

ZDROWY STYL ŻYCIA

MYŚLENIE GLOBALNE

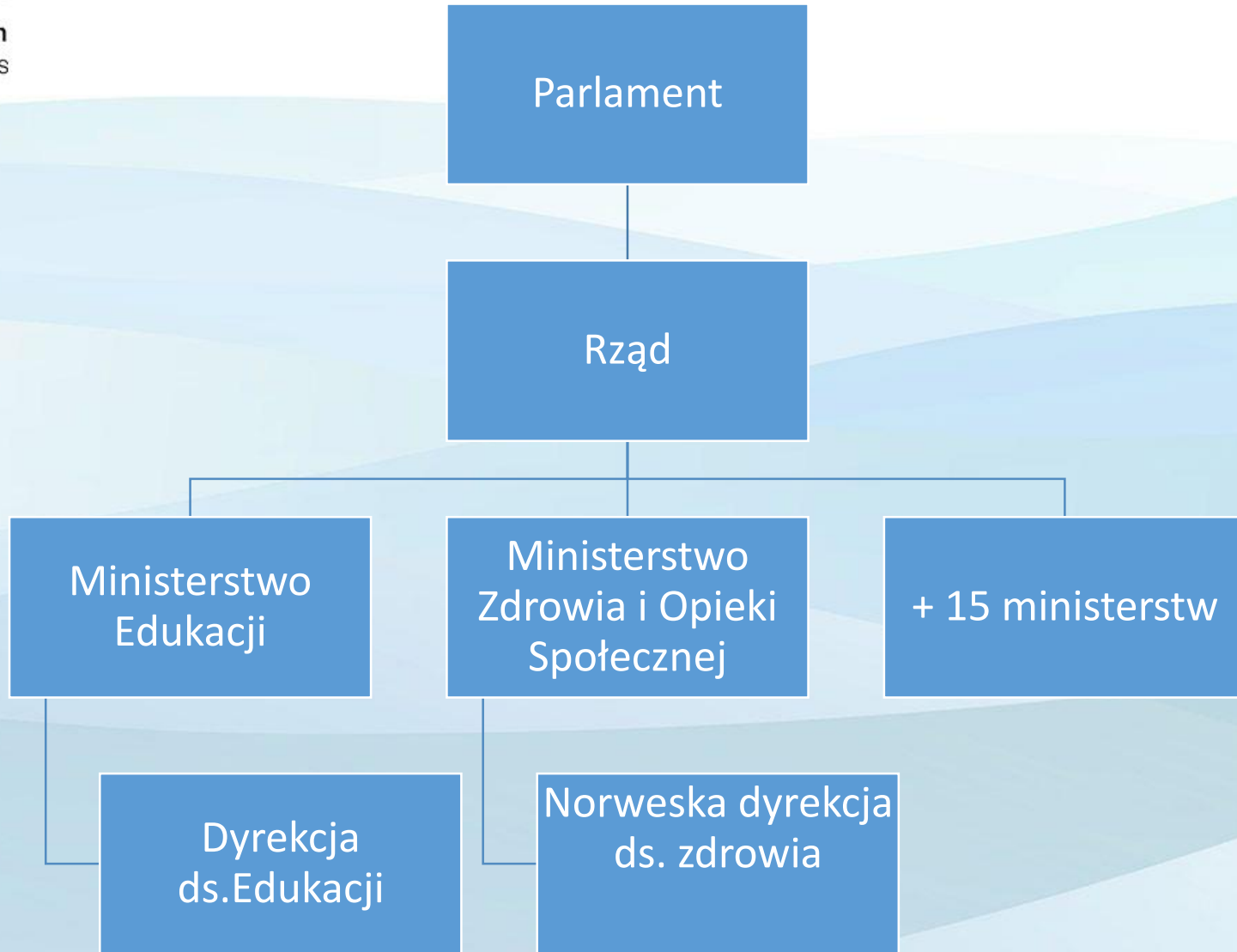
DZIAŁANIE LOKALNE

Edukacja zdrowotna w norweskim systemie szkolnym w kontekście współczesnych zagrożeń dla zdrowia młodych ludzi

Edukacja zdrowotna, promocja zdrowia i medycyna profilaktyczna w norweskim systemie szkolnym. Koncepcje, cele, metody i formy pracy nauczycieli z dzieckiem lub młodzieżą (szkoła podstawowa, gimnazjum, liceum).

