

Mininotat

Feedback fra afprøvning af råudkast til fagplanen for madkundskab

Afprøvning af råudkast til fagplaner i efteråret 2025

Dette mininotat er en sammenfatning af feedback fra de lærere, der har deltaget i afprøvningen af råudkastet til fagplanen for madkundskab i efteråret 2025. EVA har gennemført afprøvningen for Styrelsen for Undervisning og Kvalitet (STUK) i regi af Udviklingsprogram for afprøvning af fagplaner. Udviklingsprogrammet er en del af Fagfornyelsen, som Folkeskolens forligskreds besluttede i 2024. De nye fagplaner træder i kraft i skoleåret 2027/28.

Mininotatet er opdelt i to dele:

- Del 1: Feedback fra *regionale workshops*, som lærere fra tilmeldte fagplansskoler har deltaget i på tværs af landet
- Del 2: Feedback fra *lokale afprøvnings*, som lærere og andre aktører selv har gennemført og indsendt til EVA

Formålet med mininotatet er at gengive lærernes stemmer og sammenfatte de mest fremtrædende pointer fra deres feedback. EVA har derfor ikke foretaget en egentlig analyse af det samlede feedbackmateriale.

Den samlede afprøvning i efteråret 2025

Regionale workshops

Antal gennemførte regionale workshops i alle fem regioner:	7
Antal tilmeldte fagplansskoler til regionale workshops:	119
Antal tilmeldte lærere til regionale workshops:	319

Lokale afprøvnings

Antal bidrag fra fagplansskoler:	135
Antal bidrag fra andre skoler/aktører:	32
Antal bidrag fra lokale afprøvnings i alt:	167

Del 1: Feedback fra regionale workshops

Om datagrundlaget

EVA har i løbet af efteråret 2025 gennemført regionale workshops for lærere på fagplansskoler, der har tilmeldt sig Udviklingsprogrammet for afprøvningen af fagplaner. Ved de regionale workshops har lærerne været samlet til afprøvninger af de første råudkast til fagplanerne for deres fag. Der er udarbejdet en fælles spørgesamme på tværs af alle fag og nogle fagspecifikke spørgsmål, som er blevet anvendt ved alle afprøvninger. Under afprøvningerne har EVA dokumenteret lærernes feedback ved notatskrivning, hvilket udgør datagrundlaget for følgende sammenfatning.

Ved alle afprøvninger på de regionale workshops har lærerne også selv udfyldt feedbackplancher. Disse er udleveret til fagudvalgene og indgår derfor ikke i denne sammenfatning. Feedbackplancherne er et udtryk for førstehåndsfeedback fra lærerne og skal fungere som et supplement til fagudvalgets videre arbejde.

Afprøvning af råudkast til fagplanen for madkundskab

Antal regionale workshops, hvor fagplanen er afprøvet:	1
Antal lærere, som har tilmeldt sig den regionale workshop i faget:	3

For faget madkundskab er der derudover afviklet en virtuel workshop for 3 lærere.

1. Fagets formål

Det har vi spurgt lærerne om:

1. Giver teksten om Fagets formål umiddelbart mening (ud fra 'Afsnittets hensigt')?
 - a. Hvorfor/hvorfor ikke?
2. Hvor i teksten kan I særligt se jeres fag for jer?
 - a. Giv konkrete eksempler.
3. Kan I læse af teksten, hvad eleverne skal have ud af undervisningen?
 - a. Giv eksempler på, hvad der fungerer godt, og hvad der kan skrives tydeligere?

1.1 Giver teksten om Fagets formål umiddelbart mening?

Hvor giver teksten særligt mening?

På tværs af både den regionale og virtuelle afprøvning opleves teksten som klar, relevant og praksisnær. Lærerne vurderer, at formålet fremstår tydeligt og meningsfuldt, og at det klart afspejler faget madkundskab, fordi:

- Der er klarhed om fagets fokus – eleverne skal lære at lave mad, og lærerne fremhæver det som særligt positivt, at det fremstår direkte i første sætning.
- Det vurderes som positivt, at teksten tydeligt udtrykker, at eleverne skal udvikle nysgerrighed og engagement gennem arbejdet med mad og måltider.

