

MADKUNDSKABSFAGET SKAL STYRKES!

- DET ER PÅ TIDE, AT FAGET FÅR EN BEDRE PLADS PÅ SKOLESKEMAET

// AXELBORG // 16. MAJ // KL. 16.00-18.00 //

KOM TIL FYRAFTENSMØDE

Flere og flere rammes af livsstilsrelaterede sygdomme. Børns råvarekendskab og madlavningskompetencer er for nedadgående. For folkesundheden er det vigtigt at sundhedsfremme prioriteres højt i skolen - og et oplagt sted at sætte ind er i madkundskabsundervisningen. Her lærer børn at træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed, kvalitet og bæredygtighed.

Madkundskab højner ikke kun sundheden, men giver også et fint afsæt for tværfaglighed og inklusion, og højner elevernes interesse for fødevarerhvervene, som i dag mangler arbejdskraft.

Derfor fortjener madkundskabsfaget at blive oprioriteret. Er du enig? Uenig?

Landbrug & Fødevarer, GoCook og Madkamp har taget initiativ til at samle en lang række af vigtige aktører på skoleområdet, for at debattere madkundskabsfagets rolle i fremtidens skole.

Adressen er: Axeltorv 3, 1609 København V



PROGRAM

16.00 Velkomst

16.05 Frikadellesløjden en saga blot

Uddannelsesredaktør Jacob Fulgsang interviewer lektor Helle Brønnum Carlsen om "Fælles Mål for madkundskab" og behovet for maddannelse

16.15 Øjebliksbilleder fra madkundskabslokalet

To lærere fortæller om deres hverdag

16.30 Pause

16.40 Paneldebat

Madkundskabsfagets vilkår og fremtidspotentiale

Debatten modereres af Jacob Fulgsang og panelet består af:

- Mette With Hagensen, Forældre & Skole
- Helle Brønnum Carlsen, UCC
- Stine Mehlbye, Undervisningsministeriet
- Lone Carlson, Foreningen for Madkundskab
- Per Helsing Madsen, Skolelederforeningen
- Jacob Bonde Nielsen, Danske skoleelever

17.50 Længe leve madkundskab

18.00 Tak for i dag

