

**ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ:
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΣΧΟΛΙΕΣ, ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΔΕΙΦΟΡΙΑ**



Αμπελοϊστορίες αιώνων...

Γνωριμία με το αμπέλι και τα παραδοσιακά αμπελουργικά προϊόντα

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 (9:00πμ - 13:30μμ), αλλά μπορεί να επεκταθεί και μέχρι τις 16:30μμ.

Σημείωση 1: Το πρόγραμμα που παρουσιάζεται πιο κάτω εκτείνεται μέχρι τις 13:30μμ. Σε περίπτωση που η ομάδα επιθυμεί την επέκτασή του μέχρι τις 16:30μμ, 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:

- Εντοπίσουν τις περιοχές αμπελοκαλλιέργειας στην Κύπρο και να προσδιορίσουν τα κοινά χαρακτηριστικά τους.
- Οριοθετήσουν την κοινότητα Κοιλανίου σε χάρτη της Κύπρου και να εντοπίσουν κρασοχώρια με τα οποία γειτνιάζει.
- Έρθουν σε επαφή με τα επαγγέλματα του/της αμπελουργού και του/της παραγωγού αμπελουργικών προϊόντων.
- Γνωρίσουν τις ποικιλίες αμπελιού που καλλιεργούνται στο Κοιλάνι και στην ευρύτερη περιοχή.
- Αναγνωρίσουν και να επεξεργαστούν τα μέρη μίας ρώγας σταφύλι.
- Μελετήσουν και να ερμηνεύσουν ερευνητικά δεδομένα μέσα από γραφικές παραστάσεις και να διακρίνουν τις αλλαγές που συντελούνται στον καρπό του σταφυλιού κατά την πορεία εξέλιξής του.
- Γνωρίσουν τις αμπελουργικές διαδικασίες.
- Προβληματιστούν ως προς τις περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις της αμπελοκαλλιέργειας.
- Ενημερωθούν σχετικά με τις αειφόρες πρακτικές αμπελοκαλλιέργειας.

- Προτείνουν αλλαγές στις διαδικασίες και στις πρακτικές που εφαρμόζονται στην αμπελοκαλλιέργεια ως προς την κατεύθυνση της αειφορίας.
- Γνωρίζουν τα αμπελουργικά εργαλεία.
- Εξετάσουν τον αμπελώνα ως ένα οικοσύστημα βιοτικών και αβιοτικών στοιχείων.
- Μελετήσουν τα μέρη και τα χαρακτηριστικά του φυτού μέσα από παρατήρηση και μετρήσεις στον αμπελώνα.
- Γνωρίζουν τα αμπελουργικά προϊόντα.
- Περιγράφουν τη διαδικασία παρασκευής αμπελουργικών προϊόντων συμμετέχοντας σε μία από αυτές.
- Αναγνωρίζουν τη διατροφική αξία του σταφυλιού και την ανάγκη υιοθέτησης παράγωγων προϊόντων του αμπελιού στο ημερήσιο διατροφολόγιό τους.
- Αναγνωρίζουν τη διαχρονική αξία της ενασχόλησης των κατοίκων της κοινότητας με την αμπελοκαλλιέργεια.
- Εκτιμήσουν τη συμβολή της αμπελοκαλλιέργειας και της παραγωγής αμπελουργικών προϊόντων στον πολιτισμό και στην παράδοση του τόπου.
- Αποκτήσουν δεξιότητες συλλογής δεδομένων, ανάλυσης, συζήτησης μέσα από συνέντευξη.
- Συνειδητοποιήσουν τη σημασία στήριξης των τοπικών προϊόντων, ως βασικού παράγοντα για τη διασφάλιση της κοινωνικής και οικονομικής ευημερίας των κατοίκων της κοινότητας.
- Προτείνουν τρόπους προώθησης των τοπικών προϊόντων και υιοθέτησης μέτρων στήριξης από την κοινότητα προς όφελος των αμπελουργών και των παραγωγών αμπελουργικών προϊόντων.

ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

9:00 – 9:30	Άφιξη, καλωσόρισμα και ξενάγηση στο ΚΠΕ Κοιλανίου Συζήτηση για το πρόγραμμα και τους κανόνες που διέπουν την εφαρμογή του.
9:30 – 9:45	Παρασκευή παλουζέ Οι μαθητές/μαθήτριες γνωρίζουν το παραδοσιακό αμπελουργικό έδεσμα και συμμετέχουν στη διαδικασία παρασκευής του.
9:45 – 11:00	Γνωριμία με το αμπέλι Οι μαθητές/μαθήτριες εισάγονται στο θέμα μέσα από σχετικό μύθο. Μελετούν χάρτη της Κύπρου και εντοπίζουν τις κυριότερες αμπελουργικές περιοχές της. Οριοθετούν την κοινότητα Κοιλανίου και εντοπίζουν άλλα κρασοχώρια με τα οποία συνορεύει. Παρατηρούν αεροφωτογραφίες της κοινότητας Κοιλανίου και της ευρύτερης περιοχής των κρασοχωριών και εντοπίζουν κοινά χαρακτηριστικά τους. Συζητούν, καταγράφουν και οργανώνουν πληροφορίες και έννοιες σχετικές με το αμπέλι σε χάρτη εννοιών. Ενημερώνονται σχετικά με τα μέρη του φυτού. Αναγνωρίζουν τη σχέση του αμπελιού με τον πολιτισμό και τη ζωή των κατοίκων της περιοχής.

Με οδηγό μία ρώγα σταφύλι

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με τις ποικιλίες αμπελιού που καλλιεργούνται στο Κοιλάνι και στην ευρύτερη περιοχή. Ακολουθώντας επεξεργάζονται ρώγες από σταφύλι, εντοπίζουν τα χαρακτηριστικά τους και τις παρατηρούν σε μεγεθυντικό φακό. Εντοπίζουν, μέσα από γραφήματα, τις διαφορές που συντελούνται στην πορεία εξέλιξης του σταφυλιού.

Στάδια, πρακτικές αμπελοκαλλιέργειας και αμπελουργικά εργαλεία

Οι μαθητές/μαθήτριες γνωρίζουν τα στάδια της αμπελοκαλλιέργειας, τις σύγχρονες πρακτικές που χρησιμοποιούνται και τις αντιπαραβάλλουν με τις παραδοσιακές πρακτικές. Προβληματίζονται ως προς τις περιβαλλοντικές επιβαρύνσεις των σταδίων της αμπελοκαλλιέργειας και ενημερώνονται σχετικά με αειφόρες πρακτικές. Προτείνουν αλλαγές στις διαδικασίες και στις πρακτικές που εφαρμόζονται στην αμπελοκαλλιέργεια ως προς την κατεύθυνση της αειφορίας.

Μέσω παιγνιώδους δραστηριότητας αναγνωρίζουν τα αμπελουργικά εργαλεία.

Ετοιμασία για μελέτη πεδίου σε αμπελώνα

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με το πεδίο μελέτης που θα επισκεφτούν.

Μελέτη πεδίου σε αμπελώνα - Γίνομαι αμπελουργός για μία μέρα

Οι μαθητές/μαθήτριες παίρνουν τον ρόλο του/της αμπελουργού, μελετούν το φυτό του αμπελιού (κουζούπα) και εμπλέκονται σε πειραματικές διαδικασίες και μετρήσεις. Εντοπίζουν και ονομάζουν τα μέρη του φυτού και γνωρίζουν τις λειτουργίες τους. Εντοπίζουν τα χαρακτηριστικά του εδάφους και του φυτού καθώς και στοιχεία που καθορίζουν τον αμπελώνα ως ένα οικοσύστημα.

