

SITRA

Elintarvike- ja ravitsemusohjelma ERA
Makukoulun levittäminen varhaiskasvatukseen
– päiväkoteihin ja alakoulujen perusopetukseen

Selvitys 20.03.2009

Elina Antila ja Seija Kurunmäki
Kuule Oy

Suomen itsenäisyyden juhlarahasto



Sisältö

1. Selvitys

Tausta ja tavoite
Toteutus

2. Makukoulu

Mikä on makukoulu
Miksi makukoulua tarvitaan
Makukoulu Suomessa
Materiaalit Suomessa

3. Makukoulun hyödyt ja haasteet Suomessa

Hyötyjä varhaiskasvatuksessa ja alakoulussa
Haasteita varhaiskasvatuksessa ja alakoulussa

4. Levittämisen vaihtoehtoja

Kenen asia on levittää?
Millä ehdoilla?
Makukoulu varhaiskasvatukseen
Makukoulu alakouluihin

5. Johtopäätökset

Makukoulu on nosteessa
Yhteinen visio pitää kirkastaa
Makukoulu tarvitsee tukea
Levittäminen täytyy koordinoida



1. SELVITYYS



Tausta ja tavoite

Sitra on tukenut Makukouluun liittyvän materiaalin tuottamista eri hankkeissa. Makukoulun edelleen levittäminen ja kehittäminen nähdään tärkeänä asiana. Sitra on eri tavoin tukenut Makukoulun kehittämistä:

- **Rahoitus:** Aistien avulla ruokamaailmaan, Sapere-menetelmä päivähoidon ravitsemus- ja ruokakasvatuksen tukena, 2009. (Perustuu Jyväskylän kaupungin lasten päivähoitopalveluissa toteutettuihin hankkeisiin).
- **Rahoitus:** Toimintakäsikirja opettajille ja kouluttajille (2008). (Perustuu Helsingin yliopiston elintarviketeknologian laitoksen tutkimus- ja seurantahankeeseen 2004-2007 Viikin normaalikoulussa).
- Sitran Elintarvike ja ravitsemusohjelman **Järkipalaa-hankkeen interventio**, jonka pohjalta syntyi Makukoulu yläkoululaiselle.

Tällä selvityksellä haettiin tietoa, miten Makukoulu saadaan Suomessa toteutettua ja levitettyä varhaiskasvatukseen ja alakoulujen perusopetukseen.

Toteutus

HAASTATTELUT

- Selvitystä varten haastateltiin 13 asiantuntijaa helmi-maaliskuun (2009) aikana.
- Haastateltavat oli koottu siten, että he edustavat asiantuntemusta Makukoulun (ja Sapere-menetelmän) tutkimuksen, opetukseen soveltuvuuden, kasvatuksen, ravitsemuksen sekä käytännön toteutuksen alueilta.

TYÖPAJA 18.3.2009

- Selvityksen tueksi toteutettiin 18.3. 2009 Makukoulu-työpaja.
- Työpajassa muodostettiin eri toimijoiden yhteinen näkemys Makukoulun levittämisestä 'Millainen on suomalainen makukoulu'.

Selvitykseen on koottu haastattelujen ja työpajan tulokset, sekä niistä tehdyt johtopäätökset.

2. MAKUKOULU



Mikä on Makukoulu?

- Makukoulussa on kyse opetuksesta ja ohjauksesta, jossa tutustutaan ruokamaailmaan monipuolisesti omien aistien avulla, itse osallistumalla ja omia ruokakokemuksia kartuttamalla.
- Makukoulua on käytetty nimityksenä noin kymmenen opetuskerran kokonaisuudelle, jossa käytetään ns. Sapere-menetelmää opetuksen tukena.

Sapere-menetelmän on kehittänyt ranskalaisen Jacques Puisais. Menetelmä pohjautuu ajatukseen, että lapselle mieluisin ja palkitsevin oppimismuoto on toimia itse aktiivisesti havainnoiden ja tutkien.