Lærerne beskriver generelt sproget som enkelt, konkret og let at forstå. Lærerne nævner som eksempler:

- Formuleringen *at forbinde færdigheder og viden* fremhæves, fordi den tydeliggør, at eleverne både skal forstå og kunne handle i praksis.
- Formuleringen *madens betydning for eget og andres liv* opleves som positiv, fordi den understøtter, at eleverne skal kunne se maden i en kulturel og social kontekst.

Hvor giver teksten mindre mening?

Enkelte lærere peger på begreber, som de oplever som uklare eller ønsker uddybet:

- Ordet *kvalificeret* opleves som uklart. Det efterlyses uddybet, så man forstår, hvad det skal være kvalificeret i forhold til. Nogle foreslår at supplere med "begrundet" eller formuleringen "begrundet og kvalificeret".
- Begrebet *dømmekraft* skaber usikkerhed. Der er tvivl om, hvad eleverne konkret skal "dømme", og det vurderes, at begrebet lægger op til en modenhed, som ikke passer til elevernes niveau. Det foreslås at ændre til "udvikle dømmekraft" eller "tilegne sig evne til at vurdere" for at gøre det mere praksisnært.

1.2 Hvor i teksten kan I særligt se jeres fag for jer?

Der er bred enighed blandt lærerne om, at faget træder tydeligt frem i teksten. De fremhæver blandt andet, at:

- Teksten i høj grad afspejler fagets kerne og praksis.
- Det er tydeligt, at der er tale om madkundskab, og at undervisningen skal forankres i elevernes hverdag og konkrete handlinger.
- Udtryk som *mad og måltider* og *at lave mad* gør formålet genkendeligt og praksisnært – lærerne oplever, at teksten taler direkte ind i deres undervisning.
- Lærerne genkender deres fag i formuleringen om æstetiske og etiske perspektiver, som afspejler respekt for mad, måltidskultur og fællesskab.
- Formuleringen *for sig selv* og *for fællesskabet* fremhæves som særlig vigtig, fordi den peger på, at madkundskab handler om omsorg, ansvar og deltagelse i fællesskaber.

1.3 Kan I læse af teksten, hvad eleverne skal have ud af undervisningen?

Hvad fungerer godt?

Lærerne vurderer overordnet set, at teksten klart formidler, hvad eleverne skal have ud af undervisningen. De fremhæver blandt andet følgende eksempler:

- Det er tydeligt, at eleverne skal lære gennem at lave mad og arbejde med mad og måltider i praksis.
- Fagets formål kobler praktiske færdigheder, sanseerfaring og viden på en måde, der giver mening i undervisningen i madkundskab.
- Det formidles klart, at eleverne skal opnå både færdigheder og viden.

Hvad kan skrives tydeligere?

Det er tydeligt, at eleverne skal opnå færdigheder og viden (jf. stk. 1), men nogle lærere foreslår at kalde det ”praktiske færdigheder”, da det er det særlige ved madkundskab.

2. Fagets karakter

Fagets karakter er ikke skrevet i råudkastet til madkundskab og er derfor ikke blevet behandlet i afprøvningen.

3. Fagets indhold

Det har vi spurgt lærerne om:

1. Giver teksten om Fagets indhold umiddelbart mening (ud fra 'Afsnittets hensigt')?
 - a. Hvorfor/hvorfor ikke?
2. Kan I genkende jeres fag i de beskrevne indholdsområder?
 - a. Hvor træder det faglige indhold tydeligt eller mindre tydeligt frem?
 - b. Kan I finde eksempler i teksten, der inspirerer til/giver billeder af konkret undervisning i faget?
3. Hvordan fungerer figuren for fagets indhold?
 - a. Skaber figuren sammenhæng mellem de beskrevne indholdsområder? – Hvorfor/hvorfor ikke?
4. Opleves fagplanens forslag til trinforløb anvendeligt?
 - a. Hvorfor/hvorfor ikke?
5. Giver trinforløbet et billede af progression?
 - a. Hvorfor/hvorfor ikke?

