



kotitalousopettajien **liitto**
hushållslärarnas **förbund ry**

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma

Makukoulu ABC – makukoulu alakouluihin!

Loppuraportti



Suomalaisen
ruokakulttuurin
edistämishjelma

Sisältö:

1. Hankkeen tausta ja tavoitteet 3
2. Hankkeen osapuolet ja yhteistyö 3
3. Hankkeen vaiheet lyhyesti 4
4. Tavoitteiden saavuttaminen 4
5. Kehittämistoiveet 5

1. Hankkeen tausta ja tavoitteet

Makukoulun ABC – makukoulu alakouluihin! avulla on tarkoitus saada Makukoulu pysyväksi osaksi alakoulujen kasvatustyötä ja lisätä Makukoulun tunnettuutta ja kiinnostavuutta Suomessa.

Makukoulussa on kyse opetuksesta ja ohjauksesta, jossa lapset tutustutetaan ruokamaailmaan monipuolisesti omien aistien avulla, itse osallistumalla ja omia ruokakokemuksia kartuttamalla. Makukoulussa käytettävä Sapere -menetelmä on käytännönläheinen keino, jonka mukaan tuominen alakoulujen kasvatustyöhön tavoittaa tasapuolisesti koko nuorten ikäryhmän. Vaikutukset ulottuvat ruokakulttuurin vaikuttamisen kautta myös lasten terveyteen ja hyvinvointiin.

Makukoulu on tätä päivää - se on ruokakulttuuriin oppimista positiivisella tavalla. Makukoulu sopii muuttuvaan koulumaailmaan ja monikulttuurisuuteen. Aistipohjaista ruokakasvatusta voidaan luontevasti kehittää, soveltaa ja integroida opetukseen. Se sopii hyvin myös lyhyempikestoisena kurssina toteuttavaksi.

Hankkeen tavoitteena oli ensisijaisesti vaikuttaa rakenteisiin ja pitkäjänteisiin toimintatapoihin, jotta Makukoulu hyväksyttäisiin pysyväksi osaksi alakoulujen rakenteita ja siellä tehtävää kasvatustyötä. Tämän lisäksi asetettiin tavoitteeksi opettajille suunnattujen koulutusmallien luominen ja testaaminen.

2. Hankkeen osapuolet ja yhteistyö

Paikalliset, ensisijaisesti kotitalous- ja luokanopettajille, sekä varhaiskasvatushenkilöstölle suunnatut koulutukset järjestettiin yhteistyössä Kotitalousopettajien liiton jäsenyhdistysten tai opettajankoulutuslaitosten / yliopiston kanssa.

Makukoulumateriaalia ja tuntisuunnitelmia pilotoitiin alaluokkien ympäristö- ja luonnontiedon, matematiikan sekä äidinkielen tunneilla Kuuhankaveden koululla Hankasalmella ja Neulamäen koululla sekä Kuopion kristillisellä koululla Kuopiossa.

Yhteistyötä tehtiin aktiivisesti Kerhokeskuksen kanssa. ”Makukoulun konseptin levittäminen koulun kerhotyössä” – aineiston tuottamiseen saatiin pilottikoulut ja opettajat Vaasan paikallisyhdistyksen kautta.

Koulutuksellinen yhteistyö oli jatkuvaa myös varhaiskasvatuksen ”Aistien avulla ruokamaailmaan - Sapere - ravitsemus- ja ruokakasvatustieteen menetelmän levittäminen varhaiskasvatukseen” – hankkeen kanssa.

Hankkeeseen osallistunut henkilökunta:

Projektipäällikkö Riitta Cederberg ohjausryhmän työhön osallistuminen, koulutusten koordinointi ja kouluttaminen, kerhokeskuksen materiaalin konsultointi ja kommentointi, suomenkieliset nettisivut, Educa-2010 osasto; suunnittelu, toteutus ja johto, raportointi Toiminnanjohtaja Anni-Mari Syväniemi hankkeen talous, tiedottaminen

3. Hankkeen vaiheet lyhyesti

Suomen itsenäisyyden juhlarahaston kustantamana valmistui 20.3.2009 Elintarvike- ja ravitsemusohjelma ERA:n Makukoulun levittäminen varhaiskasvatukseen – päiväkoteihin ja alakoulujen perusopetukseen - raportti. Tämän raportin pohjalta rakennettiin Makukoulu ABC-konsepti.

