

Βέλγικη Σοκολάτα – Δομή/περιεχόμενο μικτής έκθεσης

ΒΗΜΑ 1: Σχεδιασμός του θέματος, καθορισμός των στόχων

|  |  |
| --- | --- |
| Κύριο θέμα της έκθεσης: | Παρουσίαση της ιστορίας της βελγικής σοκολάτας. Η έκθεση θα καλύψει τις πιο σημαντικές στιγμές στην ιστορία της βελγικής σοκολάτας, την ποικιλία της σοκολάτας (πραλίνες, τρούφες) και θα υποστηρίξει την κριτική συζήτηση σχετικά με την παραγωγή σοκολάτας και τις πρακτικές στο θεμιτό εμπόριο. |
| Εκπαιδευτικοί στόχοι της έκθεσης: | * Να αναπτύξει και να διευρύνει τις γνώσεις των μαθητών σχετικά με την ιστορία της βελγικής σοκολάτας * Να εμπλουτίσει το λεξιλόγιο των μαθητών που σχετίζεται με το θέμα * Να ενισχύσει τις ερευνητικές και ψηφιακές δεξιότητες των μαθητών καθώς και τις δεξιότητές τους στη συνεργασία και την παρουσίαση * Να υποστηρίξει και να ενισχύσει την κριτική σκέψη των μαθητών όσον αφορά την παραγωγή της σοκολάτας |

**ΒΗΜΑ 2: Ανάπτυξη υπο-θεμάτων**

|  |  |
| --- | --- |
| Υπο-ενότητες (3) | Υπο-θέματα (2-3) |
| 1. Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας | Πώς έφτασε η σοκολάτα στο Βέλγιο;  Σημαντικές προσωπικότητες στην ιστορία της βελγικής σοκολάτας |
| 1. Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας | Πραλίνες και τρούφες  Πώς να φτιάξετε πραλίνες; |
| 1. Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας | Απαραίτητες προϋποθέσεις  Θεμιτό εμπόριο |

**ΒΗΜΑ 3: Δημιουργία λίστας εκθεμάτων**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Όνομα εκθέματος | Τύπος | Υπο-ενότητα | Κατασκευή |
| 1. | Διαδραστική παρουσίαση – Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας | Ψηφιακός | Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας | Ναι |
| 2. | Αφίσα – Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας | Ψηφιακός (ή υλικός) | Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας | Ναι |
| 3. | Σύντομο βίντεο – Σημαντικές προσωπικότητες στην ιστορία της βελγικής σοκολάτας | Ψηφιακός | Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας | Ναι |
| 4. | Πραγματικό αντικείμενο (πραλίνα, τρούφες, άλλο είδος βελγικής σοκολάτας) | Υλικός | Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας | Όχι |
| 5. | Δραστηριότητες μίμησης ρόλων (παρασκευή πραλινών) | Άυλος | Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας | Ναι |
| 6. | Άλμπουμ φωτογραφιών | Ψηφιακός (ή υλικός) | Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας | Ναι |
| 7. | Τι γνωρίζετε για τη βελγική σοκολάτα; – διαδραστικό κουίζ | Ψηφιακός | Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας | Ναι |
| 8. | Αφίσα | Ψηφιακός (ή υλικός) | Απαραίτητες προϋποθέσεις για την παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας | Ναι |
| 9. | Δραστηριότητες μίμησης ρόλων – συζήτηση γύρω από το θεμιτό εμπόριο σοκολάτας | Άυλος | Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας | Ναι |
| 10. | Σε τι αναφέρεται το θεμιτό εμπόριο σοκολάτας; Σύντομη επεξήγηση της έννοιας του θεμιτού εμπορίου και των δεοντολογικών ζητημάτων στην παραγωγή σοκολάτας – Επεξήγηση εννοιών ή εννοιολογικός χάρτης | Ψηφιακός (ή υλικός) | Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας | Ναι |

ΒΗΜΑ 4: Σχεδιάστε την έκθεσή σας

Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας

3

2

Έναρξη

1

4

Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας

5

Τέλος

10

9

8

77

6

Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας

Σχολική έκθεση:

Η βελγική σοκολάτα

Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας

Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας

Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βελγικής σοκολάτας

Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας

1. Οι κόκκοι κακάο έγραψαν ιστορία

2. Μια σύντομη ιστορία της βελγικής σοκολάτας

3. Σημαντικές προσωπικότητες στην ιστορία της βελγικής σοκολάτας

Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας

4. Βελγικές σοκολάτες – Πραλίνες

5. Πώς να φτιάξετε μια πραλίνα;

6. Εξερευνώντας τη βελγική σοκολάτα

Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βελγικής σοκολάτας

7. Τι γνωρίζετε για τη βελγική σοκολάτα;

8. Ποια είναι η ιδιαιτερότητα που κάνει τη βέλγικη σοκολάτα να ξεχωρίζει;

