

## Rakenduskoolituse praktiline töö

Õppeaine - loodusõpetus, inimeseõpetus, ettevõtlusõpetus

Klass- 3. klass (tegemisel ka 2. klassiga)

### Teema - Maitsmis- ja haistmismeel

Koostaja: Relika Kalbus, Palupera Põhikool

Kasutatud allikad: -ppt (PowerPoint) Maitsmis-ja haistmismeel,

[https://docs.google.com/presentation/d/1N8pHFNTTRPcc92jBVe8jUtp\\_LOKReA5c/edit#slide=id.p1](https://docs.google.com/presentation/d/1N8pHFNTTRPcc92jBVe8jUtp_LOKReA5c/edit#slide=id.p1)

- Tervise Arengu Instituudi Toidupüramiidi plakat

<https://tai.ee/en/node/5819>

-TÜ Hullu Teadlase IX teaduskonverentsi “Imeline maitse” tutvustav video

[https://www.youtube.com/watch?v=BOY\\_VjgC\\_E3o](https://www.youtube.com/watch?v=BOY_VjgC_E3o)

-kooliõde Katrin Karuse loeng teemal “Toitumine” ja

<http://relikakalbus.blogspot.com/2022/12/tervislik-toitumine.html>

- TULEMI vaatlusleht nr 2

Eesmärk: Lapsed arutlevad maitse ja toitumise teemadel. Kuidas õppida sööma toite, mis on kehale vajalikud, kuid ei pruugi maitseda? Miks osad toidud maitsevad mõnedele inimestele rohkem kui teised? Milline on tervislik toitumine? Millega toitu maitsestada, et see maitseks?

Õpiväljund: Veebruariks valmib uurimustöö “Imeline (toidu)maitse” või “Maitse keelel ja meelel” jne. Töö esitatakse TÜ Hullu Teadlase IX teaduskonverentsile “Imeline maitse”.

<https://muuseum.ut.ee/et/sisu/hullu-teadlase-teaduskonverents>

Tagasiside õpilastelt: Inspireerib ja kõnetab, saab huvitav aeg tulema. Juba eelmisel aastal oli tore uurida.

Tagasiside õpetajalt/ juhendajalt: Töö on mahukas ja inspireeriv.

### T Tunneme rolle ja püstitame eesmärgi (õppija varasemad kogemused)

Suuline vestlus- Millised toidud õpilastele meeldivad. Enamus armastab magusat, aga juba ühel juhul tšilliga maitsestatud krõpsud lemmikud. Uurisime TAI Toidupüramiidi plakati. <https://tai.ee/en/node/5819> Klassis on meil üleval ka teine plakat, kus on toidupüramiid nii nagu inimesed päriselt söövad. Meile

äratundmise hetk, et talveperioodil me just nii puu- ja juurvilja vaeselt oma toidulauda katame. Siin pole kahjuks õpetaja eeskujuks õpilastele. Mõttekoht.

### U Usaldame vastutust ja teeme koostööd

-Ajurünnaku meetodil mõistekaart “Millega toitu Sinu kodus maitsestatakse?” (petersell, till, sibul, sool, küüslauk, pipar, šokolaad, oliivid, paprika, vahtrasiirup, suhkur, tuhksuhkur, vanilje, kaneel, moon, üldmaitseained, puljongikuubik, mesi, sidrunpipar, loorber, nelk, kardemon).

-Millised elukutsed uurivad maitseid? Arheoloog, toidutehnoloog, kokk, pagar-kondiiter, degusteerijad (maitsjad).

### L Lõimume eluga - Külalised tundi

-Kooliõde Katrin Karus rääkis 1.-3. klasside õpilastele tervislikust toitumisest, toidupüramiidist, puu- ja juurviljade söömise tähtsusest. Saime ka 10 nippi tervislikumaks toitumiseks. Loengu lõpuks jäi kõlama mõte, et koolilõuna lauas vaatame, mis puu- või juurvili on ja proovime nuikapsast, avokaadot, draakonivilja, need uudsed maitseid.

-Hullu Teadlase IX teaduskonverentsi “Imeline maitse” materjalidega tutvumine. Õpilaste jaoks tuttav mees ja huvitav video. Tomat ei meeldi mitmele õpilasele klassis.

### E evime kogemust - praktiline tegutsemine

-Laseme vanematel vastata küsitlustele toidumaitsestamise kohta. Pärast hea võrrelda.

-Uurida võiks, milliseid tervislikke ja ebatervislikke snäkke õpilaste kodudes laupäevastel kinoõhtutel lauale pannakse.

-Õpilaste jaoks uute puu- ja juurviljade proovimine, maitsetes tuttavate maitsete leidmine, maitse ja lõhna kirjeldamine- praktiline töö degustaatorina.

### M mõõdame mõju - eesmärgi saavutamise hindamine

Õpilased õhinas, sest ehk läheb jälle hästi nagu eelmisel aastal ja kutsutakse oma tööd esitlema Hullu Teadlase konverentsile.

Toiduteema kõnetab, sest süüa ikka tahame. Proovime uudseid maitseid- draakonivili, avokaado, nuikapsas.

Aitäh Sulle, et jõudsid lõpuni lugeda!