3.1 Giver teksten umiddelbart mening?

Hvor giver teksten særligt mening?

Lærerne oplever overordnet set, at teksten giver mening og er tæt koblet til praksis. Fagets indhold formidler klart, at læring i madkundskab sker gennem praktisk arbejde, sanselige erfaringer og refleksion. Lærerne fremhæver fx:

- Der er en klar sammenhæng mellem fagets formål og indholdsområdet *Fødevarer*, der ses som fagets omdrejningspunkt.
- Det er tydeligt, at eleverne skal lære gennem madlavning, smag og praktiske erfaringer – en tilgang, der opleves som meningsfuld og i tråd med fagets formål.
- Den sanselige og undersøgende tilgang vurderes som central for at skabe engagement og forbinde læring med oplevelse.
- Temaer som *fødevareetik*, *bæredygtighed* og *klimaaftryk* fremhæves som velvalgte og meningsfulde i relation til faget og elevernes livsverden.

Hvor giver teksten mindre mening?

Nogle af lærerne peger på, at der er behov for at tydeliggøre nogle begreber. Lærerne nævner:

- *Produktion og forarbejdning*: Her er der tvivl om betydning og placering. Nogle lærere drøfter, om det bør høre til i det obligatoriske fag eller valgfaget.
- Behov for at tydeliggøre punkterne under *Fødevarer*: Punktformen opleves som brugbar, men rækkefølgen kan opfattes som prioritering. Lærerne foreslår at præcisere, at punkterne ikke er hierarkiske, men skal ses i sammenhæng.

- Der er delte holdninger til begrebet *analyse* i valgfaget: Nogle lærere mener, at *analyse* ikke passer til madkundskabens praksisnære tradition og foreslår "undersøge" eller "eksperimentere" i stedet. Andre finder *analyse* relevant i arbejde med fx klimaaftryk og fødevareetik.
- Teksten opleves generelt som velformuleret med plads til fortolkningsrum, hvilket ses som positivt, fordi lærerne ikke oplever sig fastlåste. Det kan dog samtidig skabe uklarhed for mindre erfarne lærere.

Forslag til justeringer

Lærerne har på tværs af workshops givet forskellige forslag til justeringer af teksten:

- At det fremgår tydeligt, at det obligatoriske fag og valgfaget skal udvikle viden, ikke kun erfaring.
- *Fødevareetik, bæredygtighed og klimaaftryk* vurderes som relevante temaer.
- Ønske om at "gastrofysik" nævnes mere eksplicit, da det fylder i faget i dag.
- "Nysgerrighed" foreslås som alternativ til *udforske*, da det opleves som mere alderssvarende for eleverne.
- Konsekvent brug af begreber, så målene og teksten hænger sammen.
- Tydeligere kobling mellem viden og erfaring.

3.2 Kan I genkende jeres fag i de beskrevne indholdsområder?

Hvor træder det faglige indhold tydeligt frem?

Lærerne oplever bredt set, at de i høj grad kan genkende deres fag i beskrivelsen af indholdsområderne. Teksten vurderes som overskuelig, meningsfuld og tæt på praksis. Lærerne eksemplificerer, hvor det faglige indhold træder frem:

- De fire indholdsområder opleves som tydelige og afspejler fagets bredde og praksis.
- Der vurderes at være en god balance mellem teori og praksis, hvor begreber som *bæredygtighed, madspild og produktion* viser, at faget ikke kun handler om at lave mad, men også om at forstå og reflektere over madens sammenhænge.
- Den punktvis struktur fremhæves som en styrke, fordi den giver overblik og tydelighed.
- Teksten opleves samtidig som åben for fortolkning og lokale valg, men inden for en tydelig faglig ramme.

Hvor træder det faglige indhold mindre tydeligt frem?

Lærerne drøfter, at der kan være et behov for mere konkret vejledning og støtte til mindre erfarne lærere:

- Formuleringerne opleves af nogle som for åbne og dermed svære at omsætte for nyere eller uerfarne lærere.
- Der foreslås konkrete eksempler eller forklaringer – fx hvordan man kan arbejde med *bæredygtighed* eller *madspild* i undervisningen.
- Nogle lærere foreslår at supplere teksten med et skema eller en oversigt, der folder indholdsområderne mere ud og understøtter planlægningen.