Sapere = maistella, tuntea ja olla rohkea. Menetelmä perustuu aistien harjoittamiseen ja aistikokemuksiin sekä niiden merkitykseen ruokiin tutustumisessa ja ruokailutottumusten oppimisessa.

- Makukoulua toteuttavat tahot toimivat usein yhteistyössä useassa Euroopan maassa Sapere-menetelmää edistävän Sapere-yhdistyksen, SAPERE AISBL:n kanssa.
- Euroopassa Makukoulua toteutetaan eri tavoin lähinnä alakoululaisille suunnattujen makukoulu-oppituntien kautta, mutta myös erilaisten tapahtumien, kuten makupäivien ja makuviikkojen järjestämisen avulla.
- Makukoulun edelläkävijämaita ovat Ranska, Ruotsi ja Hollanti. Muun muassa Ranskassa toteutettava EPODE-hanke tavoittaa 100 000 lasta.

Miksi Makukoulua tarvitaan?



Makukoulu Suomessa

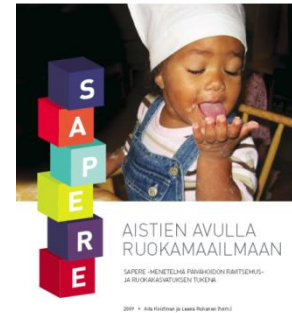
- Suomessa Makukoulua on toteutettu ja Sapere-menetelmää käytetty päiväkotikäisille, ala- ja yläkoululaisille suunnatuissa eri hankkeissa lähinnä 2000-luvun aikana.
- Suomi on ensimmäisiä Euroopan maita, missä Sapere-menetelmää on toteutettu jo varhaiskasvatuksessa. (Ruotsissa vastaavan kokeilun on tarkoitus alkaa tänä vuonna. Kokeilu on osa Örebron yliopistossa tehtävää väitöskirjatutkimusta).
- Suomessa toteutettuja Makukoulun tutkimus- ja kokeiluhankkeita:
 - Helsingin yliopiston elintarviketeknologian laitoksen tutkimus- ja seurantahanke 2004-2007 Viikin normaalikoulussa (rahoitus MMM), useita yrityksiä mukana.
 - Sitran Elintarvike ja ravitsemusohjelman Järkipalaa-hankkeen interventio, toimija Leipätiedotus, Makukoulu yläkoululaiselle.
 - Jyväskylän kaupungin hankkeet: 2000–2002 koululaisten ruokailutottumuksiin keskittynyt ”Eväät parempaan päivään” –hanke sekä 2004-2005 lasten päivähoitopalveluissa toteutettu ”Salapoliisi Sapere ja koekeittiö” –hanke (rahoitus STM).
- Tämän lisäksi Makukoulua on toteutettu ja sovellettu mm. Mahtavat Muksut – hankkeessa Kuopiossa.
- Lisäksi Suomessa on tehty Makukoulusta ja aistien käytöstä osana ruokakasvatusta muutamia opinnäytetöitä sekä tieteellisiä julkaisuja.

Materiaalit Suomessa

- (MAKUKOULU) SAPERE PÄIVÄHOIDOSSA
 - Perustuu Salapoliisi Sapere ja Koekeittiö hankkeisiin.
 - Toimintakäsikirja: Aila Koistinen ja Leena Ruhanen (toim.): **Aistien avulla Ruokamaailmaan, Sapere-menetelmä päivähoidon ravitsemus- ja ruokakasvatuksen tukena, 2009.**

- MAKUKOULU ALAKOULUSSA
 - Perustuu Viikin normaalikoulussa toteutettuun tutkimushankkeeseen.
 - Toimintakäsikirja opettajille ja kouluttajille, Sari Mustonen ja Hely Tuorila (toim.): **Makukoulu, Makuoppituntien soveltaminen, (Sitra 3/2008).**

- MAKUKOULU YLÄKOULUSSA
 - Perustuu Sitran toteuttamaan interventioon Järkipalaa-hankkeessa.
 - Käsikirja: Leipätiedotus: Teija Keso, Jenni Lehtisalo, Sini Garam (toim.): **Makukoulu, (Sitra12/2008).**



