

MADKAMP

Program for lærerkursus i Vordingborg, Professionshøjskolen Absalon, A32

08.30 – 09.00	Velkommen, kaffe, te og brød
09.00 – 09.25	Madkamps baggrund & didaktiske tilgang
09.25 – 09.45	Krig i køkkenet - nedslag i årets materialer v/Susanne Tønneskov
09.45 – 10.00	Pause
10.00 – 11.00	Maden i krig og krisetider v/Bettina Buhl, Det grønne musuem
11.00 – 11.15	Pause
11.15 – 12.30	Workshops v/de studerende. Vi laver frokost til hinanden
12.30 – 13.30	Frokost & oprydning
13.30 – 13.45	Pause
13.45 – 14.00	Workshops fra undervisningsmaterialet v/Susanne Tønneskov
14.00 – 15.15	Praktisk øvelse: Innovation og krisetid v/Susanne Tønneskov Kaffe, te og kager
15.20 – 15.30	Evaluering & tak for i dag!

**MAD
KAMP**

For et styrket
madkundskab

**MAD
KAMP**

For et styrket
madkundskab



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

KP

UCN



Erhvervsakademi og
Professionshøjskole



VIA University
College

REMA 1000