

MADKAMP

KURSUSPROGRAM MADKAMP UCN 2021

- 08.30 – 09.00 Ankomst med kaffe, te og brød
- 09.00 – 09.30 Hvad er Madkamp? Madkamps baggrund & didaktiske tilgang v/ Camilla Damsgaard, Professionshøjskolen UCN
- 09.30 – 09.50 Krig i køkkenet og Fortiden i fremtidens mad – nedslag i årets materiale v/ Camilla Damsgaard, Professionshøjskolen UCN
- 09.50 – 10.00 Pause
- 10.00 – 11.00 Oplæg: Fortiden i fremtidens mad v/ Bettina Buhl, Det grønne museum
- 11.00 – 11.10 Hvordan kommer vi med til DM i madkundskab? v/ Camilla Damsgaard, Professionshøjskolen, UCN
- 11.10 – 11.30 Introduktion til øvelser efter frokost v/studerende og Camilla Damsgaard Professionshøjskolen, UCN
- 11.30 – 12.15 Frokost
- 12.15 – 13.30 Workshops fra undervisningsmaterialet v/ Studerende, Professionshøjskolen UCN
- 13.45 – 15.15 Praktisk øvelse: Innovation og krisetid v/ Camilla Damsgaard, Professionshøjskolen UCN
- 15.20 – 15.30 Evaluering og 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

KP

UCN



Erhvervsakademi og
Professionshøjskole



VIA University
College

REMA 1000