

Mad- kundskab i grundskolen



MADKULTUREN
bedre mad til alle

Rapporten er udarbejdet af:

Hannibal Hoff, chefkonsulent

Charlotte Kjeldbjerg Kristensen, chefkonsulent

Simon Nyrup Madsen, kommunikationskonsulent

Katrine Iven Strømsted, studentermedarbejder

Laura Liebst, studentermedarbejder

August Hammer Berthelsen, praktikant

Faglig sparring:

Rasmus Dalsgaard, programleder for

'Madkompetencer og Undervisning' i Madkulturen

Jesper Ravn, projektmedarbejder i Madkulturen

og madkundskabslærer

Rasmus Gøtsche, specialkonsulent i Madkulturen

Christian Bunk Svane, madkundskabslærer

og madkundskabsrådgiver på Folkeskolen.dk

Forord

Mad i skolen er ofte madpakker af svin-gende kvalitet eller måske en skolemad-sordning med livretten boller i karry. Med udgangstilladelsen i de større klasser åbner sig en fristende verden af kulinarisk frihed, og så bliver madpyramiden for alvor udfordret. Måske husker vi også timerne i den obligatoriske madundervisning, der gennem årerne har skiftet både navn og faglige mål - husgerning, hjemkundskab - og nu - madkundskab. Kært barn har mange navne. Og i skoleåret 2019/2020 blev mad-kundskab som valgfag gjort til et prøvafag. Faget har høje ambitioner og skal følge med tiden.

Eleverne kan godt lide madkundskab. Det er konkret, og der er ofte en velsmagende belønning som undervisningens afslutten-de højdepunkt. Men faget er meget mere end det. Med kompetenceområder som sundhed, fødevarebevidsthed og madkul-tur skal eleverne lære om meget andet end stegemetoder og kogetid. Det er på høje tid, at alle indser, hvad faget både kan og skal.

Madkundskab er på samme tid konkret og abstrakt. Og deri ligger magien måske og venter? For mens faget på den ene side kan begejstre og glæde med sanselige, velsma-gende smagsprøver, kan det på den anden side åbenlyst vise eleverne, hvordan de i egen dagligdag fx kan mindske madspild eller via kartoflen få øje på en klimaløsning. Og hvis der dertil er tid til at spise sammen, vil værdien af fællesskab omkring måltidet blive synligt for de elever, der ikke oplever det andre steder. Det er i øvrigt også en del af fagets fagformål.

Men hvordan kommer vi i mål med fagets potentiale og kompetenceområder? Hvorfor oplever flere madkundskabslærere i denne undersøgelse, at kompetencer, tid og facili-teter ikke altid er tilstrækkelige? Det kommer årets undersøgelse med nogle bud på. Og så det er på tide, at vi får sat madkundskabslæ-rernes bekymringer i system og sikrer bedre vilkår for fagets fantastiske muligheder.

Madkundskab kan, ligesom vores mad, mål-tider og madkultur, både være en aktiv del af løsningen og en del af udfordringen i forhold til flere af de større samfundsudfordringer, vi står med i dag – klimakrise, ressourceman-gel, livsstilssygdomme og ensomhed. Det er store ord, og vi løser ikke udfordringerne med en forbedring af vores madkultur alene. Men vi løser dem heller ikke uden.

I Madkulturen taler vi ofte med madkund-skabslærere, skoleledere, politikere, kokke og alverdens øvrige madprofessionelle, der alle har en holdning til faget madkund-skab – og hvad det skal. Næsten ligegyldigt hvilke udfordringer omkring madkultur vi diskuterer, ender det ofte med, at der peges på mere og bedre undervisning i mad-kundskab som en del af løsningen. Men vi hører også mange forskellige opfattelser og myter omkring fagets status, mulighe-der og udfordringer i praksis. Også derfor mener vi, at det er afgørende med en mere opdateret og faktuel viden og kortlægning af madkundskab i grundskolen.

Tak til alle madkundskabslærere der har deltaget i undersøgelsen.

God læselyst!

Judith Kyst, direktør i Madkulturen



Indhold

s. 6	Indledning
s. 6	Store ambitioner for madkundskab
s. 7	Udfordringer for faget
s. 8	Anbefalinger på baggrund af undersøgelsen
s. 10	1. Madkundskabsfagets status
s. 13	Maddannelse og madkundskab er vigtigt
s. 15	Madkundskab prioriteres lavere end andre fag
s. 16	Ambitioner for faget kan være svære at indfri
s. 20	2. Uddannelse og efteruddannelse i madkundskab
s. 22	Hver fjerde madkundskabslærer er hverken uddannet eller efteruddannet i madkundskab
s. 24	Uddannelse i madkundskab giver stærkere teoretisk fundament
s. 28	Efteruddannelse kan løfte undervisningen og styrke det teoretiske fundament
s. 34	Bedre undervisningsmaterialer kan løfte kvaliteten
s. 36	3. Valgfaget madkundskab
s. 39	Lærere på valgfaget er oftere uddannet i madkundskab
s. 41	Der er for høje krav til valgfaget, og eleverne er dårligt klædt på til overgangen
s. 44	Undervisning og afgangsprøve i valgfaget
s. 46	4. Ressourcer til undervisningen
s. 48	Flertallet udfordres af manglende tid til planlægning og undervisning
s. 50	Økonomiske udfordringer – særligt i folkeskolerne
s. 54	Udfordringer med faglokaler og redskaber
s. 56	Færre elever pr. lærer kan løfte undervisningen
s. 58	Om undersøgelsen – Metode, data og analyse
s. 59	Datagrundlag for Madkundskab i grundskolen
s. 60	Referencer

Indledning

Store ambitioner for madkundskab

Fra mange sider er der enighed om, at madkundskab er et vigtigt fag i grundskolen, også for elevernes almene dannelse. Det mener stort set alle, der underviser i faget, og næsten ligeså mange i den brede danske befolkning, ifølge Madkulturens undersøgelse.

Samme holdning afspejler sig i de politisk bestemte rammer for faget og i fagets formålsbeskrivelse, der sætter et højt ambitionsniveau. Her fremgår det, at eleverne både skal opnå praktiske erfaringer inden for madlavning og kunne foretage kritiske madvalg på baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed (Børne- og Undervisningsministeriet, 2019a).

Det er også en ambition, at madkundskab skal kunne bruges til at samle andre af skolens fag i tværfaglige forløb (Undervisningsministeriet, 2018). Og i kraft af, at madkundskab er et praktisk-musisk fag, forventes det, at eleverne arbejder praksisfagligt med forskellige temaer. Særligt i valgfaget er der en ambition om, at dette praksisfaglige fokus styrker sammenhængen med fx erhvervsuddannelserne.

Endelig er madkundskab tiltænkt en trivselsfremmende rolle i skolen, hvorfor faget skal tilrettelægges således, at eleverne lærer værdien af fællesskabet omkring måltider og udvikler deres selvværd, madlavningsglæde og fantasi (Børne- og Undervisningsministeriet, 2019a).

Udenfor grundskolen er der ambitioner om, at madkundskab skal bidrage positivt til folkesundheden, hvilket der sandsynligvis er et stort potentiale for. En tidligere undersøgelse viser fx, at madkundskab gennem viden og færdigheder kan være med til at påvirke eleverne til sundere madvaner (EVA, 2017), og andre undersøgelser viser, at de mad- og måltidsvaner, der etableres i barndommen, bliver et udgangspunkt for fremtiden, da de ofte føres videre ind i ungdoms- og voksenlivet (Tetens et al., 2018).

Ambitionerne for madkundskab i grundskolen står således i kø, både de samfunds-mæssige og de faglige ambitioner. Og det er vel egentlig naturligt nok. For det er netop i grundskolen, at vi kan sikre, at alle børn og unge kommer til gryderne og får viden, oplevelser og kompetencer til at tage sig godt af sig selv og hinanden gennem maden – også når de bliver voksne.

Udfordringer for faget

Ambitioner er én ting. Noget andet er, hvilke udfordringer og muligheder madkundskabslærerne oplever i forhold til at indfri disse ambitioner i deres daglige undervisning i madkundskab. Det er netop fokus for denne undersøgelse.

Denne rapport bygger på analyser af spørgeskemabesvarelser fra 369 madkundskabslærere fordelt på alle fem regioner og i både folkeskoler og i fri- og privatskoler. Der er både besvarelser fra madkundskabslærere, der underviser i obligatorisk madkundskab, og fra lærere, der underviser i madkundskab som valgfag (se ”Om undersøgelsen” for en detaljeret oversigt over respondenter).

Overordnet set peger analyserne på tre generelle udfordringer i forhold til at indfri fagets mål.

1. Manglende uddannelse i madkundskab

Undersøgelsen viser, at blandt de lærere, der underviser i madkundskab, er fire ud af ti ikke uddannet i madkundskab, og hver fjerde er hverken uddannet i madkundskab eller har modtaget efteruddannelse i madkundskab. Det skaber særligt udfordringer i forhold til de teoretiske og til dels også de didaktiske dimensioner af undervisningen. Koblingen af teori og praksis er afgørende for ambitionerne for madkundskab, men udfordres altså gennem manglende uddannelse i madkundskab.

2. Niveauet for madkundskab som valgfag er for højt, og eleverne dårligt klædt på til valgfaget

Undersøgelsen viser også, at tre ud af fire madkundskabslærere oplever, at de faglige krav til madkundskab som valgfag er for høje, og samtidig mener halvdelen af madkundskabslærerne ikke, at eleverne er klædt godt nok på til overgangen fra obligatorisk madkundskab til madkundskab som valgfag. Der opleves altså udfordringer med at binde det obligatoriske madkundskab sammen med ’overbygningen’: madkundskab som valgfag.

3. Madkundskab tildeles ikke altid de nødvendige ressourcer, og rammerne for undervisningen er flere steder mangelfuld – særligt på folkeskoler

Endelig viser undersøgelsen, at hver tredje madkundskabslærer ikke mener, at de har penge nok til rådighed til at gennemføre undervisningen i den ønskede kvalitet. Her er der stor forskel på folkeskoler og fri- og privatskoler. Blandt madkundskabslærere på folkeskoler er det gennemsnitlige rådighedsbeløb til hver undervisningsgang ca. 13 kroner pr. elev, mens det på fri- og privatskolerne er ca. 27 kroner pr. elev.

Samtidig mener fire ud af ti madkundskabslærere ikke, at faglokalet kan imødekomme undervisningen og hver tredje madkundskabslærer mener ikke, at faglokalet er udstyret med tilstrækkelige køkkenredskaber. Det er en særlig stor udfordring, da madkundskab er et fag, der i høj grad lægger op til at skulle læres med hænderne og gennem sanserne.

Anbefalinger på baggrund af undersøgelsen

1. Tilbyd efteruddannelse

Undersøgelsen viser, at øget og målrettet uddannelse og efteruddannelse af madkundskabslærerne kan løfte det teoretiske fundament og koblingen mellem teori og praksis. Derudover kunne det være en løsning med et efteruddannelsesforløb, der kan binde det obligatoriske forløb sammen med madkundskab som valgfag.

2. Skab bedre undervisningsmaterialer

Undersøgelsen viser også, at bedre undervisningsmaterialer, med særligt fokus på tværfaglige forløb og kobling mellem teori og praksis, vil kunne løfte undervisningen. Forbedrede undervisningsmaterialer skal understøtte en mere udbredt kultur med at arbejde tværfagligt og skabe bedre forudsætninger for at lave tværfaglige forløb. Forbedrede undervisningsmaterialer skal ligeledes understøtte koblingen mellem teori og praksis i madkundskabsfaget, men også i tværfaglige forløb, hvor praksisfagligheden fra madkundskab kan tænkes ind i alle skolens øvrige fag.

3. Tilfør flere ressourcer

Endelig viser undersøgelsen, at faget mange steder trænger til at få tilført flere ressourcer. På nogle skoler, er der simpelthen ikke rammerne og ressourcerne til at gennemføre undervisningen i den ønskede kvalitet. Særligt på folkeskolerne er der udfordringer. Det kalder på nogle mere overordnede, strukturelle løsninger – og en dybere indsigt i hvor og hvordan pengene investeres klogest. Analyserne peger i første omgang på et behov for flere midler og bedre økonomi til indkøb af råvarer, forbedrede undervisningsmaterialer og efteruddannelse. Derudover er der ønsker om flere undervisningsgange og færre elever pr. hold.



1

Madkundskabs- fagets status

Madkundskab i grundskolen opleves som vigtigt og nødvendigt, både af lærerne og i den brede befolkning. Alligevel oplever madkundskabslærere, at opbakningen til faget på skolen er lavere, end til andre fag. Det vidner om en udfordring med fagets faglige identitet og plads i skolen generelt – og et behov for at øge fagets status på skolerne.



Kapitel 1 viser

Maddannelse og madkundskab er vigtigt

Madkundskabslærerne mener, at madkundskab er et vigtigt fag, som også har stor betydning for elevernes almene dannelse. Faktisk gør det sig også gældende for den generelle danske befolkning, idet vores undersøgelse viser, at 86% af danskerne mener, at madkundskab er et vigtigt fag for elevers almene dannelse.

En del madkundskabslærere oplever, at madkundskab prioriteres lavere end andre fag

Men knap fire ud af ti madkundskabslærere oplever, at madkundskab prioriteres lavere end de boglige fag, og hver femte madkundskabslærer oplever, at ledelsen på skolen prioriterer madkundskab lavere end de øvrige praktisk-musiske fag.

Ambitionerne for faget kan være svære at indfri

Ambitionerne for faget, som de kommer til udtryk i fagets 'Fælles Mål', kompetencemål, vejledende videns- og færdighedsmål samt fagets grundlæggende tværfaglighed, kan dog være svære at indfri i praksis. Mens seks ud af ti madkundskabslærere bruger 'Fælles Mål' aktivt i deres planlægning af undervisningen, mener næsten halvdelen, at antallet af vejledende videns- og færdighedsmål ikke passer til antallet af undervisningsgange i madkundskab. Endelig mener et stort flertal, at det er relevant at tænke madkundskab ind i tværfaglige forløb, mens en tredjedel af madkundskabslærerne mener, det er udfordrende i praksis.

Fra husgerning til madkundskab

1899: Kvindelig husgerning indføres i købstæderne. Fagets mål er at give eleverne øvelse i, lyst til og respekt for husligt arbejde med særligt fokus på madlavning.

1937: Husgerning gøres obligatorisk i hele landet med en ny skolelov. På grund af krigen bliver faget dog først indført i landkommunerne i 1950’erne.

1971: Husgerning gøres obligatorisk for drenge i hele landet.

1975: Husgerning skifter navn til hjemkundskab i forbindelse med en ny folkeskolelov. Faget bliver en del af den praktisk-musiske faggruppe. Fagets formål skifter til at omhandle viden og erfaringer på forbrugerområdet, forståelse for kostsammensætning, samt hygiejne og vedligeholdelse af hjemmet.

1995: I forbindelse med en ny skolelov får faget nye fagformål. Faget fokuserer nu på sanselighed, udvikling af selvværd og livsglæde, kritisk stillingtagen og forståelse for ressourcebrug, miljø mv.

2003-2015: 'Fælles Mål' introduceres i grundskolen som erstatning for de tidligere 'Klare Mål'. Revideres og forenkles efterfølgende med kompetence-, færdigheds- og vidensmål.

2014: Hjemkundskab bliver til madkundskab, og i den forbindelse bliver de faglige mål forenklet til de nuværende fire kompetenceområder inden for fagets Fælles Mål; Mad og sundhed, Fødevarebevidsthed, Madlavning samt Måltid og madkultur. Genstandsfeltet skifter fra hjem til mad og fokus er nu tydeligere på at give eleverne praktiske færdigheder og viden om mad, madlavning, sundhed, måltider, fødevarer og forbrug, så eleverne kan træffe kritisk begrundede madvalg. Samtidig får faget et bredere perspektiv på verden, natur og samfund, og inddrager bl.a. bæredygtighed, innovation og madkultur.

2019: Valgfaget madkundskab gøres til et toårigt valgfag med obligatorisk afsluttende prøve. Ændringen træder i kraft i skoleåret 2019/2020 og de obligatoriske afsluttende prøver vil blive gennemført for første gang i sommeren 2021. Desuden opdeles det vejledende timetal for de to praktisk-musiske fag 'madkundskab' og 'håndværk og design'. Hvor de siden 2014 har delt en samlet pulje på 390 vejledende timer, tildeles madkundskab som obligatorisk fag 120 timer vejledende over to år, mens håndværk og design tildeles 270 timer fordelt på fire år. De nye, vejledende timetal implementeres gradvist frem mod skoleåret 2025/2026.

Status i dag: Madkundskab er i dag et obligatorisk fag i folkeskolen, som udbydes til ét eller flere klassetrin mellem 4. og 7. klasse. Der er ikke et vejledende timetal for det obligatoriske fag for den igangværende årgang, men ved skoleåret 2022/2023 vil der være et vejledende timetal på 60 timer årligt, mens det ved skoleåret 2023/2024 øges til 120 timer vejledende. Skolerne kan derudover selv vælge at udbyde madkundskab som et toårigt valgfag i 7. – 8 klasse eller 8. – 9. klasse, hvilket indebærer en obligatorisk afsluttende prøve og et vejledende timetal på 60 timer årligt.

Kilder: Benn, 2016, Børne- og undervisningsministeriet 2021b, EVA 2019, Nielsen et al., 2022, Regeringen, 2018, 2019

Maddannelse og madkundskab er vigtigt

Næsten alle danskere mener, at børns maddannelse er vigtig

Udover, de 369 madkundskabslærere, der har besvaret denne spørgeskemaundersøgelse, har Norstat lavet en repræsentativ undersøgelse i den brede, danske befolkning. Her svarer 94% af danskerne, at det er vigtigt, at børn tilegner sig viden om mad og evner til at lave mad.