**9. Σε τι αναφέρεται το θεμιτό εμπόριο σοκολάτας;**

10. Συζήτηση γύρω από την έννοια του θεμιτού εμπορίου

**Ομαδοποίηση, διευθέτηση και προβολή εκθεμάτων**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Υπο-ενότητες | Διευθέτηση εκθεμάτων | Προβολή εκθεμάτων |
| 1. | 1. Οι κόκκοι κακάο έγραψαν ιστορία | Διαδραστική παρουσίαση (από το το Genially, το Canva ή το PowerPoint) |
| 2. Μια σύντομη ιστορία της βελγικής σοκολάτας | Ψηφιακές αφίσες που δημιουργήθηκαν στο Canva (ή σε παρόμοια πλατφόρμα) και μπορούν να προβληθούν στην οθόνη ενός υπολογιστή ή tablet **ή** στον τοίχο |
| 3. Σημαντικές προσωπικότητες στην ιστορία της βελγικής σοκολάτας | Ένα σύντομο βίντεο που θα προβάλλεται σε οθόνη υπολογιστή ή σε έναν άδειο τοίχο |
| 2. | 1. Βελγικές σοκολάτες – Πραλίνες | Μπορούν να αγοραστούν από κατάστημα ή να είναι σπιτικές, να εμφανίζονται σε ένα τραπέζι ή να τοποθετηθούν κοντά στη συλλογή φωτογραφιών με θέμα την ποικιλία της βέλγικης σοκολάτας ή σε μια μικρή γωνιά όπου θα παρασκευαστούν οι πραλίνες. |
| 2. Πώς να φτιάξετε μια πραλίνα; | Eπιλέξτε μια μικρή γωνία σε ένα δωμάτιο όπου θα παρασκευαστούν οι πραλίνες. Το μέγεθος των τραπεζιών και ο αριθμός των θέσεων εξαρτάται από τον αριθμό των συμμετεχόντων (αν η δραστηριότητα πραγματοποιηθεί διαδικτυακά, θα μπορούσε να προβάλλεται ένα βίντεο με ένα άτομο που φτιάχνει πραλίνες και εξηγεί όλα τα βήματα) |
| 3. Εξερευνώντας τη βελγική σοκολάτα | Έκθεση φωτογραφιών σε τοίχο ή σε ένα ψηφιακό περιβάλλον (π.χ. στο PowerPoint ή το [πρόγραμμα σχεδιασμού εκθέσεων του VX Designers](https://generator.vxdesigners.eu/) ή κάτι παρόμοιο) |
| 3. | 1. Τι γνωρίζετε για τη βελγική σοκολάτα; | Το Quiz θα γίνει στο Kahoot! (ή σε μια παρόμοια εφαρμογή) το οποίο θα προβάλλεται στον τοίχο |
| 2. Ποια είναι η ιδιαιτερότητα που κάνει τη βέλγικη σοκολάτα να ξεχωρίζει; | Ψηφιακός πίνακας ελέγχου/ dashboard (ή αφίσες που θα αναρτώνται στον τοίχο) σχετικά με τις απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας |
| 3. Σε τι αναφέρεται το θεμιτό εμπόριο σοκολάτας; | Εννοιολογικός χάρτης σε ψηφιακή μορφή ή αφίσες αναρτημένες στον τοίχο |
|  | 4. Συζήτηση γύρω από την έννοια του θεμιτού εμπορίου | Σε μια μικρή σκηνή, 4 ηθοποιοί συζητούν για την έννοια του θεμιτού εμπορίου σοκολάτας, τη σημασία επίγνωσης της προέλευσης των τροφίμων που καταναλώνουμε (στην προκειμένη περίπτωση, της σοκολάτας), προάγοντας έτσι την κριτική σκέψη γύρω από το θέμα |

ΒΗΜΑ 5: Συγγραφή κειμένων

Εισαγωγή

Εξερευνώντας τη βελγική σοκολάτα

Γιατί η βελγική σοκολάτα είναι τόσο διάσημη; Πώς έφτασαν οι κόκκοι κακάο στο Βέλγιο; Ποιος έφτιαξε την πρώτη πραλίνα; Μπορώ να φτιάξω πραλίνες στο σπίτι; Μπορεί οποιαδήποτε σοκολάτα να ονομαστεί βελγική σοκολάτα; Στην έκθεση αυτή μπορείτε να βρείτε τις απαντήσεις στα ερωτήματα αυτά καθώς και σε πολλά άλλα!

Τμηματικά πάνελ

Ιδανικά, τα πάνελ θα πρέπει να έχουν κατακόρυφη διάταξη, πλάτος 70 εκατοστά και ύψος 1,5 μέτρα. Εάν υπάρχουν περιορισμένοι πόροι για τη δημιουργία της έκθεσης, τα πάνελ θα μπορούσαν απλά να γίνουν σε μικρότερο μέγεθος. Τα πάνελ θα πρέπει να διαθέτουν ένα σύντομο, απλό εισαγωγικό κείμενο (μέχρι τις 200 λέξεις). Το προτεινόμενο μέγεθος γραμματοσειράς είναι 150pt για τον τίτλο και 72pt για το κείμενο, αλλά αυτό θα εξαρτηθεί από το χώρο όπου θα φιλοξενείται η έκθεση. Για την ψηφιακή έκθεση, τα πάνελ μπορούν να παρουσιαστούν σε μορφή jpg ή png (αυτά θα μπορούσαν να δημιουργηθούν στο Canva, για παράδειγμα).

Πάνελ

Εισαγωγικό πάνελ και τμηματικά πάνελ

Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας

Οι πρώτοι κόκκοι κακάο έφτασαν στο Βέλγιο τον 17ο αιώνα. Τότε, η διοίκηση του Βελγίου βρισκόταν στα χέρια των Ισπανών οι οποίοι εισήγαγαν το κακάο από τη Νότια Αμερική. Εκείνη την εποχή, η σοκολάτα θεωρούνταν είδος πολυτελείας. Πώς ξεκίνησαν όλοι να τρώνε σοκολάτα; Ας το ανακαλύψουμε λοιπόν εξερευνώντας αυτή την ενότητα της έκθεσης.

Εξερευνώντας τη βελγική σοκολάτα

Γιατί η βελγική σοκολάτα είναι τόσο διάσημη; Πώς έφτασαν οι κόκκοι κακάο στο Βέλγιο; Ποιος έφτιαξε την πρώτη πραλίνα; Μπορώ να φτιάξω πραλίνες στο σπίτι; Μπορεί οποιαδήποτε σοκολάτα να ονομαστεί βελγική σοκολάτα;

Στην έκθεση αυτή, μπορείτε να βρείτε τις απαντήσεις στα ερωτήματα αυτά καθώς και σε πολλά άλλα!

Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βελγικής σοκολάτας

Η βελγική σοκολάτα περιέχει 100% βούτυρο κακάο και παρασκευάζεται με κόκκους κακάο υψηλής ποιότητας. Για να μπορεί να λάβει μια σοκολάτα την ονομασία της «βελγικής σοκολάτας», όλη η διαδικασία παραγωγής πρέπει να γίνεται αποκλειστικά στο Βέλγιο. Το 2007 δημιουργήθηκε ο «Βελγικός Κώδικας Σοκολάτας». Είναι βιώσιμη η παραγωγή σοκολάτας; Είναι σημαντική η προέλευση των κόκκων κακάο στην παραγωγή σοκολάτας; Σε τι αναφέρεται το θεμιτό εμπόριο σοκολάτας; Στην ενότητα αυτή θα βρείτε όλες τις απαντήσεις στα ερωτήματα αυτά.

Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας

Η πραλίνα είναι μια σοκολάτα με απαλή γέμιση. Η πρώτη πραλίνα εφευρέθηκε το 1912. Σήμερα, υπάρχουν πολλά είδη πραλίνων, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται σε κάθε γευστικό γούστο. Ενώ οι πραλίνες είναι το πιο διάσημο είδος βελγικής σοκολάτας, δεν είναι ωστόσο οι μόνες. Σε αυτό το μέρος της έκθεσης, θα έχετε την ευκαιρία να εξερευνήσετε περισσότερα σχετικά με την εφεύρεση της πραλίνας, την ποικιλία της βελγικής σοκολάτας καθώς για το πώς να φτιάχνετε μερικά είδη πραλίνας μόνοι σας.

Λεζάντες

Λεζάντα εκθέματος 1

Οι κόκκοι κακάο έγραψαν ιστορία

Η βελγική σοκολάτα χρονολογείται από τον 17ο αιώνα και είναι διάσημη σε όλο τον κόσμο. Σε αυτή τη διαδραστική παρουσίαση μπορείτε να μάθετε περισσότερα για το πώς ξεκίνησαν όλα και για το πώς η βελγική σοκολάτα έγινε τόσο γνωστή.

Λεζάντα εκθέματος 2

Μια σύντομη ιστορία της βελγικής σοκολάτας

Μέσα από τις αφίσες, μπορείτε να βρείτε συγκεντρωμένες, βασικές πληροφορίες για τη βελγική σοκολάτα. Κάθε αφίσα προσφέρει μια διαφορετική καλλιτεχνική ερμηνεία της ιστορίας της βελγικής σοκολάτας.

Λεζάντα εκθέματος 3

Σημαντικές προσωπικότητες στην ιστορία της

Βέλγικης σοκολάτας

Ποιος πήρε την πρώτη άδεια παρασκευής σοκολάτας; Ποιος είναι ο εφευρέτης της πραλίνας; Ποιος εφηύρε την πραλίνα Μανόν; Ποιος λάνσαρε την πρώτη μπάρα σοκολάτας; Μπορείτε να βρείτε τις απαντήσεις σε όλα αυτά τα ερωτήματα στο σύντομο βίντεο σχετικά με τις σημαντικότερες προσωπικότητες στην ιστορία της βελγικής σοκολάτας.

Λεζάντα εκθέματος 4

Βελγικές σοκολάτες: Πραλίνες

Ο όρος «πραλίνα» είναι βελγικής προέλευσης. Υπάρχουν πολλοί ορισμοί για τις πραλίνες και υπάρχουν πολλοί τρόποι για να τις φτιάξετε. Αλλά ένα χαρακτηριστικό που είναι κοινό μεταξύ τους είναι ότι η πραλίνα είναι μια σοκολάτα με απαλή γέμιση. Εδώ μπορείτε να δείτε ένα παράδειγμα μιας πραλίνας.

Λεζάντα εκθέματος 5

Πώς να φτιάξετε μια πραλίνα;

Αυτή η δραστηριότητα μπορεί να αποτελέσει το πρώτο βήμα για να γίνετε ένας πραγματικός σοκολατοποιός! Υπάρχουν πολλές διαφορετικές συνταγές με τις οποίες μπορείτε να φτιάξετε πραλίνες (και μερικές είναι ακόμα ένα καλά κρυμμένο μυστικό!), ενώ μπορείτε επίσης να φτιάξετε τη γέμισή τους χρησιμοποιώντας διαφορετικά συστατικά (αμύγδαλα, φουντούκια, αλλά ακόμη και ντομάτα και βασιλικό). Στη δραστηριότητα αυτή, θα μάθετε έναν τρόπο με τον οποίο μπορείτε να φτιάξετε πραλίνες για να τις απολαμβάνετε από την άνεση του σπιτιού σας.

Λεζάντα εκθέματος 6

Εξερευνώντας τη βελγική σοκολάτα

Η συλλογή φωτογραφιών απεικονίζει διαφορετικά είδη πραλίνων, από τα οποία οι μαθητές μπορούν να επιλέξουν για να προβάλουν στην έκθεση. Μπορείτε να μαντέψετε τη γεύση όλων αυτών;

Λεζάντα εκθέματος 7

Τι γνωρίζετε για τη βελγική σοκολάτα;

Μπορεί οποιαδήποτε σοκολάτα να ονομαστεί «βελγική»; Εάν ναι, με ποιο τρόπο; Αν όχι, γιατί; Ποιες είναι οι απαραίτητες προϋποθέσεις ώστε μια σοκολάτα να μπορεί να ονομαστεί «βέλγικη»; Ποιος εφηύρε την πραλίνα; Πώς έγινε η σύλληψη της ιδέας πίσω από τη δημιουργία της πραλίνας; Πότε κατοχυρώθηκε νομικά η αποκλειστική ονομασία της βελγικής σοκολάτας; Πόση ποσότητα σοκολάτας παράγεται συνολικά στο Βέλγιο κάθε χρόνο; Ποια χώρα πουλάει τη μεγαλύτερη ποσότητα βελγικής σοκολάτας στον κόσμο; Νομίζεις ότι γνωρίζεις όλες τις απαντήσεις; Λύσε το κουίζ για να μάθεις!

