

Αειφορία, περιβάλλον, καινοτομία και εμπορία: Η αυθεντικότητα του κρασιού της Παναγιάς

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΒΑΘΜΙΑ ΣΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα αυτό προσφέρεται για τους μαθητές/μαθήτριες της Μέσης Γενικής και Τεχνικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης. Ανάλογα με την τάξη που συμμετέχει στο πρόγραμμα εφαρμόζονται διαβαθμισμένες δραστηριότητες.

Σημείωση 1:

Το πρόγραμμα είναι μονοήμερο και εκτείνεται από τις 09:00-13:00. Σε περίπτωση που η ομάδα επιθυμεί το ολοήμερο 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:

- Περιγράψουν την προέλευση της βιοτεχνολογίας του κρασιού και πως οι μικροοργανισμοί, όπως ο σακχαρομύκητας *Saccharomyces cerevisiae*, χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του κρασιού.
- Κατανοήσουν τις έννοιες της αιφόρου και της μη αιφόρου παραγωγής και κατανάλωσης του κρασιού.
- Κατανοήσουν ότι οι πολίτες αλλά και οι φορείς, εταιρείες και οργανισμοί θα πρέπει να προσανατολίσουν τις ενέργειες τους για τη στήριξη αιφόρων μοντέλων παραγωγής και κατανάλωσης (π.χ. προϊόντα από το σταφύλι).
- Αναλύσουν την έννοια του οικολογικού αποτυπώματος του κρασιού και να συνειδητοποιήσουν τη σημασία της μείωσης του.
- Συγκρίνουν τη βιολογική γεωργία με τη συμβατική γεωργία.
- Συνειδητοποιήσουν ότι οι καταναλωτικές τους συνήθειες μπορούν να συμβάλουν θετικά ή αρνητικά προς την κατεύθυνση της αιφόρου ανάπτυξης.
- Αναπτύξουν δεξιότητες κριτικής σκέψης και διατύπωσης απόψεων για την ορθολογική χρήση των φυτοπροστατευτικών προϊόντων, για τη μείωση του κινδύνου που ενέχει η χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.
- Αναλάβουν δράση για την προώθηση και ανάδειξη των προϊόντων του αμπελιού της κοινότητας.
- Εμπλακούν στη διαδικασία παραγωγής του κρασιού, της ζιβανιάς και του σουσούκου.

ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

09:00-10:15: Άφιξη – διάλειμμα για φαγητό

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

Γίνεται παρουσίαση των θεμάτων που αφορούν την παραγωγή και την κατανάλωση του Κυπριακού κρασιού. Ενδεικτικές δραστηριότητες είναι οι ακόλουθες:

- Το οικολογικό αποτύπωμα
- Κανόνες του σωστού καταναλωτή
- Χρήση χάρτη για εισαγωγή στην περιοχή.

10:15-11:15: Μετάβαση σε οινοποιείο της περιοχής για βιωματικό εργαστήριο.

Πραγματοποιείται επίσκεψη και ξενάγηση στους χώρους του οινοποιείου της περιοχής. Οι μαθητές/μαθήτριες συζητούν (ερωτήσεις και απαντήσεις) με αμπελουργό της περιοχής, για θέματα που αφορούν την καλλιέργεια των αμπελιών σε διαφορετικά υποστρώματα (Αναπαραγωγή/Εδαφος / Κομπόστ/ Φυτοφάρμακα/ Οικολογικό αποτύπωμα/ Εμπόριο).

11:15-11:30: Διάλειμμα.**11:30-12:40:**

Οι μαθητές/μαθήτριες παρακολουθούν/ εμπλέκονται στη διαδικασία παραγωγής κρασιού. Στη συνέχεια, οδηγούνται στα αμπέλια του οινοποιείου και παρακολουθούν τις διαδικασίες που γίνεται το μάζεμα, πάτημα, η επισκόπηση ζάχαρης και pH εδάφους και μαθαίνουν με ποιον τρόπο διαφέρουν τα συγκεκριμένα αμπέλια της περιοχής από άλλα τοπικά ή και παγκόσμια (λόγω πετρωμάτων, εδάφους, θρεπτικών συστατικών). Οι μαθητές/μαθήτριες εμπλέκονται διαδραστικά σε κάποιες από τις διαδικασίες αυτές. Συγκρίνουν τις διαφορετικές ποικιλίες αμπελιών ανάλογα με τη γεωμορφολογία του εδάφους, τη θερμοκρασία και το υψόμετρο.

12:40-13:00: 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 επιστρέφουν στο ΚΠΕ και συνεχίζουν το πρόγραμμα με ανατροφοδοτικού τύπου δραστηριότητες όπως:

13:00-14:00: Μεσημεριανό διάλειμμα για φαγητό. Για το σκοπό αυτό 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: (γίνεται επιλογή από τις πιο κάτω δραστηριότητες):

A) Παραγωγή και κατανάλωση κρασιού: η σημασία των εντόμων στο περιβάλλον και η σύγκριση της βιολογικής καλλιέργειας με τη συμβατική καλλιέργεια.

B) Μελετούν τις χρωστικές ουσίες που βρίσκονται μέσα στο φύλλο και τη χρωματογραφία του φύλλου.

Γ) Κατανοούν την εσωτερική λειτουργία του φύλλου και την επίδραση των φυτοφαρμάκων σε αυτά.

Δ) Καλλιτεχνικού τύπου δραστηριότητες.

Δημιουργία ετικετών προώθησης προϊόντων. Δημιουργία αποτυπωμάτων από αμπελόφυλλα.

Ε) Μετά από συνεννόηση με τους ντόπιους κατοίκους οι μαθητές/μαθήτριες έχουν την ευκαιρία να εμπλακούν ενεργά σε διαδικασίες παραγωγής προϊόντων από κρασί (π.χ. σουσούκος, παλουζές, χυμός, απόσταξη ζιβανίας).

Στ) Οι μαθητές/μαθήτριες με τη βοήθεια του ηλεκτρονικού υπολογιστή συλλέγουν στοιχεία για το θέμα: “Αειφορία, περιβάλλον, καινοτομία και εμπορία: Η αυθεντικότητα του κρασιού της Παναγιά” και κατόπιν φτιάχνουν μια αφίσα για την προώθηση και ανάδειξη των προϊόντων του αμπελιού επηρεασμένη από τις γνώσεις που αποκόμισαν.

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.