Næsten alle danskere mener, at mad-dannelse bør tilegnes i hjemmet

I samme rundspørge svarer 95% af danskerne, at børn bedst tilegner sig viden om mad og evnen til at lave mad i hjemmet (jf. Figur 1). Alligevel er det blot 15% af børnefamilierne, der har ét eller flere børn med i køkkenet på en gennemsnitlig aften (tal ikke vist) og fra andre undersøgelser ved vi, at når børn er med i køkkenet derhjemme, er det oftest opgaver omkring madlavningen, de involveres i, fx i forbindelse med borddækning og afrydning. Dét på trods af, at størstedelen (83%) af børn godt kan lide at lave mad, og mange gerne vil være mere med til at lave maden (Arla Fonden, 2021).

94%

af danskerne mener, at det er vigtigt, at børn tilegner sig viden om mad og evner til at lave mad.

Knap halvdelen af danskerne mener, at maddannelse også bør tilegnes i skolen

Udover hjemmet mener knap halvdelen (43%) af danskerne, at børn bedst tilegner sig viden om mad og evner til at lave mad i skolen. Det var muligt for respondenterne at sætte kryds ved flere svarkategorier, og resultatet kan derfor tolkes således, at næsten alle danskere mener, at børn bør tilegne sig viden og evner om mad i hjemmet, og knap halvdelen mener også, at børn bør tilegne sig denne viden og disse evner i skolen.

Madkundskab opleves vigtigt for elevernes almene dannelse

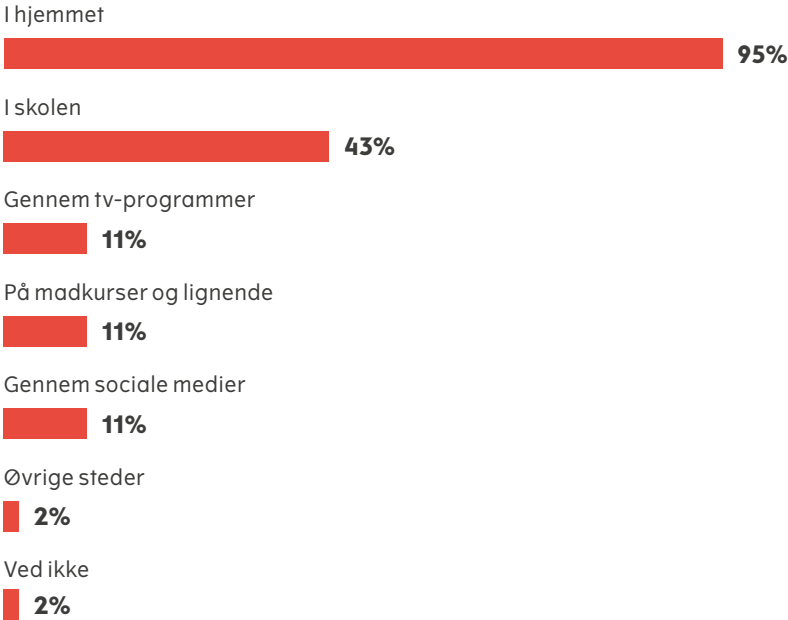
Endelig mener langt størstedelen af den danske befolkning (86%), at madkundskab er et vigtigt fag for elevers almene dannelse. Blandt madkundskabslærerne i vores undersøgelse er det 96%, der mener, at madkundskab er vigtigt for elevernes almene dannelse (jf. Figur 2).

Tilegnelsen af viden om mad og evner til at lave mad opleves altså som vigtigt og som betydende for elevernes almene dannelse blandt både den brede danske befolkning og blandt madkundskabslærere.

Figur 1

Danskere mener, at børn bedst tilegner sig viden om mad og evner til at lave mad i hjemmet og i skolen.

”Hvor tilegner børn sig bedst viden om mad og evner til at lave mad?” (flere svarmuligheder).

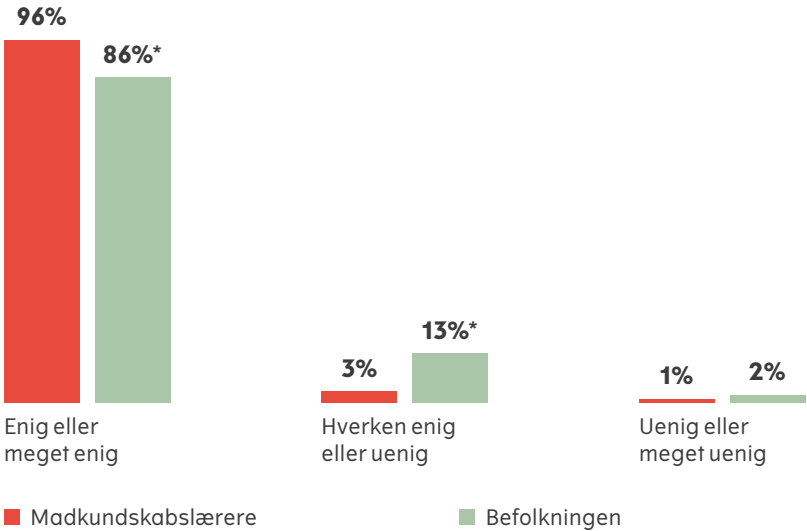


Kilde: Norstat for Madkulturen 2022
N=976.
Note: Spørgsmålet er stillet som multiple-choice, hvorfor totalen summer til mere end 100%.

Figur 2

Madkundskabslærers og befolkningens er enige i, at madkundskab er et vigtigt fag i grundskolen for elevers almene dannelse.

”Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn?: Madkundskab er et vigtigt fag for elevers almene dannelse”



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022 og Norstat for Madkulturen 2022
N(madkundskabslærere)=330
N(befolkningen)=963
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem madkundskabslærere og befolkningen.
”Ved ikke” er udeladt.

Madkundskab prioriteres lavere end andre fag

Selvom maddannelse og madkundskab vurderes som vigtigt, har tidligere undersøgelser peget på, at madkundskab flere steder prioriteres lavere end andre fag (EVA, 2019). Vi har derfor spurgt lærerne direkte om de oplever, at ledelsen på deres skole prioriterer madkundskab lavere end boglige fag og/eller lavere end de øvrige praktisk-musiske fag.

Knap fire ud af ti madkundskabslærere oplever, at madkundskab prioriteres lavere end boglige fag
Fire ud af ti (38%) madkundskabslærere oplever, at ledelsen på deres skole ikke prioriterer madkundskab på linje med boglige fag (f.eks. dansk, matematik og historie) (jf. Figur 3). Madkundskabslærernes oplevelse af manglende prioritering fra ledelsen understøttes af en tidligere undersøgelse udarbejdet af EVA, Danmarks Evaluerings

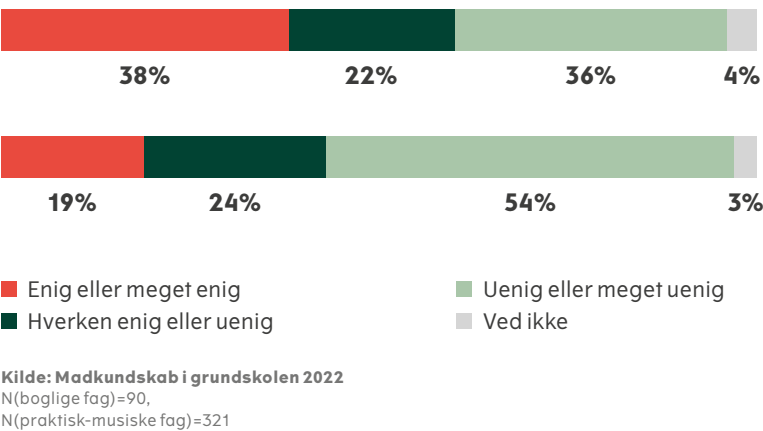
Institut (2019), hvor det påpeges, at madkundskabslærerne oplever, at prøvefag prioriteres højere end madkundskab.

Hver femte madkundskabslærer mener, at madkundskab prioriteres lavere end de øvrige praktisk-musiske fag
Hver femte (19 %) madkundskabslærer mener desuden, at ledelsen på deres skole ikke prioriterer madkundskab på linje med andre praktisk-musiske fag (f.eks. håndværk og design, musik og idræt) (jf. Figur 3). En forklaring kan findes i, at faget obligatorisk madkundskab oftest undervises i ét eller to år på mellemtrinnet. Det betyder, at skolens muligheder for at give eleverne viden om mad og madlavning gennem madkundskabsundervisning er forholdsvis begrænset sammenholdt med f.eks. et fag som idræt, som eleverne har hvert år gennem hele deres skoletid.

Figur 3

Madkundskabslærernes vurdering af ledelsens prioritering af madkundskab ift. andre fag.

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: ”Jeg føler ikke, at ledelsen på min skole prioriterer madkundskab på linje med boglige fag” og ”Jeg føler ikke, at ledelsen på min skole prioriterer madkundskab på linje med andre praktisk-musiske fag”.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N(boglige fag)=90,
N(praktisk-musiske fag)=321

Ambitioner for faget kan være svære at indfri

”Jeg synes, der er absurd mange mål og ved flere af dem, skal jeg lige læse dem to gange, før jeg overhovedet selv fanger, hvad vi skal drage ud af det.”

Madkundskabslærere

Som tidligere nævnt ses vigtigheden af maddannelse og madkundskab også afspejlet i de overordnede ambitioner for faget (jf. Indledning). Gennem madkundskab skal eleverne dels udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vurdere og foretage smags- og madvalg samt opnå praktiske madlavningserfaringer. Hertil forstås madkundskab som grundlæggende tværfagligt ved, at der både kan trækkes tråde til natur- og samfundsvidenskabelige fag (Undervisningsministeriet, 2018).

Seks ud af ti madkundskabslærere bruger ‘Fælles Mål’ aktivt i planlægningen af undervisningen

For et flertal af madkundskabslærerne, er ‘Fælles Mål’ brugbare i planlægningen af undervisningen. Seks ud af ti (59%) madkundskabslærere bruger ‘Fælles Mål’ aktivt, når de planlægger deres undervisning. En stor del (27%) erklærer sig dog neutrale, og en mindre, men alligevel betydelig, del (14%) er uenige eller helt uenige i, at de aktivt bruger ‘Fælles Mål’, når de planlægger deres undervisning (se Figur 4).

Antallet af vejledende færdigheds- og vidensmål hænger dårligt sammen med antal undervisningsgange.

Selvom et flertal af madkundskabslærerne bruger ‘Fælles Mål’ aktivt i planlægningen af deres undervisning, mener knap halvdelen (44%), at antallet af vejledende færdigheds- og vidensmål fra ‘Fælles Mål’ ikke passer med antallet af undervisningsgange (jf. Figur 5). For denne gruppe er der altså enten behov for flere undervisningsgange til madkundskab eller en reduktion af antallet af områder og mål, der skal dækkes inden for fagets ‘Fælles Mål’.

Teoretiske aspekter udpeges ofte som områder, der ikke burde være en del af ‘Fælles Mål’

14% af lærerne mener, at der er områder i ‘Fælles Mål’, som ikke bør ligge i madkundskab. Vi har spurgt denne gruppe af lærere, hvilke områder de ikke mener burde være en del af ‘Fælles Mål’ for madkundskab. Flere lærere peger på den generelle mængde af teoretisk indhold samt mere specifikt madlavningens fysik og kemi.

Som vi kommer ind på i næste kapitel, oplever særligt de ikke-uddannede madkundskabslærere, at de ikke er klædt godt nok på i forhold til de teoretiske dimensioner af undervisningen. Det kan være med til at forklare, at nogle lærere oplever, at det teoretiske niveau og de teoretiske krav til faget er for højt i forhold til deres kompetencer og uddannelsesniveau.

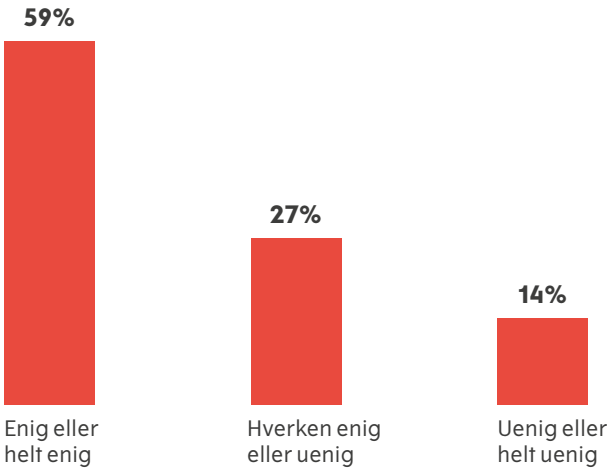
Tre ud af fire inddrager perspektiver på sundhed i undervisningen

Kigger vi nærmere på inddragelsen af et specifikt ‘Fælles Mål’ i undervisningen, finder vi, at tre ud af fire (75%) madkundskabslærere inddrager perspektiver omkring sundhed i deres undervisning. Mad og sundhed er et kompetenceområde for madkundskab med et specifikt (bindende) kompetencemål om, at ”eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed”.

Figur 4

Seks ud af ti lærere bruger ‘Fælles Mål’ aktivt i planlægningen

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: ”Jeg bruger ‘Fælles Mål’ aktivt i planlægningen af madkundskab”.

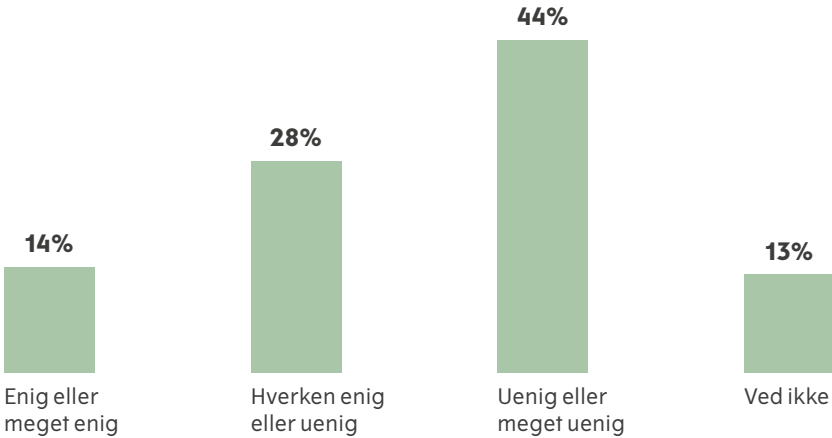


Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=332
”Ved ikke” er udeladt.

Figur 5

Lærerne mener ikke, at antallet af færdigheds- og vidensmål passer til antallet af undervisningsgange

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: ”Antallet af vejledende færdigheds- og vidensmål fra ‘Fælles Mål’ passer godt med antallet af undervisningsgange”.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=336.

14% af madkundskabslærerne mener, at der er områder i ‘Fælles Mål’, der ikke bør ligge i madkundskab.



58%

af madkundskabs-
lærerne inddrager
klima og bæredyg-
tighed som emne i
undervisningen.

75%

af madkundskabs-
lærerne inddrager
sundhed som emne
i undervisningen.

27%

af madkundskabs-
lærerne inddrager
øvrige samfundsud-
fordringer som emne
i undervisningen.

”Niveauet for fysik-kemi forståelse i maden burde
høre til på gymnasieniveau. Der er områder i valg-
faget, som jeg ikke ved, hvordan jeg skal gribe an.”

Madkundskabslærer

”Der er for mange
krav til elevernes
teoretiske evner.
De skal lære at lave
mad og bage, ikke
at være teoretikere.”

Madkundskabslærer

Samtidig er sundhed af generel samfunds-
mæssig relevans og et oplagt emne for
tværfaglige forløb med fx biologi, hvor
krop og sundhed også står centralt i fagets
formål, og det kan virke lavt, at blot tre ud af
fire (75%) madkundskabslærere inddrager
sundhed i undervisningen.

Seks ud af ti lærere inddrager klima og bæredygtighed i undervisningen

Kigger vi på en af de mest aktuelle sam-
fundsudfordringer – klima og bæredygtig-
hed, der samtidig indgår som et vejledende
færdigheds- og vidensmål under kompe-
tenceområdet ’Fødevarebevidsthed’, finder
vi, at knap seks ud af ti (58%), madkund-
skabslærere inddrager klima-og bæredyg-
tighed i undervisningen.

Endelig inddrager hver fjerde madkund-
skabslærer (27%) ’øvrige samfundsudfor-
dringer’ i undervisningen, hvor de selv an-
giver emner såsom madspild, dyrevelfærd,
budget og økonomi, samt sociale relationer.

89%

af madkundskabslærerne
mener, at det er relevant at
tænke madkundskab ind i
tværfaglige forløb.

Relevant men udfordrende at tænke madkundskab ind i tværfaglige forløb

Endelig finder vi, i tråd med de tværfaglige
ambitioner for faget, at ni ud af ti (89%)
madkundskabslærere, finder det relevant
at tænke madkundskab ind i tværfagli-
ge forløb. Dog mener hver tredje (32%)
madkundskabslærer, at det er udfordrende
at tænke madkundskab ind i tværfaglige
forløb. Dykker vi ned i tallene, finder vi, at
der ikke er forskel blandt lærere, der er
uddannet i madkundskab og lærere, der
ikke er uddannet i madkundskab. At tænke
madkundskab ind i tværfaglige forløb er
lige så udfordrende for en lærer, der ikke er
uddannet i madkundskab, som det er for en
lærer, der er uddannet i madkundskab.

