



## ΣΧΕΔΙΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θεματική Ενότητα: Παραδοσιακά φαγητά του τόπου μας Γνωστικό Αντικείμενο: Αγωγή Υγείας-Περιβαλλοντική Εκπαίδευση Διδακτική Ενότητα: Σιτάρι - ο ρόλος του στη διατροφή των Κυπρίων	Τάξη: ΣΤ' Εκπαιδευτικοί: Μάγδα Πρωτοπαπά - Γεωργία Δαμαλά Σχολείο: Π.Δ.Σ. Ταμασού
--	---

Επιθυμητά αποτελέσματα	
<b>Στόχοι:</b> • Ποιους στόχους θα εξυπηρετήσει το σχέδιο μαθήματος;	
<b>A) ΓΝΩΣΕΙΣ</b> Οι μαθητές/τριες :	<ul style="list-style-type: none"><li>• Να γνωρίσουν ότι το σιτάρι αποτελείσε βασικό γεωργικό προϊόν της Κύπρου.</li><li>• Να μάθουν προϊόντα που παράγονται από το σιτάρι.</li><li>• Να ενημερωθούν για τον τρόπο λειτουργίας εγχώριων βιομηχανικών μονάδων επεξεργασίας σιταριού.</li></ul>
<b>B) ΣΤΑΣΕΙΣ</b> Οι μαθητές/τριες :	<ul style="list-style-type: none"><li>• Να αποκτήσουν υποστηρικτικές στάσεις απέναντι στα κυπριακά προϊόντα.</li><li>• Να εκτιμήσουν την προσφορά του γεωργού και να αντιληφθούν τη δυσκολία του επαγγέλματος.</li><li>• Να αναπτύξουν την επιχειρηματικότητά τους όσον αφορά το συγκεκριμένο προϊόν.</li></ul>
<b>Γ) ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ:</b> Οι μαθητές/τριες θα είναι ικανοί/ές :	<ul style="list-style-type: none"><li>• Να ακολουθούν οδηγίες για την παρασκευή παραδοσιακού εδέσματος με πρώτη ύλη το σιτάρι.</li><li>• Να ετοιμάζουν ερωτήσεις για συνέντευξη από αρμόδιους (γεωργό, υπεύθυνο αλευρόμυλου).</li></ul>

1 <sup>ο</sup> Στάδιο: Σχεδιασμός δραστηριοτήτων (ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΨΗ)		
<b>Αφόρμηση/ Άνοιγμα διδασκαλίας</b>	Τα παιδιά φτιάχνουν έναν κατάλογο με γεωργικά προϊόντα της Κύπρου. Ανάμεσα σε αυτά βρίσκεται και το σιτάρι το οποίο στη συνέχεια θα μελετηθεί. Μέσα από συζήτηση τα παιδιά οδηγούνται στο συμπέρασμα ότι ο πιο κατάλληλος για να μας δώσει πληροφορίες είναι ένας γεωργός, ο οποίος θα επισκεφθεί την τάξη μας και θα απαντήσει στις ερωτήσεις τους στο επόμενο μάθημα.	<b>Σημαντικά σημεία:</b>  ✓ <b>Υλικά:</b> ερωτήσεις συνέντευξης  ✓ <b>Λεξιλόγιο:</b> γεωργός, γεωργικές ασχολίες, γεωργικά προϊόντα, σιτάρι, καλλιέργεια σιταριού, θερισμός, εισαγωγές, εξαγωγές.
<b>Δραστηριότητες / Εμπειρίες</b>	Τα παιδιά ετοιμάζουν στις ομάδες τους τις ερωτήσεις για τη συνέντευξη και τις καταγράφουν. Ο γεωργός επισκέπτεται την τάξη μας και απαντά στα ερωτήματα των παιδιών αναφορικά με την καλλιέργεια και την παραγωγή σιταριού. Με το τέλος αυτής της δραστηριότητας τα παιδιά εξετάζουν το ερώτημα για το πώς αξιοποιείται το σιτάρι μετά την παραγωγή του.	



<b>Κλείσιμο στην ολομέλεια της τάξης</b>	Οδηγούμαστε στην ανάγκη για επίσκεψη σε ένα εργοστάσιο επεξεργασίας σιταριού. Τα παιδιά στις ομάδες τους ετοιμάζουν τις σχετικές ερωτήσεις.	
<b>Αναστοχασμός μαθητή/τριας:</b> (π.χ. Για ποιο πράγμα είσαι περήφανος/η; Τι ήταν αυτό που σου παρακίνησε το ενδιαφέρον σήμερα; Πώς μπορείς να εφαρμόσεις αυτό που έμαθες σήμερα στην καθημερινή ζωή; κ.λπ.)		
<b>Αναστοχασμός εκπαιδευτικού:</b> (π.χ. Σε ποια σημεία τα παιδιά ήταν πιο ενεργή; Τι ήταν αυτό που πέτυχε μέσω της διαδικασίας; Ποια σημεία χρειάζεται να βελτιωθούν;)		
<b>Αξιολόγηση: Είναι συντρέχουσα.</b>		

