

# ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΣΧΟΛΙΕΣ, ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΑΕΙΦΟΡΙΑ



## Περί οίνου λόγος:

### Σημασία της οινοποιίας και αειφόρες πρακτικές της

#### ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΒΑΘΜΙΔΑ ΣΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα αυτό προσφέρεται για τους/τις μαθητές/μαθήτριες της Μέσης Γενικής και Μέσης Τεχνικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.

Το πρόγραμμα είναι μονοήμερο (9:00 – 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. Το πρόγραμμα και οι δραστηριότητες που παρουσιάζονται πιο κάτω είναι ενδεικτικές.

**Σημείωση 3:** Στο ΚΠΕ λειτουργεί κυλικείο.

#### ΣΤΟΧΟΙ

Οι μαθητές/μαθήτριες αναμένεται να:

- Αναγνωρίσουν τη σημασία της τοπικής οινοποιίας στη βιωσιμότητα των τοπικών κοινωνιών.
- Ονομάσουν τις τοπικές ποικιλίες αμπελιού που αξιοποιεί η τοπική οινοποιία και να ορίσουν τα πλεονεκτήματά τους έναντι των εισαγόμενων ποικιλιών.
- Εντοπίσουν τις επιπτώσεις που προκύπτουν από τις λειτουργικές διαδικασίες της οινοποίησης στο περιβάλλον.
- Προβληματιστούν ως προς τις πρακτικές που εφαρμόζονται στην παραγωγή, συσκευασία και διάθεση κρασιού και να εξετάσουν σε ποιο βαθμό ακολουθούν τις αρχές της αειφορίας.
- Συνειδητοποιήσουν τη σημασία της χρήσης τοπικών έναντι εισαγόμενων ποικιλιών στην οινοποίηση τοπικών κρασιών.
- Αναπαριστούν τη διαδικασία της οινοποίησης και να την ερμηνεύουν ως ένα σύστημα εισροών – εκροών.
- Μελετήσουν τα χαρακτηριστικά διαφορετικών τύπων κρασιού (οξύτητα, περιεκτικότητα σε αλκοόλη) κάνοντας μετρήσεις.
- Αποκτήσουν δεξιότητες συλλογής δεδομένων, ανάλυσης, συζήτησης μέσα από συνέντευξη.
- Αντιπαραβάλλουν τις πρακτικές που εφαρμόζονται στη μεταποίηση προϊόντων - οινοποίηση με το οικολογικό αποτύπωμα μιας φιάλης κρασιού.
- Προβληματιστούν ως προς τα κριτήρια επιλογής κρασιών από τους καταναλωτές.

- Προτείνουν αειφόρες πρακτικές που μπορούν να υιοθετηθούν στη διαδικασία της οινοποίησης.

## ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

**9:00 – 9:30**

### **Άφιξη και καλωσόρισμα στην πλατεία της Αγίας Μαύρης**

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

**9:30 – 10:10**

### **Προσανατολισμός στο θέμα**

Οι μαθητές/μαθήτριες μελετούν μέσω αεροφωτογραφιών τα χαρακτηριστικά της περιοχής που βρίσκεται η κοινότητα Κουλιανίου και τα διασυνδέουν με την ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας.

Εντοπίζουν την ύπαρξη οινοποιείων στην περιοχή και συζητούν σχετικά με τον διαχρονικό ρόλο και τη σημασία της οινοποιίας στην κοινότητα σε κοινωνικό και οικονομικό επίπεδο.

Οι μαθητές/μαθήτριες παρατηρούν μία φιάλη κρασιού και με την τεχνική της ιδεοθύελλας αναφέρουν λέξεις σχετικές με το κρασί. Συζητούν και προβληματίζονται σχετικά με τη διαδικασία παραγωγής κρασιού.

### **Η οινοποίηση ως σύστημα**

Οι μαθητές/μαθήτριες μέσα από παιγνιώδεις δραστηριότητες ξετυλίγουν το νήμα της οινοποίησης αποδομώντας τις διαδικασίες και τις απαιτήσεις της.

Προβληματίζονται, συζητούν, ονομάζουν και ακολουθούν τα στάδια της οινοποίησης.

Οι μαθητές/μαθήτριες, αντιπροσωπεύοντας ο/η καθένας/καθεμία σχετικές διαδικασίες, ενώνονται με νήμα σχηματίζοντας το πλέγμα της οινοποίησης. Μέσα από την αναπαράσταση κατανοούν τη διαδικασία παραγωγής κρασιού ως ένα σύστημα εισροών και εκροών. Καθορίζουν τις εισροές σε κάθε στάδιο του συστήματος. Εντοπίζουν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη λειτουργία του συστήματος και τις περιβαλλοντικές επιδράσεις (εκροές) που προκύπτουν από αυτή. Προβληματίζονται ως προς την επίδραση της οινοποιίας στο περιβάλλον.

### **Ετοιμασία για μελέτη πεδίου**

Οι μαθητές/μαθήτριες καταγράφουν ερωτήσεις τις οποίες θα υποβάλλουν στον/στην οινοποιό σχετικά με τους λόγους επιλογής των ποικιλιών σταφυλιών που χρησιμοποιεί, τις αγορές με τις οποίες συνεργάζεται, τις μεθόδους που εφαρμόζει στα στάδια της οινοποίησης και τυχόν περιβαλλοντικές πρακτικές που αξιοποιεί.