I de følgende kapitler kigger vi nærmere
på de udfordringer madkundskabslærer-
ne oplever, for at leve op til fagets mål og
ambitioner.

32%

af madkundskabslærerne
mener, at det er udfordrende
at tænke madkundskab ind i
tværfaglige forløb.

2

Uddannelse og efteruddannelse i madkundskab

Uddannelse og efteruddannelse har stor betydning for kvaliteten af undervisningen i madkundskab. Men en stor gruppe af lærere mangler den relevante uddannelse. Lærerne vil gerne efteruddanne sig i Madkundskab og peger også på bedre undervisningsmaterialer som en vej til at løfte faget. Det er tydeligt, at madkundskab ikke længere bare opfattes som "frikadellesløj", men at underviserne føler et behov for at være klædt på fagligt på et niveau, der svarer til fagets udvikling og mål.



Kapitel 2 viser

Hver fjerde madkundskabslærer er hverken uddannet eller efteruddannet i madkundskab

Fire ud af ti madkundskabslærere er ikke uddannet i madkundskab, og hver fjerde madkundskabslærer er hverken uddannet i madkundskab eller har modtaget efteruddannelse i madkundskab.

Uddannelse styrker det teoretiske fundament

Den manglende uddannelse er særligt et problem ift. de teoretiske dimensioner af undervisningen. Madkundskabslærere, der er uddannede i madkundskab, vurderer i højere grad, at de har de nødvendige teoretiske kompetencer, end madkundskabslærere, der ikke er uddannede. Uddannelse i madkundskab medfører også flere forskellige måder at gennemgå teori på og brug af flere forskellige typer af læremidler. Derudover vurderer madkundskabslærere, der er uddannet i madkundskab, at de i højere grad har de nødvendige didaktiske kompetencer.

Efteruddannelse løfter undervisningen og styrker koblingen mellem teori og praksis

Der er stort ønske blandt lærerne om at komme på efteruddannelse. Ligesom uddannelse i madkundskab bidrager efteruddannelse særligt til den teoretiske viden og koblingen af teori og praksis i undervisningen. – og løfter vurderingen blandt de lærere, der ikke er uddannet i madkundskab. Dog er der – særligt på folkeskolerne – en udbredt opfattelse af, at ledelsen ikke prioriterer efteruddannelse til madkundskab.

Bedre undervisningsmaterialer kan løfte kvaliteten

Endelig peger nogle lærere på et generelt behov for bedre undervisningsmaterialer. Et flertal af lærerne sammensætter selv deres undervisningsmaterialer, og en stor del af dem savner bedre læremidler – særligt med fokus på tværfaglige forløb.

Hver fjerde madkundskabslærere er hverken uddannet eller efteruddannet i madkundskab

77%
af lærerne er uddannet i madkundskab og/eller har modtaget efteruddannelse i madkundskab.

23%
af lærerne er hverken uddannet i madkundskab eller har modtaget efteruddannelse i madkundskab.

Det er en politisk målsætning, at alle fag i folkeskolen skal have fuld kompetencedækning svarende til 95% i 2025. Kompetencedækning angiver, hvor stor en andel af elevernes undervisningstimer, der undervises af lærere med undervisningskompetencer eller tilsvarende kompetencer indenfor faget. Undervisningskompetencer henviser til, at læreren har haft det pågældende fag som linjefag på læreruddannelsen, mens tilsvarende kompetencer indebærer, at læreren har modtaget efteruddannelse eller kursusforløb, som har givet kompetencer svarende til undervisningskompetencerne (Børne- og Undervisningsministeriet, 2021c). Der er i perioden 2014-2020 afsat 1 mia. kr. til at styrke efteruddannelsen af lærere og pædagoger i folkeskolen for netop at imødekommen målsætningen om, at alle elever i folkeskolen skal undervises af lærere med undervisningskompetence inden 2025 (Børne- og Undervisningsministeriet, 2021d).

Ifølge Børne- og Undervisningsministeriets tal er kompetencedækningen i madkundskab 77,5% for obligatorisk madkundskab og 85,5% for madkundskab som valgfag for skoleåret 2019/2020. Trods en stigning siden den første måling i skoleåret 2012/2013 er det nuværende kompetencedækningsniveau både lavere end den politiske målsætning, og lavere end gennemsnittet for alle praktisk-musiske fag (gennemsnit obligatorisk: 80%, gennemsnit valgfag: 92%) (Børne- og Undervisningsministeriet, 2021c).

Fire ud af ti madkundskabslærere er ikke uddannede i madkundskab
Madkulturens undersøgelse viser, at seks ud af ti (60%) madkundskabslærere er læreruddannede med madkundskab (eller hjemkundskab) som linjefag, mens en tredjedel (33%) er læreruddannede uden madkundskab som linjefag, og de sidste 7% er ikke læreruddannede (jf. Figur 6).

Blandt de lærereuddannede uden madkundskab som linjefag har knap hver femte (18%) en anden relevant madfaglig uddannelse (f.eks. kok, kostvejleder eller en professionsbachelor i ernæring og sundhed), mens det samme gælder for mere end to ud af fem (44%) blandt de ikke-læreruddannede (tal ikke vist).

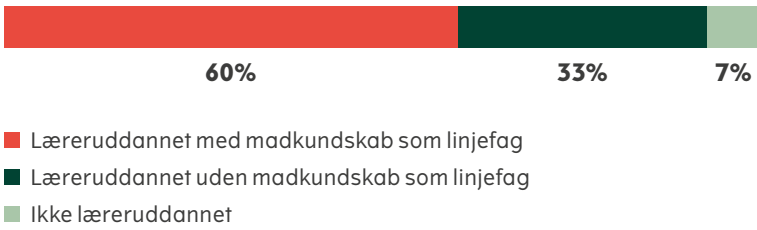
To ud af tre madkundskabslærere har ikke modtaget efteruddannelse
Undervisningskompetencer og viden indenfor faget madkundskab kan også tilegnes gennem efteruddannelser eller andre kompetencegivende kursusforløb. Som vist i Figur 7 har knap hver tredje (35%) madkundskabslærer modtaget efteruddannelse i madkundskab. Det gælder både for lærere, der er uddannet i madkundskab og lærere, der ikke er uddannet i madkundskab.

Hver fjerde madkundskabslærer er hverken uddannet i madkundskab eller efteruddannet
Sammenholder vi uddannelse og efteruddannelse i madkundskab, finder vi, at tre ud af fire (77%) madkundskabslærere

Figur 6

Fire ud af ti madkundskabslærere er ikke uddannet med madkundskab som linjefag

Andele der er læreruddannede med og uden madkundskab som linjefag og ikke-læreruddannede.

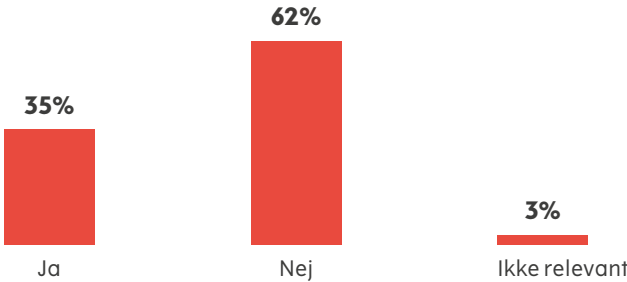


Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=369.

Figur 7

To ud af tre madkundskabslærere har ikke været på efteruddannelse

Har du været på efter-/videreuddannelse i madkundskab?



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=319

65%
af madkundskabslærerne på folkeskoler er madkundskabsuddannede.

38%
af madkundskabslærerne på fri-/privatskoler er madkundskabsuddannede.

enten er uddannet i madkundskab og/eller har modtaget efteruddannelse i madkundskab, mens hver fjerde (23%) madkundskabslærer hverken er uddannet i madkundskab eller har modtaget efteruddannelse i madkundskab. Dette tal kan ikke direkte sammenlignes med officielle tal for kompetencedækning i madkundskab. Dog er andelen af madkundskabslærere, der er uddannet og/eller efteruddannet i madkundskab, i denne undersøgelse på niveau hermed (Børne- og Undervisningsministeriet, 2021c).

Vi ser desuden, at de lærere, der underviser i madkundskab som valgfag (enten udelukkende eller sammen med obligatorisk madkundskab), i lidt højere grad besidder

undervisningskompetencer i form af uddannelse eller efteruddannelse i madkundskab. Her er det 82%, der er madkundskabsuddannede og/eller har modtaget efteruddannelse i madkundskab (se kapitel 3).

Færre lærere på fri-/privatskoler er madkundskabsuddannede
Opdeler vi madkundskabslærerne i forhold til, om de underviser på en folkeskole eller fri-/privatskole, ses en signifikant forskel i andelen af lærere, der er uddannet med madkundskab/hjemkundskab som linjefag. Næsten to ud af tre (65%) madkundskabslærere på folkeskolerne er madkundskabsuddannede mod lidt mere end hver tredje (38%) af de lærere, der underviser i madkundskab på en fri-/privatskole.

Uddannelse i madkundskab giver stærkere teoretisk fundament

Som nævnt tidligere rækker fagets formål langt udover praktiske færdigheder og erfaringer. Eleverne skal også kunne ’foretage kritisk reflekterede madvalg på baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed’ (Børne- og Undervisningsministeriet, 2019a).

Mens mange lærere føler sig godt klædt på i forhold til de praktiske dimensioner af undervisningen, er der større udfordringer med de teoretiske og didaktiske. Og her er der signifikante forskelle mellem de madkundskabslærere, der er uddannet i madkundskab, og de madkundskabslærere, der ikke er.

Madkundskabsuddannede vurderer i højere grad, at de har nødvendige teoretiske kompetencer
Helt generelt vurderer tre ud af fire (73%) af madkundskabslærere, at de har den nødvendige teoretiske viden til at undervise i madkundskab. Opdeles madkundskabslærerne på uddannelsesbaggrund, ses der dog signifikante forskelle. Mens 81% af de madkundskabsuddannede lærere vurderer, at de har den nødvendige teoretiske viden til at undervise i madkundskab, gælder det for 61% af lærerne uden en madkundskabsuddannelse (jf. Figur 8).

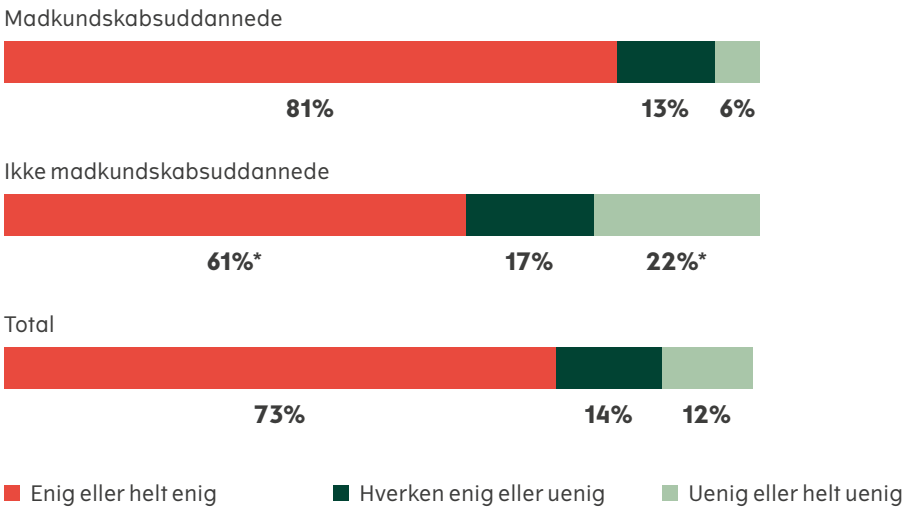
Madkundskabsuddannede gennemgår teori på flere forskellige måder
I forlængelse heraf finder vi, at de madkundskabslærere, der er uddannet i madkundskab, i højere grad gennemgår teori på flere forskellige måder i deres undervisning. I undersøgelsen er lærerne blevet spurgt ind til, hvordan de typisk gennemgår teori (ved læsning, film, forsøg, madlavning mv.). Mere end hver tredje (35%) madkundskabslærer, som ikke er uddannet i madkundskab, bruger typisk få forskellige former for gennemgang af teori i deres undervisning (1-3 former for teorigennemgang). Det gælder for hver fjerde (25%) madkundskabslærer, som er uddannet i madkundskab. Tilsvarende er der signifikant flere blandt de madkundskabsuddannede lærere, der typisk inddrager mange forskellige former for gennemgang af teori i deres undervisning (7-9 former) end blandt de lærere, der ikke er uddannet i madkundskab (se Figur 9).

Særligt teorigennemgang gennem forsøg anvendes oftere af madkundskabsuddannede lærere. Mere end halvdelen (53%) af de madkundskabsuddannede lærere gennemgår typisk teori gennem forsøg, mens det gælder for 41% af lærerne uden uddannelse i madkundskab.

Figur 8

Madkundskabsuddannede vurderer i højere grad, at de har den nødvendige teoretiske viden

Hvor enig eller uenig er du med udsagnet: "Jeg har den nødvendige teoretiske viden til at undervise i madkundskab". Fordelt på uddannelsesbaggrund.

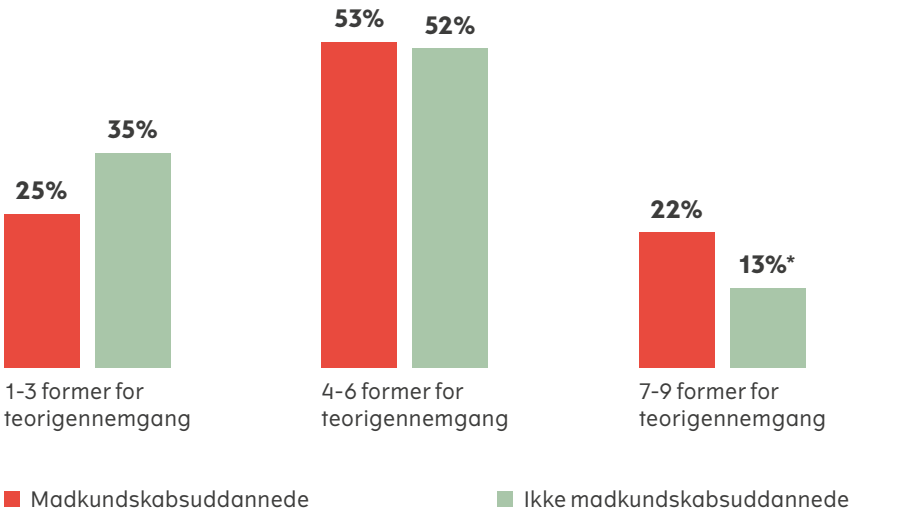


Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=324
Heraf madkundskabsuddannede=199, ikke-madkundskabsuddannede=125
"Ved ikke" er udeladt.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem madkundskabsuddannede og ikke-madkundskabsuddannede.

Figur 9

Madkundskabsuddannede lærere gennemgår teori på flere forskellige måder

Antal af typisk anvendte former for teorigennemgang. Fordelt på uddannelsesbaggrund.

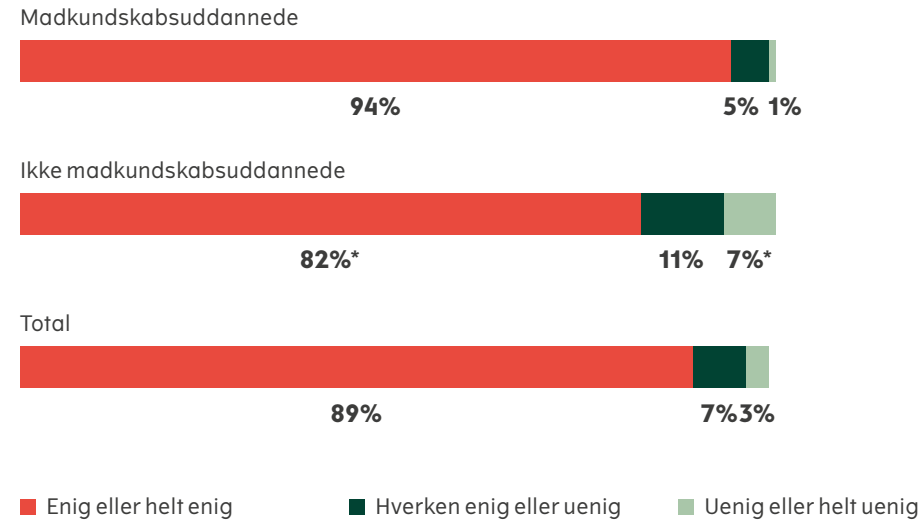


Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=340
Heraf madkundskabsuddannede=210, ikke madkundskabsuddannede=130.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem madkundskabsuddannede og ikke madkundskabsuddannede.

Figur 10

Madkundskabsuddannede vurderer i højere grad, at de har de nødvendige didaktiske kompetencer

Hvor enig eller uenig er du med udsagnet: "Jeg har de nødvendige didaktiske kompetencer til at tilrettelægge og undervise i madkundskab". Fordelt på uddannelsesbaggrund.