3.3 Hvordan fungerer figuren for fagets indhold?

Hvordan skaber figuren sammenhæng mellem de beskrevne indholdsområder?

Lærerne oplever generelt, at figuren fungerer godt og giver et klart og letforståeligt billede af fagets struktur. Den formidler tydeligt, at madlavning og smag er det centrale omdrejningspunkt, og hvordan dette område hænger sammen med de øvrige indholdsområder: *fødevarer, madkultur og sundhed*.

Lærerne peger på eksempler, hvor figuren fungerer særligt godt:

- Det opleves som en styrke, at *madlavning* og *smag* står centralt, fordi det afspejler, hvordan al læring udspringer af det praktiske arbejde med mad.
- Figuren gør det let at forstå, at eleverne lærer gennem det, de gør og smager, og at *smag* binder de øvrige områder sammen.
- *Smag* vurderes som mere konkret og forståeligt end tidligere termer som *sensorik* og giver bedre muligheder for at arbejde med sanselige, æstetiske og kulturelle aspekter.
- Figuren beskrives som "simpel og let at forstå" og vurderes at kunne hjælpe især nye lærere med at skabe overblik over fagets opbygning.

Forslag til justeringer

- Lærerne foreslår, at cirklerne skal gribe mere ind i hinanden eller gøres stiplede/transparente, så det fremgår tydeligere, at fagets områder hænger sammen og overlapper hinanden.
- Der er bred enighed om, at det er rigtigt at placere *Madlavning* og *smag* i centrum, men enkelte foreslår at uddybe eller navngive det tydeligere, fx som "madlavningsteknikker" eller "madlavning og teknikker", så det fremgår, at eleverne også arbejder med håndværksmæssige færdigheder.
- Nogle mener, at *Madlavning* og *smag* kunne blive gjort mere eksplicit ved at tilføje et fjerde "blad" i figuren, der omhandler madlavningsteknikker.

3.4 Opleves fagplanens forslag til trinforløb som anvendeligt?

Hvorfor?

Lærerne oplever generelt, at fagplanens trinforløb fungerer godt og fremstår som anvendeligt, overskueligt og logisk. De oplever en tydelig progression mellem klassetrinene, hvor eleverne udvikler både praktiske færdigheder og faglig forståelse. Lærerne fremhæver særligt følgende:

- Der opleves en tydelig rød tråd i progressionen – fra praktiske erfaringer og grundlæggende færdigheder i 5.-6. klasse til øget refleksion, viden og analyse i 7.-8. klasse.
- Madlavning fremhæves som et gennemgående element med tydelig udvikling – fra enkle teknikker til mere selvstændigt, kreativt og eksperimenterende arbejde.
- Nye begreber som *klimaaftryk*, *forbrug* og *madlavningsteknikker* opleves som en naturlig og meningsfuld udvidelse på de ældre klassetrin.

Forslag til justeringer

Nogle lærere peger på, at *viden* og *erfaring* kan kobles tydeligere i målene – både for elever i det obligatoriske fag og i valgfaget. Lærerne foreslår en klarere progression mellem klassetrin:

- I de yngste klasser: fokus på madlavning og grundlæggende teknikker.
- I de ældre klasser og valgfaget: fokus på måltidets sociale, kulturelle og æstetiske dimensioner.

Enkelte udtrykker bekymring for, at elever, der ikke vælger madkundskab som valgfag, mister arbejdet med *måltidets betydning*.

4. Fagspecifikke spørgsmål

Det har vi spurgt lærerne om:

1. Giver modellen og den tilhørende tekst til indholdsområder et klart billede af, hvordan madlavning og smag er en fællesnævner for de fire indholdsområder – dvs. både en vej til læring inden for alle områder og et indholdsområde i sig selv?
 - a. Hvis ja, hvordan?
 - b. Hvis nej, hvad mangler?
2. Afspejler fagplanen, at hele faget skal udøves praktisk og sanseligt – dvs. at madlavning og smag både er ”mål og middel”?
 - a. Hvis ja, hvor afspejles dette?
 - b. Hvis nej, giv gerne et bud på, hvordan det kan tydeliggøres.
3. Hvordan oplever I prioriteringen af kernestof i indholdsområdet *sundhed*?

