

**ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ:
ΠΕΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ**



Από το περιβόλι του χωριού... στο δικό μας πιάτο

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΒΑΘΜΙΑ ΣΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα αυτό προσφέρεται για τους/τις μαθητές/μαθήτριες της Δ', Ε', Στ' τάξης της Δημοτικής Εκπαίδευσης.

Το πρόγραμμα είναι μονοήμερο (09:00 -13:30), αλλά μπορεί να επεκταθεί μέχρι τις 16:30.

Σημείωση 1: Το πρόγραμμα που παρουσιάζεται πιο κάτω εκτείνεται μέχρι τις 13:30. Σε περίπτωση που η ομάδα επιθυμεί την επέκτασή του μέχρι τις 16:30, τότε αυτό μπορεί να επεκταθεί με επιπλέον ανατροφοδοτικές δραστηριότητες, μετά από συνεννόηση των συνοδών εκπαιδευτικών με το προσωπικό του ΚΠΕ.

Σημείωση 2: Σε συνεργασία με το προσωπικό του ΚΠΕ και τους/τις συνοδούς εκπαιδευτικούς, το γενικό πλαίσιο εφαρμογής του προγράμματος, όπως παρουσιάζεται παρακάτω, μπορεί να αναπροσαρμοστεί και να διαφοροποιηθεί ως προς τις δραστηριότητες και τον τρόπο ανάπτυξής του, με βάση τις ανάγκες της κάθε ομάδας. Η ανάπτυξη του πιο κάτω προγράμματος, όπως επίσης και οι δραστηριότητές του είναι ενδεικτικές.

Σημείωση 3: Στο ΚΠΕ λειτουργεί κυλικείο.

ΣΤΟΧΟΙ

Οι μαθητές/μαθήτριες αναμένεται να:

- Γνωρίσουν τοπικές καλλιέργειες και να αιτιολογήσουν γιατί αυτές ευδοκιμούν στη συγκεκριμένη περιοχή.
- Διακρίνουν και να μελετήσουν τα κυριότερα χαρακτηριστικά των καρποφόρων δέντρων.
- Γνωρίσουν τις διαδικασίες καλλιέργειας ενός γεωργικού προϊόντος και να αντιληφθούν πώς αυτό καταλήγει στο πιάτο μας.
- Εξετάσουν περιπτώσεις σπατάλης τροφίμων σε διάφορους χώρους.
- Διασυνδέσουν τον κύκλο παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων με περιβαλλοντικά ζητήματα και την υποβάθμιση της ποιότητας ζωής.
- Συνειδητοποιήσουν πώς η αειφόρος διαχείριση τροφίμων συμβάλλει στη μείωση της περιβαλλοντικής επιβάρυνσης.
- Αναπτύξουν δεξιότητες χρήσεις των νέων τεχνολογιών, ανάλυσης δεδομένων και πληροφοριών, διατύπωσης συμπερασμάτων και εισηγήσεων που αφορούν σε ζητήματα παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων.
- Εμπλακούν σε διαδικασίες μεταποίησης τροφίμων ως μία καλή πρακτική μείωσης της σπατάλης τους.
- Υιοθετήσουν συνήθειες για ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων στην καθημερινότητά τους.

ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

9:00 – 9:30 Αφιξη, καλωσόρισμα και ξενάγηση στο ΚΠΕ Κοιλανίου

Συζήτηση για το πρόγραμμα και τους κανόνες που διέπουν την εφαρμογή του.

9:30 – 10:00 Εισαγωγή – Μουσικοκινητικό παιχνίδι

Οι μαθητές/μαθήτριες μέσα από παιγνιώδεις δραστηριότητες εισάγονται στην έννοια της παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων. Αναγνωρίζουν γεωργικά προϊόντα που παράγονται στο Κοιλάνι και στην ευρύτερη περιοχή. Διασυνδέουν τη γεωργική παραγωγή με τις ασχολίες και την καθημερινή ζωή των κατοίκων.