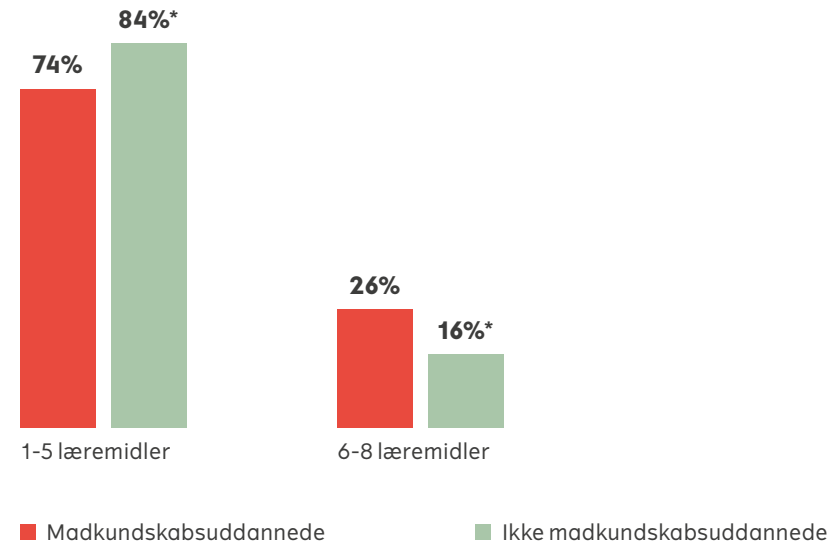


Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=325
Heraf madkundskabsuddannede=200, ikke-madkundskabsuddannede=125.
"Ved ikke" er udeladt.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem madkundskabsuddannede og ikke-madkundskabsuddannede.

Figur 11

Madkundskabsuddannede brugere oftere flere forskellige læremidler.

Antal typisk anvendte læremidler. Fordelt på uddannelsesbaggrund.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=343
Heraf madkundskabsuddannede=210, ikke madkundskabsuddannede=133.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem madkundskabsuddannede og ikke madkundskabsuddannede.

53%

af lærerne med uddannelse i madkundskab gennemgår teori gennem forsøg.

41%

af lærerne uden uddannelse i madkundskab gennemgår teori gennem forsøg.

Madkundskabsuddannede vurderer i højere grad, at de har de nødvendige didaktiske kompetencer

Tilsvarende ses en signifikant forskel i forhold til selvvaluerede didaktiske kompetencer. Mens 94% af de madkundskabsuddannede lærere vurderer, at de har de nødvendige didaktiske kompetencer til at tilrettelægge og undervise i madkundskab, gælder det for 82% af lærerne uden madkundskabsuddannelse (f. Figur 10).

Vi finder altså signifikante forskelle i lærernes selvvaluerede teoretiske og didaktiske kompetencer, når vi sammenligner lærere med madkundskab som linjefag med lærere uden madkundskab som linjefag.

Samme signifikante forskel ved uddannelsesbaggrund ses ikke ved lærernes vurdering af deres praktiske kompetencer til at undervise i madkundskab, hvor 91% af alle madkundskabslærerne vurderer, at de har de nødvendige praktiske kompetencer til at undervise i madkundskab (tal ikke vist).

Madkundskabsuddannede lærere bruger i højere grad flere forskellige læremidler

Betydningen af en madkundskabsuddannelse ses også i forhold til lærernes brug af forskellige læremidler i undervisningen. Vi har spurgt lærerne om, hvilke læremidler de typisk gør brug af i deres undervisning, hvortil de har kunne afkrydse forskellige læremidler (portaler, lærebøger, koncepter udviklet af andre organisationer, opskrifter fra nettet mv.) Hver fjerde (26%) lærer, der er uddannet i madkundskab, bruger typisk mange forskellige læremidler (6-8 læremidler) mod 16% af lærerne, der ikke er uddannet i madkundskab (jf. Figur 11). For den totale fordeling af lærernes brug af de forskellige læremidler, se Figur 15.

Efteruddannelse kan løfte undervisningen og styrke det teoretiske fundament

Ovenstående analyser viser, at madkundskabslærere, der er uddannet i madkundskab, i signifikant højere grad vurderer, at de har de nødvendige teoretiske og didaktiske kompetencer til at undervise i madkundskab. Undervisningskompetencer i madkundskab kan dog også tilegnes gennem efteruddannelse eller andre kompetencegivende kursusforløb.

Som vist tidligere (jf. Figur 7) har hver tredje (31%) madkundskabslærer modtaget efteruddannelse inden for madkundskab. Samme andel ses både for madkundskabsuddannede lærere og lærere uden en madkundskabsuddannelse.

81%

af madkundskabslærerne kunne godt tænke sig at tage på efter- eller videreuddannelse.

Lærerne vil gerne på efteruddannelse og mange mener det kan løfte kvaliteten af deres undervisning

Der ses en udbredt lyst til efteruddannelse blandt alle madkundskabslærere. 81% angiver, at de godt kunne tænke sig at tage på videre- eller efteruddannelse i madkundskab, og her er ingen signifikant forskel mellem de madkundskabsuddannede lærere og lærere uden en madkundskabsuddannelse. Derimod er det i særlig høj grad lærere, der underviser mange hold om ugen, og som både underviser i obligatorisk madkundskab og madkundskab som valgfag, der godt kunne tænke sig at tage på efteruddannelse.

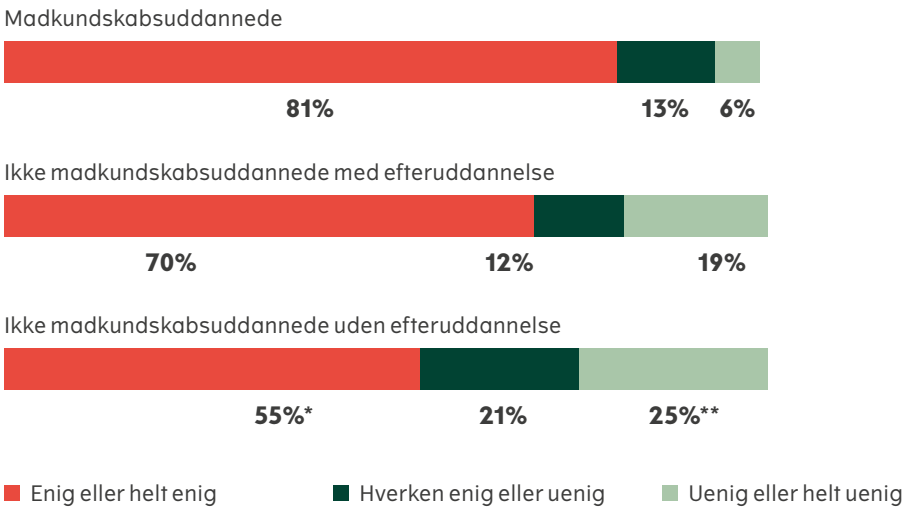
Spørger vi madkundskabslærerne, hvad de selv mener, der skal til for at højne kvaliteten af deres undervisning i madkundskab, peger 40% på efteruddannelse. Lærerne ser altså et potentiale i at øge deres kompetencer og viden gennem yderligere uddannelse og hermed levere bedre undervisning i madkundskab.

40%

mener, at efteruddannelse vil kunne løfte kvaliteten af deres undervisning i madkundskab.

Figur 12

Større selv vurderet teoretisk viden blandt efteruddannede madkundskabslærere.
Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Jeg har den nødvendige teoretiske viden til at undervise i madkundskab". Fordelt på uddannelse og efteruddannelse i madkundskab.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=319
Heraf madkundskabsuddannede=199, ikke-madkundskabsuddannede med efteruddannelse=43, ikke-madkundskabsuddannede uden efteruddannelse=77.
"Ved ikke" er udeladt.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem ikke madkundskabsuddannede uden efteruddannelse og de øvrige grupper.
** indikerer en statistisk signifikant forskel mellem ikke madkundskabsuddannede uden efteruddannelse og madkundskabsuddannede.

Efteruddannelse styrker den teoretiske viden for lærere, der ikke er uddannet i madkundskab

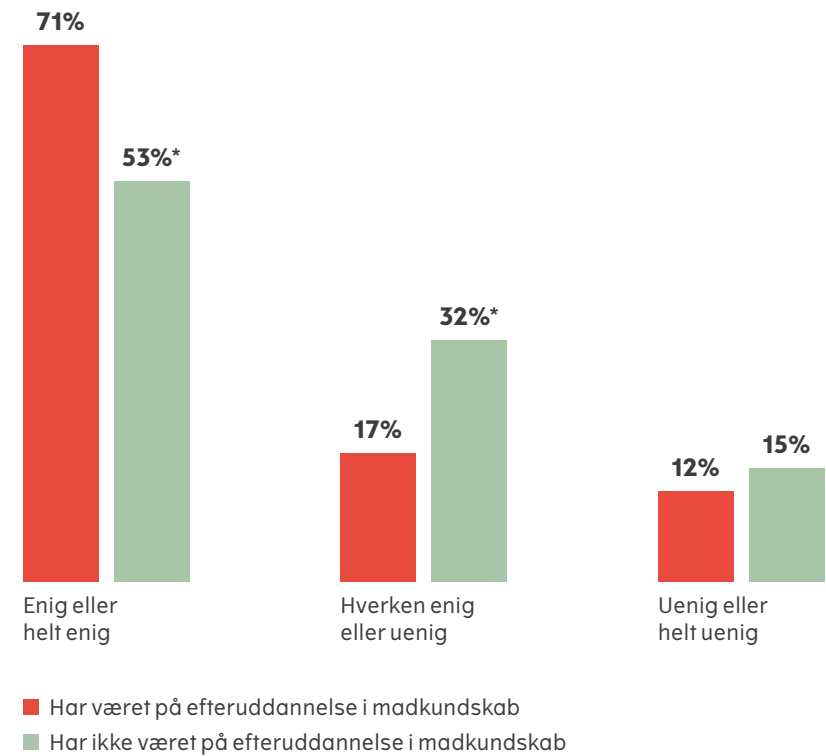
Efteruddannelse styrker særligt den teoretiske viden blandt de lærere, der ikke er uddannet i madkundskab. Otte ud af ti (82%) madkundskabsuddannede lærere angiver, at de har den nødvendige teoretiske viden til at undervise i faget (jf. Figur 12), hvilket gælder uanset om de har modtaget efteruddannelse eller ej.

Men blandt madkundskabslærere, der ikke er uddannet i madkundskab, spiller efteruddannelse en signifikant rolle. Blandt de ikke-madkundskabsuddannede, som har modtaget efteruddannelse i madkundskab, vurderer syv ud af ti (70%), at de har den nødvendige teoretiske viden. Blandt de madkundskabslærere, der hverken er uddannet i madkundskab eller har modtaget efteruddannelse i madkundskab, gælder det for lidt over halvdelen (55%). I forhold til lærerens selv vurdering af didaktiske og praktiske kompetencer ses ikke samme signifikante effekt af efteruddannelse.

Figur 13

Efteruddannede bruger ‘Fælles Mål’ mere aktivt

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: ”Jeg bruger ‘Fælles Mål’ aktivt i planlægningen af madkundskab”. Fordelt på efteruddannelse i madkundskab



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=307
Heraf har været på efteruddannelse=112, har ikke været på efteruddannelse=195.
"Ved ikke" er udeladt.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem efteruddannede og ikke-efteruddannede.

3% af de lærere, der både er uddannet og efteruddannet i madkundskab, savner inspiration til at koble teori og praksis i undervisningen.

15% af de lærere, der er uddannet i madkundskab, men ikke har modtaget efteruddannelse, savner inspiration til at koble teori og praksis i undervisningen.

15% af de lærere, der ikke er uddannet i madkundskab, men har modtaget efteruddannelse, savner inspiration til at koble teori og praksis i undervisningen.

Efteruddannelse hjælper med inspiration til at koble teoretisk og praktisk viden
På samme måde hjælper efteruddannelse med inspiration til at koble teoretisk og praktisk viden i undervisningen. Det gælder både for lærere, der er uddannet i madkundskab, og lærere, der ikke er uddannet i madkundskab. Blandt de lærere, der er uddannet i madkundskab og har modtaget efteruddannelse, er det blot 3%, der savner inspiration til at koble teori og praksis i undervisningen. Blandt de madkundskabsuddannede, der ikke har modtaget efteruddannelse, er andelen 15%, hvilket også er andelen blandt de lærere, der ikke er uddannet i madkundskab, men har modtaget efteruddannelse. Mens det gælder for 25% blandt de lærere, der hverken er uddannet i madkundskab eller har modtaget efteruddannelse. Her kan efteruddannelse altså både styrke inspirationen hos de madkundskabsuddannede og ikke-madkundskabsuddannede.

25% af de lærere, der hverken er uddannet eller efteruddannet i madkundskab, savner inspiration til at koble teori og praksis i undervisningen.

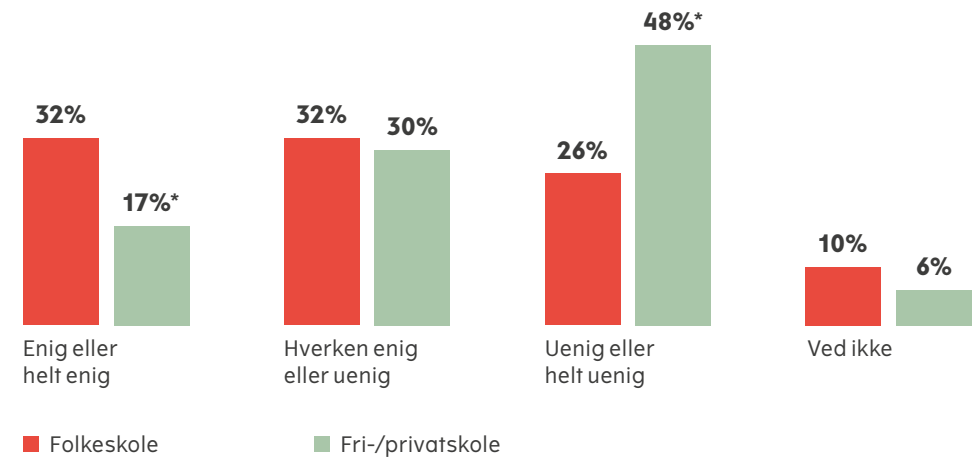
Efteruddannede lærere bruger i højere grad ‘Fælles Mål’ aktivt i planlægningen
Endelig ses det også, at efteruddannede lærere i højere grad bruger ‘Fælles Mål’ aktivt i deres planlægning af madkundskab. Hvor det for madkundskabslærere uden efteruddannelse er godt halvdelen (53%), der bruger ‘Fælles Mål’ aktivt i deres planlægning af madkundskab, gælder det for syv ud af ti (71%) lærere, der har modtaget efteruddannelse (jf. Figur 13). Denne forskel ses både blandt madkundskabslærere, der er uddannet i madkundskab, og madkundskabslærere, der ikke er.

Hver tredje folkeskolelærer mener ikke, at ledelsen prioriterer efteruddannelse
Der er lokale forskelle i madkundskabslærernes opfattelse af, om ledelsen på deres skole prioriterer efteruddannelse til madkundskabslærere. En tredjedel mener, at ledelsen prioriterer efteruddannelse, en tredjedel siger ’hverken/eller’, og en tredjedel mener, at ledelsen ikke prioriterer efteruddannelse til madkundskabslærere (tal ikke vist).

Figur 14

Hver tredje folkesko-
lelærer mener ikke, at
ledelsen prioriterer
efteruddannelse

Hvor enig eller uenig er
du i følgende udsagn:
”Ledelsen prioriterer
ikke efteruddannelse til
madkundskabslærerne”.
Fordelt på folkeskoler og
fri-/privatskoler.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=322
Heraf folkeskole=268, fri-/privatskole=54.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem folkeskole og fri-/privatskole.

Her ser vi dog en signifikant forskel på folkeskoler og fri-/privatskoler. Mens hver tredje (32%) madkundskabslærer i folkeskolen mener, at ledelsen ikke prioriterer efteruddannelse til madkundskabslærerne, gælder det blot hver sjette (17%) madkundskabslærer i fri-/privatskolerne. Omvendt mener næsten halvdelen (48%) af madkundskabslærerne på fri- og privatskolerne, at ledelse prioriterer efteruddannelse, mod hver fjerde (26%) madkundskabslærer i folkeskolen (jf. Figur 14).

Bedre mulighed for efteruddannelse på fri- og privatskoler
I forlængelse heraf finder vi en signifikant forskel på madkundskabslærernes vurdering af mulighederne for at komme på efteruddannelse.

Samlet set vurderer knap halvdelen (47%) af madkundskabslærerne, at der er mulighed og ressourcer til at tage på efteruddannelse, og mere end hver tredje madkundskabslærer (36%) vurderer, at de ikke har mulighed for at tage en efteruddannelse. Det er i tråd med en undersøgelse foretaget af EVA (2019), der peger på lærernes oplevelse af, at efteruddannelse ikke bliver prioriteret, trods manglende kompetencer blandt lærerne til at kunne dække fagets høje krav.

Men på fri- og privatskoler, er det tre ud af fire madkundskabslærere (74%), der angiver at de har mulighed for at tage en efteruddannelse, og på folkeskoler gælder det 41% af madkundskabslærerne.

Det er væsentligt at tilføje, at muligheden for at komme på efteruddannelse ikke kun afhænger af, om det prioriteres økonomisk - det afhænger også af udbuddet af relevant efteruddannelse indenfor en rimelig afstand af skolen.



47%

angiver, at der er mulighed og ressourcer til at tage på efter- eller videreuddannelse.

41%

af madkundskabslærerne på folkeskoler angiver, at der er mulighed og ressourcer til at tage på efter- eller videreuddannelse.

36%

angiver, at der ikke er mulighed og ressourcer til at tage på efter- eller videreuddannelse.

74%

af madkundskabslærerne på fri- og privatskoler angiver, at der er mulighed og ressourcer til at tage på efter- eller videreuddannelse.