Λεζάντα εκθέματος 8

Ποια είναι η ιδιαιτερότητα που κάνει την βέλγικη

σοκολάτα να ξεχωρίζει;

Ήδη από το 1884, θεσπίστηκε το βελγικό διάταγμα για τη σοκολάτα, το οποίο χρησιμεύει επίσης ως βάση για τη νομοθεσία της ΕΕ σχετικά με αυτήν. Αλλά ποιες είναι οι απαραίτητες προϋποθέσεις πίσω από την αποκλειστική ονομασία της «βελγικής σοκολάτας»; Αυτή η αφίσα παρέχει πληροφορίες σχετικά με τις απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας και εξηγεί τον βελγικό κώδικα.

Λεζάντα εκθέματος 9

Σε τι αναφέρεται το θεμιτό εμπόριο σοκολάτας;

Σήμερα, δίνεται μεγάλη προσοχή στο θεμιτό εμπόριο σοκολάτας που παράγεται σε ανθρώπινες και φιλικές προς το περιβάλλον συνθήκες. Γιατί είναι σημαντικό να σκεφτόμαστε και να μιλάμε για τη βιωσιμότητα όταν απολαμβάνουμε ένα κομμάτι σοκολάτας; Αυτός ο εννοιολογικός χάρτης παρέχει την απάντηση σε αυτό το ερώτημα.

Λεζάντα εκθέματος 10

Συζήτηση γύρω από την έννοια του θεμιτού εμπορίου

Σε αυτή τη σύντομη συζήτηση, οι μαθητές θα συζητήσουν γύρω από το θεμιτό εμπόριο σοκολάτας και τη σημασία επίγνωσης της προέλευσης των τροφίμων που καταναλώνουμε (στην προκειμένη περίπτωση, της σοκολάτας), προάγοντας έτσι την κριτική τους σκέψη γύρω από το θέμα.

ΒΗΜΑ 6: Κατασκευάστε την έκθεσή σας

|  |  |
| --- | --- |
| Υπο-ενότητα | Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας |
| Αριθμός εκθέματος: | 1 |
| Όνομα εκθέματος: | Οι κόκκοι κακάο έγραψαν ιστορία |
| Τύπος εκθέματος: | Ψηφιακός |
| Χρόνος προετοιμασίας | 2 ώρες |
| Απαιτούμενος αριθμός μαθητών: | 2 μαθητές (σε ζευγάρια) |
| Σύντομη περιγραφή: | Διαδραστική παρουσίαση στο Genially, το Canva ή το PowerPoint (ή ένα άλλο παρόμοιο πρόγραμμα) αναφορικά με την ιστορία της βελγικής σοκολάτας – πώς έφτασαν οι κόκκοι κακάο στο Βέλγιο κ.λπ. Για βοήθεια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ηλεκτρονικό φύλλο εργασίας και το ηλεκτρονικό βιβλίο που δημιουργήθηκαν στο πλαίσιο του έργου POEME σχετικά με τη βέλγικη σοκολάτα. |
| Απαραίτητα υλικά ή/και εργαλεία: | Η/Υ με σύνδεση στο διαδίκτυο, εικόνες για την απεικόνιση των προαναφερθέντων εννοιών. Εάν χρησιμοποιείτε το Genially ή το Canva, θα πρέπει να δημιουργήσετε έναν λογαριασμό (δωρεάν έκδοση) |
| Διαστάσεις/ φορμάτ/ μορφή: | Ψηφιακή μορφή – η παρουσίαση δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλη αλλά να περιέχει μόνο βασικές πληροφορίες (10 – 15 διαφάνειες) |
| Οδηγίες στησίματος της έκθεσης βήμα προς βήμα: | Βήμα 1: Ερευνήστε το θέμα της παρουσίασης   * Χρήσιμοι πόροι   + Belgian Chocolate Village: <https://www.belgianchocolatevillage.be/home/>   + <https://supergreeks.eu/velgikes-sokolates-facts/>   + <https://www.gastronomos.gr/deltia-typou/taxidi-stin-chora-tis-sokolatas/54494/>   + <https://schoolpress.sch.gr/t4ezikidis/?p=61>   Βήμα 2: Βρείτε τις πληροφορίες (κείμενο και εικόνες) που θέλετε να συμπεριλάβετε στην παρουσίαση  Βήμα 3: Επιλέξτε το πρόγραμμα που θα χρησιμοποιήσετε  Βήμα 4: Δημιουργήστε την παρουσίαση  Βήμα 5: Η παρουσίαση θα πρέπει να διατίθεται στους επισκέπτες, ούτως ώστε να μπορούν να την εξερευνήσουν την έκθεση μόνοι τους |

|  |  |
| --- | --- |
| Υπο-ενότητα | Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας |
| Αριθμός εκθέματος: | 2 |
| Όνομα εκθέματος: | Μια σύντομη ιστορία της βελγικής σοκολάτας |
| Τύπος εκθέματος: | Υλικός (ή ψηφιακός) |
| Χρόνος προετοιμασίας | 1-2 ώρες |
| Απαιτούμενος αριθμός μαθητών: | 2 – 4 μαθητές (η δραστηριότητα θα μπορούσε επίσης να γίνει υπό τη μορφή μιας μικρής ομαδικής εργασίας και στη συνέχεια όλες οι αφίσες που δημιουργήθηκαν, θα μπορούσαν να αποτελέσουν μέρος της έκθεσης. Ενώ οι πληροφορίες που θα βρουν οι μαθητές θα είναι παρόμοιες μεταξύ τους, ο τρόπος ερμηνείας τους θα διαφέρει από καλλιτεχνική άποψη σε κάθε περίπτωση) |
| Σύντομη περιγραφή: | Αφίσα η οποία θα κάνει μια επισκόπηση της ιστορίας της βελγικής σοκολάτας και η οποία θα έχει δημιουργηθεί σε μεγάλο χαρτί ή σε ψηφιακή μορφή. |
| Απαραίτητα υλικά ή/και εργαλεία: | Χαρτί μεγέθους Α2 (ή μεγαλύτερο), εκτυπωτής, εικόνες και κείμενο σε έντυπη μορφή, γόμα. Εάν το έκθεμα θα προβάλλεται σε ψηφιακή μορφή θα χρειαστεί: ηλεκτρονική συσκευή, πρόγραμμα για τη δημιουργία της αφίσας (π.χ. Canva), προσθήκη εικόνων και κειμένου στην αφίσα |
| Διαστάσεις/ φορμάτ/ μορφή: | Αφίσα σε χαρτί (τουλάχιστον σε μέγεθος A2) ή σε ψηφιακή μορφή (αρχείο jpg ή png) |
| **Οδηγίες στησίματος της έκθεσης βήμα προς βήμα:** | Βήμα 1: Ερευνήστε το θέμα  Βήμα 2: Αποφασίστε ποιες πληροφορίες θα συμπεριλάβετε στην αφίσα  Βήμα 3: Βρείτε τις αντίστοιχες εικόνες για τις πληροφορίες που θα υπάρχουν στην αφίσα  Βήμα 4 (για απτό έκθεμα): εκτυπώστε τα υλικά και κολλήστε τα στην αφίσα  Βήμα 5 (για απτό έκθεμα): τοποθετήστε την αφίσα στον τοίχο χρησιμοποιώντας γόμα ή κάτι παρόμοιο, ή σε έναν μαγνητικό πίνακα  Βήμα 4 (για ψηφιακό έκθεμα): συνδυάστε όλο το κείμενο και τα οπτικά στοιχεία στην αφίσα (π.χ. Canva)  Βήμα 5 (για ψηφιακό έκθεμα): Αποθηκεύστε την αφίσα και ανεβάστε την στον εικονικό εκθεσιακό χώρο (π.χ. στο [εργαλείο του VXDesigners](https://generator.vxdesigners.eu/)) |