4.1 Giver modellen og den tilhørende tekst til indholdsområder et klart billede af, hvordan madlavning og smag er en fællesnævner for de fire indholdsområder – dvs. både en vej til læring inden for alle områder og et indholdsområde i sig selv?

Der er bred enighed blandt lærerne om, at det tydeligt fremgår, at madlavning og smag fungerer som en fællesnævner for de fire indholdsområder. Særligt figuren understøtter denne sammenhæng. (Kommentarer til figuren er uddybet i afsnit 3.3).

4.2 Afspejler fagplanen, at hele faget skal udøves praktisk og sanseligt – dvs. at madlavning og smag både er ”mål og middel”?

Lærerne peger på, at det gerne må fremgå tydeligere, at madlavning og smag både er mål og middel. Særligt figuren skaber forvirring, da madlavning og smag ikke fremstår som et selvstændigt område. Det skyldes blandt andet illustrationens udtryk. Lærerne foreslår, at farverne justeres, så de tre yderste cirkler ikke virker tættere forbundet end den midterste.

4.3 Hvordan oplever I prioriteringen af kernestof i indholdsområdet *sundhed*?

Lærerne er enige om, at kernestoffet i *Sundhed* er relevant og tidssvarende med gode og aktuelle temaer som *energi, ernæring* og *sundhedskommunikation*. Lærerne hæfter sig særligt ved:

- Der er bred opbakning til et inkluderende og realistisk sundhedsbegreb, hvor eleverne lærer at forstå og navigere i både sunde og usunde valg.
- Balancen og bevidstheden fremhæves som vigtigere end forbud og moral – eleverne skal kunne forstå konsekvenserne af deres valg uden at føle skyld.

- *Sundhedskommunikation* ses som et centralt og aktuelt område, særligt i relation til sociale medier. Dog efterlyses refleksion over, hvordan det kan omsættes i praksis.
- *Energi* og *energifordeling* vurderes som væsentlige temaer, især i valgfaget, da de hjælper eleverne til at vurdere, om en opskrift er sund.

5. Samlet indtryk af råudkast til fagplanen

Det har vi spurgt lærerne om:

1. Er fagplanen i sin helhed enkel og til at forstå?
 - a. Er faget beskrevet konkret og præcist?
2. Er fagplanen bygget overskueligt op?
 - a. Giv eksempler på dele, der bidrager til overskuelighed.
 - b. Giv forslag til, hvad der kan gøre fagplanen mere overskuelig.
3. Er sproget lettilgængeligt?
 - a. Hvilke ord/begreber/sætninger/tekstdele fungerer særligt godt?
 - b. Hvad kan skrives mere enkelt?
4. Forestil jer – ud fra det nuværende råudkast – at I skal bruge fagplanen i planlægning af jeres undervisning:
 - a. Giver fagplanen plads til at skabe en god balance mellem fagets mere praktiske og abstrakte/teoretiske sider?
 - b. Giver fagplanen plads til egne didaktiske refleksioner og didaktisk dialog?
5. Hvad er jeres bedste råd til fagudvalget i deres videre arbejde?

5.1 Er fagplanen i sin helhed enkel og til at forstå?

Der er bred enighed blandt lærerne om, at fagplanen i sin helhed er enkel og til at forstå. Råudkastet vurderes som et rigtig godt udgangspunkt.

5.2 Er fagplanen bygget overskueligt op?

Fagplanen er bygget overskueligt op. Lærerne fremhæver særligt, at punkformerne i Fagets indhold bidrager til overskueligheden. Nogle lærere håber, at der kommer en model, som ligner den fra Fælles Mål.

5.3 Er sproget lettilgængeligt?

Lærerne oplever i høj grad, at sproget er lettilgængeligt generelt i fagplanen. De oplever ikke, at der er ord, som de ikke forstår, eller som kræver præcisering.