Bedre undervisningsmaterialer kan løfte kvaliteten

Udover uddannelse og efteruddannelse peger en tredjedel af lærerne også på, at bedre undervisningsmaterialer kan løfte kvaliteten af deres undervisning. Undersøgelsen viser da også, at de fleste (63%) madkundskabslærere selv sammensætter deres materialer til undervisning i madkundskab.

Fire ud af ti madkundskabslærere benytter lærebøger i deres undervisning Madkundskabslærerne er blevet spurgt ind til hvilke læremidler, de typisk gør brug af, når de underviser i madkundskab. Opskrifter fra internettet (88%) og koncepter udviklet af andre organisationer (78%) er særligt populære blandt lærerne (jf. Figur 15). Færrest lærere (37%) gør typisk brug af lærebøger til deres undervisning. Det kan indikere, at kvaliteten eller udbuddet ikke findes tilstrækkelig af lærerne, hvorfor opskrifter fra internettet og egne udviklede opskrifter og opgaver oftere anvendes. Det kan også indikere, at madkundskabslærerne finder det mere spændende at udforme og finde eget materiale.

32%

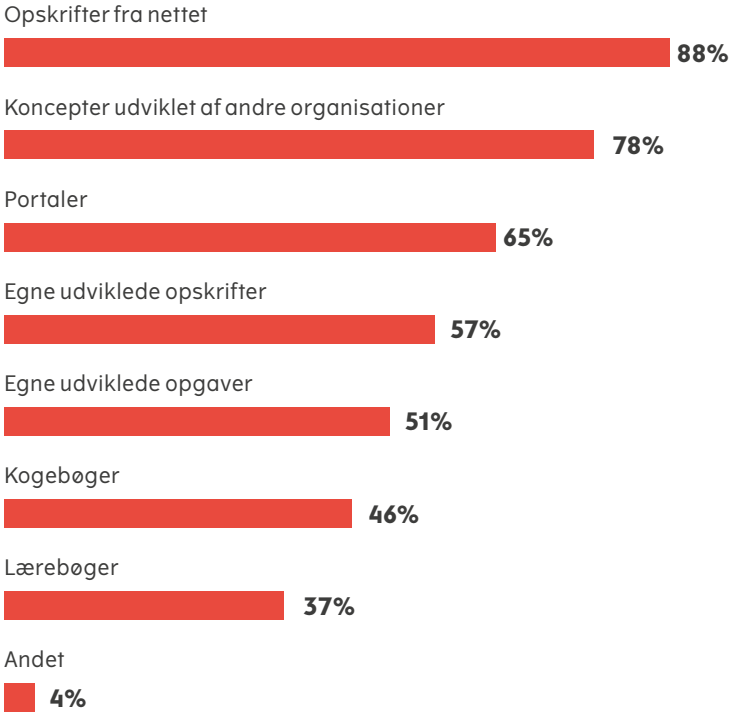
af madkundskabslærerne mener, at bedre undervisningsmaterialer vil løfte kvaliteten af deres undervisning i madkundskab.

En tredjedel savner bedre læremidler - særligt materialer til tværfaglige forløb I forlængelse af at lærerne i høj grad selv sammensætter materialer, og at de færreste gør brug af lærebøger, peger hver tredje (32%) madkundskabslærer på bedre undervisningsmaterialer for at løfte kvaliteten af deres undervisning. Dykker vi ned i tallene, ses det, at blandt de lærere, der angiver, at de selv er nødt til at sammensætte eget undervisningsmateriale, mener fire ud af ti (40%), at bedre undervisningsmaterialer kan løfte kvaliteten af deres undervisning. For de lærere, der ikke oplever selv at skulle sammensætte materialer, gælder det for 17% (tal ikke vist).

Syv ud af ti (70%) lærere vurderer, at de har den nødvendige inspiration og undervisningsmaterialer til at undervise i madkundskab generelt. Lidt færre, seks ud af ti (60%), vurderer, at de har den nødvendige inspiration og undervisningsmaterialer til at koble teori og praksis i undervisningen. Og endelig er det lidt under halvdelen (48%), der vurderer, at de har den nødvendige inspiration og undervisningsmaterialer til at lave tværfaglig undervisning. Det er særligt de lærere, der finder det udfordrende at tænke madkundskab ind i tværfaglige forløb, der angiver at mangle undervisningsmateriale til netop det formål.

Figur 15

4 ud af 10 lærere gør brug af lærebøger
"Hvilke læremidler bruger du typisk?" Vælg gerne flere svarmuligheder.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=343.
Note: Spørgsmålet er stillet som multiple-choice, hvorfor totalen summer til mere end 100%..

70%

mener, at de har den nødvendige inspiration og undervisningsmaterialer til at undervise i madkundskab.

60%

mener, at de har den nødvendige inspiration og undervisningsmaterialer til at koble teori og praksis i undervisningen.

48%

mener, at de har den nødvendige inspiration og undervisningsmaterialer til at lave tværfaglig undervisning.

3

Valgfaget madkundskab

I 2018 blev madkundskab indført som valgfag med eksamen i udskolingen, hvilket stiller skarpt på både mål og krav til fagligheden i faget. Det giver en udfordring for eleverne, der ofte ikke er klædt ordentligt på, og det udfordrer lærerne, særligt dem uden stor erfaring. Det er naturligt nok, når der laves en ny fagstruktur med en ny obligatorisk prøve. Efteruddannelse, styrket samarbejde, kontinuitet blandt skolens madkundskabslærere og dermed erfaring med den nye struktur er faktorer, som alle vil kunne styrke undervisningen i valgfaget og skabe større sammenhæng mellem obligatorisk madkundskab og madkundskab som valgfag.



Kapitel 3 viser

Lærere på valgfaget er oftere uddannet i madkundskab

Lærere, der underviser i madkundskab som valgfag, er i højere grad uddannet eller efteruddannet i madkundskab, end de lærere, der udelukkende underviser i obligatorisk madkundskab. To ud af tre valgfagslærere er uddannede madkundskabslærere, og 46% har modtaget efteruddannelse i madkundskab. Blandt de lærere, der udelukkende underviser i obligatorisk madkundskab, er halvdelen uddannet i madkundskab, og 15% har modtaget efteruddannelse.

Der er for høje krav til valgfaget, og eleverne er dårligt klædt på til valgfag

Tre ud af fire lærere, der underviser i madkundskab som valgfag, oplever, at de faglige krav til valgfaget er for høje. Samtidig mener næsten halvdelen, at eleverne ikke er klædt ordentligt på til overgangen fra det obligatoriske fag til valgfaget. Erfarne lærere og lærere, der både underviser i obligatorisk madkundskab og madkundskab som valgfag, vurderer dog i højere grad, at eleverne er klædt på til overgangen, hvilket indikerer, at det også handler om, hvor godt lærerne er klædt på til elevernes overgang fra obligatorisk til valgfag.

Erfaring og efteruddannelse hjælper lærerne med undervisning og afvikling af prøver i valgfaget

Kapitlet viser også, at erfaring med at undervise i valgfaget har betydning for, hvordan lærerne vurderer deres evner til at undervise i valgfaget, og lærere med undervisningserfaring og efteruddannelse med specifik fokus på valgfaget føler sig bedre i stand til at føre eleverne op til prøven, end lærere uden.

Baggrund for madkundskab som valgfag

I 2018 blev der indgået en bred politisk aftale om at styrke praksisfagligheden i grundskolen. Aftalen indebar, at det blev gjort obligatorisk for skolerne at tilbyde mindst ét toårigt valgfag i 7. og 8. klasse med mulighed for en afsluttende prøve.

Skolerne kan vælge at udbyde madkundskab som et af de praktisk-musiske valgfag. Men kan også vælge at udbyde et eller flere andre praktisk-musiske valgfag. Aftalen trådte i kraft fra skoleåret 2019/2020.

Det udvidede valgfag i madkundskab er en del af en større politisk ambition om at indføre flere anvendelsesorienterede og erhvervsrettede elementer i skolen. Dette skal hjælpe til at styrke samarbejdet mellem folkeskoler og erhvervsskoler og øge elevernes bevidsthed om fremtidige erhvervsuddannelser.

Ifølge Styrelsen for IT og Læring udbyder 74% af skolerne madkundskab som valgfag. Som valgfag nyder madkundskab stor popularitet. Ifølge en rundspørge lavet af Folkeskolen.dk blandt skoleledere ses det, at på 78% af de skoler, der tilbyder madkundskab som valgfag, har flest elever valgt madkundskab, og 45% af eleverne har valgt madkundskab som 1. prioritet.

Valgfaget som toårigt forløb med obligatorisk afsluttende prøve i 8. klasse blev indført i skoleåret 2019/2020. Indtil da var prøven frivillig. Blandt valgfagslærerne i denne undersøgelse er det kun 17 %, der har haft elever til eksamen, hvilket kan skyldes, at eksamen i valgfaget fortsat har været frivillig i 2020 og 2021 pga. corona-pandemien og fraværet af fysisk undervisning i grundskolen.

Kilde: Børne- og Undervisningsministeriet, 2019b, Regeringen, 2018, Styrelsen for IT og Læring, 2021.

Lærere på valgfaget er oftere uddannet i madkundskab

Med indførelsen af valgfag som et toårigt forløb med obligatorisk afsluttende prøve, bliver der stillet nye og højere krav til fagligheden i madkundskab. Det stiller også nye krav til valgfagslærernes uddannelse og kompetencer. Men der kan være en risiko for, at det øgede fokus på valgfaget sker på bekostning af niveauet og kompetencerne i det obligatoriske madkundskabsfag.

To ud af tre madkundskabslærere underviser (også) i madkundskab som valgfag

44% af madkundskabslærerne underviser i både obligatorisk madkundskab og valgfaget, mens 20% udelukkende underviser i madkundskab som valgfag. Samlet set er det altså to ud af tre (64%) af de adspurgte madkundskabslærere, der underviser i

madkundskab som valgfag, og undervisningen i valgfaget varetages dermed i overvejende grad af lærere, der dækker både det obligatoriske og valgfaget.

Hver tredje af de adspurgte madkundskabslærere underviser udelukkende i obligatorisk madkundskab (jf. Figur 16).

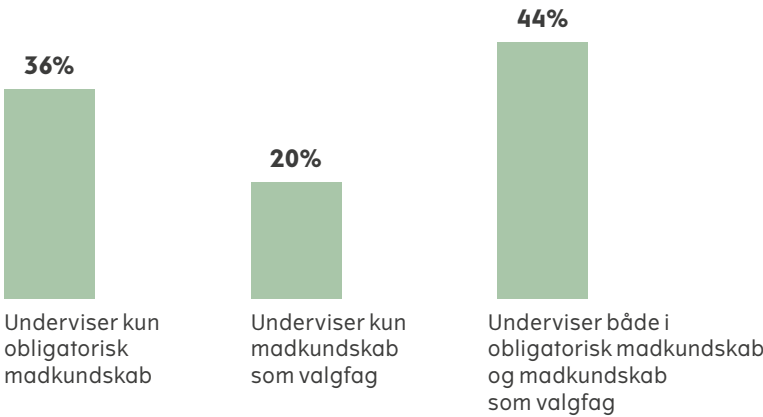
Valgfagslærere er oftere uddannet og efteruddannet i madkundskab

Som det fremgår af Figur 17, er der en større andel af valgfagslærerne, der er madkundskabsuddannede sammenholdt med de lærere, der ikke underviser i valgfag. To ud af tre (66%) valgfagslærere (som enten kun underviser i valgfaget eller underviser i både valgfag og obligatorisk madkundskab) er lærereuddannede med madkund-

Figur 16

To ud af tre underviser i madkundskab som valgfag

Underviser du i madkundskab som?



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=359.

46%

af valgfagslærerne har modtaget efteruddannelse i madkundskab generelt.

36%

af valgfagslærerne har modtaget efteruddannelse specifikt til at varetage madkundskab som valgfag.

skab som linjefag. For lærere, der kun ikke underviser i valgfaget (som udelukkende underviser i obligatorisk madkundskab), er det halvdelen (50%), der er madkunds-kabsuddannede.

Ligeledes er der flere valgfagslærere, der har modtaget efteruddannelse i madkundskab (46%) sammenholdt med lærere, der ikke underviser i valgfag (15%). Samlet set er der 83% af valgfagslærerne, der enten er uddannet og/eller efteruddannet i madkundskab, hvilket gælder for 64% af de lærere, der udelukkende underviser i obligatorisk madkundskab. Tidligere opgørelser peger også på, at kompetencedæk-

ningen generelt er højere for valgfaget end for obligatorisk madkundskab (Børne- og Undervisningsministeriet, 2021c).

Hver tredje valgfagslærer har modtaget efteruddannelse specifikt rettet mod madkundskab som valgfag

Mens knap halvdelen af valgfagslærerne (46%) har modtaget efteruddannelse i madkundskab generelt, har hver tredje (36%) af valgfagslærerne modtaget efteruddannelse, specifikt rettet mod undervisningen i madkundskab som valgfag. Det er i højere grad de lærere, der har mest erfaring og undervist i valgfaget i længst tid, der har modtaget efteruddannelse til valgfaget.

Der er for høje krav til valgfaget, og eleverne er dårligt klædt på til overgangen

De faglige krav til madkundskab som valgfag følger de 'Fælles Mål', der er sat for madkundskab som obligatorisk fag, og faget bygger videre på de kompetencer, som eleverne tidligere har tilegnet sig. Valgfaget omfatter det obligatoriske fags fire kompetenceområder og kompetencemål ('Mad og sundhed', 'Fødevarebevidsthed', 'Madlavning', og 'Måltid og madkultur'). Men på valgfaget udbygges disse med mere omfattende bindende færdigheds- og vidensområder samt vejledende færdigheds- og vidensmål (Undervisningsministeriet, 2018).

Tre ud af fire lærere oplever, at de faglige krav til valgfaget er for høje

Tre ud af fire (74%) madkunds-kabslærere, der underviser i madkundskab som valgfag, mener, at de faglige krav til madkundskab som valgfag er for høje (jf. Figur 18). For- delingen er ens uanset, hvor meget erfaring lærerne har i at undervise i madkundskab som valgfag, alder, uddannelsesbaggrund og efteruddannelse.

Til sammenligning mener knap hver tredje (31 %), at det faglige niveau i obligatorisk madkundskab er for højt, og mere end to ud af tre (68 %) mener, at niveauet er tilpas. Blot 1% vurderer, at niveauet på obligato- risk, og niveauet på valgfag er for lavt (jf. Figur 18).

Eleverne er ikke klædt på til overgan- gen fra obligatorisk madkundskab til valgfaget

Samtidig med at størstedelen af valg- fagslærerne vurderer, at de faglige krav på valgfaget er for høje, mener næsten halvde- len (47%) af valgfagslærerne, at eleverne

ikke er klædt ordentlig på til overgangen fra obligatorisk madkundskab til valgfaget. Omkring hver fjerde mener, at eleverne er klædt på til overgangen.

Selvom niveauet for obligatorisk madkund- skab i overvejende grad vurderes som tilpas, så klæder det ikke eleverne tilstræk- keligt på til overgangen til valgfaget. Der ses altså et behov for, at der skabes større sammenhæng og en tydeligere rød tråd mellem obligatorisk madkundskab og mad- kundskab som valgfag.

I forbindelse med at skabe en tydeligere sammenhæng mellem obligatorisk mad- kundskab og valgfag kan det være en udfor- dring, at andelen af uddannede og efterud- dannede er markant lavere på obligatorisk madkundskab.

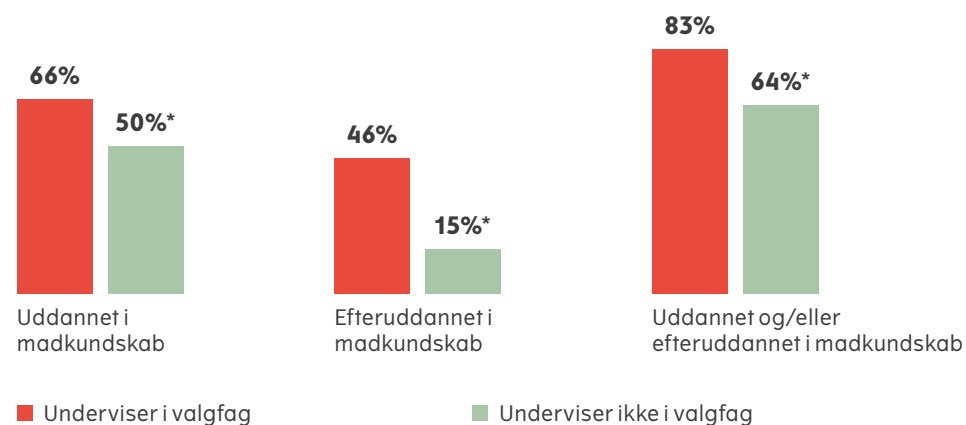
Erfarne lærere og lærere, der både underviser i obligatorisk madkundskab og valgfaget, vurderer i højere grad, at eleverne er klædt på til overgangen

Behovet for kontinuitet og sammenhæng mellem obligatorisk madkundskab og madkundskab som valgfag ses også, når vi kigger på om lærerne underviser i valgfag og/eller obligatorisk madkundskab. Blandt de madkunds-kabslærere, der både under- viser i obligatorisk og i valgfag, vurderer mere end hver tredje (35%), at eleverne er klædt på til overgangen, mens det blandt de lærere, der udelukkende underviser i madkundskab som valgfag, er mindre end hver tiende (8%) der vurderer, at eleverne er klædt godt nok på.

