

Nógrád Megyei Szakképzési Centrum Kereskedelmi és Vendéglátóipari
Technikum és Szakképző Iskola

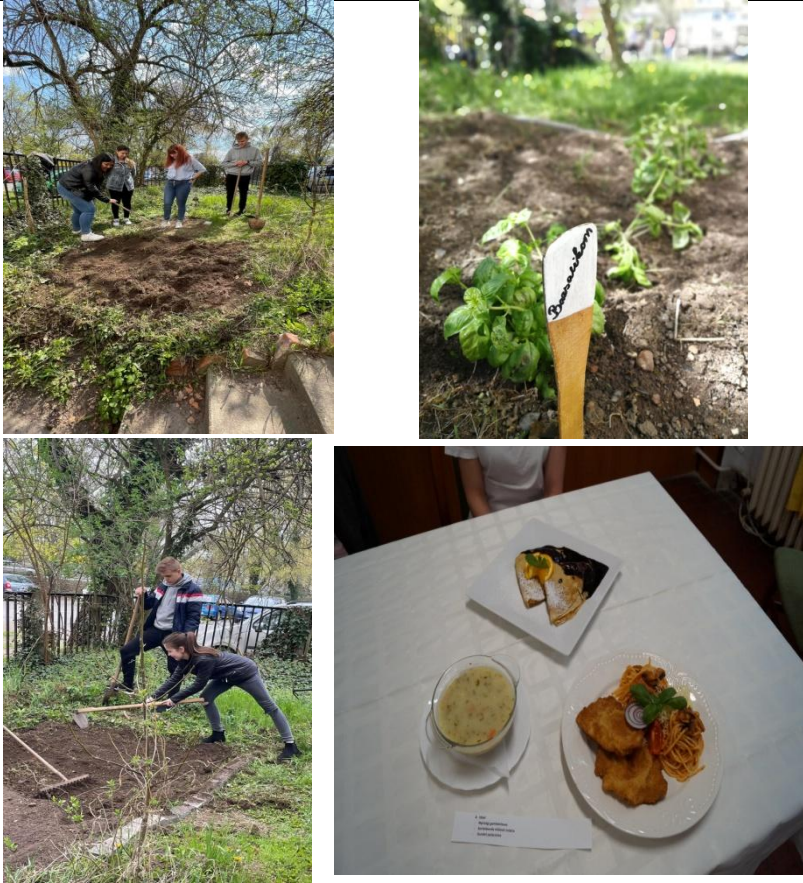
3100 Salgótarján Zemlinszky Rezső út 4.

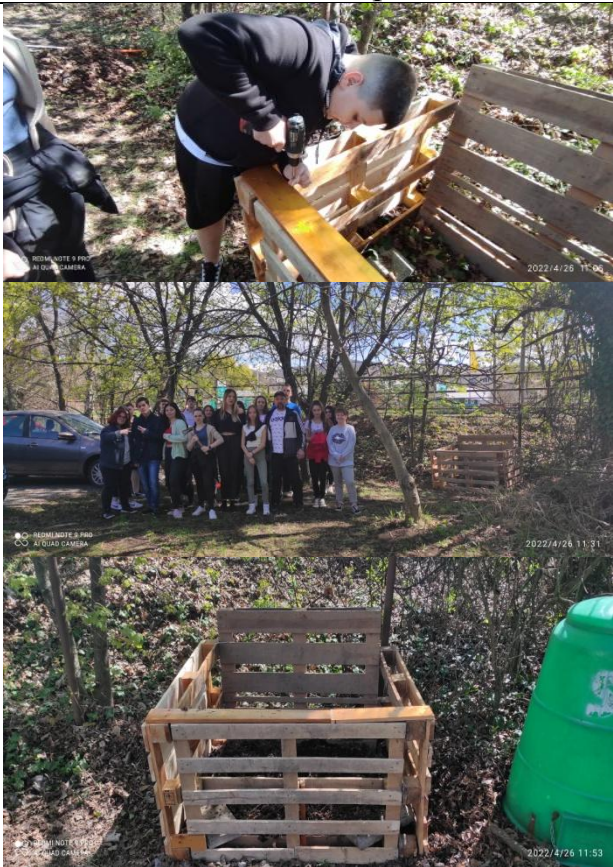
FENNTARTHATÓSÁGI TÉMAHÉT A KERIBEN

2022. április 21-26.



DÁTUM	PROGRAM	FOTÓK
21. szerda fsz. aula	<i>Kiállításmegnyitó</i> REPELUS-mosi pelenka Méhviaszos szalvéták Üvegkulacs Zöldség,- pékáruhálo Textil bevásárlótáska Bambusz fogkefe- fültisztító	  A kiállítás egész ideje alatt videókat vetítettünk a fenntarthatósággal kapcsolatban.

21- 26-ig	„Kert kóstoló” pályázat keretében <i>fűszernövény kiskert ültetése</i> <i>A gyakorlati foglalkozásokhoz szükséges fűszernövényeket ültettük, melyek az év végi szakács, cukrász és pincér vizsgákon már fel is tudunk használni.</i>	
21-én	Helyi termelői piac és östermelők megtekintése Fűszernövények vásárlása	Megtekintettük az iskola melletti termelői piac kínálatát. Hangsúlyt fektetve a szezonális alapanyagokra és azok felhasználási lehetőségeikre.
21-én ebédlő	A Föld világnapja vetélkedő Főszerepben a VÍZ	
25-én 2. órában	2 külsős előadó: Dr. Szántó Erika és Simon Gyula. A környezetvédelem fontossága. Hulladékok lebomlása. 👍	

			
25- 26- án	„Csökkentsd a gyakorlati órák ökológiai lábnyomát !”	Szakács és cukrász gyakorlataink során is szelektíven gyűjtöttük a szemetet. Megnéztük mi történik a termelés során keletkezett fáradt olajjal.(útvonal-újrahasznosítás). A növényi eredetű élelmiszermaradványokat (zöldség előkészítőből) átvittük az elkészült komposztálóba.	
21- 26-ig	Komposztáló		
Egész héten	„Gyere bringával a suliba!” A témahét sulis nap valamelyikén gyere a suliba bringával (esetleg rollerrel 🛹).		Még a tanárok is kerékpárral jöttek!

A témahéhoz az iskola facebook olalán létrehozott eseményen lehetett csatlakozni, ahol mindvégig hasznos tanácsokkal és részletes program-leírásokkal segítettük a tanulóinkat. A tanulók ide töltötték fel saját képeiket.

https://www.facebook.com/events/7339435149462357/?active_tab=discussion