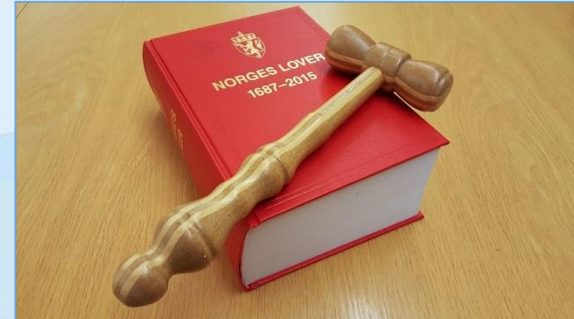
Posiłki szkolne w wiodących dokumentach

- *WHO i UE: Znaczenie promowania zdrowego żywienia poprzez pracę nad żywnością i posiłkami w szkołach jest podkreślane w wiodących dokumentach. Podkreśla się w nich działania, które należy podjąć: Lepsze zaopatrzenie i dostępność zdrowej żywności w szkołach oraz rozwój standardów żywieniowych i opartych na żywności dla zdrowia*



PRZEPISY DOTYCZĄCE PRAWA OCHRONY ŚRODOWISKA OCHRONA ZDROWIA W PRZEDSZKOLACH I SZKOŁACH

§ 11: Posiłki



- Muszą istnieć odpowiednie opcje gastronomiczne, uwzględniające również funkcje społeczne posiłku.
- Agencja posiada, w niezbędnym zakresie, zadowalające możliwości przechowywania, przygotowywania i serwowania żywności zgodnie z przepisami dotyczącymi żywności.

MINISTERSTWO EDUKACJI



KUNNSKAPS -
DEPARTEMENTET

Dyrekcja jest agencją wykonawczą Ministerstwa Edukacji i Badań Naukowych (KD), która jest odpowiedzialna za przedszkola, szkołę podstawową, szkołę kulturową i szkołę średnią.

- Dyrekcja ds. edukacji i szkoleń jest dyrekcją ds. przedszkoli, szkół podstawowych, średnich i technologii informacyjno-komunikacyjnych.
- Dyrekcja zapewnia wdrożenie norweskiej polityki edukacyjnej (wytyczne Ministerstwa Edukacji i Badań Naukowych), aby zapewnić dzieciom, młodzieży i dorosłym prawo do równego dostępu do przedszkola, szkoły i edukacji.



Norweska Dyrekcja Zdrowia jest odpowiedzialna za utrzymanie przyjętej polityki i administrowanie przepisami ustawowymi i wykonawczymi w sektorze zdrowia.
(Ministerstwo Zdrowia i Opieki Społecznej)

Norweska Dyrekcja Zdrowia również musi być profesjonalnym doradcą.

Norweska Dyrekcja Zdrowia jest profesjonalnym doradcą Norweskiej Dyrekcji Edukacji i Szkoleń.

PRZERWA OBIADOWA

W Norwegii wszyscy uczniowie muszą mieć co najmniej 20-minutową przerwę na posiłek.

Szkoła podstawowa:

Jeśli uczniowie nie mają innych ofert, jedzą w klasie z nauczycielem lub asystentem.

Gimnazjum:

Wiele szkół oferuje zwykłą stołówkę i /lub uczniowie idą na zakupy.

Szkoła średnia:

Wiele szkół oferuje stołówki lub uczniowie idą na zakupy.

KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



Norweska Dyrekcja Zdrowia jest profesjonalnym doradcą i odpowiada za Narodowy Plan Zdrowia.