Rahoituksen varmistuttua elokuussa 2009 käynnistyi toteuttaminen ja lukuvuoden kestävä toiminta. Varmistettiin koulut / opettajat jotka olivat halukkaat osallistumaan pilottikoulutuksiin ja kokeilemaan tuntisuunnitelmia. Educa 2010-messujen suunnittelu käynnistyi.

Syksyllä 2009 toteutettiin sekä koko päivän koulutuksen että 2-3 tunnin koulutuksen pilotit, joista saadun palautteen perusteella laadittiin koulutusmallit. Testattiin aistiradan harjoitteita / erilaisia pisteitä ja niiden soveltuvuutta messukäyttöön. Luotiin nettisivut.

Keväällä 2010 toteutettiin Educa 2010-messuilla Makukoulu messuosasto. Aistiradasta palautetta antoi / suoritti 362 henkilöä. Yksittäisenä pisteenä kielen makureseptorien testaaminen saavutti suuren suosion ja useat messuvieraat pistäytyivät vain testaamassa omaa makuaiستiaan kiertämättä koko aistirataa. Kevään aikana järjestettiin 23 koulutustilaisuutta, joihin osallistui yhteensä 603 henkilöä, näistä tilaisuuksista opettajaksi opiskelevia (KO, LO, LI/TT) koulutettiin kolmessa tilaisuudessa (110 henkilöä)

4. Tavoitteiden saavuttaminen

Hankkeen aikana luotiin malli sekä koko päivän että 2-3 tunnin koulutuksille. Molempia koulutusmalleja testattiin ja kaikista toteutetuista koulutuksista saatujen palautteiden perusteella hankkeelle asetetut tavoitteet saavutettiin.

Koulutetut kokivat saaneensa tiiviissä paketissa olennaisen tiedon. Päivän koulutuksiin osallistuneet pitivät koko päivän luentojen laaja-alaisempaa antia ravitsemuksesta, maistamisen taustoista ja motiiveista ammatillisesti erittäin mielenkiintoisina.

Tiedekeskus Heurekan Bon Appetit 2011 – Syödään yhdessä näyttelyä varten pilotoitiin puolen tunnin ”makukoulumaistiaisit”. Kompakti koulutusrupeama maistiaisineen, johon tiedekeskuksen näyttelyvieraat voivat vierailunsa aikana osallistua.

Makukoulun vieminen osaksi kouluissa tehtävää kasvatustyötä ja alakoulujen opetussuunnitelmaa näkyy kesäkuussa 2010 julkaistussa perusopetuksen tavoitteet ja tuntijako- työssä. Tekeillä olevissa perusteissa annetaan myös alakouluille mahdollisuus opettaa kotitaloutta valinnaisena 3-6 luokille.

Educa 2010 –messujen yhteydessä tehdyn kyselyn mukaan 77,2 % vastanneista oli halukas kokeilemaan makukoulua luokkansa kanssa.

Makukouluhankkeiden yhteiset nettisivut toimivat Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman sivustolla. Sivut on Sren toimesta käännetty myös ruotsiksi.

5. Kehittämistoiveet

Saadun palautteen perusteella oppilaat, luokanopettajat ja kotitalousopettajat kiinnittivät huomionsa eri seikkoihin. Oppilaat olivat innoissaan oppituntien konkreettisuudesta ja moniaistillisuudesta sekä toivoivat monipuolisen materiaalin (ruokaraaka-aineiden) aktiivisempaa tuomista tunneille.

Luokanopettajat kokivat makukoulun antavan heille käytännön välineitä ja rohkeutta ottaa ruokaraaka-aineita tunneille. Kuitenkin hektisen koulutyön tueksi toivottiin erilaisia ”pakettiratkaisuja” mm. eri makujen / tuoksujen testaamiseen.

Kotitalousopettajat näkivät makukoulun mahdollisuutena alaluokkien kotitalouden opettamiseen tavallisissa luokkatiloissa vaikka aineluokkaa pidettiin edelleen ensisijaisena vaihtoehtona tuntien opettamiseen. Makukoulun kaltaisten tuntien katsottiin palvelevan hyvin esimerkiksi ruoka-ainetuntemuksen ja kuluttajatiedon lisäämisessä.