ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ:
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΣΧΟΛΙΕΣ, ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΑΕΙΦΟΡΙΑ

Περί αμπέλου λόγος

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

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. • Αναφέρουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την αμπελοκαλλιέργεια. • Γνωρίσουν τα στάδια και τις σύγχρονες πρακτικές αμπελοκαλλιέργειας και να τις αντιπαραβάλλουν με τις παραδοσιακές πρακτικές. • Ορίσουν τον αμπελώνα ως βιότοπο. • Αντιληφθούν τις σχέσεις αλληλεξάρτησης που αναπτύσσονται μεταξύ βιοτικών και αβιοτικών παραγόντων που υπάρχουν σε ένα οικοσύστημα. • Γνωρίσουν τα αμπελουργικά προϊόντα. • Αναγνωρίσουν τη σημασία της αμπελοκαλλιέργειας για τις τοπικές κοινωνίες. • Ονομάζουν και να συγκρίνουν τις κυπριακές ποικιλίες αμπελιού. • Ορίζουν τα πλεονεκτήματά των τοπικών ποικιλιών αμπελιού έναντι των εισαγόμενων ποικιλιών. • Αποκτήσουν δεξιότητες συλλογής δεδομένων, ανάλυσης, συζήτησης μέσα από συνέντευξη.

- Μελετήσουν τα χαρακτηριστικά του αμπελώνα (έδαφος, φυτό) κάνοντας μετρήσεις.
- Περιγράφουν τη διαδικασία παρασκευής αμπελουργικών προϊόντων συμμετέχοντας σε μία από αυτές.
- Αναγνωρίσουν τη διατροφική αξία του σταφυλιού και την ανάγκη υιοθέτησης παράγωγων προϊόντων του αμπελιού στο ημερήσιο διατροφολόγιό τους.
- Ευαισθητοποιηθούν ως προς τις συνέπειες που προκύπτουν από την εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας στην τοπική κοινωνία, στην οικονομία και στο περιβάλλον.
- Συνειδητοποιήσουν τη σημασία στήριξης των τοπικών προϊόντων ως βασικού παράγοντα για τη διασφάλιση της κοινωνικής και οικονομικής ευημερίας των κατοίκων της κοινότητας.
- Προβληματιστούν ως προς τις επιπτώσεις που προκύπτουν από την εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας στις βιοτεχνίες παραδοσιακών αμπελουργικών προϊόντων.
- Προτείνουν τρόπους προώθησης των τοπικών προϊόντων και υιοθέτησης μέτρων στήριξης προς όφελος των αμπελουργών και των παραγωγών αμπελουργικών προϊόντων.

ΓΕΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

9:00 – 9:30 **Άφιξη και καλωσόρισμα στο ΚΠΕ Κοιλανίου**

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

9:30 – 10:00 **Γνωριμία με την κοινότητα Κοιλανίου και την ευρύτερη περιοχή**

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται για την παράδοση αιώνων που έχει η Κύπρος στην αμπελοκαλλιέργεια. Μελετούν χάρτη της Κύπρου και εντοπίζουν τις κυριότερες αμπελουργικές περιοχές της. Οριοθετούν την κοινότητα Κοιλανίου και εντοπίζουν άλλα κρασοχώρια με τα οποία συνορεύει. Μελετούν αεροφωτογραφίες της κοινότητας και της ευρύτερης περιοχής και εντοπίζουν τα κοινά χαρακτηριστικά τους.

Σημασία αμπελοκαλλιέργειας στο Κοιλάνι και στην ευρύτερη περιοχή

Οι μαθητές/μαθήτριες αναγνωρίζουν τον διαχρονικό ρόλο και τη σημασία της αμπελοκαλλιέργειας στην τοπική κοινωνία και εντοπίζουν τις συνέπειες της εγκατάλειψής της στην κοινότητα Κοιλανίου. Συζητούν ως προς τους φυσικούς παράγοντες που επιδρούν στην αμπελοκαλλιέργεια.