Krajowe wytyczne specjalistyczne dotyczące
" Żywienia i posiłków w szkole,,

Norweska Dyrekcja ds. Zdrowia 2015



KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



- Cel: Uczniowie muszą mieć zapewnione dobre warunki dla posiłków i dobrą jakość odżywczą oferty żywności i napojów.
- Główna grupa docelowa: Właściciele szkół, dyrektorzy szkół, nauczyciele, wszyscy inni, którzy pracują w szkole i wszyscy, którzy prowadzą stołówki szkolne oraz osoby, które dostarczają posiłki do szkół.

KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



Kontekst i metoda

Wskazówki

Przedstawiono zalecenia dotyczące wdrażania posiłków (czas posiłku, nadzór, ustalenia fizyczne i społeczne), jakości odżywczej oferowanej żywności i napojów, bezpieczeństwa żywności, higieny i ochrony środowiska.

- Ma na celu przyczynienie się do zmniejszenia różnic społecznych w nawykach bytowych zarówno w szkole, jak i w innych miejscach w społeczności lokalnej.

KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



CEL:

przyczynianie się do zapewnienia uczniom dobrych warunków dla posiłków i dobrej jakości odżywczej oferty żywności i napojów.

Anbefalinger for mat og måltider i skolen
Ny retningslinje høsten 2015

Barneskole og SFO **Ungdomsskole** **Videregående skole**

- Mat- og drikketilbudet bør bygge på HelseDirektoratets kostråd
- Skolemåltidet er mer enn næringsstoffer og energi → et samlingspunkt
- Tilbud om frukt, grønnsaker, melk og kaldt og godt springvann hver dag
- Variert tilbud → fisk, kjøtt og vegetar

HelseDirektoratet 17.09.2018 5

KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



- 1. Posiłki powinny być przygotowywane w odstępach maksymalnie 3-4 godzin.
- 2. Powinien być zorganizowany fizycznie na potrzeby posiłku, który promuje radość z jedzenia, socjalizację, dobre samopoczucie i zdrowie.
- 3. Uczniowie powinni mieć wystarczająco dużo czasu na jedzenie, co najmniej 20 minut.
- 4. Uczniowie powinni być pod opieką osoby dorosłej podczas przerwy obiadowej.
- 5. Zimna woda pitna powinna być zawsze dostępna, jako środek gaszący pragnienie i do posiłków.
- 6. Uczniom należy zaoferować programy, które zapewnią im codzienny dostęp do warzyw, owoców lub jagód.

KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



- 7. Uczniom należy zaoferować systemy, które zapewnią im dostęp do mleka na posiłki: mleko odtłuszczone o zawartości tłuszczu 0,7% lub mniej, zwykłe mleko odtłuszczone i/lub mleko chude.
- 8. Należy dokonać ustaleń dotyczących mycia rąk przed posiłkiem.
- 9. Przechowywanie, przygotowywanie, serwowanie i etykietowanie żywności musi odbywać się zgodnie z przepisami i wskazówkami Norweskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności.
- 10. Uczniom z alergiami pokarmowymi i nietolerancjami pokarmowymi należy zapewnić opiekę

KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



- 11. Jeżeli oferowany jest sok, jego ilość nie powinna przekraczać 250 ml.
- 12. Napoje gazowane, sok i inne napoje z dodatkiem cukru lub substancji słodzących, jak również napoje zawierające kofeinę nie powinny być oferowane
- 13. Oferowane posiłki powinny być pełnowartościowe żywieniowo i opierać się na poradach dietetycznych Norweskiej Dyrekcji Zdrowia.
- 14. Należy stosować chleb i produkty zbożowe z dużą ilością błonnika, jak również pełnoziarniste i spożywcze o niskiej zawartości tłuszczu, cukru i soli,

KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



- 15. Oferowane produkty do smarowania chleba powinny być różnorodne i zawsze składać się z produktów rybnych i warzyw.
- 16. Jeśli podawane są potrawy gorące, należy je różnicować spośród dań rybnych, mięsnych i wegetariańskich.
- 17. Zamiast twardej margaryny i masła należy stosować oleje jadalne oraz płynną i miękką margarynę.

KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



- 18. Żywność o niskiej zawartości soli powinna być traktowana priorytetowo, a stosowanie soli w gotowaniu i na żywności powinno być ograniczone.
- 19. Wyroby piekarnicze oraz inne produkty z dużą ilością cukru i/lub tłuszczu powinny być podawane wyłącznie ze specjalnymi wypiekami.
- 20. Czekolada, słodycze, chipsy ziemniaczane i inne przekąski nie powinny być oferowane
- 21. Celem powinna być praktyka przyjazna dla środowiska, z niewielką ilością odpadów żywnościowych i zaopatrzeniem w żywność, w której centralne miejsce zajmują żywność roślinna i ryby.

KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



- Na wszystkich poziomach edukacji szkolnej musi znajdować się pieczywo chrupkie (lub podobne) i wędliny łatwo dostępne dla osób, które nie jadły śniadania/nie mają zapakowanego lunchu.

GDYBY MIELI TYLKO 15 MINUTOWĄ PRZERWĘ.

<https://www.youtube.com/watch?v=z5KfHxV56e0>



JAK TO DZIAŁA?

- Wszystkim uczniom oferuje się program "Mleko i owoce". Jest on dotowany przez państwo, ale rodzice muszą pokryć część kosztów, jeśli chcą, aby uczeń dołączył do programu.

JAK TO DZIAŁA?

- Uczniowie jedzą w klasie z dorosłą osobą. Dorosły szybko orientuje się, co uczniowie jedzą, ile jedzą i czy jedzą. Nauczyciel zazwyczaj kontaktuje się z rodzicami, jeśli uczeń ma jedzenie, które nie nadaje się na obiad, lub np. jeśli przynosi za mało jedzenia i owoców.

JAK TO DZIAŁA?

- Nauczyciel kontaktuje się również, jeśli uważa, że istnieje powód do obaw z powodu niedowagi lub nadwagi.
- W niektórych przypadkach jest to omawiane z dyrekcją szkoły i jej partnerami (patrz s. Xxx).

Istnieje kilka państwowych wytycznych dla nauczycieli

PP Helsedirektoratet

MMMATPAKKE

Helsedirektoratet

Skolemåltidet PP



KRAJOWE WYTYCZNE SPECJALISTYCZNE DOTYCZĄCE ŻYWIENIA I POSIŁKÓW W SZKOLE



- Zaangażować rodziców
- Udział uczniów
- Posiłki i działalność edukacyjna
- Szkolna i stomatologiczna służba zdrowia
- Działania następcze w związku z zakazem reklamy w szkole

SZKOŁA MODUŁOWA



1. Szkoła modułowa: Wspólnota i dostosowanie

- Ministerstwo powołuje się na Inst. 0.nr.36 (1993-1994).
- Edukacja w szkole powszechnej dla wszystkich powinna pomóc w przeciwdziałaniu różnicom społecznym. Szkoła modułowa zapewnia wszechstronne przygotowanie życiowe, przygotowujące do uczenia się przez całe życie i przyszłej pracy w rodzinie, życiu zawodowym i społeczeństwie.

SZKOŁA MODUŁOWA



KUNNSKAPS-
DEPARTEMENTET

Szkolenie powinno przyczyniać się do dobrego połączenia teorii i praktyki oraz charakteryzować się zasadniczo równą jakością w całym kraju.

SZKOŁY W NORWEGII

SZKOŁA MODUŁOWA

- Szkoły podstawowe z SFO (dzienna opieka szkolna) (gmina)
- Szkoły średnie (gmina)
- Szkoły podstawowe i średnie (gmina)
- Szkoły wyższe (okręg, powiat)

SZKOŁY W NORWEGII

SZKOŁY PRYWATNE

- Szkoły prywatne mają ten sam podział co szkoła modułowa.
- Wszystkie szkoły prywatne są zobowiązane do przestrzegania norweskich programów nauczania.

NOWE PROGRAMY NAUCZANIA: OBIETNICA DOTYCZĄCA WIEDZY 2020



OBIETNICA DOTYCZĄCA WIEDZY 2020 CZĘŚĆ NADRZĘDNA

- Nowa, nadrzędna część programu nauczania dotyczy wszystkich programów nauczania.
- Nowa główna część odnosi się do całego szkolnictwa podstawowego i średniego.

