BØRNE- OG
UNDERVISNINGSMINISTERIET

Fra 1. januar 2025 er både færdigheds- og vidensområder og færdigheds- og vidensmål vejledende. Fagenes formål, kompetenceområder, kompetencemål, opmærksomhedspunkter i dansk, matematik og børnehaveklassen og kanonlister er fortsat bindende. Fælles Mål, faghæfter, læseplaner og undervisningsvejledninger er ikke opdaterede ift. de nye regler. De gældende Fælles Mål kan findes i Fælles Mål-bekendtgørelserne for folkeskolens fag og emner samt børnehaveklassen.

Fra 1. august 2025 er der ikke længere krav om at udarbejde læseplaner i folkeskolen. Børne- og Undervisningsministeriets vejledende læseplaner kan fortsat bruges af de skoler, der ønsker det.

Madkundskab Fælles Mål

2019

Indhold

1 Fagets formål 3

2 Fælles Mål 4

Kompetencemål 4

Fælles Mål efter klassetrin

Efter 4./5./6./7. klasse trin 5

Fra skoleåret 2020/21 sker der en række ændringer af både minimumstimetal, vejledende timetal samt ændringer af fagrækken. Den gamle ordning for madkundskab påbegynder sin udfasning i år, og udfasningen vil være tilendebragt skoleåret 2024/25.

Derfor fremgår det af Fælles Mål og faghæftet, at Fælles Mål er gældende for hhv. 4./5./6./7. klasse.

Du kan læse mere om timetalsfordelingen ved at følge dette link:
https://www.uvm.dk/folkeskolen/fag-timetal-og-overgange/timetal

1 Fagets formål

Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg. Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen smag og andre æstetiske erfaringer. Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på bagrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundheds værdi, produktionsformer og bæredygtighed.

Stk. 2. Gennem alsidige læringsforløb skal eleverne udvikle selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, så de bliver i stand til begrunde t at tage stilling til og handle i overensstemmelse med dette. Eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

Stk. 3. Eleverne skal lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til kultur, trivsel, sundhed og bæredygtighed.

2 Fælles Mål

Kompetencemål

Kompetenceområde	Efter 4./5./6./7. klassetrin
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.
Fødevarebevidsthed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.
Madlavning	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.
Måltid og madkultur	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.

Fælles Mål efter klassetrin

Efter 4./5./6./7. klassetrin

Kompetence-område	Kompetencemål	Faser	Færdigheds- og vidensområder og -mål									
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.		Sundhedsbevidsthed		Ernæring og energibehov		Hygiejne					
		1.	Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning.	Eleven har viden om sund mad og madlavning.	Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed, herunder med digital kostberegning.	Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov.	Eleven kan anvende almindelige hygiejne-principper i madlavning.	Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserverings-principper.				
		2.	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.	Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.	Eleven kan anvende kostanbefalinger til madlavning og måltids-sammensætning.	Eleven har viden om kostanbefalinger og deres grundlag.	Eleven kan vurdere mads holdbarhed.	Eleven har viden om mikroorganismer.				
Fødevare-bevidsthed	Eleven kan træffe begrundede mad-valg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.		Råvarekendskab		Bæredygtighed og miljø		Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger		Kvalitetsforståelse og madforbrug			
		1.	Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.	Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse.	Eleven kan analysere fødevaregruppers vej fra jord til bord og til jord igen.	Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed.	Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevaremærkninger.	Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur.	Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet.	Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer.		
		2.	Eleven kan tage hensyn til råvarers fysisk-kemiske egenskaber.	Eleven har viden om råvaregruppers fysisk-kemiske egenskaber.	Eleven kan vurdere miljø-mæssige konsekvenser af madhåndtering.	Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bære-dygtighed og miljø.	Eleven kan vurdere næringsindhold og tilsætningsstoffer, herunder med digitale værktøjer.	Eleven har viden om næringsdeklarationer og tilsætningsstoffer.	Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring.	Eleven har viden om faktorer der påvirker madforbrug.		
Madlavning	Eleven kan anvende mad-lavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.		Madlavningens mål og struktur		Grundmetoder og madteknik		Madlavningens fysik og kemi		Smag og tilsmagning		Madens æstetik	
		1.	Eleven kan lave mad efter en opskrift.	Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejds-processer samt fagord og begreber i en opskrift.	Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.	Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning.	Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysisk-kemiske processer.	Eleven har viden om madlavnings grund-læggende fysik og kemi.	Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma.	Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.	Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser.	Eleven har viden om sanselighed.
		2.	Eleven kan udvikle opskrifter.	Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter.	Eleven kan kombinere grundmetoder og teknik-ker i madlavning.	Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning.	Eleven kan skabe retter under hensynstagen til sammenhæng mellem madlavnings grund-metoder og fysisk-kemiske egenskaber.	Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavnings grund-metoder og fysisk-kemiske egenskaber.	Eleven kan tilsmage og krydre maden.	Eleven har viden om tilsmagning og krydring.	Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk.	Eleven har viden om mads æstetiske vurderingskriterier.
Måltid og madkultur	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.		Måltidets komposition		Måltidskultur							
		1.	Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål.	Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider.	Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer.	Eleven har viden om mad- og måltidskulturer.						
		2.	Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger.	Eleven har viden om måltidsanledninger.	Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer.	Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.						

Fra 1. januar 2025 gælder det, at kompetenceområder- og mål er bindende. Færdigheds- og vidensområder og –mål er vejledende.

Madkundskab – Fælles Mål

2019

Design: BGRAPHIC

Denne publikation kan ikke bestilles.
Der henvises til webudgaven.

Publikationen kan hentes på:
www.emu.dk

Børne- og Undervisningsministeriet
Styrelsen for Undervisning og Kvalitet
Frederiksholms Kanal 26
1220 København K

BØRNE- OG
UNDERVISNINGSMINISTERIET