Figur 17

Valgfaget undervi- ses oftere af mad- kundskabsuddanne- de lærere

Andele der er mad- kundskabsuddanne- de, efteruddannede og er uddannet og/ eller efteruddannet i madkundskab. Fordelt på, om man underviser i valgfag eller ej.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022

N=359

Heraf N(underviser i valgfag)= 229, N(underviser ikke i valgfag)= 130.

N(Efteruddannet i madkundskab)=312,

Heraf underviser i valgfag=202, underviser ikke i valgfag= 110.

N(Uddannet og/eller efteruddannet i madkundskab)=335,

Heraf underviser i valgfag=218, underviser ikke i valgfag=117

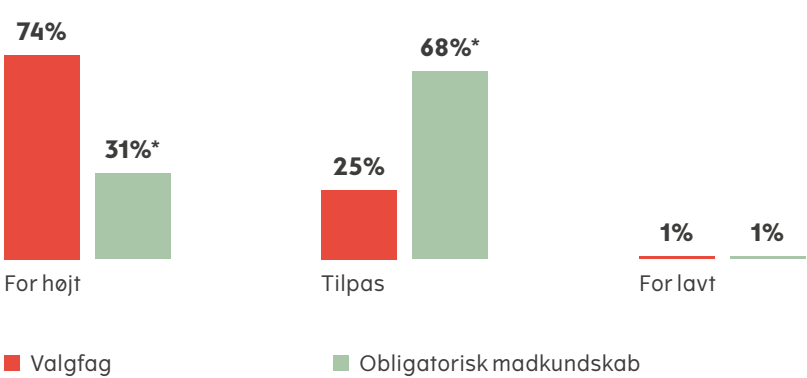
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem lærere,

der underviser i valgfag og lærere, der ikke underviser i valgfag.

Figur 18

Tre ud af fire lærere mener, at niveauet af faglige krav, der stilles til madkundskab som valgfag, er for højt.

”Niveauet af faglige krav, der stilles til madkundskab som valgfag/obligatorisk madkundskab er...”



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N(obligatorisk madkundskab)=266, N(valgfag)=213
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem valgfag og obligatorisk madkundskab.

”Målene er langt fra, hvor eleverne er i deres udvikling.”

Madkundskabslærere

På samme måde mener syv ud af ti (70%) af de lærere, der udelukkende underviser i madkundskab som valgfag, at eleverne ikke er klædt på til overgangen mod knap fire ud af ti (37%) lærere, der underviser i både obligatorisk madkundskab og valgfaget (jf. Figur 19). Det viser dels, at madkundskabslærernes egne erfaringer med at undervise begge fag, påvirker deres forståelse af, hvilket niveau de kan forvente af eleverne og dermed, hvor godt eleverne er klædt på. Det antyder også, at elever bliver klædt bedre på til overgangen, når de undervises af lærere, der både underviser i obligatorisk madkundskab og i valgfaget.

27%

af valgfagslærerne mener, at eleverne er klædt på til overgangen fra obligatorisk madkundskab til valgfaget.

Figur 19 viser ligeledes, at mere erfarne lærere i højere grad vurderer, at eleverne er klædt på til overgangen fra obligatorisk madkundskab til valgfaget. Fire ud af ti (42%) lærere med mere end 3 års erfaring med madkundskab som valgfag er enige i, at elever er klar til overgangen. Det gælder for to ud af ti (18% og 20%) lærere, der har undervist i mindre end 3 år (jf. Figur 19). Det viser samlet set, at det både handler om elevernes faglige niveau efter obligatorisk madkundskab og om lærernes erfaring og forståelse for hvad det kræver for eleverne, at leve op til de højere mål og områder, som valgfaget indebærer at arbejde med. Det handler altså både om hvor godt eleverne er klædt på, men også om, hvor godt lærerne er klædt på.

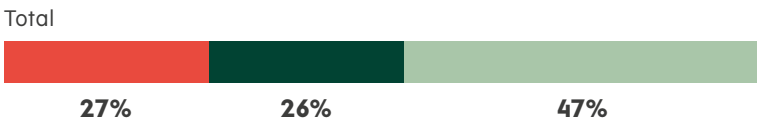
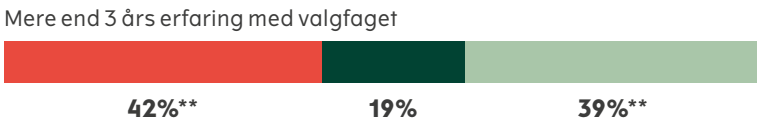
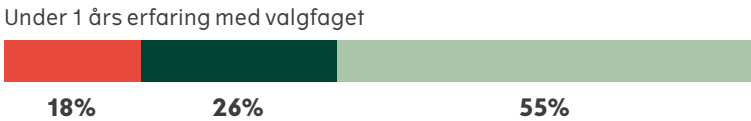
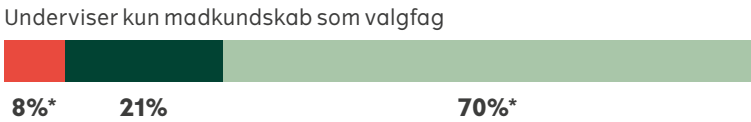
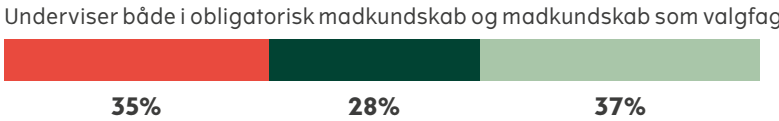
47%

af valgfagslærerne mener ikke, at eleverne er klædt på til overgangen fra obligatorisk madkundskab til valgfaget.

Figur 19

Erfarne lærere, og lærere der både underviser i obligatorisk madkundskab og valgfag, vurderer i højere grad, at eleverne er klædt på til overgangen.

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: ”Eleverne er klædt på til overgangen fra det obligatoriske madkundskabsfag til madkundskab som valgfag”. Fordelt på hvilken type madkundskabsfag man underviser, samt erfaring med at undervise valgfaget.



Enig eller meget enig Hverken eller Uenig eller meget uenig

Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N(Type madkundskabsfag)=201
Heraf underviser både obligatorisk madkundskab og madkundskab som valgfag=140, underviser kun i madkundskab som valgfag=61
N(Erfaring med valgfaget)=201
Heraf under 1 år=38, 1-3 år=101, mere end 3 år=62
"Ved ikke" er udeladt.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem lærere der underviser både i obligatorisk madkundskab og madkundskab som valgfag og lærere der kun underviser obligatorisk madkundskab.
** indikerer en statistisk signifikant forskel mellem lærere der har mere end 3 års erfaring med valgfaget og de øvrige grupper.

Erfaring og efteruddannelse styrker undervisningen i valgfaget

Valgfag som toårigt forløb med obligatorisk prøve blev indført i skoleåret 2019/2020. I vores undersøgelse, er det dog kun 17 % af valgfagslærerne, der har haft elever til eksamen, hvilket kan tilskrives nedlukninger under de sidste års corona-pandemi. På grund af manglende undervisning, svære muligheder for at mødes mv. har eksamen i 2020 og 2021 fortsat været frivillig.

Erfarne lærere oplever i højere grad at være i stand til at undervise valgfag

Mens størstedelen af valgfagslærerne oplever valgfagets niveau som for højt (jf. Figur 18), og halvdelen vurderer, at eleverne ikke er klædt på til overgangen til valgfaget (jf. Figur 19), så vurderer seks ud af ti (60%) valgfagslærere, at de er i stand til at undervise valgfaget med de højere faglige krav. Hver femte valgfagslærer (20%) vurderer, at de ikke er i stand til at undervise valgfaget med de højere faglige krav. (jf. Figur 20). Her spiller undervisningserfaring en væsentlig rolle. Hver tredje (35%) lærer, der har undervist i valgfaget i mindre end et år, føler sig i stand til at undervise i valgfag mod tre ud af fire (74%) af de valgfagslærere, der har undervist i madkundskab som valgfag i mere end 3 år (jf. Figur 20). Denne sammenhæng ses ikke i forhold til uddannelse og efteruddannelse. Dog viser yderligere analyser, at der generelt er en klar sammenhæng mellem hvor meget erfaring man har og hvorvidt man har modtaget efteruddannelse. Efteruddannelse er altså også en del af den erfaring mange madkundskabslærere opbygger over årene.

Erfarne og efteruddannede lærere føler sig bedre klædt på til at tage elever til prøve

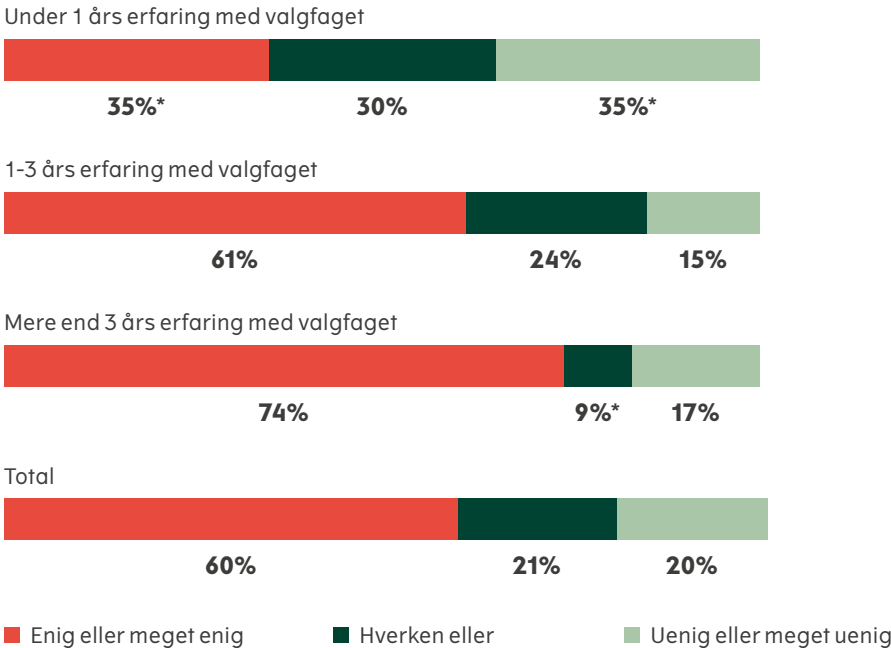
På trods af flere aflysninger af den afsluttende prøve, forårsaget af corona-pandemi, hjemmeundervisning, manglende undervisning mv., så er det overordnet set halvdelen (51%) af valgfagslærerne, der føler sig i stand til at føre eleverne til den afsluttende prøve. Omvendt føler 28% af valgfagslærerne sig ikke i stand til dette (tal ikke vist). Også her er der stor forskel i forhold til den erfaring, som lærerne har med madkundskab som valgfag. Jo længere erfaring med undervisning i valgfaget, jo bedre føler lærerne sig i stand til at tage eleverne med til den afsluttende prøve.

Efteruddannelse målrettet madkundskab som valgfag ruste dog også lærerne til at varetage den afsluttende prøve. Her er det 64% af de lærere, der har modtaget efteruddannelse specifikt rettet mod varetagelsen af madkundskab som valgfag, der føler sig i stand til at føre eleverne til prøve. Det samme gælder for 44% af de valgfagslærere, der ikke har modtaget samme type efteruddannelse. Omtrent hver syvende (15%) lærer med efteruddannelse specifikt målrettet valgfaget føler sig ikke i stand til at føre eleverne til prøve, mens samme gælder for godt hver tredje (35%) lærer uden efteruddannelse i valgfaget (jf. Figur 21).

Figur 20

Erfarne lærere føler sig bedre i stand til at undervise valgfag

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Jeg føler mig i stand til at undervise valgfag med de højere faglige krav". Fordelt på erfaring med at undervise i madkundskab som valgfag.

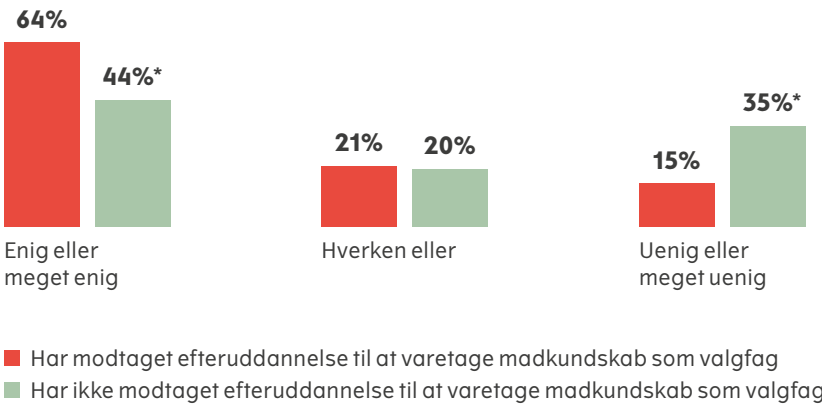


Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=204
Heraf under 1 år=40, 1-3 år=102, mere end 3 år=62.
"Ved ikke" er udeladt.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem gruppens andel og de øvrige gruppers andele.

Figur 21

Seks ud af ti efteruddannede valgfagslærere føler sig i stand til at føre eleverne til prøve

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: "Jeg føler mig i stand til at føre eleverne til den afsluttende prøve". Fordelt på efteruddannelse ift. madkundskab som valgfag.

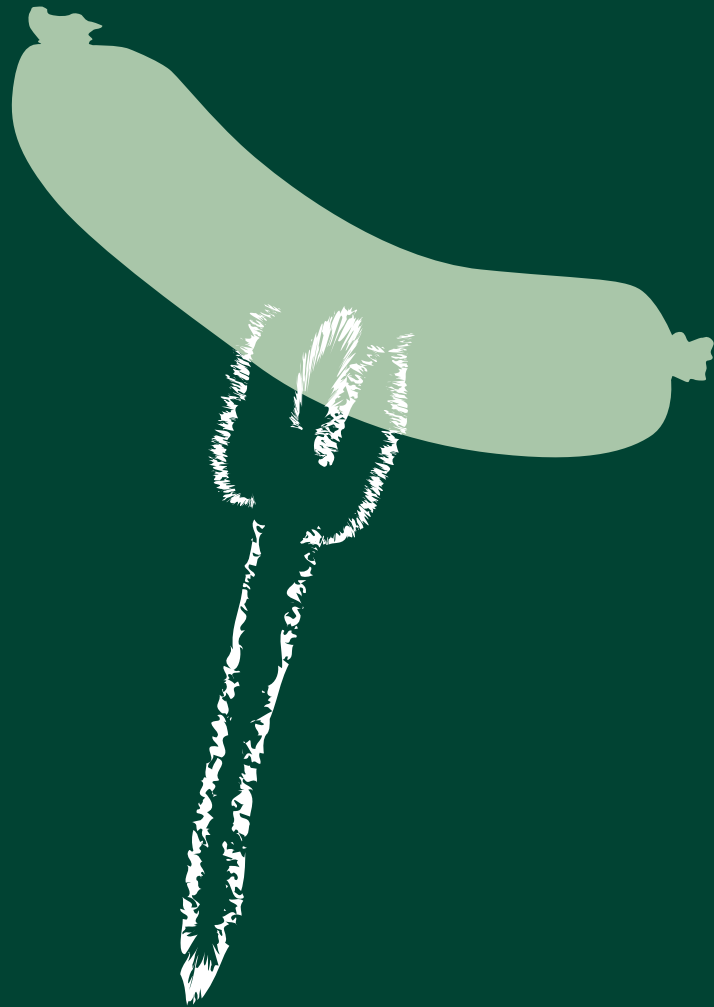


Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=208
Heraf har modtaget efteruddannelse til at varetage madkundskab som valgfag=75, har ikke modtaget efteruddannelse til at varetage madkundskab som valgfag=133
"Ved ikke" er udeladt.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem efteruddannede og ikke efteruddannede.

4

Ressourcer til undervisningen

Lærerne føler sig udfordret af både tiden, pengene til indkøb samt de fysiske rammer og redskaber til undervisningen i madkundskab. Disse faktorer er særligt vigtige, fordi at der er tale om et praktisk fag, hvor en stor del af læringen sker gennem selve madlavningen og kontakten med råvarerne. Der er stor forskel på, hvor mange penge der er til indkøb på henholdsvis folkeskoler og fri- og privatskoler. Men generelt vil flere ressourcer, bedre lokaler og mindre holdstørrelser kunne løfte undervisningen i madkundskab.



Rammer for undervisningen i tal

19,3

elever er det gennemsnitlige antal elever, som madkundskabslærerne underviser pr. hold.

2,8

hold er det antal, som madkundskabslærerne gennemsnitligt underviser på nuværende tidspunkt.

2,6

lektioner er det antal, som madkundskabslærerne gennemsnitligt underviser et hold i træk.

Kapitel 3 viser

Flertallet udfordres af manglende tid til planlægning og undervisning

Generelt mener flertallet af madkundskabslærerne, at der ikke er afsat tid nok til madkundskabsfaget. Syv ud af ti mener ikke, at der er afsat nok tid til selve undervisningen, og seks ud af ti mener ikke, at der er afsat nok tid til forberedelse. Manglen på tid udfordrer blandt andet lærernes arbejde med at komme omkring fagets 'Fælles Mål', og to ud af tre lærere angiver, at flere undervisningsgange vil løfte kvaliteten af deres undervisning.

Økonomiske udfordringer – særligt i folkeskolerne

En stor del af madkundskabslærerne oplever desuden udfordringer med de økonomiske rammer. Der er i gennemsnit 15 kr. til rådighed pr. elev, og en tredjedel af lærerne vurderer, at de ikke har penge nok til at gennemføre undervisningen i en ønsket kvalitet. De økonomiske udfordringer er særligt store i folkeskolerne – her har madkundskabslærerne i gennemsnit 13 kr. til rådighed pr. elev, mod 27 kr. i fri- og privatskolerne.

