

MADKAMP

Program for Madkamp lærerkursus 2021

6. oktober Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense S,
lokale B148-B150

08.30 – 09.00	Ankomst, kaffe, te og brød
09.00 – 09.30	Hvad er Madkamp? Madkamps baggrund & didaktiske tilgang v/ lektor Majbritt Pless, Læreruddannelsen, UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole
09.30 – 09.50	Årets læremiddel Introduktion til "Krig i køkkenet" og "Fortiden i fremtidens mad" v/ lektor Majbritt Pless, Læreruddannelsen, UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole
09.50 – 10.00	Pause
10.00 – 11.00	Oplæg om fortiden i fremtidens mad v/Bettina Buhl, madhistoriker, museumsinspektør i MADENS HUS på Det Grønne Museum. Introduktion til årets tema: Krig i køkkenet!
11.00 – 12.15	Gullaschbaroner og Selleribøffer: Workshop 3 opgave 1+2, s. 36-37 og Workshop 4 opgave 1+2, s. 38-39
12.15 – 12.45	Frokost og feltrationer Introduktion til årets tema: Fortiden i fremtidens mad!
12.45 – 13.05	Kost, klima og kød: Workshop 1 opgave 1 s. 14-15
13.05 – 14.15	Rationering og den søde tand: Workshop 2 opgave 1 s. 17-18 og fremstilling af søde sager med rationeringer
14.15 – 14.30	Pause med Richs kaffe og søde sager - uden rationeringer :-)
14.30 – 14.45	Oprydning
14.45 – 15.00	Hvordan ansøger jeg om at komme med til DM i madkundskab? v/ lektor Majbritt Pless, Læreruddannelsen, UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole
15.00 – 15.15	Videndeling og en lille gave
15.15 – 15.30	Madkamp, hvad nu? samt evaluering
15.30	Tak for i dag



Madkamp støttes af REMA 1000 og udvikles af Madkulturen i samarbejde med
professionshøjskolerne PH ABSALON, KP, UCN, UCL, UC SYD, VIA UC og skoler i hele landet.



KØBENHAVNS
PROFESSIONS
HØJSKOLE



Erhvervsakademi og
Professionshøjskole



VIA University
College

REMA 1000