ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ:
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΑΣΧΟΛΙΕΣ, ΤΟΠΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΙ ΑΕΙΦΟΡΙΑ

Περί οίνου 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: • Οριοθετήσουν την κοινότητα Κοιλανίου σε χάρτη της Κύπρου και να διακρίνουν τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα της περιοχής. • Εντοπίσουν κρασοχώρια με τα οποία γειτνιάζει. • Αναγνωρίσουν τη σημασία της τοπικής οινοποιίας στη βιωσιμότητα των τοπικών κοινωνιών. • Γνωρίσουν τις γηγενείς και διεθνείς οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπελιού που καλλιεργούνται στο Κοιλάνι και στην ευρύτερη περιοχή. • Ορίσουν τα πλεονεκτήματα των γηγενών ποικιλιών αμπελιού στην τοπική οινοποιία έναντι των εισαγόμενων. • Συνειδητοποιήσουν τη σημασία της αξιοποίησης γηγενών ποικιλιών στην οινοποίηση τοπικών κρασιών. • 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. • Αναπαριστούν τη διαδικασία της οινοποίησης και να την ερμηνεύουν ως ένα σύστημα εισροών –

εκροών.

- Μελετήσουν τα χαρακτηριστικά διαφορετικών τύπων κρασιού (οξύτητα, σάκχαρα, περιεκτικότητα σε αλκοόλη) κάνοντας μετρήσεις.
- Γνωρίσουν την Κουμανταρία ως Οίνο Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ).
- Εξετάσουν τις προϋποθέσεις που πληροί ο Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ).
- Αποκτήσουν δεξιότητες συλλογής δεδομένων, ανάλυσης, συζήτησης μέσα από συνέντευξη.
- Προβληματιστούν ως προς τα κριτήρια επιλογής κρασιών από τους/τις καταναλωτές/καταναλώτριες.
- Προτείνουν αειφόρες πρακτικές που μπορούν να υιοθετηθούν στη διαδικασία της οινοποίησης.
- Συνειδητοποιήσουν τη σημασία στήριξης των τοπικών οίνων ως βασικού παράγοντα της κοινωνικής και οικονομικής ευημερίας των κατοίκων της κοινότητας.
- Προτείνουν τρόπους προώθησης των τοπικών οίνων και υιοθέτησης μέτρων στήριξης από την κοινότητα προς όφελος των οινοποιών της.

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 – 10:30	**Γνωριμία με την κοινότητα Κοιλανίου και την ευρύτερη περιοχή** Οι μαθητές/μαθήτριες μελετούν χάρτη της Κύπρου, οριοθετούν την κοινότητα Κοιλανίου και γνωρίζουν άλλα κρασοχώρια με τα οποία συνορεύει. Διακρίνουν μέσω αεροφωτογραφιών τα χαρακτηριστικά της περιοχής και τα διασυνδέουν με την ανάπτυξη της οινοποιίας. **Ιστορία και παράδοση του κυπριακού οίνου** Οι μαθητές/μαθήτριες με τη χρήση ηλεκτρονικών συσκευών σαρώνουν κωδικούς για να λύσουν γρίφους οι οποίοι σχετίζονται με την ιστορία και την παράδοση του κυπριακού οίνου. **Η οινοποίηση ως σύστημα** Οι μαθητές/μαθήτριες ξετυλίγουν το νήμα της οινοποίησης αποδομώντας τις διαδικασίες και τις απαιτήσεις της. 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 οινοποίησης στο περιβάλλον.
10:30 – 10:50	**Διάλειμμα**
10:50 – 13:30	**Ετοιμασία για μελέτη πεδίου σε οινοποιείο στην κοινότητα Κοιλανίου** Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με το πεδίο μελέτης που θα επισκεφτούν και ετοιμάζουν ερωτήσεις που θα υποβάλουν στον/στην οινοποιό.

Μετάβαση σε οινοποιείο

Μελέτη πεδίου

Αμπελώνας οινοποιείου

- **Γνωριμία με το αμπέλι και τις οινοποιήσιμες ποικιλίες της περιοχής**
  Οι μαθητές/μαθήτριες επισκέπτονται τον αμπελώνα του οινοποιείου, παρατηρούν το φυτό του αμπελιού και ενημερώνονται σχετικά με τις οινοποιήσιμες ποικιλίες (γηγενείς – εισαγόμενες) που καλλιεργούνται.