5.4 Kan fagplanen bruges i planlægning af undervisningen?

Lærerne kan i høj grad forestille sig at bruge fagplanen i planlægning af deres undervisning. Igen fremhæves punkterne i Fagets indhold som anvendelige, da det bliver tydeligt, hvad eleverne skal i faget.

Lærerne oplever generelt, at fagplanen åbner for didaktiske refleksioner og dialog, fordi den er forenklet på en god måde, som muliggør, at lærerne kan beholde deres metodefrihed og kan tilpasse indholdet til forskellige elevgrupper.

5.5 Lærernes bedste råd

De deltagende læreres bedste råd kan opsummeres på denne måde:

”Keep it simple”: Hold fast i, at målene skal være overskuelige og enkle.

Del 2: Feedback fra lokale afprøvninger

Om datagrundlaget

Alle landets skoler har som et led i Udviklingsprogrammet haft mulighed for at gennemføre lokale afprøvninger af de enkelte rådkast til fagplaner og indsende deres feedback til EVA i efteråret 2025. Ved de lokale afprøvninger har lærerne – enkeltvis eller i teams – anvendt den samme spørgeramme som ved de regionale workshops. EVA har foretaget en sammenfatning af feedback fra de lærere (fra fagplansskoler eller andre skoler) og andre aktører (fx interesseorganisationer og professionshøjskoler), der har bidraget med feedback fra lokale afprøvninger.

Følgende sammenfatning bygger udelukkende på den feedback, EVA har modtaget fra de lokale afprøvninger, og skal ses som et tillæg til lærernes feedback fra regionale workshops.

I sammenfatningen skelnes der ikke mellem de forskellige typer af bidragsydere – og for læsbarhedens skyld bliver alle bidragsydere omtalt som ”lærere”.

Lokal afprøvning af fagplanen for madkundskab

Antal bidrag fra lokale afprøvninger:	2
Heraf antal bidrag fra fagplansskoler:	1
Heraf antal bidrag fra andre skoler	1
Heraf antal bidrag fra andre aktører:	0

1. Fagets formål

1.1 Giver teksten om Fagets formål umiddelbart mening?

I de lokale afprøvninger tilslutter lærerne sig vurderingerne fra de regionale afprøvninger og oplever, at teksten giver god mening.

”Vi er meget positivt overraskede og synes, det er håndgribeligt og kommer rundt om de forskellige elementer i faget.

I de lokale bidrag til afprøvningen fremhæver lærerne et nyt forslag:

- Hvis teksten skal rette sit blik mod verden, bør dette tydeliggøres – fx ved at skrive: “forståelse for madens betydning og sammenhæng i forskellige kulturer, natur og samfund”.

1.2 Hvor i teksten kan I særligt se faget for jer?

Som ved de regionale workshops, kan lærerne særligt se deres fag, når teksten nævner:

- Lave mad
- Nysgerrighed
- Praktiske og sanselige arbejdsformer
- Ethiske og æstetiske perspektiver
- Ansvarlige valg.

1.3 Kan I læse af teksten, hvad eleverne skal have ud af undervisningen?

Der er ikke givet konkret feedback på dette spørgsmål.

2. Fagets karakter

Fagets karakter er ikke skrevet ud i fagplanen for madkundskab.

3. Fagets indhold

3.1 Giver teksten om Fagets indhold umiddelbart mening?

Lærerne ved de lokale afprøvninger fremhæver brugen af simple og genkendelige ord som *madlavning*, *smag*, *fødevarer*, *madkultur* og *sundhed*. Lærerne oplever overordnet, at det er positivt, at madlavning og smag tydeligt fylder i teksten.

3.2 Kan I genkende jeres fag i de beskrevne indholdsområder?

Lærerne roser indholdet i indholdsområderne for at være konkret, simpelt og mere udfoldet end de nuværende kompetenceområder. Både ved de regionale og lokale workshops fremhæver lærerne, at de særligt kan genkende deres fag, fordi teksten gentagne gange betoner, at det er gennem det praktiske arbejde med mad og smag, at der skabes viden om faget.