10:00 – 11:15 Μελέτη πεδίου

Γνωριμία με τα καρποφόρα δέντρα

Οι μαθητές/μαθήτριες επισκέπτονται το περιβάλλον του ΚΠΕ και έρχονται σε επαφή με τα καρποφόρα δέντρα της περιοχής. Μελετούν και καταγράφουν τα χαρακτηριστικά τους με τη βοήθεια κλείδας παρατήρησης (ύψος, ηλικία, σχήμα φύλλων, ταξιανθία, είδος καρπού κ.ά.). Ενημερώνονται για τα στάδια ανάπτυξης των καρποφόρων δέντρων. Γίνονται μικροί γεωργοί και συμμετέχουν στα διάφορα στάδια της καλλιέργειας (φύτευση, πότισμα, συγκομιδή) ή σε άλλη γεωργική εργασία ανάλογα με την περίοδο επίσκεψης. Εντοπίζουν έντομα, πουλιά, ερπετά που υπάρχουν στο περιβάλλον και αιτιολογούν την παρουσία τους. Επιλέγουν σημεία ενδιαφέροντος από το πεδίο και τα φωτογραφίζουν. Με τη χρήση ηλεκτρονικής εφαρμογής δημιουργούν το δικό τους ηλεκτρονικό βιβλίο (οργανώνουν και επεξεργάζονται τις φωτογραφίες τους, προσθέτουν λεζάντες, αποτυπώνουν σε κείμενο τις σκέψεις και εντυπώσεις τους).

11:15 – 11:30 Διάλειμμα

11:30 – 12:15 Κύκλος παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων – Το παράδειγμα ενός γεωργικού προϊόντος

Οι μαθητές/μαθήτριες σειροθετούν τα στάδια καλλιέργειας ενός γεωργικού προϊόντος και την πορεία που ακολουθεί μέχρι αυτό να φτάσει στον/στην καταναλωτή/καταναλώτρια. Εντοπίζουν και καταγράφουν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις που σχετίζονται με αυτή τη διαδικασία. Επεξεργάζονται σχετικά δεδομένα και εντοπίζουν τα στάδια στα οποία γίνεται σπατάλη/απώλεια τροφίμων. Μέσα από υποθετικά σενάρια προβληματίζονται σχετικά με τους τρόπους διαχείρισης των τροφίμων. Αναφέρουν περιπτώσεις διαχείρισης τροφίμων σε διάφορους χώρους και μέσα από παιγνιώδη δραστηριότητα συνειδητοποιούν την ανάγκη υιοθέτησης εναλλακτικών τρόπων αξιοποίησής τους.

12:15 – 13:30 Μελέτη πεδίου σε χώρους που σχετίζονται με το ζήτημα της παραγωγής και κατανάλωσης τροφίμων

Η επιλογή του πεδίου μελέτης γίνεται μετά από συνεννόηση των συνοδών εκπαιδευτικών με το προσωπικό του ΚΠΕ.

Α. Επίσκεψη σε εστιατόριο της περιοχής

Οι μαθητές/μαθήτριες επισκέπτονται εστιατόριο της περιοχής. Συζητούν με τον/την εστιατόρα σχετικά με το μενού που προσφέρει (πρώτες ύλες, προμηθευτές, ποσότητες).

Ενημερώνονται για περιπτώσεις σπατάλης τροφίμων στον χώρο εστίασης. Αξιολογούν την πολιτική του εστιατορίου σχετικά με τη διαχείριση τροφίμων (πρώτες ύλες και περισσεύματα). Εμπλέκονται σε παιχνίδι ελαχιστοποίησης της σπατάλης τροφίμων σε έναν χώρο εστίασης.