Cel szkolenia

- Wartości szkolenia
- Zasady nauki, rozwoju i kształcenia
- Zasady praktyki szkolnej

2 Zasady dotyczące nauki, rozwoju i kształcenia

2.5 Tematy interdyscyplinarne

2.5.1 Zdrowie publiczne i umiejętności życiowe

2.5.2 Demokracja i obywatelstwo

2.5.3 Zrównoważony rozwój

OBIETNICA DOTYCZĄCA WIEDZY 2020 CZĘŚĆ NADRZĘDNA

- Zdrowie publiczne i umiejętności życiowe jako interdyscyplinarny temat w szkole zapewniają uczniom kompetencje, które promują dobre zdrowie psychiczne i fizyczne, i które stwarzają możliwości dokonywania odpowiedzialnych wyborów życiowych. W dzieciństwie i okresie dojrzewania szczególnie istotny jest rozwój pozytywnego wizerunku siebie i bezpiecznej tożsamości.

OBIETNICA DOTYCZĄCA WIEDZY 2020 CZĘŚĆ NADRZĘDNA

- Społeczeństwo, które ułatwia jednostkom dokonywanie dobrych wyborów w zakresie zdrowia, ma ogromne znaczenie dla zdrowia publicznego. Opanowanie życia polega na umiejętności rozumienia i wpływania na czynniki, które są ważne dla opanowania własnego życia. Temat ten pomoże uczniom nauczyć się radzić sobie z sukcesami i przeciwnościami losu oraz osobistymi i praktycznymi wyzwaniami w najlepszy możliwy sposób.

OBIETNICA DOTYCZĄCA WIEDZY 2020 CZĘŚĆ NADRZĘDNA

- Istotne obszary w ramach tematu to zdrowie fizyczne i psychiczne, nawyki życiowe, seksualność i płeć, narkotyki, korzystanie z mediów oraz konsumpcja i finanse osobiste. Wartości i znaczenie sensu w życiu, relacje międzyludzkie, zdolność do wyznaczania granic i szacunku dla innych oraz umiejętność radzenia sobie z myślami, uczuciami i relacjami również należą do tego tematu.

2.5.1 Zdrowie publiczne i umiejętności życiowe

W temacie żywności i zdrowia, interdyscyplinarny temat zdrowia publicznego i umiejętności życiowych polega na przekazywaniu uczniom wiedzy na temat żywności i nawyków żywieniowych, które stanowią podstawę dobrego zdrowia. Poprzez planowanie i gotowanie i posiłki, studenci uzyskają dobry wgląd w krajowe wytyczne żywieniowe.

OBIETNICA DOTYCZĄCA WIEDZY 2020
Zdrowie publiczne i umiejętności życiowe
Żywność i zdrowie

Temat ten przyczyni się do promowania zdrowia publicznego i zapobiegania chorobom związanym ze stylem życia. Powinien on przyczynić się do opanowania życia jednostki i zmniejszenia różnic społecznych w zakresie zdrowia. Wspólne posiłki i praktyczna współpraca w kuchni przyczynią się do wzmocnienia poczucia własnej wartości i doświadczenia więzi i wspólnoty.

CO NOWEGO W JEDZENIU I ZDROWIU?

Temat żywności i zdrowia stał się bardziej praktyczny, a nacisk na przepisy został stonowany.

Temat ten ułatwia

- badanie
- wykorzystanie zmysłów i doświadczenie radości z jedzenia
- społeczną część posiłku.

 Utdannings-
direktoratet

Hva er nytt i mat og helse?

