

## TUNNIKAVA #518

<b>Tunni teema:</b>	<b>Kuidas vähem toitu raisata?</b>
<b>Külalisõpetaja:</b>	<b>Marilyn Eessalu, MTÜ Eesti Roheline Liikumine tegevjuht</b>
<b>Õpilased:</b>	7.–9. klass
<b>Tunni õpieesmärk:</b>	Õpilane teab, milline on toidu tootmise keskkonnamõju ning teab, kuidas ise vähem toitu raisates keskkonda kaitsta.
<b>Seos RÕK-iga:</b>	rohepädevus
<b>45-minutilise tunni ülesehitus:</b>	
<b>5 min</b> ettevalmistus ja häälestus	<b>20 + 5 min</b> ülekanne + küsimused külalisõpetajale
	<b>15 min</b> õpilaste iseseisev töö klassis
<b>Tunni teema taust:</b>	Üks kolmandik maailmas toodetavast toidust läheb raisku – sellel on suur keskkonnamõju, mida oleks võimalik toitu mitte raisates ära hoida. Selles e-tunnis kuuleme, kuidas toidu tootmine meid ümbritsevat keskkonda mõjutab, kui palju toitu läheb raisku ja kuidas ise vähem toitu raisata.
<b>Häälestus:</b>	Arutada pinginaabriga ja panna kirja, miks inimesed toitu ära viskavad. <i>Nt: “Parim enne” ja “Kõlblik kuni” möödab, tõstetakse endale liiga palju sööki ja ei suudeta ära süüa, söögikohtades liiga suured portsjonid, ostetakse liiga palju asju, mis jäävad üle ja riknevad, ei maitse.</i>
<b>Õpilaste iseseisev töö:</b>	<p>Näidake õpilastele videot “Life of A Strawberry”. Tervet videot ei ole vaja näidata, vaadake algusest kuni 1.35-ni (pange video kinni enne, kui videosse tulevad tekstid) - <a href="https://www.youtube.com/watch?v=CLFOK4U34wI">https://www.youtube.com/watch?v=CLFOK4U34wI</a></p> <p><b>1) Õpilased peavad välja tooma, milliseid erinevaid ressursse kulus selleks, et maasikad poodi jõuaksid.</b> (Erinevatest ressurssidest toiduainetetööstuses räägib külalisõpetaja oma tunnis, nii et õpilased saavad meelde tuletada, mida nad tunnis kuulsid.) <i>Nt: põllumaa maasikate kasvatamiseks, vesi kastmiseks, energia: põllumasinad, transport, inimtööjõud, pakend.</i></p> <p><b>2) Nimetada, milline toidu raiskamisega seotud probleem videost välja tuli.</b> <i>Osteti karp maasikaid, mida lõpuks keegi ei söönud, maasikad läksid hallitama ja need visati minema.</i></p> <p><b>3) Panna kirja vähemalt 5 nippi, kuidas toidu raiskamist vähendada.</b> <i>Nt:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Osta nii palju kui vaja ja ainult seda, mida on vaja.</li> <li>Ära mine poodi tühja kõhuga.</li> <li>Ära käi ilma vajaduseta toidupoes.</li> <li>Ära viska kohe “Parim enne” ja “Kõlblik kuni” asju minema, kasuta oma meeli ja hinda, kas sobib süüa või mitte.</li> <li>Tõsta toitu taldrikule pigem vähem kui rohkem, juurde saab alati võtta.</li> <li>Mõtle, kuidas toidujäätke uue toidu jaoks kasutada.</li> <li>Mõtle, kuidas paremini toitu säilitada.</li> </ol> <p><b>Isikliku toidupäeviku pidamine</b> - õpilased panevad viie päeva jooksul kirja, mida nad söövad ja kas nad viskavad ka mingit toitu ära (siin mõelda ka sellele, et kui väljas söömas käies jääb midagi taldrikule alles, siis ka see on tegelikult ära visatud toit, kui just ei lase seda kaasa pakkida ja ei söö seda hiljem ära). Panna ka kirja, miks nad toidu ära viskasid/alles jätsid. Pärast viit päeva võiks õpilastega arutada, mida nad oma harjumustest õppisid.</p>