



STYRELSEN FOR  
UNDERVISNING OG KVALITET

# Råudkast: Fagplan for madkundskab

September 2025

Børne- og Undervisningsministeriet





# Indhold

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>Folkeskolens formål</b>        | <b>3</b> |
| <b>Fagets formål</b>              | <b>4</b> |
| <b>Fagets karakter</b>            | <b>5</b> |
| <b>Fagets indhold</b>             | <b>6</b> |
| <b>Undervisning og evaluering</b> | <b>9</b> |

## Om råudkast til fagplaner (september 2025)

21 fagudvalg skriver udkast til folkeskolens fagplaner i perioden 2024-2027. Udkastene bliver offentliggjort undervejs i udviklingsprocessen, og dermed før de er færdige, så blandt andre lærere og fag- og videnspersoner over hele landet kan læse med, give feedback og bidrage til at kvalificere udkastene.

Denne version af fagplanen er første udkast (kaldet råudkast). Råudkastet giver et billede af den foreløbige fagplan og indeholder fagudvalgets foreløbige forventninger og skitse til fagplanens indhold, hvor der særligt er fokus på det foreløbige indhold til afsnittet 'Fagets indhold'.

I efteråret 2025 skal cirka 140 skoler i et udviklingsprogram drøfte om råudkast til fagplaner giver mening for lærerne som et nyt format, og om det foreløbige indhold er til at forstå. På baggrund af feedback fra blandt andet skolerne, videreudvikler fagudvalgene fagplanerne og udarbejder andet udkast, som skolerne i 2026 skal afprøve i undervisningen sammen med eleverne. Derefter udarbejder fagudvalgene endelige udkast til fagplaner, som træder i kraft i skoleåret 2027/2028.

Læs mere på [uvm.dk/fagfornyelsen](https://uvm.dk/fagfornyelsen).



# Folkeskolens formål

§ 1. Folkeskolen skal i samarbejde med forældrene give eleverne kundskaber og færdigheder, der: forbereder dem til videre uddannelse og giver dem lyst til at lære mere, gør dem fortrolige med dansk kultur og historie, giver dem forståelse for andre lande og kulturer, bidrager til deres forståelse for menneskets samspil med naturen og fremmer den enkelte elevs alsidige udvikling.

Stk. 2. Folkeskolen skal udvikle arbejdsmetoder og skabe rammer for oplevelse, fordybelse og virkelyst, så eleverne udvikler erkendelse og fantasi og får tillid til egne muligheder og baggrund for at tage stilling og handle.

Stk. 3. Folkeskolen skal forberede eleverne til deltagelse, medansvar, rettigheder og pligter i et samfund med frihed og folkestyre. Skolens virke skal derfor være præget af åndsfrihed, ligestværd og demokrati.



# Fagets formål

## Stk. 1.

I madkundskab skal eleverne lære at lave mad og udvikle evnen til at handle kvalificeret i forhold til madens betydning i eget og andres liv. Faget skal bidrage til elevernes alsidige udvikling ved at forbinde færdigheder og viden i arbejdet med mad og måltider og skabe forståelse for madens sammenhæng med kultur, natur og samfund.

## Stk. 2.

I madkundskab skal eleverne gennem praktiske, sanselige og undersøgende arbejdsformer arbejde med mad og madlavning. Gennem fordybelse skal eleverne styrke deres nysgerrighed og engagement i forhold til mad og måltider.

## Stk. 3.

Madkundskab skal styrke elevernes dømmekraft ved at kombinere praktiske erfaringer med etiske og æstetiske perspektiver. Eleverne skal udvikle mod og evne til at træffe begrundede og ansvarlige valg i relation til mad og måltider, både for sig selv og for fællesskabet.