Udfordringer med faglokaler og redskaber

Halvdelen af madkundskabslærerne oplever, at faglokalernes fysiske rammer er tilstrækkelige, og halvdelen vurderer, at faglokalerne er tilstrækkeligt udstyret med køkkenredskaber. Men mere end hver tredje mener, at faglokalernes fysiske rammer er utilstrækkelige, ligesom mere end hver tredje mener, at faglokalerne er utilstrækkeligt udstyret. Næsten halvdelen mener, at bedre faciliteter vil løfte deres undervisning.

Færre elever pr. lærer kan løfte undervisningen

Mere end halvdelen af madkundskabslærerne vurderer, at færre elever pr. lærer vil løfte undervisningen. Det er særligt udbredt på folkeskoler og på skoler med utilstrækkeligt udstyrede faglokaler. Det antyder, at det ikke kun handler om antallet af elever, men om antallet af elever inden for de givne fysiske rammer.

Flertallet udfordres af manglende tid til planlægning og undervisning

”Faget vil alt for meget set ift. timetal og status.”

Madkundskabslærer

Der findes, som tidligere beskrevet, ikke et minimumstimetal for madkundskab i grundskolen, men derimod et vejledende timetal. Hvor man siden 2014 har delt en samlet pulje på 390 vejledende timer, blev de to praktisk-musiske fag, madkundskab og håndværk og design, i 2019 adskilt i forhold til vejledende timetal. Efter opdelingen blev håndværk og design tildelt 270 timer fordelt på fire år, mens obligatorisk madkundskab blev tildelt 120 timer fordelt på to år i vejledende timeantal (Regeringen, 2019). Med 40 undervisningsuger på et skoleår svarer det til 1,5 timers undervisning om ugen, hvis faget fordeles over to klassetrin, eller 3 timer om ugen fordelt på ét klassetrin.

Flertallet mener ikke, at der er afsat nok tid til undervisning og forberedelse
Generelt oplever flertallet af madkundskabslærere, at der ikke er afsat nok tid til madkundskabsfaget. Syv ud af ti (69%) angiver, at der ikke er afsat nok tid til selve undervisningen, og seks ud af ti (59%) mener, at der ikke er afsat nok tid til forberedelse af madkundskabsundervisningen (jf. Figur 22).

Flere undervisningstimer og forberedelsestimer vil løfte kvaliteten af undervisningen
Oplevelsen af, at der er for få timer allokeret til faget, viser sig også ved, at knap to ud af tre madkundskabslærere (65%) mener, at flere lektioner vil kunne løfte kvaliteten af undervisningen, og halvdelen (52%) mener, at mere forberedelsestid vil kunne løfte kvaliteten af deres undervisning i madkundskab.

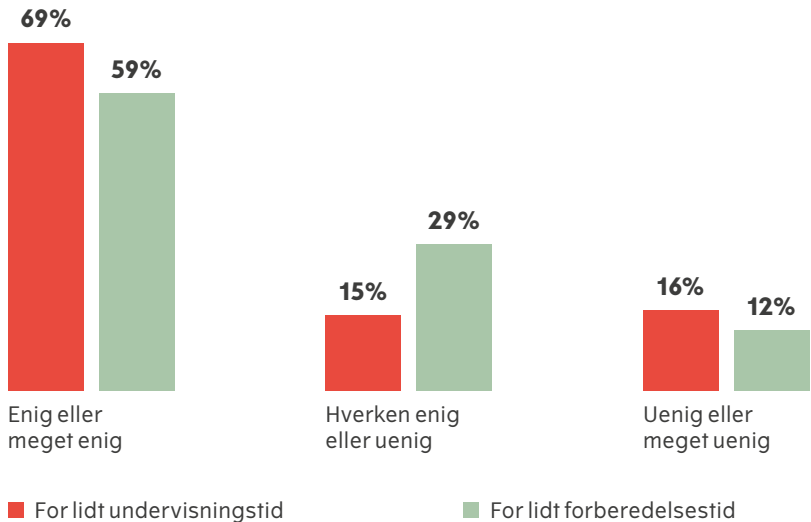
Mangel på undervisningstid udfordrer arbejdet med ‘Fælles Mål’
Samtidig mener lidt under halvdelen af lærerne (44%), at antallet af vejledende færdigheds- og vidensmål opstillet i ‘Fælles Mål’ ikke passer til antallet af undervisningsgange (jf. Kapitel 1). Den manglende tid udfordrer altså en stor del af lærerne, i deres arbejde med at komme omkring fagets ‘Fælles Mål’ – det er altså sammenhængen mellem ambitiøse og omfattende færdigheds- og vidensmål for faget og den tid der er allokeret til faget, som skaber udfordringer.

”Jeg synes alle [områder i ‘Fælles Mål’] er relevante, men det er ikke muligt at nå dem igennem på den tid, vi har.”

Madkundskabslærer

Figur 22

Lærerne oplever mangel på undervisnings- og forberedelsestid
Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn:
”Der er ikke afsat nok tid til selve madkundskabsundervisningen” og ”Der er ikke afsat nok tid til forberedelsen af madkundskab”.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N(for lidt undervisningstid)=320, N(for lidt forberedelsestid)=318.
”Ved ikke” er udeladt.

65%
af lærerne mener, at flere undervisningstimer vil løfte kvaliteten af deres undervisning i madkundskab.

52%
af lærerne mener, at mere forberedelsestid vil løfte kvaliteten af deres undervisning i madkundskab.

Økonomiske udfordringer – særligt i folkeskolerne

15,2 kr.
er det gennemsnitlige rådighedsbeløb pr. elev pr. undervisningsgang.

14,3 kr.
er det gennemsnitlige beløb brugt pr. elev pr. undervisningsgang.

293 kr.
er det gennemsnitlige samlede rådighedsbeløb pr. undervisningsgang.

De økonomiske forhold har betydning for, hvordan madkundskabsundervisningen kan udformes og derfor også for kvaliteten af undervisningen. For at fagets faglige mål kan realiseres, er det væsentligt, at der er budget til indkøb og også budget til undervisnings- og inspirationsmaterialer til f.eks. tværfaglige- eller tematiske forløb (Københavns Madhus, 2016).

Penge til rådighed i madkundskab
Vi har spurgt madkundskabslærerne, hvor mange penge de har til rådighed, og hvor mange penge de bruger pr. elev pr. undervisningsgang. Besvarelsenerne viser, at madkundskabslærerne typisk har 15,2 kroner til rådighed pr. elev, og i praksis bruger 14,3 kr. pr. elev. Til et madkundskabshold med de gennemsnitlige 19,3 elever er der således 293 kr. til rådighed i alt til indkøb af råvarer mv. til den enkelte undervisningsgang.

En tredjedel vurderer, at der ikke er penge nok til at gennemføre undervisningen i ønsket kvalitet
For en stor del af lærerne, stemmer disse gennemsnitsbeløb ikke overens med de ønsker og behov de har for undervisningen. Hver tredje madkundskabslærer (32%) mener, at der ikke er afsat nok penge til, at de kan gennemføre undervisningen i ønsket kvalitet, og 43 % mener, at der er afsat nok penge.

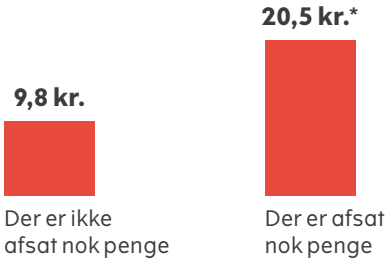
En tyver pr. elev betyder at der er afsat penge nok
Kigger vi nærmere på, om lærerne vurderer, at der er afsat nok eller ej, finder vi, at de madkundskabslærere, der vurderer, at der er afsat nok penge til undervisningen, i gennemsnit har 20,5 kr. til rådighed pr. elev, mens de lærere, der mener, at der ikke er afsat nok penge, i gennemsnit har 9,8 kr. (se Figur 23).

Samlet set finder vi altså, at 43% af madkundskabslærerne vurderer, at der er afsat nok penge, og de har i gennemsnit 20,5 kr. til rådighed pr. elev. Mens 32% vurderer, at der ikke er afsat penge nok, med 9,8 kr. til rådighed pr. elev i gennemsnit.

Figur 23

Ønsket om flere penge hænger sammen med det faktiske rådighedsbeløb

Gennemsnitligt rådighedsbeløb pr. elev pr. hold fordelt på andele, der er enige og uenige i udsagnet: "Der er ikke afsat nok penge til indkøb af råvarer mv. til at kunne gennemføre undervisningen, som jeg ønsker den".



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=232
Heraf der er ikke afsat nok penge=103, der er afsat nok penge=129
"Hverken enig eller uenig" er udeladt
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem "der er ikke afsat nok penge" og "der er afsat nok penge".

Særligt lærere i folkeskoler oplever økonomiske udfordringer
Det er særligt lærere på landets folkeskoler, der oplever økonomiske udfordringer i forbindelse med undervisningen i madkundskab. Mens mere end hver tredje madkundskabslærer i folkeskoler (37%) vurderer, at der ikke er afsat nok penge til at kunne gennemføre undervisningen i ønsket kvalitet, er det blot hver syttende madkundskabslærer i fri- og privatskolerne (6%), der vurderer, at der ikke er afsat penge nok.

Tilsvarende savner 44% af folkeskolelærerne flere penge for at kunne løfte kvaliteten af deres undervisning, mens det blot gælder for 15% af lærerne i fri- og privatskolerne (jf. Figur 24).

Mere end dobbelt så mange penge til rådighed i fri- og privatskolerne
Denne forskel på de økonomiske udfordringer for madkundskabslærere på hhv. folkeskoler og fri- og privatskoler kommer også til udtryk i lærernes rådighedsbeløb. Mens madkundskabslærere i fri- og privatskoler i gennemsnit har 27,1 kr. til rådighed pr. elev, har madkundskabslærere i folkeskoler i gennemsnit 12,8 kr. til rådighed pr. elev pr. undervisningsgang.

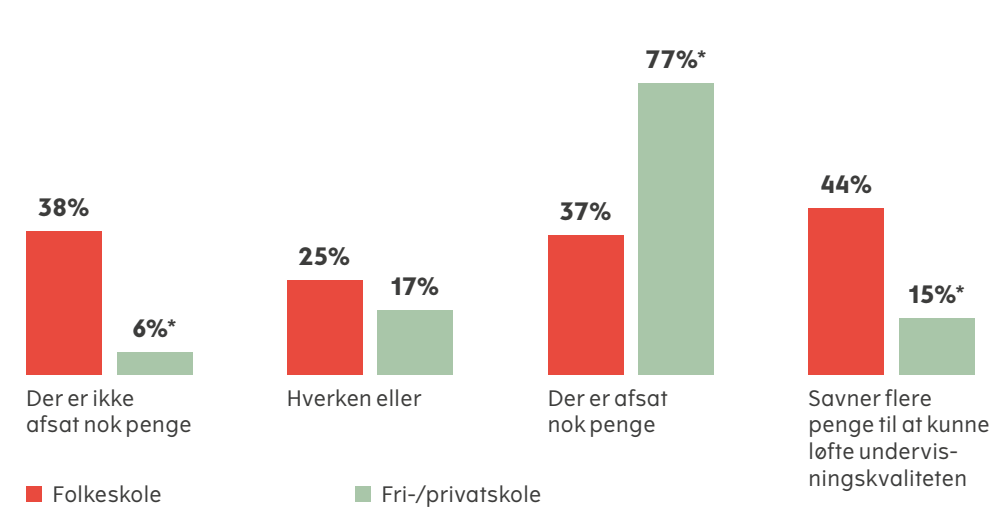
32%
af lærerne mener, at der ikke er afsat nok penge til, at de kan gennemføre undervisningen i ønsket kvalitet.

43%
af lærerne mener, at der er afsat nok penge til, at de kan gennemføre undervisningen i ønsket kvalitet.

Figur 24

Lærere på folkeskoler oplever i højere grad økonomiske udfordringer

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn om udfordringerne i madkundskab: "Der er ikke afsat nok penge til at gennemføre undervisningen i ønsket kvalitet" og "Hvad savner du for at kunne løfte kvaliteten af din undervisning i madkundskab yderligere?: Flere penge til indkøb". Fordelt på folkeskoler og fri-/privatskoler.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N(Der er ikke afsat nok penge)=316
Heraf folkeskole=263, fri-/privatskole=53
"Ved ikke" er udeladt.
N(Savner flere penge til at kunne løfte undervisningskvaliteten)=319
Heraf folkeskole=266, fri-/privatskole=53.
* indikerer en signifikant forskel mellem folkeskole og fri-/privatskole.

Bedre muligheder på fri- og privatskoler for at tage på ture ud af huset og invitere gæstelærere

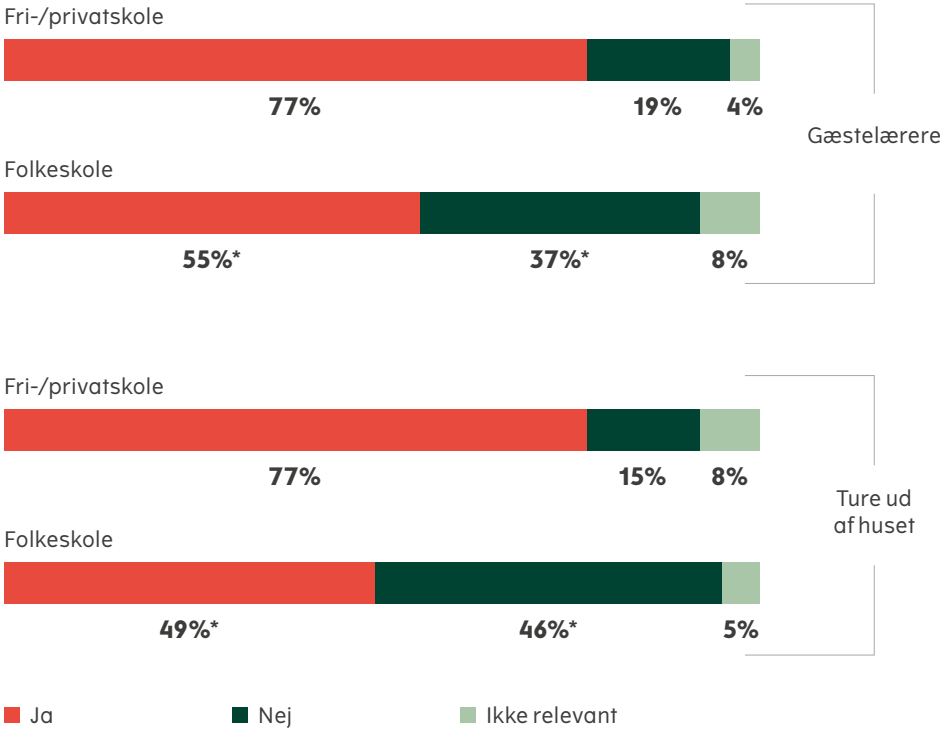
Den økonomiske rammer for faget påvirker også muligheden for andre typer af aktiviteter. Generelt set oplever 54% af madkundskabslærerne, at der er mulighed for at tage på ture ud af huset, mens 58% oplever, at der er mulighed for at inddrage gæstelærere i undervisningen. Også her er der forskel mellem lærere på folkeskoler og på fri- og privatskoler. Blandt madkundskabslærere på folkeskoler er der 50%, der oplever at have mulighed for at tage ud af huset, mens det blandt lærere på fri- og privatskoler gælder for 77%. Tilsvarende er der 55% af lærerne på folkeskoler, der angiver at have mulighed for at invitere og inddrage gæstelærere i undervisningen, hvilket gælder for 77% af madkundskabslærerne på fri- og privatskoler (jf. Figur 25).

Vi ser altså et generelt billede af, at det i særlig grad er på folkeskolerne, at madkundskabslærerne oplever, at de økonomiske rammer og muligheder for faget skaber udfordringer undervisningen. Da der i forvejen er stigende forskelle i elevernes socioøkonomiske baggrunde mellem folkeskoler og fri- og privatskoler (Arbejderbevægelsens Erhvervsråd, 2020), kan store ressourceforskelle i madkundskabsfaget på baggrund af skoletype risikere at skabe grobund for større ulighed i viden om og evner til at lave mad.

Figur 25

Lærere i fri-/privatskoler oplever i højere grad mulighed for at inddrage gæstelærere i undervisningen og tage på ture ud af huset

"Er der mulighed og ressourcer til at tage på/inddrage...". Fordelt på folkeskoler og fri-/privatskoler.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=320
Heraf folkeskole=267, fri-/privatskole=53.
* indikerer en statistisk signifikant forskel mellem folkeskole og fri-/privatskole.

27,1 kr.
er det gennemsnitlige rådighedsbeløb pr. elev pr. undervisningsgang for madkundskabslærere i fri-/privatskoler.

12,8 kr.
er det gennemsnitlige rådighedsbeløb pr. elev pr. undervisningsgang for madkundskabslærere i folkeskoler.

Udfordringer med faglokaler og redskaber

”Lokalet er for småt. Vi har kun ét lokale men mange hold, og vi har derfor ikke et køkken til rådighed hver gang.”

Madkundskabslærere

”Jeg mangler flere køkkenredskaber, fx stavblendere mm. Lige nu deles tre grupper om en blender.”