|  |  |
| --- | --- |
| Υπο-ενότητα | Η ιστορία της βελγικής σοκολάτας |
| Αριθμός εκθέματος: | 3 |
| Όνομα εκθέματος: | Σημαντικές προσωπικότητες στην ιστορία της βελγικής σοκολάτας |
| Τύπος εκθέματος: | Ψηφιακός |
| Χρόνος προετοιμασίας | 2 ώρες |
| Απαιτούμενος αριθμός μαθητών: | 2 μαθητές |
| Σύντομη περιγραφή: | Ένα σύντομο βίντεο αναφορικά με τις σημαντικές προσωπικότητες πίσω από την ιστορία της βελγικής σοκολάτας |
| Απαραίτητα υλικά ή/και εργαλεία: | Υπολογιστής με σύνδεση στο διαδίκτυο, πρόγραμμα για τη δημιουργία βίντεο (π.χ. Lumen5, αλλά μπορεί επίσης να γίνει στο Canva ή στο PowerPoint) |
| Διαστάσεις/ φορμάτ/ μορφή: | Ένα σύντομο βίντεο (περίπου 2 λεπτά), mp4 (ή άλλες μορφές βίντεο) |
| Οδηγίες στησίματος της έκθεσης βήμα προς βήμα: | Βήμα 1: Ερευνήστε το θέμα  Βήμα 2: Αποφασίστε ποιες πληροφορίες θέλετε να συμπεριλάβετε στο βίντεο  Βήμα 3: Βρείτε τις αντίστοιχες εικόνες για τις πληροφορίες που θα παρουσιάζονται στο βίντεο  Βήμα 4: Βρείτε τη μουσική υπόκρουση που θα συνοδεύει το βίντεο  Βήμα 5: Αποθηκεύστε το βίντεο  Βήμα 6: Ανεβάστε το στο YouTube ή απευθείας στον εικονικό εκθεσιακό χώρο  Βήμα 7 (εάν η προβολή του βίντεο θα γίνεται δια ζώσης): Προβολή του βίντεο σε οθόνη φορητού υπολογιστή **ή** tablet ή στον τοίχο |

|  |  |
| --- | --- |
| Υπο-ενότητα | Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας |
| Αριθμός εκθέματος: | 4 |
| Όνομα εκθέματος: | Βελγικές σοκολάτες: Πραλίνες, τρούφες, σοκολάτα karaca |
| Τύπος εκθέματος: | Υλικός |
| Χρόνος προετοιμασίας | Εξαρτάται από το αν η σοκολάτα θα είναι σπιτική ή αν θα αγοραστεί από κατάστημα. |
| Απαιτούμενος αριθμός μαθητών: | Συζητήστε με τους μαθητές πώς θα ήταν καλύτερο να οργανώσετε τις εργασίες σχετικά με αυτό το έκθεμα. |
| Σύντομη περιγραφή: | Οι πραλίνες που μπορούν να αγοραστούν από κατάστημα ή να γίνουν στο σπίτι θα πρέπει να προβάλλονται κοντά στη συλλογή φωτογραφιών σχετικά με την ποικιλία της σοκολάτας και τον χώρο όπου θα παρασκευαστούν οι πραλίνες |
| Απαραίτητα υλικά ή/και εργαλεία: | Εάν οι πραλίνες θα είναι σπιτικές, θα πρέπει να προετοιμαστούν εκ των προτέρων. Τα συστατικά που απαιτούνται για την προετοιμασία των πραλίνων είναι: μαύρη σοκολάτα, βούτυρο, κρέμα γάλακτος, σκόνη κακάο, λευκή σοκολάτα. Τα εργαλεία που απαιτούνται είναι: μπολ, δίσκος, μίξερ χειρός, κόλλα ψησίματος, ψυγείο, πιάτο σερβιρίσματος. Αυτά προέρχονται από τη συνταγή που παρουσιάζεται στο [βίντεο](https://www.youtube.com/watch?v=kgf_bN2NRrU) εδώ, αλλά μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλες συνταγές. |
| Διαστάσεις/ φορμάτ/ μορφή: | Πραγματικό αντικείμενο (πραλίνα, τρούφα ή άλλα είδη βελγικής σοκολάτας) |
| Οδηγίες στησίματος της έκθεσης βήμα προς βήμα: | Βήμα 1: Βρείτε τη συνταγή που θα χρησιμοποιήσετε (θυμηθείτε να χρησιμοποιήσετε μια απλή συνταγή)  Βήμα 2: Συγκεντρώστε όλα τα συστατικά και τα εργαλεία  Βήμα 3: Προετοιμάστε τις πραλίνες  Βήμα 4: Τοποθετήστε τις πραλίνες σε ένα πιάτο (ή σε ένα μπολ) πάνω σε ένα τραπέζι δίπλα στη συλλογή φωτογραφιών σχετικά με τις πραλίνες |