# Fagets karakter

*Fagets karakter er ikke udarbejdet i råudkastet, men vil indgå i næste udkast.*

*Afsnittet vil bl.a. adressere, hvad der kendetegner madkundskab som skolefag, og hvilke videnskabs- og håndværksfag madkundskab trækker på. Dertil vil afsnittet bl.a. pege på hvilke erkendelser og arbejdsformer, der er kendetegnende for faget, og afsnittet vil indeholde beskrivelse af forholdet mellem praktiske og teoretiske elementer i undervisningen, herunder hvordan mad og madlavning er centralt i undervisningen.*



# Fagets indhold

## Fagets indholdsområder

Madkundskab består af fire indholdsområder, som tilsammen udgør fagets kernestof:

- Madlavning og smag
- Fødevarer
- Madkultur
- Sundhed.

Madkundskab består af ét trinforløb: 5.-6. klassetrin.

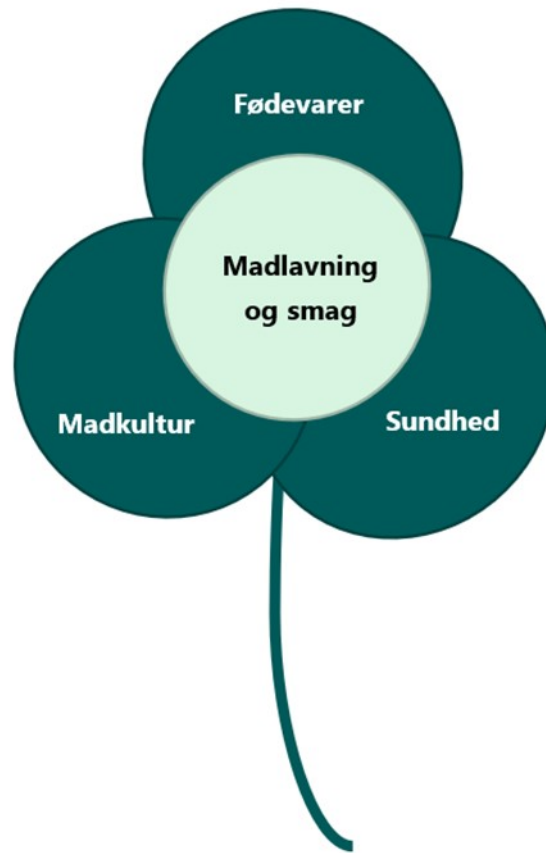
### Indholdsområdernes sigte og sammenhæng

Indholdsområdernes sigte er:

- **Madlavning og smag** danner rammen for elevernes praktiske og sanselige arbejde med tilberedning og oplevelse af mad. Eleverne udvikler deres håndværksmæssige færdigheder og kundskaber inden for madlavning og smag, hvilket styrker elevernes evner til at opleve, vurdere og vælge mad. Indholdsområdet giver eleverne forståelse for madlavning som en proces, hvor håndværk, viden og dømmekraft spiller sammen.
- **Fødevarer** inviterer til en undersøgende og praksisnær tilgang til mad og tilberedning. Indholdsområdet åbner for, at eleverne arbejder med fødevarer i forskellige perspektiver og sammenhænge. Gennem madlavning og smag bliver fødevarer genstand for viden og kunnen samt for valg og ansvarlighed i hverdagsliv og fællesskab.
- **Madkultur** giver eleverne erfaringer med madens sociale, historiske og kulturelle betydning. Gennem tilberedning og deltagelse i måltider oplever eleverne at være både bærere og skabere af madkultur og de udvikler forståelse for mangfoldighed og kulturel respekt.
- **Sundhed** bygger på et bredt og positivt sundhedsbegreb. Undervisningen styrker elevernes dømmekraft og evner til at navigere i sundhedsmæssige spørgsmål, og giver dem mulighed for at omsætte faglig viden og praktiske erfaringer til konkrete valg og handlinger i hverdagen.

