

Omenalajikkeiden jalostaminen - Aistinvarainen arviointi

Ennako valmistelut

Opettaja → omenalajikkeet tarjolle:

- laatikoiden pohjiin kirjaintunnukset
- kukin omenalajike omaan laatikkoonsa
- kirjaa muistiin mitä lajiketta kussakin laatikossa
- laatikot sattumanvaraiseen järjestykseen luokan tarjolle



Oppikerta

1. Omenan tarinaa geenivarasivusto: Huvituksen tarina, Yläneen Huvitus-omenanpuu jalostus . Diat 1 ja 2.



2. Omenakaurapaistoksen ja vaniljakastikkeen ohjeet.

3. Oppilasryhmät valitsevat haluamansa omenalaatikon. Laatikot numeroidaan.



4. Omena-kaurapaistoksen ja vaniljakastikkeen valmistus. Työpisteiden siistiminen, tiskihommat.

5. Maistaminen , diat 1,2,3,4 . Miten aistinvarainen arvioinnin voi toteuttaa? Missä sitä käytetään?



6. Oppilaiden omenoiden aistinvarainen arviointi: Minä maistaja- moniste. Oppilaat hakevat omenat ruokalautaselle, joka on jaettu neljään osaan maalarinteipin avulla ja lohkot numeroitu 1-4.

7. Kaurapaistosten maistaminen, Minä maistaja-moniste. 8. Yhteenvetoa. Omenalajikkeiden nimien paljastus. Arviointia ja pohdiskelu . Mitä opimme?



Piirroskuvat: Papunet/ Valokuvat: Riitta Sarvilinna