# Program mat-og helsekonferansen 28.oktober 2021

Foto: Tom Haga

## Med mat-og helsefaget inn i framtida: Fagfornyelse, forankring og forskning.

### Velkommen

09.30 – 10.00 Registrering, kaffe og lett servering
10.00 – 10.30 Åpning av konferansen

### Fagfornyelse og forskning

10.30 – 10.45 Kompetanse i grunnskolen og rekruttering til høyere utdanning
v/ Kunnskapsdepartementet
10.45 – 11.05 Fagfornyelse, forankring og forskning
Inger Lise Fevang Jensen, tidligere leder Landslaget for mat og helse i skolen
11.05 – 11.20 Kulturelt innslag
11.25 - 11.45 Oppdatering av de nordiske ernæringsanbefalingene: helsefremmende og bærekraftige
Anne Høyer, seniorrådgiver, faglig prosjektsekretær for Nordic Nutrition Recommendations 2022, Helsedirektoratet
11.45 – 12.05 Bærekraftig matforbruk
Hanne Torjusen, forsker III, Forbrukerforskningsinstituttet SIFO, OsloMet
Gunnar Vittersø, forsker II, Forbrukerforskningsinstituttet SIFO, OsloMet
12.05 – 13.00 Minglelunsj

### Læreplan, kompetanse og rekruttering

13.00 – 13.20 Tidlig innsats i mat og helse, 1. – 4. trinn
Merete H. Helland, førsteamanuensis, Universitet i Stavanger
Eli Kristin Aadland, førsteamanuensis, Høgskulen på Vestlandet
13.20 – 13.40 Mat og helsefagets ubrukte potensial – med perspektiver på framtida.
Cecilie Beinert, førsteamanuensis, Universitetet i Agder
13.40 – 14.00 Med utgangspunkt i kompetansen elevene viser? Om læreres undervisning i matlaging på ungdomstrinnet
Karen Lassen, førsteamanuensis, Universitetet i Sørøst-Norge
14.00 – 14.20 Mat- og helsefaget og yrkesfag i videregående opplæring
Espen Lynghaug, spesialrådgiver kompetanse og utdanningspolitikk, NHO Mat og drikke
14.20 – 14.40 Kommunalt nettverk i mat- og helsefaget
Marianne Borthen, adjunkt, Faggruppeleder i mat og helse, Lillestrøm kommune
14.40 – 15.10 Pause med lett servering

LANDSLAGET FOR mat og helse I SKOLEN

OSLOMET

Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet

## Mat og helse – fra ernæring til fellesskap

15.10 – 15.30 Et historisk blikk på mat og spisevaner i Norge
Annechen Bahr Bugge, forsker I, Forbruksforskningsinstituttet SIFO, OsloMet

15.30 – 15.50 Mat og måltider i skolen – en helhetlig tilnærming for læring, mestring og trivsel
Eva Rustad de Brisis, seniorrådgiver, Helsedirektoratet

15.50 – 16.10 Måltidet i LK20
Eldbjørg Fossgard, professor emerita, Høgskulen på Vestlandet

16.10 – 16.50 Praksiserfaringer fra mat- og helselærere
Erfaringer fra 4. trinn. Ellen Bakken, Løkeberg skole
YouTube: Synnøves kjøkken. Synnøve Helland, Iglemyr skole.
Hvordan jobbe med bærekraft på ungdomstrinnet? Sigrid Bye-Bakke, Klæbu ungdomsskole

16.50 – 17.00 Med LMHS og mat- og helsefaget inn i framtida!
Eli Kristin Aadland, leder av Landslaget for mat og helse i skolen

19.00 Jubileumsmiddag (se egen invitasjon)

Konferansen og middagen er mulig med bidrag fra:

Forskningsrådet Helsedirektoratet Skyr Fiskesprell Mikkelhaug

SKOLELYST ØFG

LANDSLAGET FOR mat og helse I SKOLEN

OSLOMET

Nasjonalt senter for mat, helse og fysisk aktivitet