De fire indholdsområder relaterer sig til mad på forskellig vis, men hænger uløseligt sammen. Mad består af fødevarer, er indlejret i madkultur og spiller en vigtig rolle i relation til sundhed. Men mad bliver til gennem madlavning og opleves gennem smag. Figur 1 viser, hvordan indholdsområderne hænger sammen i en helhed, hvor madlavning og smag er midten, der forankrer alle indholdsområderne. Madlavning og smag er den måde, eleverne arbejder med maden på inden for alle indholdsområderne, og er dermed midlet til at lære fagets indhold, men er samtidig sit eget indholdsområde med eget sigte. Det er i samspillet mellem madlavning og smag, fødevarer, madkultur og sundhed, at eleverne opnår en helhedsforståelse og livsduelighed i relation til mad og måltider.

Figur 1: Sammenhæng mellem indholdsområder i faget madkundskab



## Trinforløb: 5.-6. klassetrin

### Indholdsområde: Madlavning og smag

*Det foreløbige indhold i indholdsområdet er skitseret nedenfor.*

#### Madlavning

- Grundlæggende madlavningsmetoder og -teknikker
- Organisering af det praktiske arbejde i køkkenet
- Forståelse af madlavningsprocesser
- Fagsprog
- Opskriften som genre
- Anvendelse af redskaber.

#### Smag

- Smag og tilsmagning
- Grundsmage, aromaer og tekstur
- Sprog for smag og smagsoplevelser
- Vi smager med alle sanser
- Smag som bredere begreb end den fysiologiske smag
- Udvikling af smagsbevidsthed, engagement og dømmekraft.

**Indholdsområde: Fødevarer**

*Det foreløbige indhold i indholdsområdet er udfoldet nedenfor.*

Fødevarer udgør et fagligt fundament for at håndtere, forstå og forbruge mad. Undervisningen i fødevarer styrker elevernes forståelse for og erfaringer med de råvarer og produkter, som maden består af. Gennem madlavning og smag og arbejdet med et alsidigt udvalg af fødevarer får eleverne mulighed for at opnå indsigt i, hvor fødevarerne kommer fra, hvad de indeholder, og hvordan de kan bruges i madlavningen. Eleverne udforsker fødevarer gennem sanselige oplevelser og praktiske arbejdsformer, hvor de smager, undersøger, vurderer og bearbejder et bredt udvalg af både rå og forarbejdede fødevarer. Undervisningen giver eleverne mulighed for at se og forholde sig til fødevarer i forskellige perspektiver, som forbrugere, som brugere og som ansvarlige aktører i forhold til sig selv og omverdenen.

Gennem madlavning og smag arbejder eleverne med fødevarer i relation til:

- Produktion og forarbejdning
- Fødevarekendskab og anvendelse
- Bæredygtighed og madspild
- Mærkning af fødevarer.

**Mål**

- Eleverne opnår, gennem madlavning, smagsoplevelser og undersøgelser, erfaringer med at vælge, håndtere og tilberede et alsidigt udvalg af fødevarer og udvikler forståelse for, hvilken betydning madvalg har.

**Indholdsområde: Madkultur**

*Det foreløbige indhold i indholdsområdet er skitseret nedenfor.*

- Retter og måltider til hverdag og fest
- Råvarer og redskaber i et kulturelt perspektiv
- Deltagelse i fælles måltider
- Egen og andres madkulturer - mangfoldighed
- Måltider i kulturelle og historiske sammenhænge
- Tilberedning og anretning af retter, mad og måltider med fokus på madvaner, smag, æstetik og kontekst.

**Indholdsområde: Sundhed**

*Det foreløbige indhold i indholdsområdet er skitseret nedenfor.*

- Makronæringsstoffer
- Kostmodeller baseret på de officielle anbefalinger
- Omsætte viden til handling: kunne lave sund mad
- Sundhed som et bredt, positivt og åbent begreb
- Introduktion til mikroorganismer
- Køkkenhygiejne.





# Undervisning og evaluering

*Undervisning og evaluering er ikke udarbejdet i råudkastet, men vil indgå i næste udkast.*

## Undervisning i faget

Didaktiske overvejelser og principper

[...]

Tværgående emner og problemstillinger

[...]

Specialundervisning

[...]

## Løbende evaluering i faget

[...]

## Test og prøver i faget

[...]