10:00 – 11:00 **Ετοιμασία για μελέτη πεδίου σε αμπελώνα στην κοινότητα Κοιλανίου**

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

Μετάβαση σε αμπελώνα

Αμπελώνας

Μελέτη πεδίου

Οι μαθητές/μαθήτριες:

- **Προφίλ αμπελοκαλλιέργειας περιοχής (Υψόμετρο, Κλίμα, Έδαφος)**
  Εξετάζουν την ευρύτερη περιοχή στην οποία εντάσσεται ο αμπελώνας ως προς το

υψόμετρο και τις κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν. Πραγματοποιούν μετρήσεις για να εντοπίσουν τα χαρακτηριστικά του εδάφους.

- **Προφίλ αμπελώνα (Έκταση, Ηλικία, Διατάξη)**
  Ενημερώνονται σχετικά με τα συστήματα διαμόρφωσης σχήματος αμπελώνα και διακρίνουν τους διαφορετικούς τύπους διάταξης. Ορίζουν το προφίλ του αμπελώνα ως προς τη μέθοδο φύτευσης, την έκταση και την ηλικία του.
- **Μορφολογία αμπελιού**
  Μελετούν το φυτό του αμπελιού και γνωρίζουν τα μέρη του και τις λειτουργίες τους.
- **Ο αμπελώνας ως βιότοπος**
  Εντοπίζουν στοιχεία που καθορίζουν τον αμπελώνα ως ένα οικοσύστημα βιοτικών και αβιοτικών στοιχείων και μελετούν ζωντανούς οργανισμούς με τη χρήση μεγεθυντικών φακών.
- **Στάδια και πρακτικές αμπελοκαλλιέργειας**
  Γνωρίζουν τα στάδια της αμπελοκαλλιέργειας, τις σύγχρονες πρακτικές που χρησιμοποιούνται και τις αντιπαραβάλλουν με τις παραδοσιακές πρακτικές. Παρακολουθούν ή εμπλέκονται, εάν υπάρχει η δυνατότητα, σε αμπελουργικές εργασίες ανάλογα με την εποχή που πραγματοποιείται η επίσκεψη.

Επιστροφή στο ΚΠΕ

11:00 – 11:15 Διάλειμμα

11:15 – 11:45 Ετοιμασία για μελέτη πεδίου στον αμπελώνα του ΚΠΕ Κοιλανίου

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

Αμπελώνας ΚΠΕ

Μελέτη πεδίου

Οι μαθητές/μαθήτριες:

- **Γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες αμπελιού**
  Μελετούν έντυπο ενημερωτικό υλικό το οποίο είναι αναρτημένο στην υπαίθρια πινακίδα του αμπελώνα του ΚΠΕ. Ενημερώνονται σχετικά με τις γηγενείς και τις διεθνείς ποικιλίες αμπελιού που καλλιεργούνται στην περιοχή. Ορίζουν τα πλεονεκτήματα των γηγενών ποικιλιών έναντι των εισαγόμενων.
- **Είδη και χαρακτηριστικά τσαμπιού - ρώγας**
  Παρατηρούν και επεξεργάζονται τσαμπιά σταφύλι. Εντοπίζουν την ποικιλία τους και συγκρίνουν τα χαρακτηριστικά τους (μέγεθος - σχήμα - πυκνότητα τσαμπιού, χρώμα - μέγεθος - σχήμα - υφή ρώγας).
- **Παραδοσιακό πατητήρι σταφυλιών**
  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.

11:45 – 11:55 Διάλειμμα

11:55 – 12:30 **Γνωριμία με τα αμπελουργικά προϊόντα**

Οι μαθητές/μαθήτριες με τη χρήση ηλεκτρονικών συσκευών σαρώνουν κωδικούς που βρίσκονται στον αμπελώνα του ΚΠΕ και λύνουν γρίφους σχετικούς με τα παράγωγα προϊόντα του αμπελιού. Αναφέρεται η θρεπτική αξία των αμπελουργικών προϊόντων και εισηγούνται τρόπους ένταξής τους στο καθημερινό διατροφολόγιο.