**10:10 – 10:20**

### **Διάλειμμα**

**10:20 – 10:30**

### **Μετάβαση σε οινοποιείο**

**10:30 – 11:30**

### **Μελέτη πεδίου σε οινοποιείο**

Οι μαθητές/μαθήτριες επισκέπτονται τον αμπελώνα του οινοποιείου και ενημερώνονται σχετικά με τις ποικιλίες (γηγενείς – εισαγόμενες) που

καλλιεργούνται.

Οι μαθητές/μαθήτριες ξεναγούνται στο οινοποιείο. Ενημερώνονται για τα στάδια της οινοποίησης, τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται και τις διαδικασίες που πραγματοποιούνται σε κάθε στάδιο. Γνωρίζουν τις ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται, τους τύπους κρασιών που παράγει το οινοποιείο και τις τεχνικές που εφαρμόζονται στη διαδικασία παραγωγής τους.

#### **Συνέντευξη με τον/την οινοποιό**

Οι μαθητές/μαθήτριες υποβάλουν τις ερωτήσεις τους στον/στην οινοποιό. Μέσα από τη συζήτηση εντοπίζουν τις αειφόρες πρακτικές που εφαρμόζονται στο οινοποιείο.

Επισκέπτονται την αίθουσα υποδοχής και γνωρίζουν τη διαδικασία της γευστιγνωσίας. Παρατηρούν διάφορα κρασιά του οινοποιείου και σχολιάζουν το άρωμα, το χρώμα και τη διαύγειά τους. Κάνουν μετρήσεις που αφορούν στην οξύτητα και στον βαθμό περιεκτικότητάς τους σε αλκοόλη. Μελετούν ετικέτες των κρασιών του οινοποιείου και επεξηγούν τα στοιχεία και τις πληροφορίες που παρουσιάζονται σε αυτές.

#### **11:30 – 12:00 Μετάβαση στο ΚΠΕ Κοιλανίου – Διάλειμμα**

#### **12:00 – 12:30 Οινοποίηση και οικολογικό αποτύπωμα**

Οι μαθητές/μαθήτριες μελετούν άρθρα και γραφήματα σχετικά με την επίδραση της οινοποίησης στο περιβάλλον. Προσδιορίζουν τις μεθόδους και τις πρακτικές που εφαρμόζονται στην οινοποίηση ως μέρος του οικολογικού αποτυπώματος του τελικού προϊόντος. Μελετούν μεθόδους και πρακτικές που εφαρμόζονται στην οινοποίηση και προάγουν την αειφορία.

Καταγράφουν σε σχετική κλείδα τις εισροές, εκροές και πρακτικές που εντόπισαν να εφαρμόζονται στο οινοποιείο. Σχολιάζουν τα αποτελέσματά τους και αξιολογούν τις πρακτικές που εφαρμόζονται στο οινοποιείο ως προς τον βαθμό αειφορίας τους. Προτείνουν επιπλέον αειφόρες πρακτικές που μπορεί να υιοθετήσει το οινοποιείο που επισκέφτηκαν.

#### **12:30 – 12:45 Κριτήρια επιλογής κρασιού από τον καταναλωτή**

Οι μαθητές/μαθήτριες παίρνουν θέση σε δηλώσεις που αφορούν στα κριτήρια επιλογής κρασιού από τον καταναλωτή. Τοποθετούνται σε νοητό άξονα του οποίου οι άκρες του αντιστοιχούν στις θέσεις Συμφωνώ/Διαφωνώ και υποστηρίζουν την επιλογή τους.

#### **12:45 – 13:30 Παιχνίδι Ρόλων – Σήμανση αποτύπωσης άνθρακα στη φιάλη του κρασιού**

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται για τη σήμανση εκπομπής διοξειδίου του άνθρακα σε διάφορα προϊόντα. Μελετούν την περίπτωση του πρώτου κρασιού παγκοσμίως που αναγράφει στην ετικέτα του το αποτύπωμα άνθρακα ανά ποτήρι 125ml. Συμμετέχουν σε παιχνίδι ρόλων με θέμα την υποχρεωτική σήμανση εκπομπής CO<sub>2</sub> στις φιάλες κρασιού.

## ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ – ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ/ΤΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥΣ

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

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

- Συμμετοχή σε πειραματική διαδικασία που αφορά στην απόσταξη του κρασιού σε ζιβανία.
- Επίσκεψη σε εργαστήρια μεταποίησης προϊόντων σταφυλιού και συνέντευξη με τους/τις παραγωγούς.
- Μελέτη της διαδικασίας της ζύμωσης του κρασιού και μοντελοποίησή της.
- Μελέτη της Κουμανταρίας ως του αρχαιότερου κρασιού της Κύπρου και της διαδικασίας παραγωγής της.
- Μελέτη σεναρίου λειτουργίας οινοποιείου με χαμηλό οικολογικό αποτύπωμα.
- Διαδικτυακή έρευνα σχετικά με τις οινοποιήσιμες γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού.
- Δημιουργία ετικέτας φιάλης κρασιού: Οι μαθητές/μαθήτριες συμπληρώνουν τα κύρια στοιχεία της ετικέτας ενός από τα κρασιά που μελέτησαν στο οινοποιείο με βάση τις μετρήσεις που έκαναν και τις σχετικές πληροφορίες που πήραν από τον παραγωγό.
- Παιχνίδι ρόλων με θέμα την υιοθέτηση αειφόρων πρακτικών σε τοπικό οινοποιείο.
- Πάτημα σταφυλιών σε πατητήρι υπό τη συνοδεία παραδοσιακής μουσικής, εφόσον η επίσκεψη πραγματοποιείται σε περίοδο τρύγου.

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.