

« ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ –ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ » : ΕΝΑ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ ΤΗΣ Π.Ε. ΣΕ ΜΑΘΗΜΑ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Βασιλάκη Αναστασία , Εκπαιδευτικός ΠΕ14 Γεωπόνος
Φοίνικος 3 Τ.Κ. 71305 Ηράκλειο Κρήτης
e-mail : nvasila@sch.gr τηλ: 2810-314239 , 6977622504
Σχολείο : 5ο ΕΠΑΛ, Ηφαίστου 7 Τ.Κ. 71303, Ηράκλειο Κρήτης

ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ: αειφόρος παραγωγή και κατανάλωση, παραδοσιακά και βιολογικά προϊόντα, τεχνολογία τροφίμων

ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: Σχολικό Πρόγραμμα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η Περιβαλλοντική Εκπαίδευση είναι μια καινοτόμος δραστηριότητα της οποίας η διάρκεια, ο χρόνος και η μεθοδολογία δεν ακολουθεί αυστηρά πρότυπα, ενώ στηρίζεται στην εθελοντική εργασία και στη πρωτοβουλία των καθηγητών.

Ο τομέας Γεωπονίας-Τροφίμων & Περιβάλλοντος έχει άμεση σχέση με θέματα περιβάλλοντος και κατ' επέκταση με τη Περιβαλλοντική Εκπαίδευση (Π.Ε).

Στη παρούσα εργασία έγινε προσπάθεια ενσωμάτωσης της Π.Ε στα μαθήματα της ειδικότητας της Τεχνολογίας Τροφίμων και ιδιαίτερα στο εργαστηριακό μέρος τους.

Μέσω του σχολικού προγράμματος έγινε ευαισθητοποίηση των μαθητών στη διατροφική αξία των παραδοσιακών προϊόντων, προσπάθεια αλλαγής της καταναλωτικής τους συμπεριφοράς και συζητήθηκε η δυνατότητα παραγωγής τους από τις σύγχρονες τεχνολογικές μονάδες. Επιπλέον γίνεται διερεύνηση της αύξησης του ενδιαφέροντος των μαθητών σε τέτοιου είδους μοντέλα υλοποίησης της Π.Ε.

ΣΚΟΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Το πρόγραμμα « Παραδοσιακά- Βιολογικά Προϊόντα & Τεχνολογία Τροφίμων» είχε σαν σκοπό να ευαισθητοποιήσει τους μαθητές σε θέματα βιολογικής γεωργίας, παραγωγής βιολογικών παραδοσιακών προϊόντων και προστασίας του περιβάλλοντος, ώστε να αλλάξουν το διατροφικό μοντέλο τους και να εντάξουν στη διατροφή τους παραγκωνισμένα παραδοσιακά προϊόντα υψηλής θρεπτικής αξίας. Ταυτόχρονα να διερευνηθεί η δυνατότητα παραγωγής παραδοσιακών προϊόντων από τις σύγχρονες βιομηχανικές ή βιοτεχνικές μονάδες, στις οποίες πιθανόν θα εργασθούν οι σημερινοί μαθητές, ώστε να έχουμε ανθρώπινο δυναμικό, που θα το διακρίνει ευαισθησία στην αειφόρο ανάπτυξη και διατήρηση της πολιτισμικής μας κληρονομιάς.

ΕΙΔΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Η υλοποίηση του προγράμματος της Π.Ε. συνδέθηκε με τα μαθήματα της ειδικότητας της Τεχνολογίας Τροφίμων και έδωσαν από κοινού την δυνατότητα:

- Να προσεγγίσουν βιωματικά οι μαθητές την παραγωγή παραδοσιακών-βιολογικών προϊόντων μέσω των εργαστηριακών μαθημάτων του Τομέα.
- Να γίνει όσο το δυνατόν επιστημονική προσέγγιση της διατροφικής αξίας των βιολογικών παραδοσιακών προϊόντων.
- Να έρθουν σε επαφή οι μαθητές με συνεταιρισμούς ή ιδιώτες, που παράγουν και προωθούν αντίστοιχα προϊόντα.
- Να γίνει καταγραφή της λαογραφικής και ιστορικής ταυτότητας των παραδοσιακών τροφίμων .

Με τους παραπάνω στόχους και σκοπούς θεωρούμε ότι καλύπτονται ταυτόχρονα :

α) Στόχοι γνωστικού τομέα: Απόκτηση βασικών γνώσεων για τη διατροφική αξία των παραδοσιακών και βιολογικών προϊόντων, γνώσεις για τον τρόπο παρασκευής και για τη παραγωγή

τους από τις σύγχρονες βιοτεχνίες η βιομηχανίες. Επίσης ειδικές γνώσεις για την παραδοσιακή διατροφή της Κρήτης.

