

| | |
|---------------------------------|---|
| Programmi pakkuja | MTÜ Rakendusökoloogia Keskus |
| Programmi nimetus | Töötuba “Ökoloogiline elustiil ja mahetoidu märgistus” |
| Koostaja | Marina Janssen |
| Sihtgrupp | 8-9 klass III kooliaste ; gümnaasium; täiskasvanud |
| Läbiviimise koht | klassiruumis või Sillamäe Keskraamatukogu ruumides (ligipääsetavus erivajadustega õpilastele); kokkuleppel ka koolis väljaspool Sillamäed |
| Läbiviimiseks sobiv aeg | aastaringselt |
| Kestus | 1,5 t. |
| Keel | vene keel (peamised mõisted käsitletakse ka eesti keeles) |
| Maksimaalne grupi suurus | kuni 25 inimest |
| Juhis õpetajale | Õpetaja täidab pärast programmi läbiviimist programmi <i>osalejate nimekirja vormi</i> ning <i>tagasisidelehe</i> |
| Eesmärgid | <p>õpilane:</p> <p>teab</p> <ul style="list-style-type: none"> - kahjulike e-ainete nimetusi eesti ja vene keeles ja nende negatiivset mõju tervisele; - kuidas teha mõtestatud/teadlikke valikuid; - mahepõllumajanduse põhimõtteid ja sellega seotud eestikeelset sõnavara; <p>oskab</p> <ul style="list-style-type: none"> - leida pakendilt infot toidu lisaainete kohta; - tootelt otsida ja ära tunda enamlevinud mahemärgiseid; - seostada oma igapäevaseid tarbijavalikuid toidutööstuse keskkonnamõju vähendamisega; - töötada rühmas ja esitada tulemusi; <p>hindab</p> <ul style="list-style-type: none"> - oma tervist ja keskkonda; - tunneb vajadust oma tarbimisharjumustega inimtegevuse negatiivset mõju vähendada. |
| Seos riikliku õppekavaga | <p>Läbivad teemad: 2. Keskkond ja jätkusuutlik areng 5. Teabekeskond 7.Tervis ja ohutus</p> <p>III kooliaste: 2.2.4.9. Ökoloogia ja keskkonnakaitse; 2.3.4.14. Euroopa ja Eesti põllumajandus ning toiduainetööstus.</p> <p>gümnaasium: Bioloogia: Ökoloogia; Keskkonnakaitse.</p> <p>Geograafia : 2.2.4.3 Põllumajandus ja keskkonnaprobleemid</p> |
| Programmi kirjeldus | <p>Klass jagatakse rühmadesse (ca 5 liiget).</p> <p>Praktilise töötoa käigus ühe toiduaine näitel tutvutakse selle olelusringi tervise- ja keskkonnamõjuga ning analüüsitakse toiduainete koostist.</p> <p>Õpilased uurivad tundlikele inimestele kahjulikke e-lisaainetega toidukaubade pakendid (kartulikrõpsud, maiustused) .</p> <p>Rühmad esitavad oma rühmatöö tulemusi.</p> <p>Selgitakse, kuidas keskkonnateadlik tarbija saab vältida ohtlikuid e-lisaineid ja teha mõtestatud valikuid</p> <p>Osalejad õpivad toodelt otsida ja ära tunda enamlevinud mahemärgiseid, uurivad, kust saab osta öko- ja mahetooteid.</p> <p>Mahetoidu ja tavatoidu erinevustega tutvumine ja mahemärgiste</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>äratundmise praktiline kogemus aitavad mõista oma tarbijavaliku ja keskkonna-ning tervises seisundi seoseid.</p> <p>Õppeprogramm on väljatöötatud Eva-Liisa Orula, Tartu Ülikooli loodusmuuseum, õppeprogrammi "Öko- ja mahemärgised" alusel.</p> |
| Loetelu kasutatavatest aktiivõppemeetoditest | Veebirakendus, võrdlemine, rühmatöö, diskussioon |
| Õppematerjalid | <p>-PowerPoint esitlus" Ökoloogiline elustiil ja mahetoidu märgistus"</p> <p>-tööleht nr.1 "E-lisaained"</p> <p>- tööleht nr.2 "Mahemärgised"</p> <p>- "Kahjulikke e-ainete määramisleht", "Mahemärgiste määramisleht"</p> <p>- Mobiilirakendus e-ainete määramiseks</p> <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=Animato.Eained</p> <p>-Veebileht http://www.maheklubi.ee/</p> |
| Õppevahendid | <p>- tundlikele inimestele kahjulikke e-lisaainetega toidukaubade pakendid(kartulikrõpsud, majustused)</p> <p>- "e-vaba" märgisega toidukaubade pakendid; tava-ja mahetoodete näidised</p> <p>- mahemärgistega toidukaubade pakendid (10 tk. kastis iga grupi jaoks)</p> <p>- kuivatatud aprikoosid (mahemärgisega ja tavalised- konservandiga)</p> <p>- suured õunad supermarketist ja maheõunad (kohalikud või oma aiast)</p> |
| Programmi läbiviija | <p>Marina Jansen, RÕKi programmide juht,</p> <p>marina@roek.ee; tel. 55 681747 www.roek.ee</p> |
| Kasutatud materjalid | <p>Eva-Liisa Orula, Tartu Ülikooli loodusmuuseum, Õppeprogramm "Öko- ja mahemärgised"</p> <p>Veebileht http://www.maheklubi.ee/</p> <p>http://www.elavtoit.ee/</p> <p>http://foodweb.ut.ee/Toidukaubad_221.htm</p> <p>https://www.pma.agri.ee/index.php?id=104&sub=128&sub2=319</p> |