



STYRELSEN FOR
UNDERVISNING OG KVALITET

Andet udkast: Fagplan for madkundskab (valgfag)

Juni 2026

Undervisningsministeriet





Fagplanens indhold

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

Om andet udkast til fagplaner

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 andet udkast til fagplanen.

I efteråret 2026 afprøver de skoler, som har tilmeldt sig udviklingsprogrammet udkast til fagplaner og giver feedback til fagudvalgene. På baggrund af blandt andet feedback fra skolerne justerer fagudvalgene fagplanerne, 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, ligestværd og demokrati.



Fagets formål

Stk. 1. Madkundskab skal udvikle elevernes evne til at lave mad. Faget skal give eleverne praktiske færdigheder og kundskaber, der gør dem i stand til at agere i livet i forhold til mad og måltider. Eleverne skal samtidig opnå indsigt i madens sammenhæng med natur, kultur og samfund.

Stk. 2. Undervisningen i madkundskab skal være praktisk og sanselig og forbinde viden og kunnen i arbejdet med mad og madlavning. Den skal være baseret på varierede og deltagelsesfremmende arbejdsformer, der giver eleverne oplevelser og praktiske erfaringer, der styrker deres nysgerrighed, engagement og oplevelse af mestring.

Stk. 3. Madkundskab skal udvikle elevernes dømmekraft, så de bliver i stand til at træffe etisk og æstetisk begrundede valg i relation til mad og måltider med ansvar for både sig selv, fællesskabet og kloden.



Fagets karakter

Madkundskab handler først og fremmest om madlavning. Bevidst arbejde med mad, redskaber, madlavningsteknikker og -metoder er grundlæggende i faget. Madkundskab trækker på håndværksmæssige og æstetiske tilgange, hvor den praktiske håndtering af maden kombineres med det sanselige i tilberedning, anretning og smagning af mad og måltider.

I faget møder det håndværksmæssige og æstetiske en række naturvidenskabelige, humanistiske og samfundsfaglige tilgange. Madkundskab trækker på naturfag, når det blandt andet handler om de forandringer, der sker med maden ved tilberedning, samt når der arbejdes med sundhed i form af madens næringsindhold og hygiejne.

Samtidig trækker faget på humanistiske tilgange, hvor madens sociale betydning er central. Traditioner og madkulturer forstås som fortællinger om fællesskaber, identitet og menneskers måde at leve på, herunder at glæden ved fælles måltider kan bidrage til menneskers sundhed. Samfundsfaglige perspektiver er i spil, når det blandt andet drejer sig om fødevarerproduktion, bæredygtighed og forbrug.

I madkundskab forstås verden således gennem både sansning, skabende handling og refleksion over de naturmæssige, kulturelle og samfundsmæssige sammenhænge, som mad indgår i.

Undervisningen i valgfaget i madkundskab bygger videre på undervisningen i madkundskab og giver eleverne mulighed for at fordybe sig yderligere og med større selvstændighed i faget.



Fagets indhold

Fagets trinforløb og indholdsområder

Madkundskab er organiseret i ét trinforløb: 7.-8. klassetrin eller 8.-9. klassetrin.