3. MAKUKOULUN HYÖDYT JA HAASTEET SUOMESSA



Hyötyjä varhaiskasvatuksessa ja alakoulussa

ESIIN NOUSSEET YHTEISET HYÖDYT

- + Sopii hyvin eri-ikäisten lasten opetukseen, lapset luontaisesti kiinnostuneita ja uteliaita, oppivat leikin avulla
- + Ammattitaitoinen opetushenkilöstö
- + Sopii monikulttuurisuuteen
- + Tuo ruoan lähemmäksi lasta ja arkea



ERITYISESTI PÄIVÄKODEISSA

- + **Vanhempien kasvatuskumppanuus vahvistuu**
- + Vanhemmat voivat toteuttaa Saperea myös kodeissa
- + Sopii vilkkaillekin lapsille

ERITYISESTI ALAKOULUSSA

- + Sopii mukaan **kerhotoimintaan**
- + Sopii myös lyhytaikaiseen toimintaan
- + **Voidaan integroida opetukseen, monia ulottuvuuksia**
- + Ruoka- ja ravitsemuskasvatus tukee alakoululaisen ruokavalintoja – helpottaa ruokahuollon työtä

Haasteita varhaiskasvatuksessa ja alakoulussa

ESIIN NOUSSEET YHTEISET HAASTEET

- ✓ **Täydennyskoulutusta ja tukea ja kokemusten vaihtoa tarvitaan (metodi, sensorinen aistinhavainnointi, ravitsemuskasvatus)**
- ✓ Ei etene hankkeena (hankeväsymys), tarvitaan pitkäjänteistä toimintaa
- ✓ Valmista materiaalia pitää olla
- ✓ Työntekijän oma asenne ja arvostus ruokaan ratkaisevaa
 - Suomessa vielä paljon 'peruspuritaanista' suhtautumista ruokaan
- ✓ Miten varmistetaan, että opetus on laadukasta, vastaa menetelmää
- ✓ Tarvikkeiden hankinta ja rahoitusratkaisut käytännössä

ERITYISESTI PÄIVÄKODEISSA

- ✓ Tarvitaan **enemmän yhteistoimintaa** ruoan valmistajien kanssa

ERITYISESTI ALAKOULUSSA

- ✓ **Asema oppiainejaossa - pitää olla löydettävissä eri oppiaineista**
- ✓ Integrointi on mahdollisuus ja haaste
- ✓ Opettajia vaikea tavoittaa
- ✓ Vaatii paljon järjestelytyötä
- ✓ Ei sovellu kerhotoimintaan Makukoulu-nimellä
- ✓ Miten varmistetaan, että päähuomio Makukoulussa on perusasioissa

4. LEVITTÄMISEN VAIHTOEHTOJA



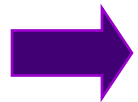
Kenen asia on levittää?

Makukoulua on jo toteutettu useissa hankkeissa. Sen on todettu sopivan moneen eri yhteyteen ja monelle eri kohderyhmälle. Vielä on mietittävä mikä on Makukoulun asema Suomessa opetuksessa ja kasvatuksessa ja kenen / keiden tulisi asiaa edelleen kehittää.

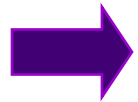


... millä ehdoilla?

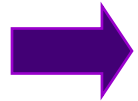
On erityisen tärkeää, että opetuksen laatu voidaan varmistaa. Sen pitää vastata myös Sapere-menetelmää.



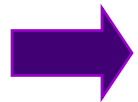
Perustiedot tulee olla hallinnassa
Sapere-menetelmän osaaminen
Perustiedot aisteista
Perustiedot ravitsemuksesta
Osaaminen ja tieto lapsen kasvusta ja kehityksestä



Pedagogista osaamista tarvitaan



Puolueettomuus - ei-kaupallisuus tärkeää



Tasapuolisuus - samoilla ehdoilla kohderyhmälle



Makukoulu varhaiskasvatukseen (vaihtoehtoja)

