

## ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

**Πέρασ Β΄ κύκλου:** ΦΡΟΝΤΙΖΩ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ  
**Υποθεματική:** Παγκόσμια και τοπική Πολιτιστική Κληρονομιά  
**Τίτλος:** “Η τροφή και η διατροφή στη Μεσόγειο”

Το πρόγραμμα με τίτλο «Η τροφή και η διατροφή στη Μεσόγειο» είναι ένα επτάωρο εργαστήριο στόχευσης στη διαχρονική αξία της τροφής, ιστορικά και πολιτισμικά, στη μεσογειακή διατροφή, τις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις, τις διατροφικές συνήθειες, τη διαδικασία παραγωγής της τροφής, το εμπόριο τροφίμων και τις στάσεις των καταναλωτών. Στόχος είναι, η προώθηση της πολιτισμικής διάστασης των θεμάτων τροφής και της μεσογειακής διατροφής ώστε να μπορεί να αξιοποιηθεί ως εργαλείο διαπολιτισμικού διαλόγου και εκπαίδευσης για την αειφόρο ανάπτυξη με σκοπό να ευαισθητοποιηθούν οι μαθητές/ήτριες και να υιοθετήσουν συμπεριφορές υπεύθυνων και ενεργών πολιτών. Το εργαστήριο περατώθηκε με την ευγενική υποστήριξη του συναδέλφου της Πληροφορικής κ. Μήλιου Αθανάσιου στην προσπάθεια των μαθητών/ητριών να δημιουργήσουν ψηφιακές αφίσες και συννεφόμελα.

### Δεξιότητες στόχευσης του εργαστηρίου

#### A. Δεξιότητες 21ου αιώνα (4cs)

- A1. Δεξιότητες μάθησης του 21ου αιώνα  
Κριτική σκέψη, Επικοινωνία, Συνεργασία, Δημιουργικότητα
- A2. Ψηφιακή μάθηση 21ου αιώνα(4cs σε ψηφιακό περιβάλλον):  
Συνδυαστικές δεξιότητες ψηφιακής τεχνολογίας, επικοινωνίας και συνεργασίας
- A3. Παραγωγική μάθηση μέσω των τεχνών και της δημιουργικότητας

#### B. Δεξιότητες Ζωής

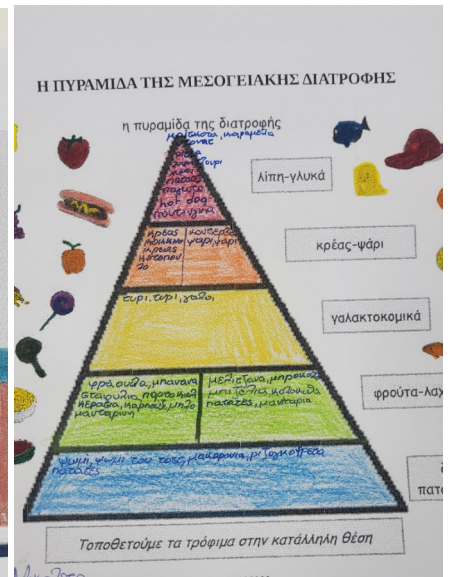
- B1. Δεξιότητες της κοινωνικής ζωής,
- B2. Κοινωνικές δεξιότητες, Υπευθυνότητα
- B3. Δεξιότητες διαμεσολάβησης και κοινωνικής ενσυναίσθησης

#### Γ. Δεξιότητες της τεχνολογίας, της μηχανικής και της επιστήμης

- Γ1. Δεξιότητες της τεχνολογίας
- Γ2. Δεξιότητες δημιουργίας και διαμοιρασμού ψηφιακών δημιουργημάτων

#### Δ. Δεξιότητες του Νου

- Δ1. Ρουτίνες σκέψης & αναστοχασμός
- Δ2. Κατασκευές, παιχνίδια, εφαρμογές



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΕΝΑ ΥΓΙΕΙΝΟ ΔΕΚΑΤΗΝΟ

ΥΛΙΚΑ	ΕΚΤΕΛΕΣΗ
<ul style="list-style-type: none"> <li>1 φλιτζάνι ελαιώδη κομμάτι σε φέτες</li> <li>2 κουταλιές σούπας βραστό</li> <li>3 γαρύφαλα</li> <li>1 σπυρίδα μαρις, τσικ σπυρίδα</li> <li>1 πιπεριά πράσινη</li> <li>1 πιπεριά κόκκινη</li> <li>15 ελιές χωρίς το κουκούτσι</li> <li>250 γραμμάρια ανόστιχο</li> <li>8 κουταλιές γαστροφι με σχημάτη λεπτά</li> <li>1/2 κούπα αλάτι</li> <li>1/2 κούπα αλάτι</li> <li>8 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο</li> </ul>	<p>Ψήνουμε όλα τα υλικά σε μικρό ένα μεγαλιτικό μπολ. Ρίχνω ανόστιχο και προσέχω τα γαρύφαλα ρίχνω. Ανακατεύω καλά ομογενοποιούνται. Δένω τις ανακατεύουμε πάλι καλά. Βάζω μίγμα σε μια φέτα ψωμί.</p> <p>Καλή όρεξη</p>