Κινητικό παιχνίδι σε πατητήρι

Οι μαθητές/μαθήτριες παρατηρούν το παραδοσιακό πατητήρι σταφυλιών, ενημερώνονται για τα ήθη και έθιμα που σχετίζονται με αυτό και αναπαριστούν τη διαδικασία πατήματος σταφυλιών υπό τη συνοδεία παραδοσιακής μουσικής.

11:00 – 11:15

Διάλειμμα – Δοκιμή παλουζέ

11:15 – 12:00

Γνωριμία με τα αμπελουργικά προϊόντα

Οι μαθητές/μαθήτριες συμμετέχουν σε παιγνιώδη δραστηριότητα αναγνώρισης παράγωγων προϊόντων του αμπελιού. Αναφέρεται η θρεπτική τους αξία και εισηγούνται τρόπους ένταξης των αμπελουργικών προϊόντων στο καθημερινό μας διατροφολόγιο.

Ετοιμασία για μελέτη πεδίου σε εργαστήριο παρασκευής αμπελουργικών προϊόντων

Οι μαθητές/μαθήτριες ετοιμάζουν ερωτήσεις που θα υποβάλλουν στον/στην παραγωγό αμπελουργικών προϊόντων που θα επισκεφτούν, σχετικές με τα αμπελουργικά προϊόντα που παράγει και τις διαδικασίες παρασκευής τους καθώς και τη σημασία της τοπικής παραγωγής προϊόντων για τον βιοπορισμό των κατοίκων και γενικότερα για την οικονομική και κοινωνική ευμάρεια της κοινότητας.

12:00 – 12:10

Διάλειμμα

12:10 – 12:15

Μετάβαση σε εργαστήριο παρασκευής αμπελουργικών προϊόντων

12:15 – 12:45

Μελέτη πεδίου σε εργαστήριο παρασκευής αμπελουργικών προϊόντων - Συνέντευξη με παραγωγό

Οι μαθητές/μαθήτριες ξεναγούνται στο εργαστήριο και παίρνουν συνέντευξη από τον/την παραγωγό. Προβληματίζονται ως προς τις επιπτώσεις που προκύπτουν από την εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας στις βιοτεχνίες παραδοσιακών προϊόντων.

Ανάλογα με την εποχή διεξαγωγής του προγράμματος οι μαθητές/μαθήτριες παρακολουθούν τη διαδικασία παρασκευής διαφόρων αμπελουργικών προϊόντων.

12:45 – 12:50

Μετάβαση στην πλατεία της κοινότητας

12:50 – 13:30

Πλατεία κοινότητας

Παιχνίδι ρόλων - Προώθηση αμπελουργικών προϊόντων

Οι μαθητές/μαθήτριες συμμετέχουν σε παιχνίδι ρόλων. Μελετούν σχετικό σενάριο και εισηγούνται στις κοινοτικές αρχές μέτρα στήριξης των τοπικών αμπελώνων και εργαστηρίων παρασκευής αμπελουργικών προϊόντων.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ – ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ/ΤΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥΣ

13:30 – 16:30

Επιστροφή στο ΚΠΕ – Δημιουργικές δραστηριότητες

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

- Συμμετοχή σε πειραματική διαδικασία που αφορά στην απόσταξη του κρασιού σε ζιβανία.

- Μελέτη της διαδικασίας της ζύμωσης του κρασιού μέσα από αφήγηση και δραματοποίηση παραμυθιού.
- Σχεδιασμός ημερήσιου πλάνου διατροφής με βάση τα αμπελουργικά προϊόντα.
- Επίσκεψη σε οινοποιείο και συνέντευξη με οινοποιό.
- Επίσκεψη στο αμπελουργικό μουσείο.
- Δημιουργία διαφημιστικού υλικού για την προώθηση τοπικών προϊόντων με πρώτη ύλη το σταφύλι.
- Συμμετοχή σε βιωματικές δραστηριότητες παιγνιώδους μορφής στον χώρο του ΚΠΕ για γνωριμία με ήθη, έθιμα και παραδόσεις που συνδέονται με το αμπέλι.

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 παπούρι 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.