

NYMARKOKULU

Değerler:

- Sorumluluk
- Profesyonellik
- Topluluk
- Çeşitlilik
- Memnuniyet

Çalışmalarımızın sebepleri:

- Geliştirme ve destekleme kapsamlı pedagoji ve öğrenimi ayırt etmek.
- Öğrencilere hayatlarında öğrenme arzusu vermek.
- Öğrenciler için anlamlı öğretim ve onların mülkiyet ve sorumluluklarını geliştirmek.
- Pratik olarak sanatsal ve yaratıcılığı dahil etmek.
- Herkesi görmeli, hissetmeli ve anlamalıyız.
- Ortak kültür ve gelenekleri oluşturmak.

Beklentilerimiz:

- Herkesin tüm anlaşma ve kurallara uyması.
- Bireyler arası farklılıklarını tanımalı ve saygı göstermeli.
- Bireyler arası huzur ve refah için sorumluluk almak.
- Okul binasına dışardan ve içerden bakım yapmak, korumak.
- İyi iletişimin öneminin farkında olmak.
- Yetişkinlerin iyi bir rol model olması.
- Tüm çalışanlar yansıtıcı ve kalkınma odaklı olması.
- Tüm çalışanların ekip işbirliği içinde aktif ve yapıcı şekilde katılımı.
- Öğrenciler kendi öğrenim sorumluluğunu alması.
- Ailelerin, çocuklarının eğitim ve okul faaliyetlerinde aktif katılımı.

Toplu hareket ve turnuvalar günlük hayatın bir parçasıdır. Yeni dönem başlayan öğrenciler için özel bir bilgilendirme bölümü olacak ve içerisinde bir çok toplu aktiviteler olacak. Bu dönemde birleştirici ve güvenilirlik içerisinde yeni sınıfa iyi bir temel hazırlanıyor.

Vizyon:

Bizim isteğimiz gençlerin kimlik, kültür ve eğitim üzerine odaklanarak özel bir okul oluşturmak. Biz bunu mevcut bilgiye dayalı uygulamalı geliştirmeye devam ederek, kendi ve başkalarının deneyimleriyle birleştirerek uygulamayı istiyoruz.

Gençler okul eğitimlerini tamamladıklarında, sosyal ve kişisel becerilerini geliştirmiş, bilgi ve beceri kazanmış durumda olacak. Bu gençlerde cesaret, kendilerinin yararına topluma dahil olmak ve potansiyellerini kullanmak için fırsatlar oluşturacaktır.

LOMA – yerli gıdayı temsil ediyor.

LOMA ile amacımız:

- Gençler için eğitim düzeni ve sağlıklı yemek ortamı kurmak.
- Öğrencilerin fiziksel, sosyal ve psikolojik alanda kendilerini ne sürmek.
- Sağlıklı ve yenilikçi yemekler düzeni ile gençleri gıda tanıtımına teşvik etmek.

LOMA'nın temel prensipleri:

1. Gıda, sağlıklı ve taze malzemelerden yapılmış olması gerekir.
2. Fiziksel bir mekan olmalıdır – gençlerin yemek hazırlanmasında katılım sağlayabilmeleri açısından.
3. Mümkün olduğunca yerli ürünler kullanılacak ve tercih olarak organik ürünlerde mevcut olacaktır.
4. Projenin kavramı sağlığı ve güvenliği, yaşam döngülerini, su tüketimi ve CO₂ emisyonları ile ilgili olarak sürdürülür Şekilde olmalıdır.

LOMA – hergün ve eğitimde

Nymarkokulundaki bir öğrencinin bir yıl içerisinde en az bir LOMA-haftası olacak. Bir LOMA-haftasında öğrencilerin bazıları mutfakta tüm gün geçirecekler ve burda sağlık hakkında eğitim işlenecek. Eğitimde gündelik yemek hazırlama kısmında öğrenciler mutfak personeli ile birlikte mutfakta eğitim alacaklar. Bunun dışındaki eğitim öğretmenleri tarafından işlenecek.

LOMA fikrinin altında yatan önemli detay ise topluluğun büyümesi için iyi bir fırsat olmasıdır. Böylelikle öğrenciler arkadaşları ve öğretmenleri ile birlikte her gün yemek için buluşacaklar. Bu hem kendi yemeğini seçenler için geçerli hemde LOMA-yemeğini tercih edenler için.

LOMA-yemekleri Sağlık Beslenme kurallarına uyacaktır. Alerjisi olanlara özel yemeklerde sunulacak. LOMA-yemek için sipariş önceden yapılmalıdır. Haftalık sipariş için ücret gündelik 20 kr. 4 haftalık siparişte ise ücret gündelik 18 kr. Rezervasyon ve ödeme www.lomad.dk aracılığıyla internette yapılır. Ayrıca gündelik yemek bileti almak mevcuttur, ücreti 25 kr fakat bu biletler sınırlıdır.