

## Õppeprogramm

### Planeedi kestlikkus: Jätkusuutlik toidu tootmine ja tarbimine ja toidu kestlikkus

**Võtmesõnad:** toidu keskkonnamõju, kestlikkus, toiduturvalisus, jäätmed/pakendid

**Sihtgrupp:** 9.-11. klass

**Grupi suurus:** kuni 24 õpilast

**Toimumiskoht:** klassiruum

**Kestus:** 45-70 min

**Lühikirjeldus:** Õppeprogramm annab ülevaate toidu tootmise ja tarbimisega kaasnevast keskkonnamõjust ning vajadusest praktikaid säästlikumaks muuta, tutvustades ka lihtsaid ja igapäevaseid võimalusi, kuidas iga inimene oma valikutega saab enda tarbitava toidu keskkonnajalajälge vähendada. Programm arendab osalejate keskkonnaalaseid üldteadmisi.

#### Peale õppeprogrammi läbimist õppija:

- teab mõistete keskkonnamõju, kliimamõju ja toiduturvalisus tähendust
- on teadlik toiduvalikute globaalsest mõjust keskkonnale, ökosüsteemidele ja kogukondadele
- oskab hinnata ja analüüsida teavet toiduvalikute keskkonnamõju kohta
- oskab langetada teadlikke otsuseid toidu valikul
- oskab mõelda loominguiliselt ja väljaspool kasti säästvate alternatiivide ja lahenduste osas
- teab, milline on üksikisiku roll ökoloogilise jalajälje vähendamisel ning kuidas tema oma valikutega saab olla vastutustundlik

#### Õppetegevused:

1. Teema tutvustus. Sissejuhatavad tegevused, küsimused mäng (10-15 minutit):
  - a. [Video](#) "Planeedisõbralik toit"
2. Ettekanne toidu keskkonnamõjust: maakasutus, veekasutus, pestitsiidid, väetised, energiakulu, transport, toidu töötlemine, säilitamine ja pakendamine; toiduraiskamine ja jäätmekäitlus (10 min)
3. Küsimused, arutelu grupis või paaris (10 minutit)
  - a. Kas Sinu pere tegeleb ise toidu kasvatamisega? Mida te kasvatate?
  - b. Kuidas veel võib ulatuslik toidutoomine mõjutada näiteks kohalikke kogukondi?
  - c. Miks Eestis süüakse palju liha, aga näiteks Indias vähe?
  - d. Paaris arutamiseks: mis sa hommikusöögiks söid ja millistest aspektidest koosneb selle keskkonnamõju?
4. Ettekanne jätkusuutlikust toidutootmisest ning isiklike valikute mõjust: kohalik, hooajaline ja mahe toit; toiduraiskamise vältimine, vähem liha- ja piimatooteid, pakendivalikud; ise kasvatamine ja kompostimine (5 minutit)
5. Küsimused, arutelu grupis või paaris
  - Kas teie kodus sorteeritakse jäätmeid? Mis on siin probleemid?

- Kuidas saaksid õpilased oma kodus toidu raiskamist vähendada?
- Kas oled ise kunagi proovinud midagi kasvatada? Mida ja kuidas läks?
- Paaris arutamiseks: kui sa peaksid proovima mõnda uut keskkonnasõbralikku toitu, mille sa valiksid?

Lisavõimalused:

-Viktoriin "Planeedisõbralik toit" (<https://ctc.ee/viktoriinid/planeerisobralik-toit>)- individuaalselt või koos.

- Mõnede kliimabsõbralike toiduainete proovimine. Erinevad pakendid

6. Tagasiside: Mis oli huvitav? Mida teada said? (5 minutit)

#### Lisamaterjalid:

- ettekande slaidid
- konspekt
- Video "Miks ja kuidas planeedisõbralikumalt toitu valida":  
<https://www.youtube.com/watch?v=dpzbN17MGv8>
- <https://toidufoor.ee/>

#### Juhis õpetajale:

- Enne programmile toimumist võiks eelhäälestada õpilased õppeprogrammile ja toidu teemale, soovi korral rääkida juhendajaga läbi, kas on mingeid eriootusi programmile.
- Õppeprogrammi ajal ootame õpetajalt kohalolu klassiruumis, erivajadustega õpilaste õppimise toetamist, kuid ka empaatilist õppeprotsessi toetamist vastavalt vajadusele.
- Peale programmi on vajalik järgneval päeval teema kinnistamine, meenutades õpitut ja tuues välja seoseid muude teemadega õppekavas.