Οινοποιείο

Οι μαθητές/μαθήτριες:

- **Περιήγηση στο οινοποιείο – Στάδια οινοποίησης**
  Περιηγούνται στους χώρους του οινοποιείου. Ανάλογα με την εποχή διεξαγωγής του προγράμματος παρακολουθούν τη διαδικασία οινοποίησης. Ενημερώνονται από τον/την οινοποιό για τις μεθόδους, τεχνικές και αειφόρες πρακτικές που εφαρμόζονται στα στάδια της διαδικασίας παραγωγής κρασιού. Προτείνουν επιπλέον αειφόρες πρακτικές που μπορεί να υιοθετήσει το οινοποιείο.
- **Οινογνωσία**
  Γνωρίζουν τα είδη και τους τύπους κρασιού που παράγει το οινοποιείο, τους λόγους επιλογής των ποικιλιών αμπελιού που χρησιμοποιεί, τους τρόπους διάθεσης του κρασιού και τις αγορές με τις οποίες συνεργάζεται, και τις μεθόδους αξιολόγησης του οίνου που παράγει (βραβεία, διακρίσεις).
- **Μελέτη κρασιών**
  Παρατηρούν διάφορα κρασιά του οινοποιείου και σχολιάζουν το άρωμα, το χρώμα και τη διαύγειά τους. Γνωρίζουν την Κουμανταρία ως το αρχαιότερο γλυκό κρασί. Κάνουν μετρήσεις που αφορούν στην οξύτητα, στα σάκχαρα και στον βαθμό περιεκτικότητάς των κρασιών σε αλκοόλη.
- **Ετικέτες κρασιών**
  Μελετούν ετικέτες κρασιών και επεξηγούν τα στοιχεία και τις πληροφορίες που παρουσιάζονται σε αυτές. Εντοπίζουν τη σήμανση ΟΕΟΠ στην ετικέτα της Κουμανταρίας. Εξετάζουν τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληροί ένας οίνος για να πιστοποιηθεί ως ΟΕΟΠ. Αναφέρουν πιθανά οφέλη και προβλήματα που προκύπτουν από τη θέσπιση ενός οίνου ως προϊόν ΕΟΠ.
- **Συνέντευξη με τον/την οινοποιό**
  Υποβάλλουν τα ερωτήματά τους. Μέσα από τη συζήτηση αναγνωρίζουν την οινοποιία ως μία αναπτυσσόμενη βιομηχανία η οποία αντιμετωπίζει πολλά προβλήματα, δυσκολίες και προκλήσεις. Αντιλαμβάνονται ότι η βιωσιμότητα της κυπριακής βιομηχανίας κρασιού όπως και η βελτίωση και η αναβάθμιση της οινικής ποιότητας, εξαρτώνται από τη στήριξη και ενίσχυση των γηγενών ποικιλιών αμπελιού.

Κριτήρια επιλογής κρασιού από τον/την καταναλωτή/καταναλώτρια

Οι μαθητές/μαθήτριες παίρνουν θέση σε δηλώσεις που αφορούν στα κριτήρια επιλογής κρασιού από τον/την καταναλωτή/καταναλώτρια. Τοποθετούνται σε νοητό

	άξονα του οποίου οι άκρες του αντιστοιχούν στις θέσεις «Συμφωνώ/Διαφωνώ» και υποστηρίζουν την επιλογή τους. **Παιχνίδι Ρόλων – Σήμανση αποτύπωσης άνθρακα στη φιάλη του κρασιού** Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται σχετικά με 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 CO2 στις φιάλες κρασιού. **Η συμβολή του οίνου στις τοπικές κοινωνίες – Τρόποι προώθησης τοπικών οίνων και μέτρα στήριξης οινοποιών** Οι μαθητές/μαθήτριες ενημερώνονται μέσα από φωτογραφικό υλικό για τις πολιτιστικές ή άλλες εκδηλώσεις που διοργανώνονται τα τελευταία χρόνια σε σχέση με την προβολή του κυπριακού οίνου και αναγνωρίζουν τη συμβολή τους στη βιωσιμότητα και ευημερία των τοπικών κοινωνιών. Προτείνουν τρόπους προώθησης της οινοποιίας στα πλαίσια της αειφόρου ανάπτυξης. **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: - Συμμετοχή σε πειραματική διαδικασία που αφορά στην απόσταξη του κρασιού σε ζιβανία. - Επίσκεψη σε εργαστήρια μεταποίησης προϊόντων αμπελιού 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 αμπελιού. - 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. 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.