B. Επίσκεψη σε υπαίθρια αγορά της περιοχής

Οι μαθητές/μαθήτριες επισκέπτονται υπαίθρια αγορά της περιοχής και εμπλέκονται σε παιχνίδι αναζήτησης μεταποιημένων προϊόντων. Συζητούν με τους/τις παραγωγούς σχετικά με τη διαδικασία παρασκευής τους και αναγνωρίζουν τη διαδικασία μεταποίησης τροφίμων ως έναν αειφόρο τρόπο διαχείρισής τους. Εφόσον υπάρχει η δυνατότητα συντάσσουν ερωτηματολόγιο και διεξάγουν έρευνα κοινού για διερεύνηση των γνώσεων και των στάσεων των καταναλωτών/καταναλωτριών σχετικά με τη σπατάλη τροφής και τους τρόπους μείωσής της (π.χ. οργάνωση λίστας για ψώνια, σωστή συντήρηση και αποθήκευση τροφίμων, οργάνωση τροφίμων, διαχείριση περισσευμάτων, μεταποίηση κ.ά). Παρουσιάζουν τα αποτελέσματά τους σε διαγράμματα και διατυπώνουν τα συμπεράσματά τους. Σε συνεργασία με τους/τις εκπαιδευτικούς τους αναλαμβάνουν να κοινοποιήσουν την έρευνά τους στη σχολική μονάδα.

Γ. Επίσκεψη σε εργαστήριο μεταποίησης τροφίμων

Οι μαθητές/μαθήτριες επισκέπτονται εργαστήριο μεταποίησης τροφίμων και παρατηρούν τα προϊόντα του. Συνομιλούν με τον/την παραγωγό σχετικά με τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί και τη διαδικασία μεταποίησης. Εφόσον υπάρχει η δυνατότητα εμπλέκονται σε διαδικασία μεταποίησης προϊόντων. Αναγνωρίζουν τη διαδικασία μεταποίησης τροφίμων ως μία καλή πρακτική μείωσης της σπατάλης τους. Δημιουργούν ενημερωτικό τρίπτυχο σχετικά με απλούς τρόπους μεταποίησης τροφίμων που μπορούν να εφαρμόσουν για μείωση της σπατάλης τους.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ – ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ/ΤΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥΣ

13:30 – 16:30 Επιστροφή στο ΚΠΕ – Δημιουργικές δραστηριότητες

Σε περίπτωση που επιλεγεί από την ομάδα το ολοήμερο πρόγραμμα (9:00πμ - 16:30μμ), οι μαθητές/μαθήτριες συνεχίζουν το πρόγραμμα με ανατροφοδοτικού τύπου δραστηριότητες όπως:

- Παρασκευή προϊόντων από τους καρπούς που παράγονται στο περιβάλλον του ΚΠΕ.
- Παρουσίαση του ζητήματος της σπατάλης τροφίμων με δημιουργικό τρόπο (π.χ. γελοιογραφία, κόμικς, ποίημα, τραγούδι κ.ά).
- Έρευνα σχετικά με τους παραδοσιακούς τρόπους συντήρησης τροφίμων.
- Ετοιμασία κώδικα αειφόρου διαχείρισης των περισσευμάτων τροφίμων.
- Ετοιμασία διαφημιστικού σποτ αναφορικά με το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων.

Στο απογευματινό πρόγραμμα οι μαθητές/μαθήτριες έχουν μεσημεριανό διάλειμμα. Για τον σκοπό αυτόν μπορούν να έχουν μαζί τους μεσημεριανό φαγητό ή το σχολείο μπορεί να κάνει διευθετήσεις για να γευματίσουν σε εστιατόριο της περιοχής.

Συστήνεται όπως οι μαθητές/μαθήτριες:

- Έχουν φωτογραφική μηχανή ή βιντεοκάμερα.
- Έχουν μαζί τους κασετίνα στην οποία να υπάρχουν ψαλίδι, γόμα, μολύβια και χρώματα.

- Είναι κατάλληλα ντυμένοι/ντυμένες, με βάση τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν κάθε φορά στην περιοχή.
- Έχουν μαζί τους παγούρι με νερό, και δεκατιανό ή κάτι ελαφρύ για να φάνε.
- Φορούν αθλητικά παπούτσια ή παπούτσια για περπάτημα.
- Τα φύλλα εργασίας, τα όργανα ή οποιοσδήποτε άλλος εξοπλισμός χρειάζεται για την εφαρμογή των προγραμμάτων, παρέχονται από το ΚΠΕ.