

## Satokausikalenteri

### Tehtävänanto:

Vastuullinen kuluttaja valitsee ruokansa raaka-aineet vuodenaikojen, sesonkien mukaan. Suomessa eri raaka-aineiden sesongit eli kaudet, jolloin raaka-aineet ovat parhaimmillaan, vaihtelevat paljon. Jokaisena vuodenaikana on mahdollista syödä terveellisesti ja ympäristö huomioon ottaen, tietenkään hyvää makua unohtamatta.

Leikatkaa lehdistä eri kasvien kuvia, kuvia eri vuodenaajoista, ruokalajeista ja väreistä. Sommitelkaa kuvista satokausikalenteri paperille. Kalenteriin voi laittaa kasvien lisäksi, myös kalan ja riistan ”satokaudet” ja vuoden suurimmat juhlat.

### Tietoa satokaudesta:

<http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokavisa-vastuullisuus-ruokaketjussa/vastuullinen-kuluttaja/ostoksilla/seasonkikalenteri-helpottaa-kausiruokailua>

[http://muistasyodavalilla.blogspot.fi/p/blog-page\\_25.html](http://muistasyodavalilla.blogspot.fi/p/blog-page_25.html)

[http://www.chipsters.fi/sites/default/files/tuoreen\\_kalan\\_kausikalenteri.pdf](http://www.chipsters.fi/sites/default/files/tuoreen_kalan_kausikalenteri.pdf)

## Lihan reitti maatilalta ruokapöytään

Tehtävänä on koota yhteen koulutukseen osallistujien tiedot lihan reitistä alkutuotannosta kuluttajalle saakka. Tehtävän teoriataustana toimii *jaettu asiantuntijuus* (tietoa rakennetaan yhdessä, kaikkien osaaminen ja tiedot pääsevät esiin ja ovat merkityksellisiä kokonaisuudelle), *lähikehityksen vyöhyke* (tiedon jakaminen tiedoiltaan samanveroisten ihmisten kesken), *sosiokonstruktivismi* (tiedot rakentuvat aiempien tietojen päälle ja rakentaminen tapahtuu sosiaalisessa vuorovaikutuksessa), *scaffolding* (eli oikea-aikainen ohjaaminen, pisteen ohjaaja kehottaa hankkimaan lisää tietoa oikeassa kohtaa ja ohjaa soveltuvien tiedonlähteiden luokse) ja *tutkiva oppiminen* (tutkimusryhmä muodostaa hypoteesin, tarkentaa tietoja, etsii lisää tietoa ja lopulta päätyy ratkaisuun).

Työpisteen aluksi ohjaaja kertoo ensimmäisen ryhmän tehtävän (kirjoittaa ranskalaisilla viivoilla tietonsa lihan reitistä paperille). Toinen ryhmä jatkaa siitä mihin ensimmäinen ryhmä jäi. Ohjaaja kertoo edellisen ryhmän tilanteen, jotta seuraavien on helpompi napata jutusta kiinni. Kolmannen ryhmän tehtävä on hankkia internetistä lisää tietoa täydentämään aiempia tietoja. Myös oman tietämyksen lisääminen on suotavaa. Neljäs ryhmä tekee alustavan esityssuunnitelman yhteisestä tiedosta eli tarkoituksena on suunnitella mahdollisimman havainnollistava kaavio reitistä unohtamatta koottuja tietoja. Myös neljäs ryhmä voi täydentää tietoja oman tietämyksen tai internetistä löytyneiden tietojen perusteella. Viidennen ryhmän tehtävänä on koota tiedot havainnollistavaksi ja selkeäksi kaavioksi, jonka avulla on helppo esitellä koko ryhmän tietämys tästä aiheesta.

**Pisteen eteneminen:** Alkutietojen kartoitus, tietojen täydentäminen, tiedonhaku ja aiempien tietojen täydentäminen, visuaalisen esityksen suunnittelu, yhteisen tiedon visuaalinen toteuttaminen.

**Tehtävänanto:** Lihantuotannossa on mukana monia eri toimijoita ja vaiheita ennen kuin liha päätyy maatilalta ruokalautaselle. Ruokaketjun eri vaiheisiin vaikuttaa taustalla myös lainsäädäntö. Tehtävänä on koota yhteen koulutukseen osallistujien tiedot lihan reitistä alkutuotannosta kuluttajalle saakka ja pukea se visuaaliseen ja havainnollistavaan muotoon.

**Ryhmä 1:** Kootkaa ryhmänne tiedot valitsemastanne (nauta, sika, kana) lihantuotannosta ranskalaisilla viivoilla paperille. Kootkaa tiedot muistelemalla ja keskustelemalla, älkää käyttäkö nettiä tai muita materiaaleja. Aikaa on 10 minuuttia.

**Ryhmä 2:** Edellinen ryhmä on koonnut tietonsa X lihan tuotannosta. Täydentäkää heidän tietoja samaan paperiin keskustelemalla ja muistelemalla eli pohjaten omiin tietoihinne. Älkää käyttäkö nettiä tai muita materiaaleja. Aikaa on 10 minuuttia.

**Ryhmä 3:** Edelliset ryhmät ovat koonnet tietonsa X lihan tuotannosta muistelemalla ja keskustelemalla. Etsikää lisää tietoa netistä ja esillä olevista kirjoista ja lehtisistä. Kootkaa löydetty tiedot samaan paperiin ja korjatkaa tarvittaessa virheelliset tiedot. Aikaa on 10 minuuttia.

**Ryhmä 4:** Edelliset Ryhmitelkää koottu tieto ja tehkää suunnitelma sen kokoamisesta visuaalisesti havainnollistavaan muotoon. Ideoinnin apuna voi käyttää Lihan reitti –julistetta. Täydentäkää tietoja tarvittaessa. Aikaa on 10 minuuttia.

**Ryhmä 5:** Edelliset ryhmät ovat koonneet tietoa X lihan tuotannosta muistelemalla, keskustelemalla ja tietoa etsimällä sekä tehneet suunnitelman sen kokoamisesta visuaalisesti havainnollistavaan muotoon. Toteuttakaa suunnitelma, parantakaa sitä ja täydentäkää tietoja tarvittaessa. Aikaa on 10 minuuttia.