

MADKAMP

Program for lærerkursus VIA UC 2021 Lokale: D3.05 og D1.07 (køkken)

- | | |
|---------------|---|
| 08.30 – 08.45 | Ankomst med kaffe, te og brød (lokale: D3.05) |
| 08.45 – 09.00 | Introduktion til Madkamp og dagens program
v/Merete Vial, lektor, VIA |
| 09.00 – 10.00 | Foredrag: Fortiden i fremtidens mad
v/Bettina Buhl, Det Grønne Museum |
| 10.00 – 10.15 | Kort pause |
| 10.15 – 10.30 | Præsentation af årets materiale v/Merete Vial |
| 10.30 – 12.00 | Praktisk øvelse: "Kødforlænger og det forlorne køkken"
v/Studerende og Merete Vial (lokale D1.07) |
| 12.00 – 12.45 | Præsentation af den frembragte mad og frokost |
| 12.45 – 13.15 | Rationering og erstatning – den søde tand før og nu
v/Merete Vial |
| 13.15 – 14.30 | Praktisk øvelse: Den søde smag og kostrådene
v/ Studerende og Merete Vial (lokale D1.07) |
| 14.30 – 14.50 | Kaffepause |
| 14.50 – 15.20 | Årets tema og innovation – diskussion v/Merete Vial
Introduktion til Madkundskaftsfestival og DM i madkundskab |
| 15.20 – 15.30 | Afrunding, opsamling og evaluering |
| 15.30 | 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



Erhvervsakademi og
Professionshøjskole



VIA University
College

REMA 1000