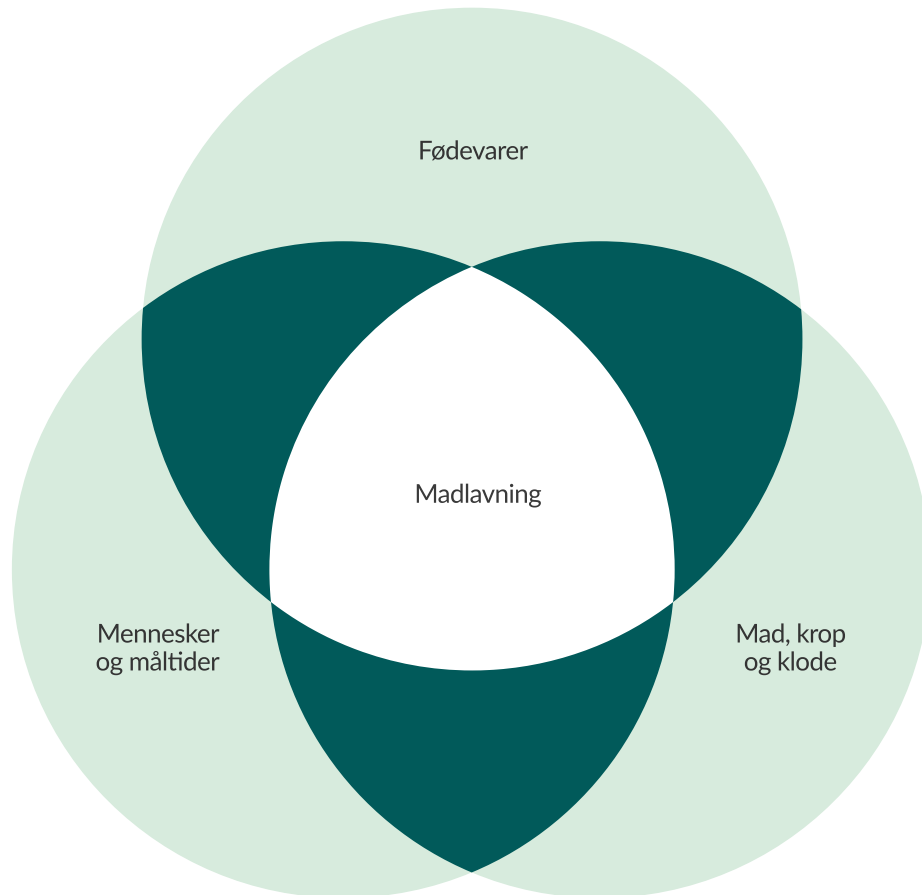
Faget har fire indholdsområder. Indholdet beskrevet i indholdsområderne udgør fagets kerne-stof.

- Madlavning handler om håndværk og smag i relation til mad.
- Fødevarer handler om kendskab til fødevarer og deres anvendelsesmuligheder i madlavningen.
- Mad, krop og klode handler om madens og madlavningens betydning i relation til sundhed og bæredygtighed.
- Mennesker og måltider handler om madens og måltidernes sociale og kulturelle betydning i menneskers liv.

Sammenhæng mellem indholdsområder

De fire indholdsområder hænger uløseligt sammen i en helhed, og undervisningen omfatter ofte flere indholdsområder på samme tid. Indholdsområdet Madlavning udgør den største del af fagets indhold. At lave mad er et mål i sig selv, men madlavning er samtidig et middel til at lære i de tre øvrige indholdsområder. I indholdsområdet Fødevarer undersøges råvarer og fødevarer før og under madlavning. Mad, krop og klode drejer sig om madlavning med fokus på sundhed og bæredygtighed, mens Mennesker og måltider handler om madlavning med fokus på madkultur.

Figur 1: Sammenhæng mellem indholdsområderne i valgfaget madkundskab



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



Indholdsområde: Madlavning

Undervisningen sigter mod, at eleverne styrker deres evne til og selvstændighed i at lave mad og herigennem kvalificere deres forståelse af smag og dannelse af deres personlige smag.

I undervisningen videreudvikler eleverne deres håndværk inden for madlavning, og i samspillet mellem afprøvninger og viden opnår de forståelse af de forandringer, der sker med maden under tilberedningen. Eleverne får indsigt i faktorer, der påvirker smagsoplevelser, og de styrker deres evne til at smage og tilsmage maden, herunder at foretage smagsvurderinger.

Undervisningen omfatter

- varierede madlavningsteknikker ved brug af et bredt udvalg af råvarer, fødevarer og redskaber
- et bredt udvalg af madlavningsmetoder inden for kogning, stegning, jævning, stivning og bagning
- fagsprog, herunder videreudvikling af sprog om fødevarer, smag, smagsoplevelser, redskaber samt madlavningsteknikker og -metoder
- udvalgte gavnlige og skadelige mikroorganismer i relation til opbevaring af mad, madlavning samt fødevarerproduktion

- valg, planlægning og fremstilling af enkelte elementer og måltider samt organisering af det samlede praktiske arbejde
- smag og tilsmagning af mad.

