemendur geti sýnt fram á að þau geti yfirfært þá þekkingu og leikni sem þeir hafa lært í áfanganum yfir í verkefni við raunverulegar aðstæður. Að nemendur geti brugðist við þegar þarf að útfæra matseðil fyrir einstaklinga frá öðrum menningarheimum.

Matsfyrirkomulag:

Kennari: Matsatriðalisti.

Matsþættir:

Metið er:

- hvort réttirnir endurspegli skilning á mismunandi menningarheimum
- hafa hefðir, boð og bönn áhrif á val hráefnis og matreiðsluaðferðir í hinum ýmsu trúarsamfélögum
- eru réttirnir settir í sögulegt samhengi (eru þetta gamlir réttir, hafa þeir breyst í tímans rás, hvað hefur haft áhrif á þróunina o.fl.)
- hvað mundi starfsmaður í mötuneyti gera ef einstaklingur sem ekki borðar svínakjöt kemur í mat án fyrirvara og svínakjötssnistel er réttur dagsins

Fylgiskjal 3 - Matsblað fyrir kennara

Matsblað - MOM101 - Matartæknar			
Haustönn 2013			
Nafn:			
Matsþættir		Stig	Skor
Samvinna nemenda í hóp		25	
Vinnuframlag hvers einstaklings (0-5 bls. = 20%, 5-10 bls. = 40%, 10-15 bls. = 60%, 15-20 bls. = 80%, 20 bls. + = 100%)	20	25	
Framlag efnis í bók frá hóp (5- 10 bls. = 2, 10-15 bls. = 4, 15-20 bls. = 6, 20-25 bls. = 8, 25 bls. + = 10)		10	
Efnistöð í samræmi við kynnt áform		5	
Málfar og réttiritun		10	
Útlit bókar - Uppsetning og frágangur		10	
Meðferð heimilda og heimildaskrá.		5	
Prófarkalestur		5	
Uppsetning og frágangur á bók í tölvu		5	
Lokaeinkunn		100	0

Fylgiskjal 4 - Eyðublað fyrir sjálfsmat

Sjálfsmat

Hversu vel vann ég að verkefnum áfangans?

Nafn:

Dags:

Skrifaðu já eða X í viðeigandi reit	Alltaf 10 - 8	Oftast 8 - 6	Stundum 6 - 4	Aldrei 4 - 0
Ég mætti vel í tíma				
Ég mætti stundvíslega í tíma				
Ég vann vel í tímunum				
Ég vann að því verkefni sem ég fékk úthlutað og skilaði því í sameiginlegt skjal á Google Drive				
Ég vann að verkefninu í tölvu í sama mæli og aðrir í hópnum				
Ég reyni að hætta ekki fyrr en verkefninu er lokið				
Ég skilaði verkefnum á réttum tíma				
Ég tók þátt í vinnuferlinu af áhuga				
Ég kem vel undirbúin(n) í tíma				
Ég tek þátt í umræðum				
Ég vinn vel ein(n)				
Ég vinn vel með öðrum				
Ég sækist eftir að vinna í hóp				
Ég vinn vel undir stjórn annarra				
Ég er góður hópstjórnandi				
Ég hef stjórn á skapi mínu þó ég sé ekki sammála				
Ég tek tillit til annarra				

Fylgiskjal 5 - Eyðublað fyrir jafningjamat

Matsblað fyrir jafningjamat

Verkefni: _____

Nöfn hópfélaga _____

Nafn nemanda sem metinn er _____

	Alltaf 10 - 8	Oftast 8 - 6	Stundum 6 - 4	Sjaldan 4 - 0
Mætti í tíma				
Var stundvís í tíma				
Kom með gögn og var duglegur í tíma				
Hafði hvetjandi áhrif á hópinn				
Tók virkan þátt í að leita að upplýsingum á netinu				
Tók virkan þátt allt vinnuferlið				
Deildi hugmyndum með öðrum í hópum				
Var jákvæður gagnvart hugmyndum annarra í hópnum				
Vann verkefnið í tölvu?				
Var vandvirk(ur) í vinnubrögðum				

Einkunn: _____

Undirskrift: _____

Fylgiskjal 6a – Matsatriðalisti fyrir kafla í bók

1. og 2. kafli

Íslensk matargerð og matarhefð fyrr og nú

Mismunandi menningarheimar

Einkunn fyrir kaflann	0	
Skilningur og sjálfstæði		
Nemandi nálgast efnið á sjálfstæðan hátt. Nemandi sýnir á sjálfstæðan hátt tengsl menningar og þróunar í matargerð á Íslandi. Frásögn og framsetning er samfelld og gefur lesandann innsýn í námefnið sem ber vott um skilning á efninu. Nemandi sýnir sjálfstæð vinnubrögð.	10 8 6 4 2 0	Nemandi nálgast efnið hlutlaust og sýnir ekki tengsl menningar og þróunar í matargerð á Íslandi. Ekki kemur fram neinn sérstakur skilningur nemandans eða afstaða, og mikið um orðréttar endursagnir. Nemandi afritar.
Einkunn	0	
Matsatriði	Stig	Skor
Söguleg umfjöllun	5	
Fjölbreyttar uppskriftir	3	
Enduspeglu uppskriftir sögulega umfjöllun	2	
Samtals		0

