



STYRELSEN FOR
UNDERVISNING OG KVALITET

Råudkast: Fagplan for madkundskab (valgfag)

September 2025

Børne- og Undervisningsministeriet





Indhold

Folkeskolens formål	3
Fagets formål	4
Fagets karakter	5
Fagets indhold	6
Undervisning og evaluering	10

Om rådkast 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 rådkast). Rådkastet 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 rådkast 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.



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, ligeværd 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

Valgfaget madkundskab består af fire indholdsområder, som tilsammen udgør fagets kernestof:

- Madlavning og smag
- Fødevarer
- Madkultur
- Sundhed.

Valgfaget madkundskab består af ét trinforløb: 7.-8. klassetrin eller 8.-9. klassetrin.

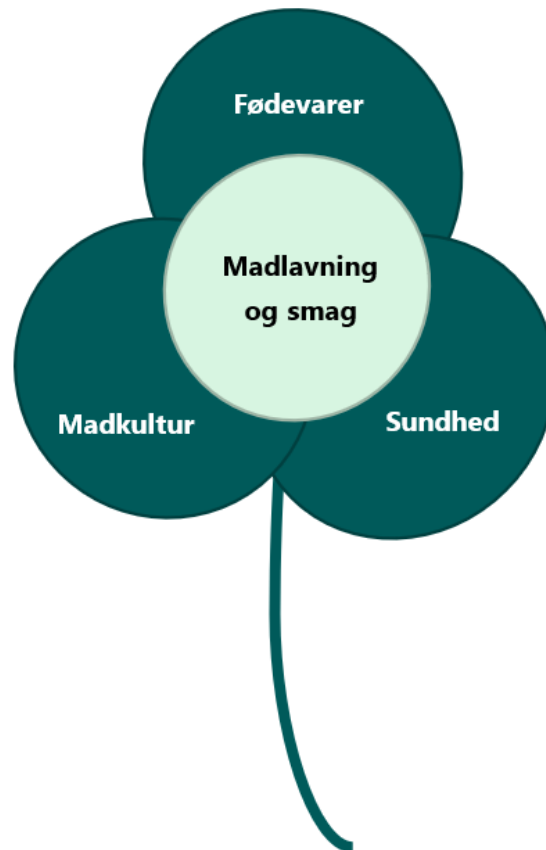
Indholdsområdernes sigte og sammenhæng

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 valgfaget madkundskab



Trinforløb: 7.-8. klassetrin eller 8.-9. klassetrin

Indholdsområde: Madlavning og smag

Det foreløbige indhold i indholdsområdet er skitseret nedenfor.

Madlavning

- Kreativ og eksperimenterende madlavning
- Anvendelse af et varieret udvalg af redskaber
- Mere krævende madlavningsmetoder og -teknikker end på obligatorisk niveau
- Videreudvikling af fagsprog
- Dybere forståelse af madlavningsprocesser
- Planlægning af måltider.

Smag

- Eksperimenterende, vurderende og fordybende arbejde med smag og tilsmagning
- Smag i et bredt perspektiv (både sanselig oplevelse og som et personligt, kulturelt og socialt fænomen)
- Fortsat udvikling af sprog for smag og smagsoplevelser
- Fortsat udvikling af smagsbevidsthed, engagement og dømmekraft.

Indholdsområde: Fødevarer

Det foreløbige indhold i indholdsområdet er udfoldet nedenfor.

Undervisningen i 'fødevarer' i valgfaget madkundskab videreudvikler elevernes forståelse for og erfaringer med råvarer og forarbejdede produkter. Eleverne arbejder undersøgende og eksperimenterende med fødevarer og fordyber sig i, hvordan fødevarer kan bruges i madlavning, samt hvor de kommer fra, og hvad de indeholder. Eleverne udforsker fødevarer gennem sanselige og håndværksmæssige arbejdsformer, hvor de smager, tilbereder og eksperimenterer med et bredt udvalg af fødevarer.

Gennem madlavning og smag arbejder eleverne i undervisningen med konkrete fødevarer. Eleverne kobler det praktiske arbejde med analyser og diskussioner, der fremmer deres forståelse for fødevarens betydning i en lokal og global sammenhæng. Der er fokus på elevernes evner til at analysere og vurdere fødevarer ud fra forskellige perspektiver, som forbrugere, som brugere og ansvarlige aktører i forhold til sig selv og omverdenen.

Gennem praktisk madlavning og fælles refleksioner opbygger eleverne erfaringer, der styrker deres evner til at træffe bevidste, ansvarlige og bæredygtige madvalg. Undervisningen engagerer eleverne i problemstillinger, der vedrører fødevareproduktion, forbrug og bæredygtighed, og understøtter deres evner til at tage stilling og handle kvalificeret både i hverdagen og i et bredere samfundsperspektiv.

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

- Produktion, forarbejdning og klimaaftryk
- Fødevarekvalitet og anvendelse
- Bæredygtighed, madspild og handlemuligheder
- Forbrug og fødevareetik.

Mål

- Gennem madlavning og smag undersøger og eksperimenterer eleverne med et alsidigt udvalg af fødevarer. De opbygger erfaringer, der styrker deres evner til at analysere og vurdere fødevarer og træffe bevidste, ansvarlige madvalg.

Indholdsområde: Madkultur

Det foreløbige indhold i indholdsområdet er skitseret nedenfor.

- Beskrivelse af hvad madkultur er
- Råvarer, redskaber og måltider i et historisk, kulturelt og samfundsmæssigt perspektiv
- Madkultur som dynamisk (formet af tid, sted og sociale forhold)
- Det nære og det fjerne (lokale/globale)
- Måltider som udtryk for identitet, tradition og fællesskab
- Madens og måltidets rolle i både hverdagsliv og højtider
- Deltagelse i fælles måltider.

Indholdsområde: Sundhed

Det foreløbige indhold i indholdsområdet er skitseret nedenfor.

- Fødevarer i et sundhedsperspektiv
- Ernæringsforbedring i relation til de officielle anbefalinger med fokus på smag
- Træffe valg i forhold til sundhed
- Sundhedskommunikation (især fra sociale medier) – analysere, diskutere og forholde sig kritisk

- Sundhed som et bredt, positivt og åbent begreb
- (Energi og energifordeling)
- (Gavnige og skadelige mikroorganismer i relation til mad, madlavning, produktion og håndtering af fødevarer).



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

[...]