



**Makukoulun konseptin levittäminen koulun kerhotoiminnassa  
2009–2010**

Loppuraportti  
Kerhokeskus  
Erytyissuunnittelija  
Merike Kesler

## Sisällys:

- \* Hankkeen tausta ja tavoitteet
- \* Tuotettu materiaali
- \* Muu toiminta
- \* Tavoitteiden saavuttaminen
- \* Kehittämistarpeet

## Hankkeen tausta ja tavoitteet

Makukoulu on lapsille suunnattu pedagoginen tapa tutustua monipuoliseen ravitsemukseen. Se perustuu Sapere-menetelmään, jossa lapset perehtyvät ruokamaailmaan kaikkien aistiensa avulla. Lisäksi lasta kannustetaan ilmaisemaan aistimuksiaan ja tutustumaan rohkeasti uusiin ruokiin. Menetelmän avulla voidaan myös lisätä lapsen kuluttajatuntemusta. Tavoitteena on, että lapsi omaksuu monipuolisen ruokavalion ja kasvaa rohkeaksi, itseään ilmaisevaksi ja tietoiseksi kuluttajaksi. Suomessa Sapere-menetelmää on kokeiltu hyvällä menestyksellä päiväkodeissa ja peruskouluissa 2000-luvun alusta alkaen. Koulujen kerhotoiminnassa Sapere-menetelmä ei kuitenkaan ole vielä saanut jalansijaa.

## Koulujen kerhotoiminta ja aamu- ja iltapäivätoiminta

Koulujen kerhotoiminta on tarkoitettu kaikille niille perusopetukseen osallistuville lapsille ja nuorille, jotka eivät halua tai voi osallistua aamu- ja iltapäivätoimintaan. Koulujen kerhotoiminnalla on Suomessa pitkät perinteet, mutta 1980-luvun lopussa alkanut lama käytännössä päätti kyseisen toiminnan. Opetushallituksen johdolla aloitettiin vuonna 2008 kerhotoiminnan kehittämisen hanke ja sen tuloksena vuonna 2010 85 % kunnista on mukana toteuttamassa kerhotoimintaa.

Resurssien lisääntyminen kerhotoiminnassa ja kerhojen määrän lisääntyminen, ovat nostaneet huomattavasti myös kerhonohjauksen tueksi tuotettavien materiaalien kysyntää. Kerhokeskus on osaltaan yrittänyt vastata tähän tarpeeseen mahdollisuuksien mukaan. Syntynyt Aistien ruokamaailmaan! -opas kerhonohjaajalle on siitä hyvä esimerkki.

Aineisto sopii monipuolisuudellaan käyttöön hyvin erilaisiin kerhoihin ja on integroitavissa myös kouluopetukseen. Aineistossa on ruuanlaiton ja -tuotannon ohella huomioitu myös luonnontieteellinen, kuvataiteellinen ja monipuolinen kielinäkökulma. Materiaali sopii myös elämänskatsomustiedon opetukseen, vaikkei sen käyttö siinä ole ollut materiaalin tavoitteena.

Palautteen mukaan materiaalia käytetään eniten kotitalous- ja kokkikerhoissa. Opetushallituksen tietojen mukaan ([http://www.edu.fi/download/123005\\_kerhotoiminta\\_faktaesite\\_1205\\_11\\_2.pdf](http://www.edu.fi/download/123005_kerhotoiminta_faktaesite_1205_11_2.pdf)) kyseiset kerhot ovat suosion puolesta 4.sijalla (35 % kaikista kerhoista). Numeroissa tämä tarkoittaisi, että potentiaalisia materiaalin käyttäjiä olisi 2400 kerhossa, jossa on mukana reilut 48 000 lasta ja nuorta.

## Hankkeen tavoitteet

Hankkeen tavoitteena oli tuoda Makukoulu ja Sapere-menetelmä osaksi koulujen kerhotoimintaa tuottamalla Sapere-menetelmään perustuvan kerhonohjaajan opas ja jakamalla sitä maksutta kouluihin sekä suomen- että ruotsinkielisenä. Tavoitteena oli, että kerholaisista tulisi ennakkoluulottomia, itseään ilmaisevia ja tietoisia ruokarikkauksien käyttäjiä, joilla on terve suhtautuminen syömiseen.

Kerhomateriaalille asetettiin seuraavia tavoitteita

- aineiston on oltava houkutteleva ohjaajalle ja kerholaiselle
- kerholaisten omat kiinnostuksen kohteet ja toiveet huomioidaan

- Sapere-menetelmä selvitetään selkeästi ja johdonmukaisesti
- aineisto sisältää selkeitä kerhokertoja työohjeineen
- aineisto toimii kerhomateriaalina, mutta on integroitavissa myös opetukseen
- aineisto antaa virikkeitä kerholaisille jatkaa matkaa ruokamaailmassa myös omissa yhteisöissään ja kotona

### **Hankkeeseen osallistunut henkilökunta**

- Toiminnanjohtaja Minna Riikka Järvinen: hankkeen ohjausryhmätyöhön osallistuminen ja rahoituksesta vastaaminen
- Ohjaaja Hanna Kaisa Mikkola: materiaalin tuotanto ja pilotointi
- Erityissuunnittelija Merike Kesler: hankkeen koordinointi Kerhokeskuksessa, materiaalin tuotanto ja raportointi
- Taloussihteeri Anu Toivonen: hankkeen talous

### **Tuotettu materiaali**

Hankkeen aikana tuotettiin kaksi painettua aineistoa:

- Aistien ruokamaailmaan! -opas kerhonohjaajalle
- Sinnrikt i matvärlden! -guide för klubbledaren

Tarjosten perusteella materiaalin painopaikaksi valittiin Lönnberg Print Oy. Materiaalin luonteen vuoksi tuotannossa kokeiltiin kannen painossa tuoksulakkaa, joka herättää aistit jo itsessään. Tuoksun käyttö on saanut hyvää palautetta käyttäjiltä. Materiaalia painettiin suomeksi 4000 kpl ja ruotsiksi 700 kpl.

