

Σαν το παλιό καλό κρασί!

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΒΑΘΜΙΑ ΔΙΑ ΣΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα αυτό προσφέρεται για τις τάξεις Δ', Ε', ΣΤ' της Δημοτικής Εκπαίδευσης. Το πρόγραμμα αυτό προτείνεται να παρακολουθείται κατά τους μήνες Σεπτέμβριο, Οκτώβριο και Νοέμβριο.

Σημείωση 1:

Το πρόγραμμα είναι μονοήμερο και εκτείνεται από τις 09:00-13:00. Σε περίπτωση που η ομάδα επιθυμεί το ολόημερο πρόγραμμα (09:00-16:00), τότε μπορεί να επεκταθεί έπειτα από συνεννόηση των εκπαιδευτικών-συνοδών με το προσωπικό του κέντρου.

Σημείωση 2:

Σε συνεργασία με το προσωπικό του Κέντρου 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 και τις συνθήκες που επικρατούν στα προτεινόμενα πεδία μελέτης.

ΣΤΟΧΟΙ

Οι μαθητές/μαθήτριες αναμένεται να:

- Γνωρίσουν τα βασικά μέρη του αμπελιού.
- Κατανοήσουν τη διαδικασία της καλλιέργειας του αμπελιού στην κάθε φάση του.
- Συνειδητοποιήσουν τη μοναδικότητα του φυσικού περιβάλλοντος ενός τόπου που συμβάλλει στην καλλιέργεια και παραγωγή συγκεκριμένων τοπικών προϊόντων.
- Αναγνωρίσουν τις διαδικασίες παραγωγής, συσκευασίας και εμφιάλωσης του κρασιού.
- Μελετήσουν βιωματικά τη διαδικασία παρασκευής προϊόντων του αμπελιού.
- Διαμορφώσουν θετικές στάσεις και συμπεριφορές για τη διατήρηση των παραδοσιακών προϊόντων του κάθε τόπου ως καθοριστικός παράγοντας ανάπτυξης της χώρας μας.
- Εισηγηθούν τρόπους προώθησης προϊόντων του αμπελιού στην τοπική και παγκόσμια αγορά.

ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

09:00-09:30: Άφιξη- διάλειμμα και καλωσόρισμα στο κέντρο.

Ενημερώνονται για θέματα ασφαλείας και για τους κανόνες που διέπουν το πρόγραμμα.

9:30-10:00:

Χρήση χάρτη για γνωριμία με την περιοχή. Οι μαθητές/μαθήτριες εισάγονται στην έννοια της αμπελουργίας. Οι μαθητές/μαθήτριες συζητούν για τη διαδικασία του τρύγου και της οινοποίησης και γίνεται αναφορά για τα προϊόντα που παράγονται από το σταφύλι. Έπειτα, γνωρίζουν και ξεχωρίζουν τα διάφορα υποπροϊόντα του σταφυλιού με τις αισθήσεις τους μέσα από παιχνίδι.

10:00-11:40: Μετάβαση στο πεδίο.

A) Οι μαθητές/μαθήτριες οδηγούνται σε μονοπάτι της φύσης το οποίο καταλήγει στο οινοποιείο. Κατά τη διάρκεια της πορείας τους οι μαθητές/μαθήτριες πραγματοποιούν στάσεις στους διάφορους σταθμούς κάνοντας ομαδικές δραστηριότητες με σκοπό την ετοιμασία τους για την επίσκεψή τους στο οινοποιείο.

B) Πραγματοποιείται επίσκεψη και ξενάγηση στους χώρους του οινοποιείου της περιοχής. Η ξενάγηση γίνεται από ειδικό που ενημερώνει τους/τις μαθητές/μαθήτριες για την παραγωγή του κρασιού με μια λεπτομερή παρουσίαση των διαδικασιών που χρειάζεται το σταφύλι για να γίνει κρασί. Επίσης, οι μαθητές/μαθήτριες παρακολουθούν και ανακαλύπτουν από κοντά τα μηχανήματα που πραγματοποιούνται οι ζυμώσεις, η διαδικασία εμφιάλωσης και ωρίμανσης του κρασιού.

Γ) Η επόμενη στάση είναι στον αμπελώνα του οινοποιείου, εκεί όπου οι μαθητές/μαθήτριες παρακολουθούν τις εργασίες σε έναν αμπελώνα, ανάλογα με την εποχή που το επισκεπτόμαστε. Οι μαθητές/μαθήτριες γνωρίζουν τα βασικά μέρη του αμπελιού και ενημερώνονται για τις διαφορές της συμβατικής από της βιολογικής καλλιέργειας.

11:40-12:00: Επιστροφή στο κέντρο και διάλειμμα.

12:00-12:30:

Δ) Σενάριο δράσης: Μία ομάδα από το εξωτερικό θα επισκεφτεί τη χώρα μας για να γνωρίσει τα τοπικά προϊόντα του αμπελιού της Παναγιάς. Η κάθε ομάδα πρέπει να βρει έναν εντυπωσιακό τρόπο να παρουσιάσει και να προωθήσει τα προϊόντα στην παγκόσμια αγορά.

12:30-13:00: Ανατροφοδότηση και επιστροφή στο σχολείο.

Σε περίπτωση που επιλεγεί από την ομάδα το απογευματινό πρόγραμμα (9:00-16:00) για ανάπτυξη του συγκεκριμένου θέματος, οι μαθητές/μαθήτριες συνεχίζουν το πρόγραμμα με επιπλέον δραστηριότητες όπως:

13:00-14:00: Μεσημεριανό διάλειμμα για φαγητό. Για το σκοπό αυτό οι μαθητές/μαθήτριες μπορούν να έχουν μαζί τους μεσημεριανό φαγητό ή μπορούν να κάνουν σχετικές διευθετήσεις σε συνεννόηση με το προσωπικό του Κέντρου για να γευματίσουν σε εστιατόριο του χωριού.

14:00-16:00:

A) Οι μαθητές/μαθήτριες με βάση όλα αυτά που έχουν δει και βιώσει συντάσσουν «Το ημερολόγιο ενός αμπελουργού».

B) Έπειτα, οι μαθητές/μαθήτριες παρακολουθούν ντόπιο παραγωγό, από κοντά, και εμπλέκονται ενεργά στη διαδικασία παραγωγής προϊόντων από το σταφύλι.

Γ) Οι μαθητές/μαθήτριες διαβάζουν ποιήματα σε σχέση με το αμπέλι και προχωρούν στη δημιουργία του δικού τους, έτσι όπως το φαντάζονται μέσα από τις εμπειρίες τους.

Δ) Έπειτα, οι μαθητές/μαθήτριες γνωρίζουν και τις υπόλοιπες περιοχές της Κύπρου που παράγουν κρασί, τις ποικιλίες, αλλά και τις διαδικασίες που χρησιμοποιούν. Επίσης, γίνεται

αναφορά και σύγκριση των περιοχών που παράγουν κρασί τόσο στην Ελλάδα, όσο και στον υπόλοιπο κόσμο (ΗΠΑ, Ισπανία, Χιλή, Γαλλία, Ιταλία, Αργεντινή, κ.λπ.).

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ- ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥΣ

Συστήνεται όπως οι μαθητές/μαθήτριες να:

- Έχουν μαζί τους ένα μικρό τετράδιο τσέπης.
- Έχουν μαζί τους κασετίνα στην οποία να υπάρχουν ψαλίδι, γόμα και χρωματιστά.
- Φορούν αθλητικά παπούτσια και να είναι κατάλληλα ντυμένοι με βάση το κλίμα και τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν κάθε φορά στην περιοχή.