Efnistöð hópsins		
Kjarnanum í námsefninu komið til skila á skipulegan hátt. Frásögn samfelld og uppskriftir skýrar.	10 8 6 4 2 0	Frásögn stuttaraleg, uppskriftir ekki tæmandi. Ekki ljóst að nemandi hafi fyllilega skilið það sem hann skrifar. Umfjöllun takmarkast við fá atriði eða tæpt á mörgum atriðum án þess að gera nokkru fyllileg skil. Stutt og rýrt.
Einkunn	0	
Matsatriði	Stig	Skor
Sögulegt upphaf	2	
Sýnilegur skilningur	3	
Efnisumfjöllun (of lítil - of stutt)	3	
Uppskriftir skýrar	2	
Samtals		0

Úrvinnsla kaflans		
Verkefnið er vel afmarkað, ígrundað og rökstudd. Efnið er spennandi og lýsir innsæi og skilning á námsefninu. Uppsetning samkvæmt fyrirmælum	10 8 6 4 2 0	Verkefnið/textinn/umfjöllunarefnið er óskýr(t), ómarkviss(t) og verkefnið óljóst eða veður ekki áhuga. Uppsetning verkefnisins er ekki grundað.
Einkunn	0	
Matsatriði	Stig	Skor
Uppsetning samkvæmt fyrirmælum	10	0
Samtals		0

Tenging við heimildir		
Innihald kaflans sett fram í tengslum við heimildir. Vísað í heimildir og heimildaskrá.	10 8 6 4 2 0	Lítið eða ekkert minnst á heimildir. Ekki er ljóst hvaðan efnið er tekið/komið.
Einkunn	0	
Matsatriði	Stig	Skor
Vísað í heimildir	5	0
Heimildaskrá	5	0
Samtals		0

Fylgiskjal 6b – Mat á verklegum tíma

Mat í verklegum tíma

Tengsl menningar og matreiðslu

Einkunn fyrir kaflann	0	
Undirbúningur og framkvæmd		
Matseðill endurspeglar menningarsvæðið sem unnið er með. Nemandi vinnur að matargerðinni samkvæmt viðteknum vinnu og hreinlætisreglum við verklega æfingu (áður lært). Réttirnir fallega og snyrtilega bornir fram og nemandi sýnir sjálfstæð vinnubrögð.	10 8 6 4 2 0	Matseðillinn endurspeglar að litlu leyti menningarsvæðið sem unnið er með. Ekki er unnið samkvæmt reglum varðandi vinnubrögð og hreinlæti. Nemandi vanda ekki að öllu leyti framsetningu réttanna og sýnir ekki sjálfstæð vinnubrögð.
Einkunn	0	
Matsatriði	Stig	Skor
Matseðill	5	
Vinnubrögð	2	
Framreiðsla	2	
Sjálfstæð vinnubrögð	1	
Samtals	10	0

Kynning á réttunum		
Nemandi geriri grein fyrir hvernig boð og bönn hafa áhrif á val hráefnum í hinum ýmsu trúarsamfélög. Nemandi setur réttina ái samhengi við sögu matargerðarlistarinnar. Nemandi ver skipulagður og vel undirbúinn.	10 8 6 4 2 0	Nemandi gerir sér ekki grein fyrir hvernig boð og bönn hafa áhrif á val hráefnis í trúarlegu samhengi. Réttir eru ekki nógu vel settir í sögulegt samhengi. Nemandi fer úr einu í annað og er ekki nógu vel undirbúinn.
Einkunn	0	
Matsatriði	Stig	Skor
Val hráefnis og matreiðsluaðferðir	4	
Hefðir, boð og bönn	2	
Sögulegt samhengi	2	
Skipulag og undirbúningur	2	
Samtals	10	0

Fylgiskjal 6c – Mat á matreiðslubók

Matsatriðalisti fyrir matreiðslubókina

Einkunn fyrir bókina	0	
Uppsetning og frágangur		
Heildarbygging er skipu-leg og skiptist í inngang (tilurð verkefnisins) og þá kafla sem beðið er um. Uppskriftir fléttaðar inn í röklegu samhengi i. Efnid er spennandi og lýsir innsei í eðli máls. Uppsetning samkvæmt fyrirællum	10 8 6 4 2 0	Verkefnið/textinn/umfjöllunarefnið er óskýr(t), ómarkviss(t) og verkefnið óljóst eða vekur ekki áhuga. Uppsetning verkefnisins er ekki grundað, vantar efnisyfirlit eða forsiðu. Leturgerð ekki sú sama í verkefni.
Einkunn	0	
Matsatriði	Stig	Skor
Verkefnið er vel afmarkað og ígrundað.	5	
Uppsetning góð	5	
Samtals		0

Málfar og réttitun		
Vandað mál, laust við málvillur. Stafsetning og greinarmerkja-setning samkvæmt öllum reglum og venjum.	10 8 6 4 2 0	Málvillur margar, endurtekning sömu orða. Of margar stafsetningarvillur.
Einkunn	0	
Matsatriði	Stig	Skor
Vandað mál laust við málvillur	5	0
Stafsetning samkvæmt öllum reglum og venjum.	5	
Samtals		0

Meðferð heimilda og heimildaskrá		
Innihald kaflans sett fram í tengslum við heimildir og nemandi notar eigin texta. Vísað í heimildir og heimildaskrá.	10 8 6 4 2 0	Lítið eða ekkert minnst á heimildir. Ekki er ljóst hvaðan efnið er tekið/komið. Ekki er ljóst hvaðan textinn er kominn.
Einkunn	0	
	Stig	Skor
Vísað í heimildir	3	
Heimildaskrá	3	
Eigin texti	4	
Samtals		0