|  |  |
| --- | --- |
| Υπο-ενότητα | Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας |
| Αριθμός εκθέματος: | 5 |
| Όνομα εκθέματος: | Πώς να φτιάξετε πραλίνα; |
| Τύπος εκθέματος: | Άυλος |
| Χρόνος προετοιμασίας | Το μείγμα για τις πραλίνες θα μπορούσε να γίνει εκ των προτέρων (το οποίο χρειάζεται περίπου 20 λεπτά προετοιμασίας), όμως μαζί με τη ψύξη του βουτύρου που χρειάζεται και τον περισσότερο χρόνο, η όλη διαδικασία θα διαρκέσει περίπου 2 ώρες. |
| Απαιτούμενος αριθμός μαθητών: | Ομάδες των 2-4 μαθητών για την παρασκευή κάθε πραλίνας, ανάλογα με τον αριθμό των συμμετεχόντων |
| Σύντομη περιγραφή: | Διεξαγωγή ενός εργαστηρίου για το πώς μπορούμε να φτιάξουμε πραλίνες. Σε περίπτωση που έκθεση θα προβληθεί και διαδικτυακά, οι μαθητές θα μπορούσαν να κινηματογραφήσουν τη διαδικασία και να δημιουργήσουν ένα βίντεο σχετικά με τον τρόπο παρασκευής των πραλίνων για να μοιραστούν τις συνταγές τους με το διαδικτυακό τους κοινό. |
| Απαραίτητα υλικά ή/και εργαλεία: | Τα συστατικά που απαιτούνται για να γίνουν οι πραλίνες είναι: μαύρη σοκολάτα, βούτυρο, κρέμα γάλακτος, σκόνη κακάο, λευκή σοκολάτα. Τα εργαλεία που απαιτούνται είναι: μπολ, δίσκος, μίξερ χειρός, χαρτί ψησίματος, ψυγείο, τραπέζι και καρέκλες. Αυτά προέρχονται από τη συνταγή που παρουσιάζεται στο [βίντεο](https://www.youtube.com/watch?v=kgf_bN2NRrU) εδώ, αλλά μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλες συνταγές. |
| Διαστάσεις/ φορμάτ/ μορφή: | Πραλίνες |
| Οδηγίες στησίματος της έκθεσης βήμα προς βήμα: | Βήμα 1: Βρείτε τη συνταγή που θα χρησιμοποιήσετε (θυμηθείτε να χρησιμοποιήσετε μια απλή συνταγή)  Βήμα 2: Συγκεντρώστε όλα τα συστατικά και τα εργαλεία  Βήμα 3: Προετοιμάστε το χώρο για τη διεξαγωγή της δραστηριότητας μίμησης ρόλων – τραπέζι, καρέκλες (προαιρετικό), σκεύη παρασκευής πραλίνων  Βήμα 4: Καθοδηγήστε τους συμμετέχοντες κατά τη διάρκεια της δραστηριότητας μίμησης ρόλων για την παρασκευή πραλίνων  Βήμα 5 (προαιρετικό): Ενώ οι μαθητές φτιάχνουν τις πραλίνες, ενθαρρύνετε τη συζήτηση μεταξύ τους σχετικά με τη διαδικασία παρασκευής της σοκολάτας, από πού αυτή προέρχεται κ.λπ. |

|  |  |
| --- | --- |
| Υπο-ενότητα | Η ποικιλία της βελγικής σοκολάτας |
| Αριθμός εκθέματος: | 6 |
| Όνομα εκθέματος: | Εξερευνώντας τη βελγική σοκολάτα |
| Τύπος εκθέματος: | Ψηφιακός (ή υλικός) |
| Χρόνος προετοιμασίας | 2 ώρες |
| Απαιτούμενος αριθμός μαθητών: | 2-4 μαθητές |
| Σύντομη περιγραφή: | Οι μαθητές θα διεξάγουν σύντομη έρευνα σχετικά με τα διάφορα είδη βελγικής σοκολάτας και θα βρουν φωτογραφίες για να προσθέσουν στη συλλογή φωτογραφιών. Οι φωτογραφίες θα πρέπει να παρέχονται χωρίς άδεια χρήσης, έτσι ώστε οι μαθητές να μάθουν παράλληλα για τα πνευματικά δικαιώματα ενώ πραγματοποιούν έρευνα. |
| Απαραίτητα υλικά ή/και εργαλεία: | Υπολογιστής με σύνδεση στο διαδίκτυο, πρόγραμμα για τη δημιουργία της συλλογής φωτογραφιών (PowerPoint, το [πρόγραμμα του έργου VX Desingers](https://generator.vxdesigners.eu/) ή άλλο παρόμοιο πρόγραμμα), εικόνες και κείμενα που θα τις επεξηγούν. Εάν το έκθεμα είναι απτό, θα χρειαστεί χαρτί, εκτυπωτής και γόμα |
| Διαστάσεις/ φορμάτ/ μορφή: | Εάν είναι η έκθεση θα είναι εικονική, τότε η συλλογή φωτογραφιών μπορεί να γίνει υπό τη μορφή παρουσίασης PPT ή χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα σχεδιασμού εκθέσεων όπως το [Πρόγραμμα Σχεδιασμού Εκθέσεων του VX](https://generator.vxdesigners.eu/) Designers.  Εάν ή έκθεση θα γίνει δια ζώσης, τότε οι φωτογραφίες θα πρέπει να εκτυπωθούν σε χαρτί σε διαφορετικές διαστάσεις (A5, A4, A2) και να τοποθετηθούν μαζί σε ένα συνεκτικό σύνολο. |
| Οδηγίες στησίματος της έκθεσης βήμα προς βήμα: | Βήμα 1: Ερευνήστε το θέμα και βρείτε τις εικόνες που θα χρησιμοποιήσετε  Βήμα 2 (για εικονική έκθεση): Αποφασίστε πώς θα θέλατε να παρουσιάσετε τις φωτογραφίες έτσι ώστε να σχηματίζουν μαζί ένα συνεκτικό σύνολο  Βήμα 2 (για δια ζώσης έκθεση): Εκτυπώστε τις εικόνες  Βήμα 3 (για εικονική έκθεση): Δημιουργήστε τη συλλογή φωτογραφιών σε ένα ψηφιακό περιβάλλον  Βήμα 3 (για δια ζώσης έκθεση): Αποφασίστε πώς θα θέλατε να παρουσιάσετε τις φωτογραφίες έτσι ώστε να σχηματίζουν μαζί ένα συνεκτικό σύνολο  Βήμα 4: Γράψτε σύντομες περιγραφές για κάθε εικόνα που θα χρησιμοποιηθεί  Βήμα 5 (για δια ζώσης έκθεση): Κολλήστε με γόμα τις φωτογραφίες που εκτυπώσατε και τις περιγραφές τους στον τοίχο ή τον μαγνητικό πίνακα |