<b>2° Στάδιο: Σχεδιασμός δραστηριοτήτων (ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΨΗ)</b>		
<b>Αφόρμηση/ Άνοιγμα διδασκαλίας</b>	Η επίσκεψη πραγματοποιήθηκε στους αλευρόμυλους Μιτσίδη. Ο υπεύθυνος ξεκίνησε την παρουσίαση του προβάλλοντας φωτογραφικό υλικό σχετικό με το σιτάρι και τα είδη αλευριού που μπορούν να παραχθούν. Επίσης αναφέρθηκε στα προϊόντα που παράγονται με βάση τα διάφορα είδη αλευριού. Αναφέρθηκε ακόμα στο πως διοχετεύονται τα προϊόντα αυτά τόσο στην Κύπρο όσο και στο εξωτερικό (εγχώριο εμπόριο-εξαγωγές).	<b>Σημαντικά σημεία:</b>  ✓ <b>Υλικά:</b> ερωτηματολόγιο Κασετοφωνάκι Φωτογραφικό υλικό  ✓ <b>Λεξιλόγιο:</b> σιτάρι, αλεύρι (μαλακό, σκληρό, ημίσκληρο), αλευρόμυλος, προϊόντα αλευριού, εισαγωγές, εξαγωγές
<b>Δραστηριότητες / Εμπειρίες</b>	Τα παιδιά του υπέβαλαν τις ερωτήσεις που ετοίμασαν. Στη συνέχεια χωρίστηκαν σε ομάδες και ξεναγήθηκαν στον χώρο του εργοστασίου. Ο υπεύθυνος τους εξήγησε τα στάδια επεξεργασίας του σιταριού για να παραχθούν τα διάφορα είδη αλευριού.	
<b>Κλείσιμο στην ολομέλεια της τάξης</b>	Αποφασίστηκε από την ολομέλεια της τάξης η παρασκευή παραδοσιακού ζυμαρικού-ραβιόλες με πρώτη ύλη το αλεύρι. Δόθηκαν οδηγίες για το τι θα πρέπει να έχουν μαζί τους στο επόμενο μάθημα για τη δραστηριότητα αυτή.	
<b>Αναστοχασμός μαθητή/τριας:</b> (π.χ. Για ποιο πράγμα είσαι περήφανος/η; Τι ήταν αυτό που σου παρακίνησε το ενδιαφέρον σήμερα; Πώς μπορείς να εφαρμόσεις αυτό που έμαθες σήμερα στην καθημερινή ζωή; κ.λπ.)		
<b>Αναστοχασμός εκπαιδευτικού:</b> (π.χ. Σε ποια σημεία τα παιδιά ήταν πιο ενεργή; Τι ήταν αυτό που πέτυχε μέσω της διαδικασίας; Ποια σημεία χρειάζεται να βελτιωθούν; )		
<b>Αξιολόγηση: Είναι συντρέχουσα.</b>		

<b>3° Στάδιο: Σχεδιασμός δραστηριοτήτων (ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΨΗ)</b>		
<b>Αφόρμηση/ Άνοιγμα διδασκαλίας</b>	Τα παιδιά βρίσκονται στην αίθουσα οικιακής οικονομίας και ετοιμάζονται φορώντας την ποδιά τους, τα γάντια και το καπελάκι τους. Στην αίθουσα βρίσκεται και η κύρια Δώρα η οποία θα βοηθήσει τα	<b>Σημαντικά σημεία:</b>



	παιδιά να παρασκευάσουν παραδοσιακές ραβιόλες.	✓ <b>Υλικά:</b> ποδιά, γάντια, καπελάκι, υλικά για ραβιόλες, οικιακή σκεύη
<b>Δραστηριότητες/ Εμπειρίες</b>	Ετοιμάζεται το ζυμάρι από την κυρία Δώρα και τα παιδιά παρακολουθούν και καταγράφουν τη διαδικασία. Στη συνέχεια ακολουθούν οδηγίες και βοηθούν για να ετοιμαστεί η γέμιση και να ανοιχτεί το φύλλο των ραβιόλων. Τα παιδιά εργάζονται σε ομάδες και όλες οι ομάδες περνούν από όλα τα στάδια της διαδικασίας. Αφού ετοιμάσουν τις ραβιόλες, τις ψήνουμε. Καθώς οι ραβιόλες ψήνονται τα παιδιά συμμαζεύουν την αίθουσα.	✓ <b>Λεξιλόγιο:</b> συνταγή, παρασκευή, ζυμάρι, ραβιόλες, οδηγίες
<b>Κλείσιμο στην ολομέλεια της τάξης</b>	Τέλος τα παιδιά σερβίρονται και τρώνε τις ραβιόλες που έχουν ετοιμάσει.	
<b>Αναστοχασμός μαθητή/τριας:</b> (π.χ. Για ποιο πράγμα είσαι περήφανος/η; Τι ήταν αυτό που σου παρακίνησε το ενδιαφέρον σήμερα; Πώς μπορείς να εφαρμόσεις αυτό που έμαθες σήμερα στην καθημερινή ζωή; κ.λπ.)		
<b>Αναστοχασμός εκπαιδευτικού:</b> (π.χ. Σε ποια σημεία τα παιδιά ήταν πιο ενεργή; Τι ήταν αυτό που πέτυχε μέσω της διαδικασίας; Ποια σημεία χρειάζεται να βελτιωθούν;)		
<b>Αξιολόγηση:</b> Είναι συντρέχουσα.		