

القيم:

- المحاسبة و تحمل المسؤولية خلق ثقافة وتقاليد مشتركة
- التنوع
- الاحتراف
- الفرح
- العمل الجماعي

لذا نحن نعمل مع:

- تطوير ودعم التربية الشاملة مع مراعاة الفروق في المستويات و تطبيقه في التدريس.
- إعطاء الطلاب الرغبة في التعلم مدى الحياة.
- لجعل التعلم ذات مغزى للطلاب وتطوير ملكيتها والمسؤولية.
- التطبيق العملي / الفنية و الطرق الإبداعية.
- تنمية الحواس النظر والسمع و الفهم.
- زيادة و تفعيل تعدد الثقافات و العادات المشتركة.

وبالتالي، فإننا نتوقع:

- الامتثال لجميع الاتفاقات والقواعد.
- أن نعتز جميعا و نتقبل الاختلافات بيننا.
- أن يتولوا الجميع المسؤولية من طرفه.
- أن تتم الرعاية الجيدة من المباني المدرسية والأثاث.
- أن يدرك الجميع أهمية التواصل الجيد ذات مغزى.
- أن يدرك الجميع الكبار ان يكونوا قدوة جيدة.
- أن يقوم كل الموظفين بدورهم و انعكاسه من عوامل التنمية و التطوير.
- أن يشارك جميع الموظفين بالمشاركة الفعالة والبناءة في تعاون الفريق.
- أن الطلاب تحمل مسؤولية تجاة واجبتهم من الناحية التعليمية.
- المشاركة الفعالة و من جهة الاهل في أنشطة التعليم والمدرسة تجاة طفلهم.

العمل الجماعي في مجموعات مشتركة تكون جزء من الحياة اليومية. وعلى نفس المنوال يبدأ العام الدراسي للطلاب الجدد مع دورة مقدمة خاصة مع العديد من الأنشطة المشتركة. لانه يوفر الاطمئنان و الشعور بالثقة داخل الصف.

الرؤية:

سوف نقوم بإنشاء مدرسة فريدة من نوعها مع التركيز خاص على الهوية والثقافة الشباب في التعليم. وسوف نستمر في تطوير ممارستنا على أساس المعرفة المتاحة و الاستفادة من تجارب الآخرين. وهذا يعني أن الشباب الذين يكملون تعليمهم في مدرستنا، سوف يكتسبوا المزيد من المعرفة والمهارات كما وضعت بشكل جيد المهارات الاجتماعية والشخصية التي تمنحهم الشجاعة و تعطيهم فرصة جيدة للاستفادة من إمكاناتها لصالح أنفسهم والمجتمعات سترجح في المستقبل.

هدفنا هو مع: LOMA

- إنشاء نظام غذائي صحي في بيئة تعليمية تربية للشباب.
- تنمية و بناء الطلاب من الناحية البدنية والجسديه واجتماعيا ونفسيا.
- تنمية مفهوم الغذائي الصحي عند الشباب مع تقديم وجبات صحية ومبتكرة.

تاخذ LOMA في اعتبارها بعض الاعتبارات على سبيل المثال:

1. يجب أن يكون غذاء صحي ومصنوعة من "أسفل الهرم الغذائي" المكونات الطازجة.
2. يجب أن يكون هناك اطار مجال للصحة البدنية – والتعلم - لتمكين الشباب من المشاركة في إعداد الطعام.
3. بقدر الإمكان يتم الاعتماد على المواد الطبيعية الخالية من اي مواد كيميائية (يفضل العضوية) تنتج من الموردين المحليين لدينا.
4. يجب أن يكون المفهوم على نحو مستدام فيما يتعلق بالصحة والسلامة، ودورات الحياة، واستهلاك المياه وانبعاثات ثاني اكسيد الكربون.

كطالب في المدرسة Nymarksminde سيكون خلال العام الدراسي لديهم الاسبوع LOMA واحد على الأقل. في اسبوع LOMA سوف يكون جزئيا اليوم كله في المطبخ مع بعض الأصدقاء، وسيكون لديهم التدريب في مجال الصحة أو الموضوعات من واحد أو أكثر من المواد الدراسية. التدريس في المطبخ الذي يقوم به الطلاب جنبا إلى جنب مع موظفي المطبخ وتطبيق البرنامج المدرج في الإنتاج اليومي من الوجبات المدرسية للمدرسة ككل. يتم التعامل مع العمل من قبل فئة من المعلمين بصفة دائمة.

جزءا هاما من LOMA ، والفكرة هي أن الوجبة ستكون فرصة جيدة لتنمية مهارات الطلاب و ثقافتهم الغذائية. وبالتالي، ويتناول جميع الطلاب كل يوم جنبا إلى جنب مع زملائهم والمعلم - سواء أولئك الذين يختارون أن يكون الغذاء الخاص بك، وأولئك الذين يختارون شراء الغذاء.

سوف تقدم الوجبة تلبية المبادئ التوجيهية الصحة الغذائية. وسوف يتم تقديم وجبات الطعام التي تاخذ في الاعتبار بعض انواع الحساسية. يجب أن يتم طلب الطعام في وقت مبكر من الممكن ان تصل إلى 1 في الاسبوع قبل و تكلفة الطعام 20 كرونة عن كل يوم دراسي. لحجز الطعام لمدة 4 اسابيع تكون التكلفة 18 كرون عن اليوم الدراسي الواحد. ويتم الحجز والدفع إلكترونيا عبر www.lomad.dk من الممكن ايضا شراء تذاكر وجبات محدودة بقيمة 25 كرون على اليوم الواحد.