



Opsamling på drøftelser i fagudvalg for madkundskab i 2024

Februar 2025

1. Møder og inddragelse i fagudvalget i 2024

Fagudvalget har holdt tre møder i 2024 i perioden oktober til december. Første møde var et fælles kick-off arrangement for samtlige fagudvalg. På andet og tredje møde har fagudvalget haft indledende drøftelser om faget og identificeret centrale opmærksomhedspunkter, som fagudvalget vil have fokus på i det videre arbejde med fagplanen. På tredje møde har fagudvalget derudover været i dialog med Børne- og Undervisningsministeriets rådgivende faggruppe for faget.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet
Teglholmegade 1
2450 København SV

Telefon: +45 33 92 50 00
Mail: stuk@stukuvvm.dk
www.stukuvvm.dk

CVR-nr.: 29634750

Børne- og
Undervisningsministeriet

2. Kort resume af pointer fra fagudvalgets drøftelser i 2024

Fagudvalget er optaget af, at faget madkundskab fornyes og slankes med blik for det samfund, som vi har i Danmark i dag. Fagudvalget har drøftet, at der er behov for, at fagets mål reduceres, og at der kommer fokus på det allervigtigste i faget, fagets kerne. Bl.a. har fagudvalget drøftet, at madkundskab skal bidrage til, at eleverne lærer at kunne tage vare på sig selv og omverdenen som kritiske og ansvarlige forbrugere, og at de skal kunne træffe begrundede valg i relation til mad og måltider. Fagudvalget har desuden drøftet, hvordan der sikres balance mellem teoretiske og praktiske elementer i faget således, at madlavningen som håndværk kobles til fagets mere teoretiske aspekter.

3. Indledende drøftelser om faget samt fornyelse og slankning

3.1 Overvejelser om slankning

Fagudvalget har drøftet, at den nuværende læreplan for madkundskab er for omfattende ift. fagets vejledende timetal, og at det opleves som om,

at der ikke er plads til fleksibilitet og fordybelse i undervisningen. Fagudvalget har diskuteret, at det er væsentligt at se på, hvordan faget kan slankes i en proces, hvor faget bygges op fra bunden, så fagudvalget sætter fokus på, hvad kernen/det vigtigste er i faget. Der udestår drøftelser af, hvad det vigtigste i madkundskab er, og hvad der eventuelt ikke længere skal være en del af faget. Fagudvalget har desuden drøftet, hvordan fagets bredde fastholdes samtidig med, at der sker en slankning, og at der tages højde for, at faget kan rumme flere fagsyn.

3.2 Overvejelser om progression

Fagudvalget har drøftet, at det er vigtigt, at den nye fagplan viser en tydelig progression, hvor valgfaget bygger oven på det obligatoriske fag. Fagudvalget har bl.a. talt om, at elever i det obligatoriske fag kan præsenteres for en større vifte af centrale emner, mens der på valgfaget kan være mere fokus på fordybelse og elevernes medbestemmelse. Det bliver centralt for fagudvalget at diskutere hvilke elementer af fagets indhold, der placeres på hvilke klassetrin.

3.3 Overvejelser om fagets fornyelse og formål

Fagudvalget er optaget af, at madkundskab kan bidrage til, at eleverne lærer at begå sig i hverdagslivet i forhold til mad og måltider. Eleverne skal kunne tage vare på sig selv og omverdenen som kritiske og ansvarlige forbrugere, og de skal kunne træffe begrundede valg, hvilke har konsekvenser for egen sundhed og samfundets ressourcer. Faget skal således bidrage til elevernes livsduelighed.

Fagudvalget oplever, at der er mange gode elementer i det nuværende fagformål, men at fagudvalget forventer at starte forfra og skrive det nye fagformål med udgangspunkt i det samfund, vi har i dag og de udfordringer, det rummer i forhold til mad og måltider, fx klimakrise, stigende forbrug af færdige måltidsløsninger, faldende trivsel og påvirkning fra sociale medier. Det er vigtigt, at faget bidrager til, at eleverne oplever en lyst og glæde ved madlavning, og at de udvikler deres madmod.

I relation til selve formålets form og ordlyd er fagudvalget opmærksom på, at valget af begreber og rækkefølgen, hvori de angives, får stor betydning for fortolkningen og dermed undervisningen i faget, og derfor må overvejes nøje. Det er tilmed vigtigt, at fagformålet bliver letforståeligt og ikke bliver for kompliceret med for mange ord og lange sætninger. Fagudvalget har drøftet, at der kan hentes inspiration i den norske læreplan for madkundskab bl.a. ift. et fokus på at mestre livet gennem det praktiske arbejde med madlavning, og i måden hvorpå målene i faget fremskriver madlavning, håndværket, som midlet til læring om fagets indhold. Samtidig er fagudvalget optaget af, hvordan madlavning også kan fremstå som et mål i sig selv.

4. Problemstillinger og opmærksomhedspunkter

Generelt har fagudvalget haft et skarpt fokus på, at der i fagplanen sikres balance mellem teoretiske og praktiske elementer i faget. Fagudvalget har drøftet, at der skal være sammenhæng mellem praktisk håndværk og teoretisk viden, så det ikke adskilles i undervisningen, men er sameksisterende, og at det skal fremgå tydeligt, at madkundskab er et praktisk/musisk fag.

Desuden har fagudvalget drøftet, at det faglige niveau i fagplanen skal tilpasses de klassetrin, der undervises på. Ifølge fagudvalget peger mange undersøgelser på, at børn ikke erhverver basale køkkenkompetencer hjemmefra i samme grad som tidligere, og derfor må faget i høj grad sikre basalt håndværk og viden. I den forbindelse har fagudvalget overvejelser om, i hvilken grad det obligatoriske fag kan omfatte eksperimenterende og kreative arbejdsformer.

5. Fagudvalgets overvejelser om inddragelse fra 2025

Fagudvalget er optaget af at sikre en høj grad af inddragelse. For eksempel kan fagudvalget inddrage lærere, kollegaer, kursister og studerende/elever samt relevante organisationer og foreninger.

Fagudvalget har aftalt tre spørgsmål, der kan gå igen i forbindelse med såvel skriftlige som mundtlige input fra interessenter:

- Hvad er det vigtigste, at fagformålet for madkundskab indeholder?
- Hvad er kernen i faget madkundskab? Hvad er det allervigtigste indhold i faget, når faget skal fornyes og slankes?
- Har du andre centrale pointer eller opmærksomhedspunkter, som du gerne vil videregive til fagudvalget?

Det er aftalt i fagudvalget, at interessenter, der henvender sig og ønsker at give input til fagplanen i madkundskab, kan få tilsendt et link til spørgsmålene, som også fx kan sendes til kursister i forbindelse med efteruddannelsesaktiviteter m.m.

Fagudvalget har noteret følgende opmærksomhedspunkter ifm. inddragelse:

- Der skal sikres repræsentativitet, geografisk spredning og brede lærerstemmer, da der er forskellige forudsætninger og tilgange rundt i landet
- Der skal sikres en systematisk indsamling af input.

Fagudvalget har drøftet følgende forslag til øvrige inddragelsesaktiviteter:

- Løbende dialog og inddragelse af faglige netværk for faget
- Regionale kaffemøder og/eller virtuelle fyraftensmøder
- Observation af undervisning.

Det er aftalt i fagudvalget, at hvert medlem primo 2025 opstarter inddragselsaktiviteter ved at tale med et par relevante interessenter, fx teamkolleger eller andre relevante fagkolleger. I samtalerne indgår de ovennævnte spørgsmål.