

Nuo idėjos, akcijos iki didelio projekto - Sveiko maisto mokyklos link

V. Žiūraitienė

N. Mažeikienė

2018-11-21

„Nemuno“ mokykla - daugiafunkcis centras

SVEIKO MAISTO MOKYKLA



Kokybiškas ugdymas, moderni aplinka.

LAIMINGI KASDIEN!

Kuris iš šių teiginių tikėtų Jūsų mokyklai?

- Didelėje mokykloje – aukštesni mokinių pasiekimai;
- Geri pedagogai – lygu aukšti mokinių pasiekimai;
- Sveiki mokiniai, sveiki mokytojai – geresni mokinių pasiekimai;
- Kiekvieną vaiką galima kai ko išmokyti.



Sveiko maisto (švediško stalo) modelio
taikymas - „Nemuno“ mokyklos
PIN kodas



Programos „EAT“ tikslas - bendruomenę, o ypač vaikus, mokyti sveikatai palankios mitybos principų ir valgymo kultūros per tiesioginius interaktyvius užsiėmimus su maisto gaminimu ir degustacija. Mokykloje vykdoma edukacinių mokymų programa ir užsiėmimai (pažinimas maisto produktų nuo lauko iki stalo, gaminimas, ragavimas, juslinė analizė pasitelkiant visus receptorius). Kopenhagos „Sydhavnen“ mokykla. Direktorius Morten Biering.







Kopenhagos „Amager Fælled“ mokyklos virtuvė. Mokiniai mėsą valgo vieną kartą savaitėje, žuvį - du kartus. Likusias dienas gaminami patiekalai iš daržovių.



Kauno „Nemuno” mokykla Vaikų kelionės po daržovių pasaulį



Per tyrinėjimus į atradimus



Ikimokyklinukų eksperimentai, bandymai ir atradimai



Praktinių užsiėmimų ciklas. Restorano „Miesto sodas“ virtuvės šefas Nerijus Kundulis demonstravo vaikams produktus: graikišką jogurtą, medų, braškes ir tuo pačiu aiškino kaip gaminami sveikuoliški ledai.



Mums patinka blynai labai!
Su restorano „Miesto sodas“ virtuvės šefu Nerijumi mokomės gaminti sveikus blynus, nesudėtingus užkandžius, salotas, kokteilius.



„Nemuno“ mokykloje estetika ir jos suvokimas – sudėtinė ugdymo dalis



Sveikas desertas arba žaliasis kokteilis vietoje guminukų ir traškučių –
tokius užkandžius renkasi Kauno „Nemuno“ mokyklos moksleiviai