- Opplæring i teknikker og metoder
- Opplæring i bruk av sanser
- Trygg og bærekraftig mat som gir grunnlag for god helse
- Mer dynamisk forståelse av kulturbegrepet
- Kritisk tenkning

NOWY PROGRAM NAUCZANIA

Zdrowie publiczne i umiejętności życiowe: Żywność i zdrowie

Celem edukacji po czwartej klasie jest, aby uczniowie byli w stanie

- przestrzegać zasady dobrej higieny w związku z gotowaniem
- stosować organizery podróżne, pomiary przestrzeni i wagi oraz proste techniki związane z gotowaniem
- czuć smak żywności i zastanawiać się, dlaczego smak jest czymś, czego doświadczamy inaczej
- opowiedzieć o tym, co charakteryzuje zdrową i zróżnicowaną żywność i dlaczego jest ona ważna dla zdrowia
- przygotowywać proste posiłki i pomagać w tworzeniu przyjemnej atmosfery wokół posiłku razem z innymi osobami
- rozmawiać o zwyczajach żywieniowych z kultury norweskiej i lapońskiej oraz z innych kultur, a także o wartości jedzenia razem z innymi osobami
- rozmawiać o tym, jak posiłek szkolny może przyczynić się do dobrego dnia w szkole

Celem edukacji po siódmej klasie jest, aby uczniowie byli w stanie

- wykorzystywać organizery podróżne, podstawowe techniki i metody gotowania, aby stworzyć bezpieczną i zrównoważoną żywność, która stanowi podstawę dobrego zdrowia
- wykorzystywać zmysły do badania i oceny smaku i konsystencji żywności oraz do badania sposobu podawania żywności
- Wiedzieć o tym i poznawać podstawowe smaki żywności oraz opowiadać i dyskutować o tym, jak smak może wpływać na preferencje i wybory żywności.
- stosować przepisy w gotowaniu oraz obliczać i oceniać ilość w porcjach zarówno z użyciem, jak i bez użycia zasobów cyfrowych
- wykazać powiązania między grupami żywności i substancjami odżywczymi, które są ważne dla dobrego zdrowia
- korzystać z oznaczeń żywności i modeli żywieniowych, aby stworzyć zdrową, zróżnicowaną i zrównoważoną dietę i zastanowić się nad swoimi wyborami
- wykorzystywać zasoby cyfrowe do porównywania i omawiania informacji o produktach i reklamach w różnych mediach
- badać i prezentować tradycyjne norweskie i lapońskie metody konserwacji żywności oraz być w stanie opowiedzieć o zachowanych surowcach
- przygotować posiłek z różnych kultur i opowiedzieć o tym, w jaki sposób społeczność i interakcje mogą przyczynić się do wzmocnienia dobrego stanu zdrowia.

NOWY PROGRAM NAUCZANIA

Zdrowie publiczne i umiejętności życiowe: Żywność i zdrowie

Celem edukacji po dziesiątej klasie jest, aby uczniowie byli w stanie

- planować i stosować odpowiednie organizery podrózne, techniki i metody gotowania, aby stworzyć bezpieczną i zrównoważoną żywność, która stanowi podstawę dobrego zdrowia
- używać zmysłów do oceny jakości żywności, badać i łączyć smaki w gotowaniu oraz ulepszać przepisy, menu i serwowanie żywności
- omówić, w jaki sposób dieta może przyczynić się do dobrego stanu zdrowia i wykorzystać zasoby cyfrowe do oceny własnej diety oraz do wyboru zdrowej i zróżnicowanej żywności w związku z gotowaniem
- wyjaśniać i krytycznie oceniać oświadczenia, porady i informacje dotyczące diety i zdrowia
- zbadać wpływ żywności na klimat i dowiedzieć się, w jaki sposób wybór żywności i jej konsumpcja mogą wpływać na środowisko, klimat i bezpieczeństwo żywności
- gotować żywność pochodzącą z kultury norweskiej i lapońskiej oraz z innych kultur oraz porównywać i badać składniki i metody gotowania, które są stosowane w różnych kulturach żywieniowych
- pokazać poprzez gotowanie i posiłki, w jaki sposób tożsamość i społeczność są przekazywane w różnych kulturach

NOWY PROGRAM NAUCZANIA
Zdrowie publiczne i umiejętności życiowe:
Nauki Przyrodnicze

Zdrowie publiczne i umiejętności życiowe

- W nauczaniu przyrody, interdyscyplinarny temat zdrowia publicznego i umiejętności życiowych dotyczy dawania uczniom kompetencji do zrozumienia własnego ciała i dbania o własne zdrowie fizyczne i psychiczne. Uczniowie muszą być w stanie krytycznie oceniać i wykorzystywać informacje dotyczące zdrowia do dokonywania dobrych i odpowiedzialnych wyborów związanych ze zdrowiem, bezpieczeństwem i środowiskiem, zarówno w życiu codziennym, jak i zawodowym.

