

PROJEKT LOMA lokal mad – seminar

Vi deler erfaringer fra skolerne og resultater fra UCL's følgeforskning

Åbent for alle – tilmelding her: <http://www.trippus.net/ProjektLOMA>

Den 9.juni 2017 – University College Lillebælt, Niels Bohrs Alle 1, den store sal, Odense

Program

- | | |
|---|---|
| <p>Kl. 9.30 Morgenkaffe med ostebolle og frugt</p> <p>Kl.10.00 Velkomst
<i>Thomas Illum Hansen, Forskningschef, Center for Anvendt skoleforskning, Afdeling for pædagogik og Samfund</i></p> <p>Kl. 10.15 Samarbejde med lokale fødevarerproducenter i et Åben Skole perspektiv
<i>Birgit Villebro, Skoleleder, Nymarkskolen, Svendborg Kommune</i></p> <p>Kl. 10.30 Frugtbart samarbejde mellem pædagoger og lærere til gavn for alle
<i>Jens Ettrup, Viceskoleleder, Filstedvejens Skole, Aalborg Kommune</i></p> <p>Kl. 10.45 Samarbejde mellem skole og køkken i dag-institution
<i>Henriette Hebsgaard, Viceskoleleder, Tjørring Skole, Herning Kommune</i></p> <p>Kl. 11.00 LOMA-undervisning der fremmer integration og inklusion
<i>Kaj Hørberg, Ørkildskolen, Skoleleder, Svendborg Kommune</i></p> <p>Kl. 11.15 Skoleudvikling, herunder rekruttering af medarbejdere og trivsel
<i>Birthe Christensen, skoleleder, Tved Skole, Svendborg Kommune</i></p> <p>Kl. 11.30 Elevernes deltagelse i produktion af dagens ret hele skoleåret
<i>Jane Møller Sørensen, køkkenleder, Strandgårdskolen, Ishøj Kommune</i></p> <p>Kl. 11.45 Foreløbig evaluering af projekt LOMA
<i>Thea Nørgaard, Dupont, EVA, Danmarks Evaluering sinstitut</i></p> <p>KL. 12.10 Foreløbige resultater fra UCL's følgeforskning
<i>Dorte Ruge, adjunkt, ph.d.</i></p> <p>Kl. 12.30 Frokost</p> | <p>Kl. 13.15 Workshop 1
Projektorienteret LOMA-undervisning integrerer fælles mål i flere fag: Madkundskab, Dansk, Billedkunst, Idræt og andre fag – men hvordan?
<i>Facilitator: Stefan Ting Graf, Lektor phd., Center for Anvendt Skoleforskning, UCL</i></p> <p>Workshop 2
Dybere ned i resultater fra UCL's følgeforskning
<i>Facilitator: Morten Rasmus Puck, adjunkt Center for Anvendt Skoleforskning, UCL</i></p> <p>Workshop 3
Måltidsmærket – ny guide til sundere mad i skolen.
<i>Facilitator: Iben Humble Kristensen, ernæringsfaglig medarbejder og projektleder hos Fødevarestyrelsen.</i>
Måltidsmærket er ny standard for sundere skolemad. For LOMA skoler og alle andre, der arbejder med mad i skolen. Hvordan kan Måltidsmærket gøre det nemmere at tilbyde og formidle om den sundere mad, og hvordan kan man gribe det an?</p> <p>Workshop 4
Åben skole – samarbejde med leverandører og lokalsamfund
<i>Facilitator: Birgit Villebro, skoleleder, Nymarkskolen, Svendborg Kommune</i></p> <p>Workshop 5
Præsentation af speciale fra RUC om LOMA på Strandgårdskolen
<i>Facilitator: Signe Rørdam Holm, Sissel Skovgaard Kofoed, specialestuderende RUC, "Et kritisk sundhedsfremme og psykologisk perspektiv"</i></p> <p>Kl. 14.00 LOMA på flere skoler – hvad skal der til? Fælles debat
<i>I panelet: Børge Koch, KOSMOS videncenter, Helle Hansen, Børn og Unge, Svendborg Kommune, Thomas Illum Hansen, UCL, Center for Anvendt Skoleforskning.</i></p> <p>Kl. 15.00 Afslutning</p> |
|---|---|

Med venlig hilsen
Projektleder, Dorte Ruge
Tlf. 28 90 90 56
doru@ucl.dk

