

NYMARKSSKOLEN

Giá trị:

- Trách nhiệm giải trình - Nhiều hạng
- Tính chuyên nghiệp - Niềm vui
- Trang cộng đồng

Do đó chúng tôi làm việc với:

- Để phát triển và hỗ trợ một phương pháp sư phạm toàn diện và phân biệt giảng dạy của chúng tôi.
- Để cung cấp cho các sinh viên mong muốn học cho cuộc sống.
- Để làm cho việc học có ý nghĩa cho sinh viên và phát triển sự tham gia và trách nhiệm của mình.
- Tham gia đến việc thực tế / nghệ thuật và sáng tạo.
- Vì vậy cho tất cả cảm giác thấy, nghe và hiểu.
- Tạo ra một nền văn hóa chung và truyền thống

Vì vậy, chúng tôi mong đợi:

- Tất cả thực hiện theo hiệp định và quy định.
- Tất cả nhận ra và chấp nhận sự khác biệt của nhau.
- Tất cả mọi người chịu trách nhiệm về phúc lợi của nhau
- Tất cả tôn trọng công trình trường học và đồ đạc
- Tất cả nhận thức sự trọng của được tầm quan giao tiếp tốt và có ý nghĩa.
- Tất cả người lớn đều nhận thức được vai trò mô hình tốt.
- Tất cả các nhân viên có suy nghĩ và định hướng phát triển.
- Tất cả các nhân viên tích cực tham gia và xây dựng làm việc theo nhóm.
- Các sinh viên chịu trách nhiệm về việc học của mình.
- Cha mẹ tham gia vào giáo dục và sinh hoạt nhà trường của con mình.

Phiên họp chung tất và các giải đấu là một phần của đời sống hằng ngày. Vì vậy sinh viên mới được giới thiệu với một khóa học đặc biệt và có nhiều hoạt động cùng nhau.

Điều này làm cho học sinh an ninh và sự thống nhất và cơ sở để hình thành lớp học tổ.

Tầm nhìn

Chúng tôi sẽ tạo ra một trường duy nhất với trọng tâm đặc biệt về bản sắc, văn hóa và giáo dục của giới trẻ. Chúng tôi sẽ tiếp tục phát triển thực tế của chúng tôi dựa trên kiến thức sẵn có và sở hữu và kinh nghiệm của người khác.

Điều này có nghĩa rằng những người trẻ tuổi hoàn thành học thu kiến thức và phát triển kỹ năng và cá nhân. Để sau khi cung cấp cho những người trẻ tuổi can đảm và cơ hội để sử dụng tiềm năng của họ. Vì lợi cho tương lai ban cho họ và cộng đồng được bao gồm trong.

LOMA - LOKAL MAD = món ăn địa phương

- để thiết lập một bổ dưỡng bữa ăn trong một học tập
- để thúc đẩy học sinh tốt được thể chất, xã hội và tâm lý
- thúc đẩy cách cư xử thực phẩm trong những người trẻ tuổi và với một chương trình bữa ăn lành mạnh và sáng tạo

Nguyên tắc LOMA là

- 1 Thực phẩm phải là lành mạnh và thực phẩm phải tươi tốt
- 2 Phải có không gian vật lý - phòng học - để cho những người trẻ tuổi tham gia vào việc chuẩn bị thực phẩm.
- 3 Theo như có thể được sử dụng sản xuất và địa phương như hữu cơ
- 4 Toàn bộ khái niệm phải là bền vững liên quan đến ẩm thực vòng đời, tiêu thụ về nước, và lượng khí thải CO₂

LOMA TRÊN HÀNG NGÀY VÀ GIÁO DỤC

Là một sinh viên tại Nymarksminde sẽ trong năm học LOMA một tuần. Một tuần LOMA sinh viên với một số người bạn cả ngày trong bếp và họ sẽ tìm hiểu về y tế và nhiều môn học khác. Giảng dạy trong nhà bếp sinh viên cùng với các nhân viên nấu ăn cho tất cả nhà trường. Công việc lớp được xử lý giáo viên thường trực.

Một phần quan trọng của LOMA, ý tưởng là bữa ăn sẽ là một cơ hội tốt để phát triển cộng đồng. Do đó, tất cả học sinh ăn mỗi ngày cùng với các bạn cùng lớp và một giáo viên và cả những người chọn mua LOMA-thực phẩm. Bữa ăn sẽ đáp ứng hướng dẫn chế độ ăn uống Y tế. Họ sẽ có bữa ăn sẽ đáp ứng người có dị ứng. Đặt bữa ăn phải trước một tuần. Đăng ký để 1 tuần điểm chi phí 20 kr./ mỗi ngày. Đăng ký đến 4 tuần điểm chi phí 18 kr./ mỗi ngày.

Đặt phòng và thanh toán thực hiện điện tử trên www.lomad.dk

Cũng có cơ hội sẵn trên một hạn để mua mỗi ngày -điểm chi phí 25 kr.