NOWY PROGRAM NAUCZANIA
Zdrowie publiczne i umiejętności życiowe
Nauki Przyrodnicze klasa 4

Celem edukacji po czwartej klasie jest, aby uczniowie byli w stanie

- porozmawiać o tym, czym jest zdrowie fizyczne i psychiczne, oraz o tym, jak styl życia i dobre samopoczucie wpływają na zdrowie
- rozmawiać o podobieństwach i różnicach między płciami, o tożsamości płciowej i o reprodukcji człowieka
- opisać sposób działania mięśni i szkieletów oraz powiązać to z ruchem
- opisać funkcje obrony zewnętrznej organizmu i opowiedzieć o tym, jak chroni to przed chorobami

NOWY PROGRAM NAUCZANIA
Zdrowie publiczne i umiejętności życiowe
Nauki Przyrodnicze klasa 7

Celem szkolenia po siódmej klasie jest, aby uczniowie byli w stanie

- przeczytać i zrozumieć oznakowanie zagrożeń oraz zastanowić się nad jego celem
- zastanowić się, jak technologia może rozwiązywać wyzwania, stwarzać możliwości i prowadzić do nowych dylematów
- opowiedzieć o fizycznych i psychicznych zmianach w okresie dojrzewania i opowiedzieć o tym, jak może to wpływać na emocje, działania i seksualność
- zdać relację z niektórymi układami narządowymi organizmu i opisać, jak te układy współpracują ze sobą

NOWY PROGRAM NAUCZANIA

Zrównoważony rozwój : Żywność i zdrowie

2.5.3 Zrównoważony rozwój

- W temacie żywności i zdrowia interdyscyplinarny temat zrównoważonego rozwoju polega na podkreśleniu, że zarówno produkcja, jak i konsumpcja żywności powinny odbywać się w sposób, który nie jest szkodliwy ani w skali krajowej, ani globalnej, ani obecnie, ani w przyszłości.

NOWY PROGRAM NAUCZANIA

Zrównoważony rozwój : Żywność i zdrowie

Przedmiot przyczyni się do uświadomienia uczniom zagadnień etycznych i ekonomicznych dotyczących produkcji i konsumpcji żywności oraz dystrybucji zasobów żywności, tak aby mogli dokonywać odpowiedzialnych wyborów oraz rozwijać dobre wartości i postawy.

NOWY PROGRAM NAUCZANIA
Zrównoważony rozwój : Żywność i zdrowie

Celem szkolenia po 4. etapie jest, aby uczniowie byli w stanie

- stosować organizery podróżne, pomiary przestrzeni i wagi oraz proste techniki związane z gotowaniem
- wykorzystywać lokalną żywność w gotowaniu i przedstawiać ogniwa łańcucha produkcyjnego od surowca do posiłku.
- sortować odpady w związku z gotowaniem i wyjaśnić, dlaczego jest to ważne

NOWY PROGRAM NAUCZANIA

Zrównoważony rozwój : Żywność i zdrowie

Celem szkolenia po siódmej klasie jest, aby uczniowie byli w stanie

- wykorzystywać organizery podrózne, podstawowe techniki i metody gotowania, aby stworzyć bezpieczną i zrównoważoną żywność, która stanowi podstawę dobrego zdrowia
- stosować przepisy w gotowaniu oraz obliczać i oceniać ilość w porcjach zarówno z użyciem, jak i bez użycia zasobów cyfrowych
- stosować oznakowanie żywności i modele żywieniowe, aby stworzyć zdrową, zróżnicowaną i zrównoważoną dietę oraz zastanowić się nad swoimi wyborami
- wykorzystywać zasoby cyfrowe do porównywania i omawiania informacji o produktach i reklamach w różnych mediach
- wykorzystywać żywność i pozostałości po gotowaniu oraz zastanawiać się nad własnym spożyciem żywności
- badać i prezentować tradycyjne norweskie i lapońskie metody konserwacji żywności oraz być w stanie opowiedzieć o zachowanych surowcach