Kerhonohjaajan opas tuotettiin syyslukukaudella 2009. Kerhonohjaajan oppaaseen tulevien tehtävien pilotoinnit toteutettiin kahdessa kokkikerhoissa loka-joulukuussa 2009. Pilottikerhoina toimivat Vaasan Hietalahden koulun ja Vaasan keskuskoulun kerhot. Kuvaukset pilotoinneista löytyvät materiaalista. Opas sisältää 76 sivua ja tehtäviä 14 kerhokerralle, joiden kesto on noin 90 minuuttia. Kerhokerrat on jaettu kolmeen teemaan. Ensimmäisessä teemassa tutustutaan vuorollaan yhden kerhokerran ajan jokaisen aistin merkitykseen ruokailutilanteissa. Toisessa teemassa tutustutaan ja arvioidaan erilaisia ruokia kaikkien aistien avulla aiemmin opittua soveltaen. Teema sisältää esimerkiksi kasvis-, hedelmä- ja vilja-aiheisia kerhokertoja. Teemaan on sisällytetty myös tehtäviä, joissa tutustutaan ruoan aistittaviin ominaisuuksiin luonnontieteellisestä näkökulmasta. Lisäksi teema tarjoaa mahdollisuuksia kasvattaa lasten kuluttajatuntemusta, kuten tietoja ruoan alkuperästä, tuotannosta ja laadusta. Kolmas teema sisältää tehtäviä, joissa harjoitellaan aistimusten ilmaisua kuvallisesti ja draaman keinoin.

Kerhonohjaajan opas painettiin tammikuussa. Materiaali julkaistiin Educa 2010 -messuilla ja jaettiin maksutta kaikille kouluille. Oppaan ruotsinno ja ruotsinkielinen painos valmistuivat kevätlukukaudella 2010 ja samalla materiaali myös postitettiin kaikkiin ruotsinkielisiin kouluihin.

Oheismateriaalina tuotettiin monipuoliset koulutuskalvot, jossa esitellään syntynyttä materiaalia ja koulun kerhotoiminnan erikoispiirteitä. Kalvot sisältävät myös paljon käytännön tehtäviä.

Samoin tuotettiin myös kalvosarja oppilaille. Ohjaaja voi käyttää kalvoja monistemateriaalina tai taustamateriaalina.

Sähköiset aineistot (painettujen oppaiden pdf-versiot) ja kalvot ovat käytettävissä ja tulostettavissa osoitteessa

[www.kerhokeskus.fi/fi/kerhotoiminta/makukoulu](http://www.kerhokeskus.fi/fi/kerhotoiminta/makukoulu)

## **Muu toiminta**

Hankkeen aikana järjestettiin kysely, jonka avulla haluttiin kerätä tietoa menetelmän tunnettavuudesta, menetelmän sopivuudesta kerhotoimintaan ja tuotetun materiaalin laadusta. Kyselyyn vastasi 172 henkilöä. Vastanneista vain 17 mainitsi tuntevansa menetelmän entuudestaan. Kaikki vastanneista olivat sitä mieltä, että menetelmä sopii erinomaisesti kerhotoimintaan ja kerhot ovat hyvä paikka ruokakulttuurin monipuolistamiselle. Aistien ruokamaailmaan! -opas koettiin rakenteeltaan ja ulkoasultaan selkeäksi ja sisällöltään monipuoliseksi. Oppaan käytön monipuolisuudessa vain mielikuvitus koettiin rajana. Yhteenveto kyselystä julkaistaan hankkeen kotisivulla.

Kouluttaminen ei ollut tämän hankkeen aikana päätavoitteena. Järjestimme kuitenkin yhden koulutuksen Helsingissä LUMA tiede- ja teknologiapäivillä 15.–16.4.2010. Koulutukseen osallistui 35 henkilöä.

## **Tavoitteiden saavuttaminen**

Syntyneen materiaalin ja palautteen perusteella voidaan todeta, että kaikki hankkeelle asetetut tavoitteet saavutettiin.

## **Kehittämistarpeet**

Materiaalin painosmäärä ei ole läheskään riittävä menetelmän juurruttamiseen koulujen kerhotoiminnassa. Myös vaikutusten tutkimista kerholaisille ja materiaalin todellista käyttövolyymiä ei voida arvioida tässä vaiheessa. Kerhokeskuksen pitkäaikaisen kokemuksen perusteella (yrittäjäyyskasvatusmateriaalit Katso kaleidoskooppiin ja Into) voidaan todeta, että materiaalin täyteen käyttöön ottoon tarvitaan vähintään kolme vuotta, jonka aikana materiaalia sekä painetaan lisää että koulutusta ohjaajille tarjotaan riittävästi. Myös kyselyn perusteella näemme, että makukoulun ja Sapere-menetelmän tunnettavuus on vasta alkutekijöissä.