Παρασκευή παλουζέ

Οι μαθητές/μαθήτριες γνωρίζουν το παραδοσιακό αμπελουργικό έδεσμα, συμμετέχουν στη διαδικασία παρασκευής του και το γεύονται.

12:30 – 12:40 **Διάλειμμα**

12:40 – 13:30 **Ετοιμασία για μελέτη πεδίου σε εργαστήριο παρασκευής αμπελουργικών προϊόντων**

Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με το πεδίο μελέτης που θα επισκεφτούν και ετοιμάζουν ερωτήσεις που θα υποβάλουν στον/στην παραγωγό αμπελουργικών προϊόντων.

Μετάβαση σε εργαστήριο παρασκευής αμπελουργικών προϊόντων

Εργαστήριο παρασκευής αμπελουργικών προϊόντων – Συνέντευξη με τον/την παραγωγό αμπελουργικών προϊόντων

Μελέτη πεδίου

Οι μαθητές/μαθήτριες επισκέπτονται το εργαστήριο αμπελουργικών προϊόντων. Υποβάλλουν τα ερωτήματά τους στον/στην παραγωγό. Μέσα από τη συζήτηση ενημερώνονται για τις αμπελουργικές πρακτικές που εφαρμόζει, τις ποικιλίες αμπελιού και τις άλλες πρώτες ύλες που χρησιμοποιεί στην παρασκευή των προϊόντων, τα αμπελουργικά προϊόντα που παράγει και τις διαδικασίες παρασκευής τους και τις αγορές με τις οποίες συνεργάζεται. Ανάλογα με την εποχή διεξαγωγής του προγράμματος οι μαθητές/μαθήτριες παρακολουθούν τη διαδικασία παρασκευής διαφόρων αμπελουργικών προϊόντων.

Σημασία της τοπικής παραγωγής αμπελουργικών προϊόντων – Μέτρα στήριξης αμπελουργών και παραγωγών αμπελουργικών προϊόντων

Οι μαθητές/μαθήτριες αναγνωρίζουν τη σημασία της τοπικής παραγωγής αμπελουργικών προϊόντων για τον βιοπορισμό των κατοίκων και γενικότερα για την οικονομική και κοινωνική ευμάρεια της κοινότητας. Προβληματίζονται ως προς τις επιπτώσεις που προκύπτουν από την εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας στις βιοτεχνίες παραδοσιακών προϊόντων. Προτείνουν τρόπους προώθησης των τοπικών προϊόντων και υιοθέτησης μέτρων στήριξης προς όφελος των αμπελουργών και των παραγωγών αμπελουργικών προϊόντων.

Αναχώρηση και επιστροφή στο σχολείο

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) για την εφαρμογή του συγκεκριμένου προγράμματος, οι μαθητές/μαθήτριες συνεχίζουν το πρόγραμμα με ανατροφοδοτικού τύπου δραστηριότητες όπως: - Μελέτη σεναρίου εγκατάστασης αμπελώνα συγκεκριμένης τοπικής ποικιλίας. - Διαδικτυακή έρευνα σχετικά με τις γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού και ετοιμασία ενημερωτικού καταλόγου. - Έρευνα, μελέτη και αξιολόγηση πολιτικών που εφαρμόζονται για τη στήριξη νέων αμπελουργών στη χώρα. - Έρευνα, μελέτη και αξιολόγηση διεθνών πολιτικών στήριξης της αμπελοκαλλιέργειας. - Συμμετοχή σε πειραματική διαδικασία που αφορά στην απόσταξη του κρασιού σε ζιβανία. - Μελέτη της διαδικασίας της ζύμωσης του κρασιού και μοντελοποίησή της. 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.