β) Στόχοι συναισθηματικού τομέα: Διαμόρφωση αξιών και αισθημάτων για την πολιτισμική μας κληρονομιά καθώς και διάθεση για ενεργό συμμετοχή στη προστασία και διάδοση των παραπάνω.

γ) Στόχοι ψυχοκινητικού τομέα: Απόκτηση δεξιοτήτων κοινωνικών και επαγγελματικών απαραίτητων στο σημερινό εργασιακό περιβάλλον.

Όλα αυτά καλύπτουν την εννοιολογική προσέγγιση της αειφόρου ανάπτυξης, που είναι κοινωνία, οικονομία, περιβάλλον και πολιτισμός.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Για να υλοποιηθούν οι στόχοι του προγράμματος ακολουθήθηκε:

1) Διαθετική προσέγγιση, ώστε να κατανοήσουν οι μαθητές ότι υπάρχει συνδυασμός γνώσεων και η σχολική γνώση συσχετίζεται με τη καθημερινότητα και τη πραγματική ζωή.

2) Η μέθοδος του project : Στους μαθητές της Β΄ (10 μαθητές) και Γ΄ (13 μαθητές) τάξης της ειδικότητας Τεχνολογίας τροφίμων, προτάθηκαν αρχικά τρία θέματα: ένα σε σχέση με τη σχολική αυλή, ένα σχετικό με την ρύπανση των ακτών και ένα σχετικό με τα παραδοσιακά προϊόντα της Κρήτης. Επέλεξαν το τελευταίο, επειδή είχαμε ήδη συζητήσει για τη βιολογική γεωργία τη τεχνολογία και τη διατροφή στην Α΄ τάξη του τομέα. Θεωρήθηκε από τους ίδιους πρωτότυπο είχαν δε αρκετές γνώσεις από τα μαθήματα. Πλεονέκτημα επίσης ήταν η παρασκευή των παραδοσιακών προϊόντων την ώρα των εργαστηριακών μαθημάτων γεγονός, που επέτρεπε σε μαθητές από χωριά να συμμετέχουν. Επιπλέον κίνητρο υπήρξε η δυνατότητα επιπλέον χρηματοδότησης του προγράμματος από το Σ.Ε.Κ (σχολικό εργαστηριακό κέντρο).

Στη συνέχεια θέσαμε τους άξονες βάσει των οποίων αναπτύχθηκε το πρόγραμμα: Πρώτη δραστηριότητα ήταν η προσέγγιση και κατανόηση της αξίας της Μεσογειακής Διατροφής και των βιολογικών προϊόντων μέσω των μαθημάτων, άλλων επιστημονικών εργασιών, και οπτικοακουστικού υλικού. Ταυτόχρονα οι μαθητές χωρίστηκαν σε ομάδες εργασίας. Μία ομάδα ανέλαβε να συλλέξει στοιχεία για τη σημασία των βιολογικών προϊόντων στη διατροφή και τη προστασία του περιβάλλοντος. Οι άλλες ομάδες ανέλαβαν να συγκεντρώσουν υλικό για διαφορετικά παραδοσιακά προϊόντα. Η συλλογή των στοιχείων περιλάμβανε μέθοδο παρασκευής, διατροφική αξία, και λαογραφικά στοιχεία. Η εργασία έγινε με τη μέθοδο της συζήτησης η συνέντευξης. Οι μαθητές ήρθαν σε επαφή με ειδικούς επιστήμονες και απλούς ανθρώπους των χωριών συγγενικά ή όχι πρόσωπα. Τα συγκεντρωθέντα στοιχεία προσπαθήσαμε να τα συγκρίνουμε με τα υπάρχοντα στα σχολικά βιβλία και να δώσουμε σωστές ερμηνείες και επιστημονική εξήγηση. Παράλληλα συγκρίναμε και με τη διατροφή των fast food. Π.χ. γιατί το ταχίνι χρησιμοποιείται τη περίοδο των νηστειών και γιατί είναι προτιμότερο το παστέλι σαν σνάκ από το κρουασάν, γιατί ο τραχανάς έχει υψηλότερη θρεπτική αξία από μια αφυδατωμένη σούπα; Οι χορτόπιτες ή τα καλιτσούνια μπορεί να αντικαταστούν με πίτσες; Που υπερτερεί το γάλα η το σιτάρι βιολογικής προέλευσης κ.λπ.