➡ TÄRKEINTÄ ON SAADA MENETELMÄ TUTUKSI

- Osaksi valtakunnallista varhaiskasvatuksen suunnitelmaa.
- Osaksi terveyden edistämisen preventiivtyötä.
- Yhteistyötä Kuntaliiton kanssa – osana elinkaariajattelua aluetasolla.
- Pyritään saamaan mukaan lastentarhanopettajien koulutukseen / täydennyskoulutukseen.
- Jyväskylällä nyt Saperen käytäntöön viemisestä (varhaiskasvatuksessa) EU-hakemus. Tuetaan hankkeesta saatujen ja kerättävien kokemusten levittämistä Suomeen erillisen hankerahoituksen avulla.
- Markkinointi / viestintähanke päivähoiton ammattilaisille:
 - Aihe tutuksi päivähoiton ammattilaisille.
 - -> mahdollisimman houkutteleva ja käyttökelpoinen koulutusmateriaali aiheen toteutukseen
 - -> mukaan päivähoiton ammattilaisten tapahtumiin



Makukoulu alakouluihin (vaihtoehtoja)

➔ TÄRKEINTÄ ON SAADA OPETTAJAT INNOSTUMAAN

- Osaksi valtakunnallista, kunnallista ja koulujen opetussuunnitelmaa.
- Mukaan opettajien koulutukseen / täydennyskoulutukseen. Opettajien peruskoulutuksen linjaukset tehdään opetusministeriössä. Täydennyskoulutusta organisoii ja hallinnoi opetushallitus. Vaikutetaan aiheen saamiseksi mukaan osaksi valtakunnallista opetussuunnitelmaa.
- Osaksi tiettyä oppiainekokonaisuutta – (moniammatillisen työryhmän määrittelyn kautta).
- Mukaan (terveys- ja hyvinvointiin liittyvään) luokanopettajien koulutukseen.
- Mukaan opettajia valmistavien oppilaitoksien opetussisältöihin (itsenäisiä yksiköitä, joiden kanssa sovittava erikseen aiheen mukaan saamisesta).
- Mukaan koulujen kerhotoimintaan.
- Tiiviimmin osaksi kotitalousopettajien koulutusta ja sen viemistä alakouluihin.
- Mukaan eri täydennyskoulutusta tarjoavien tahojen koulutusvalikoimaan.
- Mukaan ateriapalveluja tarjoavien tahojen toimintaan.
- Mukaan erilaisten järjestöjen / yhdistysten / yritysten Makukoulu-tapahtumia / koulutusta.
- Lisää tietoa asiasta koulutoimen johtajille ja rehtoreille.
- Mukaan koulutustapahtumiin (esim. Educa-messut).
- Mukaan myös vanhemmat koulujen kautta – Suomen Vanhempainliitto mukaan.

5. JOHTOPÄÄTÖKSET



Johtopäätökset

Johtopäätökset perustuvat asiantuntijahaastatteluihin ja työpajan keskusteluihin.

1. Makukoulu on nosteessa.

2. Yhteinen visio pitää kirkastaa.

3. Makukoulu tarvitsee tukea.

4. Levittäminen täytyy koordinoida ja hallita hyvin.

1. Makukoulu on nosteessa

- Kannustavia kokemuksia – hyviä tekijöitä
 - Suomessa on tehty makukoulun kokeiluhankkeita useissa ikäluokissa.
 - Kokeilujen tulokset on koottu yhteen ja ne on analysoitu.
 - Hyviä ja kannustavia kokemuksia, jotka ovat levitystä vailla.
 - Positiivinen ilmapiiri hankkeiden ympärillä - ”Makukoulu on kivaa” sekä kasvattajille että lapsille.
- Makukoulu on tätä päivää
 - Aistit ja taitojen oppiminen ovat kasvatuksen keskiössä.
 - Makukoulu sopii muuttuvaan koulumaailmaan: monikulttuurisuus, tasa-arvon tavoitteet, terveystieteiden integrointi muuhun opetukseen.
 - Makukoulu voi olla yksi vastaus mm. ylipainoon.
- Makukoulu luo synergiaa ja on konkreettinen yhteistyömuoto
 - Makukoulu voi olla monella agendalla:
 - Monta ministeriötä, monta oppiainetta, monta tavoitetta