|  |  |
| --- | --- |
| Υπο-ενότητα | Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας |
| Αριθμός εκθέματος: | 7 |
| Όνομα εκθέματος: | Τι γνωρίζετε για τη βελγική σοκολάτα; |
| Τύπος εκθέματος: | Ψηφιακός |
| Χρόνος προετοιμασίας | 1 ώρα |
| Απαιτούμενος αριθμός μαθητών: | 2 μαθητές |
| Σύντομη περιγραφή: | Ένα διαδραστικό κουίζ για τη βελγική σοκολάτα (με ιδιαίτερη έμφαση στις απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωηγή της βέλγικης σοκολάτας) στο Kahoot! (ή μια παρόμοια εφαρμογή) που θα προβάλλεται στον τοίχο. |
| Απαραίτητα υλικά ή/και εργαλεία: | Υπολογιστής με σύνδεση στο διαδίκτυο, εφαρμογή για τη δημιουργία κουίζ (π.χ. το Kahoot!), προβολέας, κινητά τηλέφωνα με σύνδεση στο διαδίκτυο για συμμετοχή στο κουίζ (εάν δεν υπάρχουν αρκετές ηλεκτρονικές συσκευές στην τάξη, η δραστηριότητα μπορεί επίσης να ολοκληρωθεί σε μικρές ομάδες ή, διαφορετικά, το κουίζ μπορεί να προβληθεί σε μια οθόνη όπου οι συμμετέχοντες θα μπορούν απαντούν σηκώνοντας το χέρι τους, χωρίς να χρειάζεται να δίνουν τις απαντήσεις τους μέσω των συσκευών τους) |
| Διαστάσεις/ φορμάτ/ μορφή: | Ένα κουίζ που περιέχει 8-15 ερωτήσεις |
| Οδηγίες στησίματος της έκθεσης βήμα προς βήμα: | Βήμα 1: Ερευνήστε το θέμα  Βήμα 2: Αποφασίστε ποια εφαρμογή θα χρησιμοποιήσετε  Βήμα 3: Διατυπώστε τις ερωτήσεις και δημιουργήστε το κουίζ  Βήμα 4 (εάν η δραστηριότητα γίνει δια ζώσης): Προβάλετε το κουίζ και καθοδηγήστε τους συμμετέχοντες στις ερωτήσεις  Βήμα 5 (προαιρετικό): Μετά το κουίζ, ρωτήστε τους συμμετέχοντες αν έχουν να κάνουν κάποια σχόλια σχετικά με την εμπειρία τους από την δραστηριότητα, αν ανακάλυψαν κάτι νέο, κάτι εκπληκτικό ή αν θέλουν να συζητήσουν κάτι σε σχέση με το κουίζ |

