



STYRELSEN FOR  
UNDERVISNING OG KVALITET

# Andet udkast: Fagplan for madkundskab

Juni 2026

Undervisningsministeriet





# Fagplanens 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>10</b>

## 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](http://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 fødevareproduktion, 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.



# Fagets indhold

## Fagets trinforløb og indholdsområder

Madkundskab er organiseret i ét trinforløb: 5.-6. klasses trin.

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 madkundskab



## Trinforløb: 5.-6. klassetrin



### Indholdsområde: Madlavning

Undervisningen sigter mod, at eleverne styrker deres evne til at lave mad og udvikler deres smagsbevidsthed.

I undervisningen opøver eleverne grundlæggende håndværk inden for madlavning, og i samspillet mellem afprøvninger og viden får de begyndende forståelse af de forandringer, der sker med maden under tilberedningen. Arbejdet omfatter brug af sanser, hvor eleverne erfarer, hvordan både smags-, lugte-, høre-, føle- og synssansen bidrager til deres smagsoplevelser.

Undervisningen omfatter

- grundlæggende madlavningsteknikker ved brug af forskellige råvarer, fødevarer og redskaber
- grundlæggende madlavningsmetoder, herunder et udvalg af koge-, stege- og jævnetoder samt bagning
- fagsprog, herunder udvikling af sprog om fødevarer, smag, smagsoplevelser, redskaber samt madlavningsteknikker og -metoder

- forståelse og anvendelse af opskrifter
- korrekt håndtering og opbevaring af mad baseret på grundlæggende hygiejneprincipper, herunder hvordan køkkenhygiejne påvirker både sundhed og madens holdbarhed
- organisering af det praktiske arbejde, herunder rækkefølgen maden laves i og fordeling af opgaver
- grundsmagene, aromaer og teksturer samt tilsmagning af mad.

#### *Mål*

- Eleverne laver mad med grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder. I arbejdet anvender de fagsprog, gør brug af relevante redskaber og arbejder efter grundlæggende hygiejneprincipper.
- Eleverne tilbereder indbydende og velsmagende mad. Undervejs tilsmager de maden med udgangspunkt i grundsmagene og sætter ord på smagsoplevelser med faglige begreber.



#### **Indholdsområde: Fødevarer**

Undervisningen sigter mod, at eleverne styrker deres kendskab til fødevarer og fødevarergrupper samt får forståelse af, hvad der påvirker valg af mad.

I undervisningen får eleverne praktiske og sanselige erfaringer med råvarer og fødevarer. De ser, mærker, dufter, smager og arbejder med dem, og de får mulighed for som forbrugere at forholde sig til valg af fødevarer.

Undervisningen omfatter

- et udvalg af rå og forarbejdede fødevarer, både vegetabiliske og animalske, herunder deres vej fra jord til bord, sammensætning samt anvendelsesmuligheder i madlavningen
- faktorer, der har indflydelse på valg af mad, herunder fødevarermærkninger og smag.

#### *Mål*

- Eleverne undersøger, håndterer og anvender udvalgte fødevarer og fødevarergrupper. I arbejdet deltager de i samtaler om fødevarernes smag og anvendelse.



#### **Indholdsområde: Mad, krop og klode**

Undervisningen sigter mod, at eleverne lærer at lave mad, der tager hensyn til både sundhed og bæredygtighed og får forståelse af, hvordan madvalg påvirker både kroppen og kloden.

I undervisningen får eleverne indblik i og praktiske erfaringer med, hvad sund og bæredygtig mad kan være, samt hvordan mennesker kan træffe sunde og bæredygtige valg.

Undervisningen omfatter

- de officielle kostanbefalinger, herunder anbefalingernes klimavinkel
- madlavning med fokus på sundhed, herunder energigivende stoffer og næringsindholdets betydning for kroppen
- madlavning med fokus på den miljømæssige dimension af bæredygtighed, herunder råvarer i sæson og begrænsning af madspild.

#### *Mål*

- Eleverne laver mad med afsæt i de officielle kostanbefalinger. I arbejdet sætter de ord på, hvad der kendetegner sund og bæredygtig mad.

**Indholdsområde: Mennesker og måltider**

Undervisningen sigter mod, at eleverne opnår forståelse af, at mad og måltider er kulturelt forankret og bidrager til at skabe fællesskaber og forbindelser mellem mennesker.

I undervisningen får eleverne kendskab til og praktiske erfaringer med retter og måltider, der afspejler forskellige madkulturelle vaner og traditioner. De får forståelse for egen og andres madkultur gennem arbejdet med at skabe og indgå i fælles måltider.

Undervisningen omfatter

- madlavning med fokus på hverdagens måltider
- madlavning med fokus på retter og måltider til særlige anledninger.

**Mål**

- Eleverne tilbereder, anretter og deltager i kulturelt bestemte måltider. I arbejdet sætter de ord på retter og måltider, der er knyttet til forskellige vaner og traditioner.



# 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.