Mål

- Eleverne arbejder selvstændigt med planlægning, organisering og udførelse af madlavning. Undervejs begrunder de, med brug af fagsprog, anvendelsen af fødevarer, redskaber samt madlavningsteknikker og -metoder.
- Eleverne smager et bredt udvalg af fødevarer og eksperimenterer med smag i madlavning, mens de begrunder egne madvalg med udgangspunkt i en faglig forståelse af smag.



Indholdsområde: Fødevarer

Undervisningen sigter mod, at eleverne styrker deres kendskab til fødevarer og fødevarergrupper, og giver dem mulighed for at forholde sig til etiske spørgsmål om forbrug og valg af mad.

I undervisningen får eleverne udbygget deres praktiske, sanselige og eksperimenterende erfaringer med et bredt udvalg af råvarer og fødevarer ved, at de ser, mærker, dufter og smager dem. Eleverne inddrager etiske overvejelser i deres arbejde med fødevarer ved at diskutere og tage stilling til produktion og forbrug.

Undervisningen omfatter

- et bredt udvalg af rå og forarbejdede fødevarer, både vegetabiliske og animalske, herunder deres oprindelse, produktion, sammensætning og anvendelsesmuligheder i madlavningen
- problemstillinger om fødevarerproduktion og -forbrug.

Mål

- Eleverne undersøger, håndterer og tilbereder et bredt udvalg af fødevarer. I arbejdet deltager de i faglige diskussioner om fødevarerproduktion og -forbrug og giver begrundelser for valg af mad.



Indholdsområde: Mad, krop og klode

Undervisningen sigter mod at styrke elevernes evne til at navigere i og forholde sig kritisk til sundheds- og bæredygtighedsmæssige spørgsmål.

I undervisningen arbejder eleverne praktisk og eksperimenterende med sund og bæredygtig mad. Arbejdet omfatter, at faglig viden om sundhed og bæredygtighed omsættes til praktiske erfaringer og konkrete valg og handlinger.

Undervisningen omfatter

- de officielle kostanbefalinger for energifordeling i kosten, herunder energibegrebet
- madlavning med fokus på smagfuld og sund mad, herunder madens betydning for kroppens sundhed
- madlavning med fokus på smagfuld, bæredygtig og klimavenlig mad, herunder madens betydning for klodens sundhed
- sundhedskommunikation fra forskellige medier.

Mål

- Eleverne tilbereder mad, der tager hensyn til smag, sundhed og bæredygtighed, og de begrundet deres valg med udgangspunkt i de officielle kostanbefalinger.

**Indholdsområde: Mennesker og måltider**

Undervisningen sigter mod, at eleverne får indsigt i madens sociale, historiske og kulturelle betydning i menneskers liv og udvikler forståelse af måltiders rolle på tværs af kulturer.

I undervisningen får eleverne kendskab til samt praktiske erfaringer med fødevarer, redskaber, retter og måltider inden for forskellige kulturer. De får samtidig forståelse af, at mennesker er både bærere og skabere af madkultur.

Undervisningen omfatter

- madlavning, der afspejler forskellige traditioner og trends
- madlavning, der afspejler historie og kultur, fra det nære til det fjerne.

Mål

- Eleverne tilbereder, anretter og deltager i måltider, der afspejler et udvalg af madkulturer. Undervejs deltager de i samtaler om, hvad, hvordan og hvorfor vi som mennesker spiser, som vi gør.



Undervisning og evaluering

Her indsættes i de endelige fagplaner et afsnit, der beskriver få overordnede principper for undervisning og evaluering i faget. Afsnittet har til hensigt at understøtte de lokale pædagogiske og didaktiske refleksioner over undervisningen.

Afsnittet afprøves i tre udkast til fagplaner (dansk, matematik og historie) med henblik på at få tilbageløb fra praksis. Herefter færdiggøres afsnittet i samtlige fagplaner.