NOWY PROGRAM NAUCZANIA Zrównoważony rozwój : Żywność i zdrowie

Celem szkolenia po 10. etapie jest, aby uczniowie byli w stanie

- planować i stosować odpowiednie organizery podrózne, techniki i metody gotowania, aby stworzyć bezpieczną i zrównoważoną żywność, która stanowi podstawę dobrego zdrowia
- używać zmysłów do oceny jakości żywności, badać i łączyć smaki w gotowaniu oraz ulepszać przepisy, menu i serwowanie żywności
- omówić, w jaki sposób dieta może przyczynić się do dobrego stanu zdrowia i wykorzystać zasoby cyfrowe do oceny własnej diety oraz do wyboru zdrowej i zróżnicowanej żywności w związku z gotowaniem
- krytycznie oceniać informacje o produkcji żywności i dyskutować o tym, jak siła konsumentów może wpływać na lokalną i globalną produkcję żywności
- zbadać wpływ żywności na klimat i dowiedzieć się, w jaki sposób wybór żywności i jej konsumpcja mogą wpływać na środowisko, klimat i bezpieczeństwo żywności

NOWY PROGRAM NAUCZANIA

Zrównoważony rozwój: nauki przyrodnicze

Zrównoważony rozwój

- W nauce, interdyscyplinarny temat zrównoważonego rozwoju dotyczy studentów zdobywających kompetencje do dokonywania świadomych wyborów i działań w zakresie ochrony środowiska, i zobaczyć je w kontekście lokalnych i globalnych wyzwań środowiskowych i klimatycznych.

NOWY PROGRAM NAUCZANIA Zrównoważony rozwój: nauki przyrodnicze

Znajomość powiązań w przyrodzie jest niezbędna do zrozumienia, jak my, ludzie, jesteśmy zaangażowani pod względem wpływania na nią. Wiedza naukowa może pomóc nam znaleźć rozwiązania ograniczające wyzwania klimatyczne, chronić różnorodność biologiczną i zarządzać zasobami naturalnymi Ziemi w zrównoważony sposób.

NOWY PROGRAM NAUCZANIA Zrównoważony rozwój: nauki społeczne

Zrównoważony rozwój

- W naukach społecznych interdyscyplinarny temat zrównoważonego rozwoju dotyczy studentów rozumiejących związek pomiędzy społecznymi, ekonomicznymi i środowiskowymi uwarunkowaniami zrównoważonego rozwoju. Wiedza na temat powiązań między przyrodą a społeczeństwem, na temat wpływu człowieka na klimat i środowisko oraz na temat tego, w jaki sposób warunki życia, styl życia i demografia są ze sobą powiązane, przyczynia się do tego zrozumienia.

NOWY PROGRAM NAUCZANIA Zrównoważony rozwój: nauki społeczne

W naukach społecznych studenci powinni zastanowić się i przedyskutować dylematy i napięcia związane z różnymi wymiarami zrównoważonego rozwoju oraz dostrzec, że ważne są działania zarówno na poziomie indywidualnym, jak i społecznym.

ZAPOZNAJ SIĘ

<https://www.helsedirektoratet.no/tema/mat-og-maltider-i-skolen/filmer-og-materiell-om-skolemaltid>

Temat ten ułatwia

- badanie
- wykorzystanie zmysłów i doświadczenie radości z jedzenia
- społeczną część posiłku.

Kampanjefilmer

Helsedirektoratet har laget to filmer i en mini dokumentar om skolemåltidet der fire tiendeklassinger tester sine skolematvaner på en førsteklasse, og observerer hvordan maten påvirker elevene og klassen. Skolemateksperimentet er reelt, og barnas reaksjoner er ekte. Dette er underholdende, men samtidig danner det grunnlag for refleksjon rundt hva et sunt skolemåltid kan bestå av, og hvorfor det er viktig.

[Episode 1: Kebab vs. matpakke – Skolemateksperimentet 1#2 \(youtube.com\)](#)