3.3 Hvordan fungerer figuren for Fagets indhold?

Lærerne oplever, at der er en god sammenhæng mellem indholdsområderne, og at figuren fungerer godt, især fordi madlavning og smag tydeligt er udgangspunktet.

Ved de lokale afprøvninger foreslår enkelte lærere dog mulige justeringer, bl.a. at figuren i højere grad tager udgangspunkt i et madrelateret motiv, fx en gryde med bobler.

3.4 Opleves fagplanens forslag til trinforløb anvendeligt?

Der er bred enighed hos lærerne om, at trinforløbet fremstår overskueligt og konkret. Lærerne oplever trinforløbet som "en liste, der kan krydses af, når man har gennemført undervisningen".

Lærerne oplever desuden, at trinforløbet giver et billede af progression. En lærer udtrykker:

” Hvis man skal kunne se en yderligere progression, mangler vi trinforløbene for 7. og 8. klassetrin. Hvilke vi håber bliver lige så enkle og kortfattede.

4. Fagspecifikke spørgsmål

4.1 Giver modellen og den tilhørende tekst til indholdsområder et klart billede af, hvordan madlavning og smag er en fællesnævner for de fire indholdsområder – dvs. både en vej til læring inden for alle områder og et indholdsområde i sig selv?

De lokale afprøvninger underbygger feedbacken ved de regionale workshops. Lærerne er enige om, at modellen tydeliggør, hvordan madlavning og smag fungerer som et gennemgående element i de fire indholdsområder.

”Vi er vilde med, at det er den praktiske del, der er i fokus og udgangspunkt for al anden læring.

4.2 Afspejler fagplanen, at hele faget skal udøves praktisk og sanseligt – dvs. at madlavning og smag både er ”mål og middel”?

Lærerne har ikke givet konkret feedback på dette spørgsmål.

4.3 Hvordan oplever I prioriteringen af kernestof i indholdsområdet *Sundhed*?

På samme måde som ved de regionale afprøvninger fremhæver lærerne, at det er særdeles positivt, at det brede sundhedsbegreb er i fokus. Lærerne bemærker desuden, at ordet *styrke* er et godt og meningsfuldt valg.

5. Samlet indtryk af råudkast til fagplanen

5.1 Er fagplanen i sin helhed enkel og til at forstå?

I de lokale afprøvninger oplever lærerne, at fagplanen er enkel og til at forstå. Det stemmer overens med feedbacken fra de regionale workshops.

”Det er skrevet letforståeligt og især side 6, 7 og 8 er lige til at bruge, hvilke er meget forfriskende. Det føles faktisk som en liste, man kan krydse af, og i travlhedens lys er det rigtig dejligt.

5.2 Er fagplanen bygget overskueligt op?

Lærerne vurderer, at fagplanen har en overskuelig opbygning, og de har ikke konkrete forslag til justeringer, da de oplever strukturen som “fin, som den er”.

5.3 Er sproget lettilgængeligt?

Der er bred enighed blandt lærerne om, at sproget er lettilgængeligt og konkret.

5.4 Kan fagplanen bruges i planlægningen af undervisningen?

Lærerne oplever, at fagplanen gør det overskueligt at omsætte indholdet til konkret undervisning, både på grund af indholdsområderne, og fordi det tydeligt fremgår, hvad eleverne skal have ud af undervisningen.

5.5 Hvad er jeres bedste råd til fagudvalget i deres videre arbejde?

Lærernes bedste råd er at fastholde den nuværende stil. På samme måde som ved de regionale workshops viser feedbacken fra de lokale afprøvninger, at det nuværende udkast er et godt udgangspunkt. Som det bliver formuleret i et af de lokale bidrag:

”Hold fast! I er på rette vej. Dejligt med enkelt sprog og korte sætninger.

EVA – analyser, redskaber og udvikling, der styrker uddannelser og dagtilbud.

EVA

+45 35 55 01 01
eva@eva.dk
www.eva.dk

© 2026 EVA (Danmarks Evalueringsinstitut)
Citat med kildeangivelse er tilladt

ISBN (www): 978-87-7182-863-4