2. Yhteinen visio pitää kirkastaa

- Jotta toiminta fokusoituu, pitää visio kirkastaa.
- Tarvitaan myös asiaa eteenpäin viemisestä vastaavien tahojen sitoutuminen visioon.
- Työpajassa esiin tulleita visioita 2014:
 - Makukoulu on:
 - ”Luonteva osa päiväkotitoiminnan arkea”
 - ”Aistipohjainen ruokakasvatus on luonteva osa alakoulun opetusta”
 - ”Tukee kokonaisvaltaista kasvua ja kehitystä ja siksi on osana alakoulujen kerhotarjontaa jo 2011”
 - ”Vuonna 2020 osana suomalaista koulua kaikilla luokka-asteilla”



3. Makukoulu tarvitsee tukea

- **Levittäminen täytyy koordinoida**
 - ”Tässä maassa on jo kyllästytty hankkeisiin! Nyt pitää vaikuttaa rakenteisiin!”
 - Makukoulu ”leviää käsiin” jos sitä ei systemaattisesti viedä rakenteisiin, jotka tekevät suositukset ja päättävät resursseista (valtakunnallisella ja kunnallisella tasolla).
 - Eteneminen yhteisen tavoitteen mukaan.
- **Tunnettuutta pitää lisätä**
 - Yhteinen kieli ja nimi asialle: ruokakasvatus, ”makukoulu” / ”aistipohjainen ruokakasvatus”.
 - Hyödyt pitää kiteyttää: Miksi makukoulua tarvitaan.
 - Keskeiset toimijat levittämään tietoa, mm: Finfood, VRNK, POE, Sre, Kuntaliitto, ammattiliitot ja -järjestöt, päivähoiton johto, lastentarhan opettajat jne.
- **Kerhotoimintaan tarvitaan materiaalia**
 - Suomessa on toimiva alakoulujen kerhotoiminnan tuki, jota Kerhokeskus koordinoi. Tavoittaa 90% kerhotoimintaa kouluissa järjestävistä tahoista.
 - Onnistuneen kerhohankkeen (esim. Mediamuffinsi) oppeja voidaan hyvin hyödyntää.
- **Hyviä oppeja ja käytäntöjä pitää levittää**
 - Jyväskylän Sapere-hanke on leviämässä myös muihin maakuntiin.
 - Jo valmiita tapoja olemassa, mm. maakunnalliset terveyden edistämissuunnitelmat, jossa Sapere jo mukana (Jyväskylä), levitetään ja vahvistetaan niitä.



4. Levittäminen täytyy koordinoida

- **Koordinointiin tarvitaan määritelty taho, jolla on resurssit vaikuttaa ja toimia.**
- **Suomessa paljon valtakunnallisia hankkeita, joihin aihe sopii**
 - Esim. Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma, Lasten, nuorten ja perheiden hyvinvoinnin politiikkaohjelma.
 - Olemassa olevat mahdolliset rahoituslähteet on kartoitettava
- **Koordinoinnissa huomioitava erilaiset hallinnolliset rakenteet**
 - Varhaiskasvatus kuuluu STM:n alaisuuteen.
 - Koulutoiminta kuuluu OPM:n alaisuuteen.
 - Yhteistyötä eri hallinnonalojen kanssa tarvitaan.
 - Kunnat on saatava mukaan - alueellinen sitoutuminen tärkeää. Yhteistyö Kuntaliiton kanssa on tärkeää.
- **Tehokas viestintä ja toimijoitten synergia mahdollistaa nopean etenemisen**
 - Makukoulun hyödyt esiin.
 - Resurssit käyttöön.
 - Yhteistyön voimaa.
 - Keskinäiseen kilpalaulantaan ei sorruta
 - Toimijat, oppiaineet, määrärahat....



Lisätietoja selvityksestä:

Elina Antila, etunimi.sukunimi@kuule.fi, puh. 040 548 3838

Seija Kurunmäki, etunim.sukunimi@kuule.fi, puh. 0400 460 894

