

# PROMOWANIE ZDROWEGO STYLU ŻYCIA W NORWESKIEJ SZKOLE

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

Program nauczania część ogólna

Zrównoważony rozwój jako temat interdyscyplinarny

Dokonuj odpowiedzialnych wyborów, działaj etycznie i świadomie środowiskowo

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

### OBIETNICA WIEDZY 2020 - ŻYWNOSĆ I ZDROWIE

Wykorzystanie lokalnej żywności w gotowaniu i przedstawienie powiązań w łańcuchu produkcji od surowca do posiłku.

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

Sortowanie odpadów w związku z gotowaniem i wyjaśnienie, dlaczego jest to ważne

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

Wykorzystanie żywności i resztek z gotowania oraz refleksja nad własnym spożyciem żywności

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

Stosowanie etykiet żywności i modeli żywieniowych w celu opracowania zdrowej, zróżnicowanej i zrównoważonej diety oraz refleksja nad swoimi wyborami

# SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

### LOOP SZKOŁA ŚRODOWISKOWA

#### LOOP miljøskole

- Filmy z programami nauczania
- Od przedszkola do USS3



## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

Matportalen Materiały dydaktyczne

[Matportalen](#)

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN



## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

### NATURSEKKEN

Plecak przyrodniczy, Strona główna

[Naturesekken forside](#)

Zrównoważony dobór produktów

[Bærekraftig produktvalg](#)

Plakaty projektów szkolnych

[Postere av skoleprosjekter](#)

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

Archiwum wiadomości

[Nyhetsarkiv](#)

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

Geitmyra Centrum kultury dla dzieci

Geirmyra skole – Działania

[Geitmyra skole – aktiviteter](#)

Narzędzia dydaktyczne

[Geitmyra undervisningsverktøy](#)

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

Debio od ponad 30 lat znakuje żywność i rozwija ekologię w Norwegii. Oferujemy również doradztwo i rozpowszechnianie informacji, ponieważ nasze wybory żywności robią różnicę.

Debio przetłumaczony na język angielski

[Debio oversatt til engelsk](#)



## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN

Żywność organiczna w USS

[Økologisk mat - samarbeid nytter](#)

Ograniczanie odpadów żywnościowych

[Kutt matsvinnet](#)

Odpady żywnościowe

[Matsvinn](#)

# SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN - WORKSHOP



Zielona flaga

[Grønt flagg - hele dokumentet](#)

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN – WORKSHOP

### Nærmiljø og bærekraftig utvikling

#### Cel:

- Zwiększenie świadomości i kompetencji uczniów w zakresie wykorzystania zasobów żywnościowych w społeczności lokalnej.
- Uczniowie dowiedzą się o produkcji, przetwarzaniu i przygotowywaniu żywności.
- Wykorzystaj żywność i pozostałości z gotowania i zastanów się nad własnym spożyciem żywności

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN - WORKSHOP

### Warunki wstępne:

- Nauczanie uczniów podstaw zrównoważonego rozwoju
- Dowiedz się, jaka jest różnica między "terminem ważności" a "ostatnim dniem przydatności do spożycia" i jak sprawdzić, czy żywność, która utraciła termin ważności, jest nadal dobra.
- Jak rozmawiają z ludźmi w społeczności, gdy reprezentują szkołę

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN – WORKSHOP

### Nærmiljø og bærekraftig utvikling

- Co robi gmina?
- Co robi szkoła?
- Co robią uczniowie?
- Co robi rodzina?
- Sklepy spożywcze?
- Hotele?
- Rolnicy?
- Piekarze?
- Stołówki w różnych firmach?

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN - WORKSHOP

- Włączyć społeczność lokalną do wyników ankiety
- Zaangażować lokalną społeczność:

Na przykład: Umieść na stronie internetowej szkoły lub w lokalnej gazecie sprawę dotyczącą pracy szkoły na rzecz zrównoważonej konsumpcji.

- Plakat

## SUNN OG BÆREKRAFTIG LIVSSTIL I SKOLEN - WORKSHOP

- Stworzyć książkę kucharską z lokalnymi składnikami
- Stworzyć książkę kucharską z "odpadkami żywieniowymi"
- Zaplanować zmiany / nowe rutyny w szkole / domu
- Zawrzeć umowy z firmami?