Προσαρμόζοντας τις εργαστηριακές ασκήσεις των μαθημάτων με τις απαιτήσεις του προγράμματος και αντίστροφα παρασκευάσαμε: ξυνόχοιτρο, παστέλι, αρωματικό ξύδι, ελιές σε άλμη, μαρμελάδες πορτοκαλιού, γλυκό σταφύλι και μουστοκούλουρα. Πολλά από τα υλικά που χρησιμοποιήθηκαν τα προμήθευσαν οι μαθητές από τα χωριά διαμονής ή καταγωγής τους. Η παρασκευή των προϊόντων καταγραφόταν οπτικοακουστικά, ενώ πολλά παρασκευασθέντα προϊόντα οι μαθητές τα προσέφεραν στους συμμαθητές τους ή στο σύλλογο καθηγητών με αποτέλεσμα να υπάρχει μια διαρκής παρουσίαση του προγράμματος στο χώρο του σχολείου, με παράλληλη ενημέρωση και ανατροφοδότηση από το σύνολο σχεδόν του σχολείου.

Στα πλαίσια των εκπαιδευτικών επισκέψεων επισκεφτήκαμε βιολογικά αγροκτήματα αλλά και βιοτεχνίες παρασκευής παραδοσιακών προϊόντων για συζήτηση, παρατήρηση φωτογράφιση, και

πληροφόρηση. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον υπήρξε από τους μαθητές για τις δυνατότητες διάθεσης των παραπάνω προϊόντων.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Η παρουσίαση του προγράμματος έγινε στο σχολείο, όπου οι μαθητές παρέθεσαν στοιχεία από το υλικό που συγκέντρωσαν και φωτογραφίες. Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης παρουσίασαν τη πορεία της εργασίας και εστίασαν στην αλλαγή της δικής τους διατροφικής συμπεριφοράς με τη πάροδο του χρόνου. Σημαντικό είναι ότι οι ίδιοι παραδεχθήκαν αύξηση του ενδιαφέροντος τους για τα μαθήματα. Παρουσίαση του προγράμματος έγινε και στην ημερίδα για τη Περιβαλλοντική Εκπαίδευση. Οι μαθητές έδειξαν τα παρασκευασθέντα προϊόντα και σλάιτς. Απάντησαν σε ερωτήσεις μαθητών και καθηγητών και μοίρασαν τα προϊόντα. Η θερμή αποδοχή της εργασίας τους από την εκπαιδευτική κοινότητα τόνωσε την αυτοπεποίθησή τους σημαντικά και ίσως για πρώτη φορά σαν μαθητές των ΤΕΕ αισθάνθηκαν ισότιμοι η και "καλλίτεροι" έναντι των μαθητών των άλλων τύπων σχολείων.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Από την υλοποίηση του προγράμματος Π.Ε. μέσω των μαθημάτων και εργαστηριακών ασκήσεων της Ειδικότητας της Τεχνολογίας Τροφίμων, διαπιστώθηκε το έντονο ενδιαφέρον των μαθητών για την ενεργό συμμετοχή στα αντίστοιχα μαθήματα, στις εργασίες εκτός σχολείου για συλλογή δεδομένων, καθώς και έντονο ενδιαφέρον για τα αποτελέσματα της εργασίας τους και για τη παρουσίαση αυτών. Χαρακτηριστικό είναι, ότι ζήτησαν την επανάληψη του ίδιου προγράμματος και τη τρέχουσα σχολική περίοδο. Επίσης διαπιστώθηκε αύξηση της αυτοπεποίθησης και καλλιέργεια κοινωνικών δεξιοτήτων, όπως συνεργασιμότητα, δημιουργικότητα κ.ά., πού απαιτεί το σημερινό εργασιακό περιβάλλον.

Συμπερασματικά η θεματολογία και η υλοποίηση ενός προγράμματος, που έχει στενή σχέση με κλάδους και ειδικότητες της τεχνικής επαγγελματικής εκπαίδευσης, συμβάλλει στην ευαισθητοποίηση και ενημέρωση του αυριανού επαγγελματία σε θέματα φυσικού και ανθρωπογενούς περιβάλλοντος, δημόσιας και ατομικής υγείας, ανάδειξης και αξιοποίησης της πολιτιστικής μας κληρονομιάς.

Συμβάλλει δηλ. στην αειφόρο παραγωγή και αειφόρο συμπεριφορά και τρόπο ζωής.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αθανασάκης Α. (1996), «*Οικοπεριβαλλοντική Παιδαγωγική*».
2. Βασάλα Π. (1992), Περιοδικό «*Απόψεις*» τεύχ. 5.
3. Δαφέρμος Ο. (2002), *Τεχνική εκπαίδευση: Διαθεματική προσέγγιση και εργασία*.
4. Παπαδημητρίου Β. (1998), «*Περιβαλλοντική Εκπαίδευση και σχολείο*», Τυπωθήτω Χ. Δαρδάνος, Αθήνα.