

Moodul 6: AVASTUSÕPPE TEEMA „TOIDUAINETE UURIMINE“ RAKENDAMINE PÕHIKOOLI 1. KOOLIASTMES.

Mooduli eesmärgid:

Avastusõppe teema „Toiduainete uurimine“ tegevuste tutvustamine ja seos riikliku õppekavaga; Avastusõppe teema „Toiduainete uurimine“ integreerimine õpetaja tööplaani. Toiduainete uurimise tegevuste rakendamine ja analüüs koolitusel; Avastusõppe teema „Toiduainete uurimine“ praktiline rakendamine põhikooli 1. kooliastmes.

Mooduli alustamise tingimused : läbitud moodul „Suunatud uurimusliku õppe ehk avastusõppe üldised alused“.

Mooduli õppeaja kestus: ca 3 kuud.

Mooduli maht (sealhulgas iseseisva töö osakaal)*:
maht kokku (koos iseseisva töö osakaaluga) 48 tundi
iseseisva töö osakaal 30 tundi iseseisva töö mahust
moodustab praktika 24 tundi

*auditoorne töö toimub kolmel koolituspäeval, 6+6+6 tundi, esimesed kaks koolituspäeva toimuvad ühe kahe nädala jooksul (soovi korral võivad toimuda ka kahel järjestikusel päeval), kolmas koolituspäev on 4-5 nädalat pärast teist koolituspäeva, mille jooksul õpetajad viivad oma koolis õpilastega praktiliselt läbi teema „Toiduainete uurimine“, analüüsivad tulemusi ning koostavad selle põhjal esitluse kolmandaks koolituspäevaks.

Mooduli sisu ja seos riikliku õppekavaga: Toiduainete uurimise teema käsitlemine põhikooli 1. astmes riikliku õppekava kontekstis. Teema „Toiduainete uurimine“ tutvustamine praktilise õppusena. Toiduainete uurimise teema lõimimine õppekava õppeainetega ja tööplaaniga.

Õppetöö korraldus :

1.koolituspäev (6 akadeemilist tundi):

Loeng/praktikum: Sissejuhatus toiduainete uurimise teemasse, põhikooli riikliku õppekava eesmärgid toiduainete uurimise teema käsitlemisel ja õppeainete lõimimine, üldõpetuslikust tööviisist lähtuva töökava koostamise põhimõtted, loovülesanne. Toiduainete uurimise teema läbiviimiseks vajalikud vahendid ja teema käsitlemine avastusõppes.

Praktikum : Toiduainete uurimise teema praktiline rakendamine I (katsete läbitegemine, tärkliis toiduainetes, paaristöö, rühmatöö). Kokkuvõtte koolituspäevast.

Seminar/praktikum: Toiduainete uurimise teema praktiline rakendamine II (katsete läbitegemine, rasvad toiduainetes, paaristöö, rühmatöö). Kokkuvõtte koolituspäevast.

2.koolituspäev (6 akadeemilist tundi):

Praktikum : Toiduainete uurimise teema praktiline rakendamine III (katsete läbitegemine, süsivesikud toiduainetes, paaristöö, rühmatöö). Kokkuvõtte koolituspäevast.

Praktikum : Toiduainete uurimise teema praktiline rakendamine IV (katsete läbitegemine, valgud toiduainetes, paaristöö, rühmatöö). Kokkuvõtte koolituspäevast.

Seminar/praktikum: Toiduainete uurimise teema praktiline rakendamine V (koduste tööde esitlemine ja analüüs. Kokkuvõtete tegemine teemast „Toiduainete uurimine“. Kokkuvõtte koolituspäevast ja koduse ülesande selgitamine toiduainete uurimise teema käsitlemiseks klassis.

3.koolituspäev (6 akadeemilist tundi)

Seminar: Lõimingu võimalused, lisatööd ja koduülesanded toiduainete uurimise teema käsitlemisel.

Seminar: koduste tööde esitlemine ja analüüs (teema „Toiduainete uurimine“ praktiline rakendamine)

Seminar: koduste tööde esitlemine ja analüüs (teema „Toiduainete uurimine“ praktiline rakendamine). Kokkuvõtte koolitusest ja tagasiside.

Koolitajad: Kairi Kutta (Tartu Katoliku Hariduskeskus), Jane Krasilnikova (Tartu Katoliku Hariduskeskus), Signe Keskküla (Tartu Katoliku Hariduskeskus), Epp Säre (Tartu Katoliku Hariduskeskus), Marge Paluoja (Tartu Katoliku Hariduskeskus), Karin Hellat (MSc, avastusõppe koolitaja TÜ elukestva õppe keskkuses) ja prof. Toomas Tenno (TÜ keemia instituut).

Põhikursuse koolituse viivad alati läbi kaks koolitajat.

Mooduli lõpetamise nõuded : osalemine loengutes, seminarides ja praktikumides 100%. Iseseisva praktilise tööna avastusõppe teema „Toiduainete uurimine“ rakendamine õpilastega ning tulemuste tutvustamine ja esitamine esitluse vormis seminaril (mooduli 2. päeval)

Mooduli eduka läbimise korral omandatavad teadmised ja oskused:

Mooduli lõpetanu:

- on tuttav suunatud uurimusliku õppe (lühendatult avastusõppe) teema „Toiduainete uurimine“ õppetegevuste sisuga ja teab selle rakendamiseks vajalikke tingimusi;
- mõistab integreeritud ehk lõimitud tegevuste vajalikkust põhikooli 1. kooliastmes ning oskab seda toiduainete uurimise teema põhjal praktiliselt rakendada lõimides seda õppekavva ning tööplaanidesse;
- oskab toiduainete uurimise teema kaudu omandatavaid teadmisi seostada ümbritseva keskkonna ning igapäevase elu nähtustega;
- oskab arendada toiduainete uurimise teema rakendamise kaudu õpilaste vaatlus ja võrdlemisoskust, suulist ning kirjalikku väljendusoskust ja süsteemset ning loogilist mõtlemist;
- oskab analüüsida toiduainete uurimise teema käigus omandatavate teadmiste olulisust laste kõrgemat järku tunnetuslike oskuste kujunemisel;
- on praktiliselt läbi viinud toiduainete uurimise teema põhikooli 1. kooliastme õpilastega, esitanud selle koolitusel ning analüüsinud oma praktilise töö tulemuslikkust;
- mõistab omaenda loomingulise potentsiaali kasutamise võimalusi suunatud uurimusliku õppe meetodi kasutamisel igapäevatoös.

Mooduli lõpetamisel väljastatav dokument : Eesti Avastusõppe Liidu Koolituskeskuse tõend valikkursuse läbimise kohta (kui õppija on juba läbinud põhikursuse ja veel neli valikkursust, siis väljastatakse tunnistus õppekava läbimise kohta).