Madkundskabslærere

Madkundskab er en del af gruppen af praktisk-musiske fag, og faget rummer både centrale praktiske og teoretiske elementer. Madkundskab kræver derfor særlige rammer i form af faglokaler med køkkenudstyr og køkkenredskaber, da en stor del af undervisningen består af madlavning, men også tavle og demonstrationspladser (BrancheFællesskabet for Arbejds miljø Vel-færd og Offentlig administration, 2014).

Mere end hver tredje lærer vurderer, at faglokaler og udstyr ikke er tilstrækkelige
Knap halvdelen af madkundskabslærerne (48%) oplever, at faglokalerne har tilstrækkelige fysiske rammer, og lidt over halvdelen (53%) angiver, at faglokalet er tilstrækkeligt udstyret med redskaber (jf. Figur 26). Omvendt oplever fire ud af ti madkundskabslærere (40%), at faglokalet ikke har de tilstrækkelige fysiske rammer til at gennemføre undervisning i ønsket kvalitet, og 36% oplever, at faglokalet ikke er tilstrækkeligt udstyret med de nødvendige redskaber (jf. Figur 26). Derudover er der hhv. 11% og 13%, der svarer ”hverken enig eller uenig” til, om faglokalet har de tilstrækkelige fysiske rammer og udstyr.

Lærerne peger på alt fra små eller ingen køkkener til rådighed, manglede køkkenudstyr som ovne, skarpe knive, skåle, stavblendere og håndmikser, til undervisningsudstyr som tavler og smartboards.

Størst mangel på køkkenredskaber i folkeskolerne
Mens der ikke er forskel på, hvordan lærere på folkeskoler og lærere på fri- og privatskoler oplever udfordringerne omkring faglokalernes fysiske rammer, ser vi en signifikant forskel i forhold til udfordringer med tilgængelige køkkenredskaber. Mens hver femte madkundskabslærer (22%) i fri- og privatskoler mener, at faglokalet ikke er tilstrækkeligt udstyret med redskaber, er det næste dobbelt så mange på folkeskolerne (39%), der mener at faglokalet er utilstrækkeligt udstyret med redskaber.

Næsten halvdelen mener, at bedre faciliteter vil løfte undervisningen
Overordnet set er det knap halvdelen (47%) af madkundskabslærerne, der mener, at bedre køkkenfaciliteter vil løfte kvaliteten af deres undervisning. Det gælder særligt blandt de lærere, hvor køkkenfaciliteterne er utilstrækkelige. Her er det knap ni ud af ti (87%), der mener, at bedre køkkenfaciliteter vil løfte kvaliteten af deres undervisning. Blandt lærere, der underviser i tilstrækkelige faglokaler, gælder det blot 13%.

39%

af lærerne i folkeskoler mener, at faglokalets redskaber er utilstrækkelige.

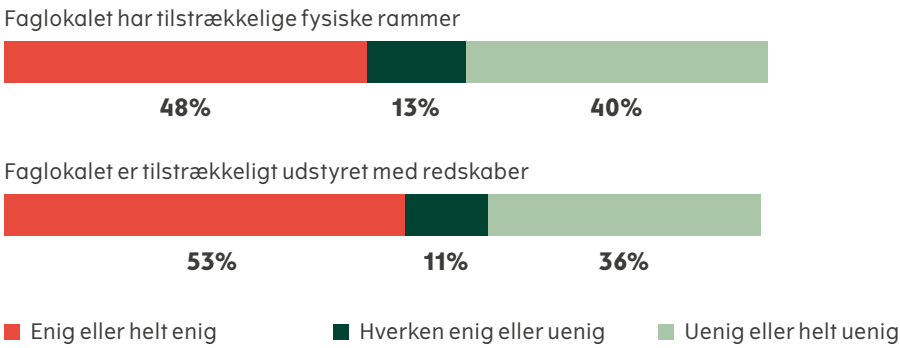
22%

af lærerne i fri- og privatskoler mener, at faglokalets redskaber er utilstrækkelige.

Figur 26

Faglokalet og redskabernes tilstand deler vandene

Hvor enig eller uenig er du i følgende udsagn: ”Faglokalet har tilstrækkelige fysiske rammer til at gennemføre undervisningen i ønsket kvalitet” og ”Faglokalet er tilstrækkeligt udstyret med redskaber til at gennemføre undervisningen i ønsket kvalitet”.



Kilde: Madkundskab i grundskolen 2022
N=324
”Ved ikke” er udeladt

47%

af lærerne mener, at bedre køkkenfaciliteter vil løfte kvaliteten af undervisningen.

87%

af de lærere, der underviser i utilstrækkelige lokaler, mener, at bedre køkkenfaciliteter vil løfte kvaliteten af undervisningen.

13%

af de lærere, der underviser i tilstrækkelige lokaler, mener, at bedre køkkenfaciliteter vil løfte kvaliteten af undervisningen.

Færre elever pr. lærer kan løfte undervisningen

62%

af lærere med utilstrækkeligt udstyrede faglokaler mener, at færre elever vil løfte kvaliteten af undervisningen.

41%

af lærere med tilstrækkeligt udstyrede faglokaler mener, at færre elever vil løfte kvaliteten af undervisningen.

Madkundskabsfagets praktiske og teoretiske dimensioner, og de fysiske rammer, redskaber og ressourcer det kræver, sætter nogle naturlige begrænsninger for hvor mange elever der kan undervises ad gangen. Hvis der er for mange elever, skaber det udfordringer for undervisningen, og mange lærere vurderer, at færre elever pr. lærer, vil løfte kvaliteten af undervisningen.

Mindre holdstørrelser vil kunne løfte kvaliteten af undervisningen, særligt på folkeskolerne

Som beskrevet tidligere underviser madkundskabslærerne i gennemsnit 19,3 elever pr. hold, og overordnet set angiver halvdelen af madkundskabslærerne (50%), at færre elever pr. lærer ville kunne løfte kvaliteten af deres undervisning i madkundskab yderligere.

Her finder vi også signifikante forskelle mellem folkeskoler og fri- og privatskoler. Mens 56% af madkundskabslærerne på folkeskoler mener, at færre elever pr. lærer vil kunne løfte kvaliteten af deres undervisning, gælder det 23% af lærerne i fri- og privatskoler. Det hænger også sammen med, at madkundskabslærere i folkeskoler i gennemsnit underviser 20 elever pr. hold, mens lærere i fri- og privatskoler underviser 15 elever pr. hold i gennemsnit (tal ikke vist).

...Og på skoler med utilstrækkeligt udstyrede faglokaler

Derudover hænger vurderingen af, om færre elever vil kunne løfte kvaliteten af undervisningen, sammen med, om faglokalerne er tilstrækkeligt udstyret med køkkenredskaber. Blandt de lærere, der vurderer, at faglokalet ikke er tilstrækkeligt udstyret med redskaber, mener 62%, at færre elever vil kunne løfte kvaliteten af undervisningen. Blandt lærere, der vurderer, at faglokalet er tilstrækkeligt udstyret med redskaber, mener 41%, at færre elever vil løfte kvaliteten af deres undervisning. Denne sammenhæng er statistisk signifikant uanset om lærerne underviser på en folkeskole eller en fri-/privatskole.

Sammenhængen antyder, at ikke kun er den umiddelbare lærer-elev-ratio, som kan virke udfordrende, men derimod elev-ratioen i forhold til de fysiske rammer, der er til rådighed.

50%

af alle lærerne mener, at færre elever pr. lærer vil løfte kvaliteten af deres undervisning i madkundskab.

56%

af lærerne i folkeskoler mener, at færre elever pr. lærer vil løfte kvaliteten af deres undervisning i madkundskab.

23%

af lærerne i fri- og privatskoler mener, at færre elever pr. lærer vil løfte kvaliteten af deres undervisning i madkundskab.

"Desuden er det udfordrende at undervise 26 elever pr. gang med relativt få midler til rådighed. Vi har tidligere undervist hold med 18 elever, hvor det klart har været nemmere at komme rundt om alle emner og fokusere på den teoretiske del."

Madkundskabslærer

Om undersøgelsen

– Metode, data og analyse

Baggrundsvariable	Frekvenser (antal)
	N=369
Køn	
Kvinde	84,3% (311)
Mand	14,9% (55)
Andet	0,8% (3)
Alder	
20-30 år	8,4% (31)
31-40 år	24,9% (92)
41-50 år	33,6% (124)
51-60 år	23,6% (87)
Over 60 år	9,5% (35)
Uddannelse	
Læreruddannet med madkundskab/hjemkundskab som linjefag	60,4% (223)
Læreruddannet uden madkundskab/hjemkundskab som linjefag med anden madfaglig uddannelse	6,0% (22)
Læreruddannet uden madkundskab/hjemkundskab som linjefag uden anden madfaglig uddannelse	26,8% (99)
Ikke-læreruddannet med anden madfaglig uddannelse	3,0% (11)
Ikke-læreruddannet uden anden madfaglig uddannelse	3,8% (14)
Region	
Region Hovedstaden	26,3% (97)
Region Midtjylland	21,7% (80)
Region Nordjylland	11,9% (44)
Region Sjælland	17,6% (65)
Region Syddanmark	22,5% (83)
Type skole	
Folkeskole	83,7% (309)
Fri-/privatskole	16,3% (60)

Datagrundlag for Madkundskab i grundskolen

Indsamling af data

Undersøgelsen bygger på en spørgeske-
maundersøgelse udviklet af Madkulturen,
hvilken er målrettet og udsendt til lærere,
der fast underviser i madkundskab i grund-
skolen. Dataindsamlingen har fundet sted i
perioden 4.-17. februar 2022. Der er i alt ind-
samlet svar fra 401 respondenter, hvoraf 32
er frasorteret grundet anden beskæftigelse
end madkundskabslærer ved tidspunktet
for dataindsamlingen eller manglende svar
på baggrundsvariable. Datagrundlaget for
undersøgelsen består dermed af svar fra
369 respondenter, hvorfor 312 har afgivet
hele besvarelser og 57 har afgivet delvise
besvarelser. Spørgeskemaundersøgelsen
indeholder spørgsmål omhandlende faget
madkundskab i praksis, samt udfordringer
og muligheder med faget. I Kapitel 1 anven-
des desuden data om den voksne, danske
befolkning, indsamlet af Norstat for Mad-
kulturen i perioden 1.-3. marts 2022. Denne
spørgeskemaundersøgelse er sendt ud til et
repræsentativt udsnit af den danske befolk-
ning i alderen 18-80 år og er efterfølgende
vejet for at opnå fuld repræsentativitet på
køn, alder, region og uddannelse i forhold til
Danmark Statistiks populationsfordelinger
i målgruppen.

Dataenes repræsentativitet

Undersøgelsens målgruppe er lærere,
der underviser i madkundskab på landets
grundskoler. For at nå ud til så mange mad-
kundskabslærere som muligt, er undersø-
gelsen distribueret ud til lærerne gennem
flere forskellige kanaler. Link til spørgeske-
maet er delt i relevante Facebookgrupper for
madkundskabslærere, udsendt via e-mail
til landets grundskoler, sendt til tidligere
deltagere i projektet Madkamp og delt i
interne netværk. Den præcise population
af madkundskabslærere på grundskoler
kendes ikke, hvorfor vi ikke kan udtale os om,
hvorvidt stikprøven er fuldstændig repræ-
sentativ for landets madkundskabslærere.

Test, statistik og signifikante sammenhænge

De statistiske analyser er gennemført i
databehandlingsprogrammet Stata17. For
at kontrollere for sammenhænge har vi ved
krydstabulering anvendt Statas designed
based (corrected) F-statistics for surve-
ydata, der kan aflæses som en chi-test for
uafhængighed.

Alle fremsatte krydstabeller i rapporten
har signifikante sammenhænge mellem de
krydsede variable. Statistisk signifikante
forskelle i andele mellem kategorier er
desuden præsenteret med en stjerne i gra-
ferne. For begge dele er signifikansniveauet
fastsat til 95%.

Tak for hjælpen med Madkundskab i grundskolen

Vi vil gerne sende en stor tak til Christian
Bunk Savne, der er madkundskabslærer og
faglig madkundskabsrådgiver ved Folke-
skolen.dk, for at have givet faglig sparring
på rapporten og bidraget med værdifulde
perspektiver. Vi vil også gerne sende en stor
tak til de madkundskabslektorer fra landets
seks professionshøjskoler, der har bidraget
med vigtige input i udviklingen af spørge-
skemaet. Gruppen består af:

- Connie Greffel Frerks, UC SYD
- Merete Brask Vial, VIA UC
- Camilla Damsgaard, UCN
- Majbritt Pless, UCL
- Susanne Tønneskov,
Professionshøjskolen Absalon
- Helle Brønnum Carlsen, Københavns
Professionshøjskole

Mange tak for at bidrage med jeres indsig-
ter og store viden til årets undersøgelse af
madkundskab i grundskolen.

Referencer

Arbejderbevægelsens Erhvervsråd (2020). Flere børn fra eliten går på privatskole – også uden for storbyerne

Arla Fonden (2021). Børn, unge og mad 2021. <https://www.bornungeogmad.dk/> (besøgt 17/3-2022)

Benn, Jette (2016). Fra kvindelig husgerning over hjemkundskab til madkundskab. Historie, filosofi og didaktik. København: U Press.

BrancheFællesskabet for Arbejds miljø Velfærd og Offentlig administration (2014). Madkundskab – Faktaark fra branchevejledning ”Når klokken ringer” til grundskolen & STX.

Børne- og Undervisningsministeriet (2019a). Madkundskab ’Fælles Mål’ 2019. https://emu.dk/sites/default/files/2020-10/GSK_F%C3%A6lles-M%C3%A5l_Madkundskab.pdf (besøgt 06-04-2022)

Børne- og Undervisningsministeriet (2019b). Madkundskab (valgfag) – Læseplan. https://emu.dk/sites/default/files/2020-09/GSK_L%C3%A6seplan_Madkundskab_Valgfag_0.pdf (besøgt 25-04-2022)

Børne- og Undervisningsministeriet (2021b). Timetal. <https://www.uvm.dk/folkeskolen/fag-timetal-og-overgange/timetal> (Besøgt 07.04.2022)

Kompetencedækningen i folkeskolen 2019/20 er steget med 0,8 procentpoint. <https://www.kl.dk/media/25578/notat-om-kompetencedaekning-i-folkeskolen-2019-2020.pdf>

Børne- og Undervisningsministeriet (2021d). Kompetenceudvikling af pædagogisk personale <https://www.uvm.dk/folkeskolen/viden-og-kompetencer/kompetenceudvikling-af-paedagogisk-personale>

Børne- og Undervisningsministeriet (2022). Timetal. <https://www.uvm.dk/folkeskolen/fag-timetal-og-overgange/timetal> (sidst tilgået 25-04-2022).

EVA, Danmarks Evalueringsinstitut (2017). Evaluering af projektet LOMA. Et projekt der integrerer tilberedning af sund skolemad i undervisningen i folkeskolen. Danmarks Evalueringsinstitut. <https://www.eva.dk/grundskole/evaluering-projektet-loma> (besøgt 25-04-2022)

EVA, Danmarks Evaluerings Institut (2019). Evaluering af folkeskolens nye fag madkundskab og håndværk og design. <https://emu.dk/sites/default/files/2019-09/Rapport%20-%20Evaluering%20af%20folkeskolens%20nye%20fag%20Madkundskab%20og%20h%C3%A5ndv%C3%A6rk%20og%20design.PDF> (besøgt 2/3-2022).

Københavns Madhus (2016). Kortlægning af madkundskabsfaget i Københavns Kommune.

Madkulturen (2021a). Unges indkøbs- og madvaner. En undersøgelse af, hvad der skaber madspild blandt unge- og mulige nøgler til at undgå det. <https://www.madkulturen.dk/viden/unge-og-madspild/> (besøgt 06-04-2022).

Madkulturen (2021b). Madkultur21: Måltidet.

Nielsen, M. K., Wistof, K. & Damsgaard, C. (2022). Mad og måltider i skolen Holm, L. & Kristensen, S. T. (reds.) (2022). Mad, mennesker og måltider. 3. udgave. København: Munksgaard.

Regeringen (2018). Aftale om styrket praksisfaglighed i folkeskolen (2018).

Regeringen (2019). Aftale om folkets skole: Faglighed, dannelse og frihed – justeringer af folkeskolen til en mere åben og fleksibel folkeskole. (<https://www.uvm.dk/folkeskolen/folkeskolens-maal-love-og-regler/politiske-oplaeg-og-aftaler>)

Stovgaard, M., Thorborg, M. M., Bjerger, H. H., Andersen, B. V. & Wistof, K. (2017). Rammer for mad og måltider i skolen: en systematisk forskningskortlægning. DCA Rapport Nr. 101. København: Aarhus Universitet – DCS – Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug.

Styrelsen for IT og Læring (2021). Planlagte undervisningstimer i folkeskolen for skoleåret 2019/2020. <https://www.uvm.dk/statistik/grundskolen/personale-og-skoler/undervisningstimetal-i-folkeskolen> (besøgt 21-04-2022)

Tetens, I., Bilottoft-Jensen, A., Hermansen, K., Mølgaard, C., Nyvad, B., Rasmussen, M., Sabinsky, M., Toft, U. & Wistoft, K. (2018). Fremme af sunde mad- og måltidsvaner blandt børn og unge. København: Vidensråd for Forebyggelse, 2018: 1-138.

Undervisningsministeriet (2018). Vejledning for faget madkundskab. <https://www.uvm.dk/-/media/filer/uvm/publikationer/folkeskolen/faghaefter/faelles-maal-2014/200813-mad--vejledning.pdf> (sidst tilgået 25-04-2022).



MADKULTUREN

bedre mad til alle