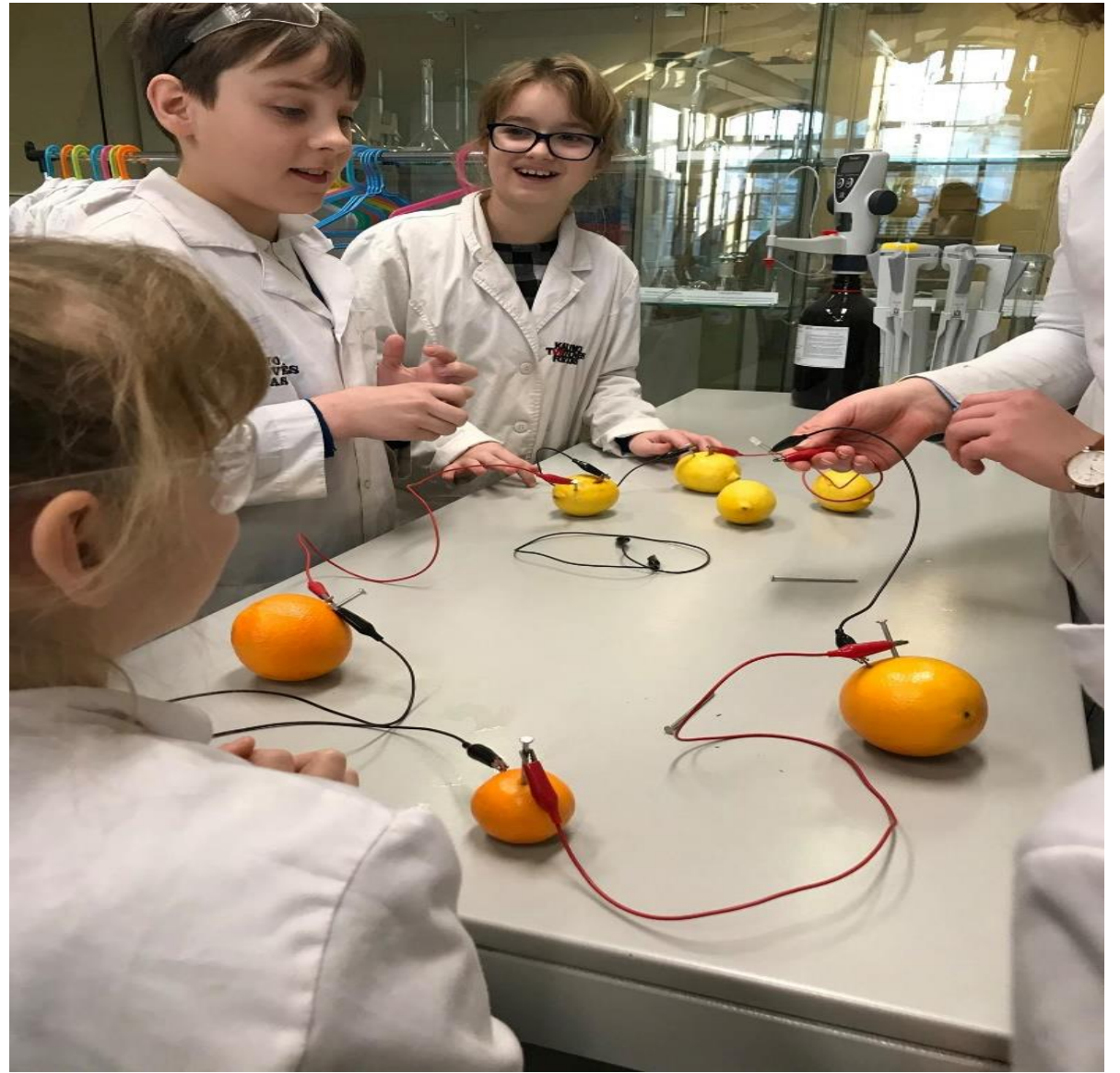


Projektinė veikla „Sveikų miltų ABC“



Tyrinėjimai Kauno technologijos universiteto Maisto instituto laboratorijose







Tėvų švietimas. Paskaitų tikslas - priminti tėvams sveikos mitybos svarbą



Ką gali padaryti tėvai, kad vaikas neatstumtų lėkštės su daržovėmis ir gertų sveikus gėrimus be cukraus?



Kaip paskatinti vaiką valgyti sveikiau?



Vaikai ir daržovės gali susidraugauti!





Valgymo drauge mokykloje nauda vaikams



Valgiaraštis. Ar skanu?

- Virti miežiniai perliukai su braškėmis ir kriaušėmis;
- Pieniška kukurūzų košė su šilauogėmis ir migdolų drožlėmis;
- Avinžirnių ir vištienos troškiny su pomidorais ir kepintomis daržovėmis;
- Troškinta jautiena su daržovėmis ir rozmarinu. Garnyras-pilno grūdo makaronai;
- Varškės ir morkų apkepas;
- Spelta miltų sklindžiai su bananais.



SRIPRYBĖS:

- Puikios sąlygos gaminti maistą ugdymo įstaigoje;
- Kokybiški maisto produktai;
- Sumažėjęs maisto švaistymas.

SILPNYBĖS:

- Kasdieninis maisto produktų kokybės tikrinimas;
- Nuolatinis vaikų koordinavimas;
- Pietų pertraukų trukmė.

GALIMYBĖS:

- Ministerijos parengti palankesni patiekalų receptai;
- Ekologiškų maisto produktų dotacijos;
- Tinkamų valgymo kultūros įgūdžių formavimas.

GRĖSMĖS:

- Maisto viešieji pirkimai;
- Virėjų, ir kitų virtuvės darbuotojų kompetencija;
- Mokinių maitinimo kaina.

Stiprybių stiprybė

<http://www.mamyciuklubas.lt/moteru-klubas/video-gaminame-su-vaikais-idejos-paskaninti-vandeni-52923/>

Laukiamas rezultatas

*Sveiki mokiniai, sveiki mokytojai
– geresni mokinių pasiekimai*



Asmeniniai lūkesčiai...

Svoris turėtų kristi ...



Ačiū už dėmesį