|  |  |
| --- | --- |
| Υπο-ενότητα | Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας |
| Αριθμός εκθέματος: | 8 |
| Όνομα εκθέματος: | Ποια είναι η ιδιαιτερότητα που κάνει τη βελγική σοκολάτα να ξεχωρίζει; |
| Τύπος εκθέματος: | Ψηφιακός (ή υλικός) |
| Χρόνος προετοιμασίας | 1-2 ώρες |
| Απαιτούμενος αριθμός μαθητών: | 2 μαθητές |
| Σύντομη περιγραφή: | Αφίσα με πληροφορίες σχετικά με τις απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή σοκολάτας (π.χ. αναφορά στον [βελγικό κώδικα σοκολάτας](http://www.choprabisco.be/engels/documents/BelgianChocolateCodeEN030507DEF.pdf) ή στο [βελγικό διάταγμα για τη σοκολάτα](https://treatwell.caobisco.eu/belgian-chocolate-decree-of-1884-was-basis-for-eu-chocolate-legislation/#:~:text=Contact%20Us-,Belgian%20chocolate%20decree%20of%201884%20was%20the%20basis%20for%20EU,to%20obtain%20the%20denomination%20%C2%AB%20chocolate%20%C2%BB)) |
| Απαραίτητα υλικά ή/και εργαλεία: | Χαρτί μεγέθους Α2 (ή μεγαλύτερο), εικόνες και κείμενο σε έντυπη μορφή, γόμα. Εάν το έκθεμα είναι ψηφιακό: πρόγραμμα για τη δημιουργία της αφίσας (π.χ. Canva), εικόνες και κείμενο που θα προστεθούν στην αφίσα, ηλεκτρονικές συσκευές |
| Διαστάσεις/ φορμάτ/ μορφή: | Αφίσα από χαρτόνι (τουλάχιστον σε μέγεθος A2) ή σε ψηφιακή μορφή (αρχείο jpg ή png) |
| Οδηγίες στησίματος της έκθεσης βήμα προς βήμα: | Βήμα 1: Ερευνήστε το θέμα  Βήμα 2: Αποφασίστε ποιες πληροφορίες θα συμπεριλάβετε στην αφίσα  Βήμα 3: Βρείτε τις αντίστοιχες εικόνες για τις πληροφορίες που θα παρουσιάζονται στην αφίσα  Βήμα 4 (για απτό έκθεμα): εκτυπώστε τα υλικά και κολλήστε τα στην αφίσα  Βήμα 5 (για απτό έκθεμα): τοποθετήστε την αφίσα στον τοίχο χρησιμοποιώντας γόμα ή μια άλλη κολλητική ουσία, ή σε μαγνητικό πίνακα  Βήμα 4 (για ψηφιακό έκθεμα): συνδυάστε όλο το κείμενο και τα οπτικά στοιχεία στην αφίσα (π.χ. Canva)  Βήμα 5 (για ψηφιακό έκθεμα): Αποθηκεύστε την αφίσα και ανεβάστε την στον εικονικό εκθεσιακό χώρο |
| Υπο-ενότητα | Οι απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βέλγικης σοκολάτας |
| Αριθμός εκθέματος: | 9 |
| Όνομα εκθέματος: | Σε τι αναφέρεται το θεμιτό εμπόριο σοκολάτας; |
| Τύπος εκθέματος: | Ψηφιακός (ή υλικός) |
| Χρόνος προετοιμασίας | 2 ώρες |
| Απαιτούμενος αριθμός μαθητών: | 2 μαθητές |
| Σύντομη περιγραφή: | Επεξήγηση της έννοιας ή ένας εννοιολογικός χάρτης που θα εξηγεί το θεμιτό εμπόριο και τα δεοντολογικά θέματα στην παραγωγή σοκολάτας (σε επίπεδο που είναι κατάλληλο για την ηλικία και το γνωστικό επίπεδο των μαθητών) |
| Απαραίτητα υλικά ή/και εργαλεία: | Υπολογιστής με σύνδεση στο διαδίκτυο, πρόγραμμα για την επεξήγηση της έννοιας ή τη δημιουργία εννοιολογικού χάρτη (π.χ. Creately, Canva, PowerPoint), χαρτί, κόλλα |
| Διαστάσεις/ φρομάτ/ μορφή: | Εννοιολογικός χάρτης σε ψηφιακή ή έντυπη μορφή |
| Οδηγίες στησίματος της έκθεσης βήμα προς βήμα: | Βήμα 1: Ερευνήστε το θέμα της παρουσίασης  Βήμα 2: Βρείτε τις πληροφορίες (κείμενο και εικόνες) που θέλετε να συμπεριλάβετε στην επεξήγηση της έννοια ή τον εννοιολογικό χάρτη  Βήμα 3 (για ψηφιακό έκθεμα): Επιλέξτε το πρόγραμμα που θα χρησιμοποιήσετε  Βήμα 3 (για απτό έκθεμα): Εκτυπώστε τις εικόνες και το κείμενο, δημιουργήστε την επεξήγηση της έννοιας ή τον εννοιολογικό χάρτη στο χαρτί (μορφή A2)  Βήμα 4 (για ψηφιακό έκθεμα): Δημιουργήστε την επεξήγηση της έννοιας ή τον εννοιολογικό χάρτη και μεταφορτώστε τους στον εικονικό εκθεσιακό χώρο  Βήμα 4 (για απτό έκθεμα): Παρουσιάστε τον εννοιολογικό χάρτη στον εκθεσιακό χώρο (μπορεί να αναρτηθεί στον τοίχο ή στον πίνακα) |

|  |  |
| --- | --- |
| Υπο-ενότητα | Απαραίτητες προϋποθέσεις στην παραγωγή της βελγικής σοκολάτας |
| Αριθμός εκθέματος: | 10 |
| Όνομα εκθέματος: | Συζήτηση γύρω από το Θεμιτό Εμπόριο |
| Τύπος εκθέματος: | Άυλος |
| Χρόνος προετοιμασίας | 3 ώρες |
| Απαιτούμενος αριθμός μαθητών: | 2-4 μαθητές |
| Σύντομη περιγραφή: | Σε μια μικρή σκηνή, 4 ηθοποιοί συζητούν για το θεμιτό εμπόριο σοκολάτας, τη σημασία επίγνωσης της προέλευσης των τροφίμων που καταναλώνουμε (στην προκειμένη περίπτωση, της σοκολάτας), προάγοντας έτσι την κριτική σκέψη γύρω από το θέμα. Η δραστηριότητα μπορεί να γίνει υπό τη μορφή συζήτησης στρογγυλής τραπέζης. |
| Απαραίτητα υλικά ή/και εργαλεία: | Η/Υ με σύνδεση στο διαδίκτυο, χαρτί για σημειώσεις, καρέκλες για τη συζήτηση στρογγυλής τραπέζης. Πρόγραμμα δημιουργίας βίντεο εάν η δραστηριότητα πραγματοποιηθεί ψηφιακά. |
| Διαστάσεις/ φορμάτ/ μορφή: | Δραστηριότητα μίμησης ρόλων: συζήτηση σε μια μικρή σκηνή στον εκθεσιακό χώρο. Εάν η δραστηριότητα διεξαχθεί ψηφιακά, η συζήτηση μπορεί να κινηματογραφηθεί και να παρουσιαστεί ως σύντομο βίντεο. |
| Οδηγίες στησίματος της έκθεσης βήμα προς βήμα: | Βήμα 1: Διαχωρίστε τους ρόλους και τα θέματα για τα οποία θα μιλήσει κάθε ηθοποιός  Βήμα 2: Ερευνήστε το θέμα  Βήμα 3: Προετοιμάστε τα θέματα της συζήτησης  Βήμα 4: Προετοιμάστε τις ερωτήσεις για να καθοδηγήσετε τη συζήτηση και να προετοιμάσετε τις ομιλίες  Βήμα 5: Συζητήστε μπροστά στο κοινό  Βήμα 6 (προαιρετικό): Συμπεριλάβετε το κοινό στη συζήτηση  Βήμα 5 (ψηφιακά): Κινηματογραφήστε τη συζήτηση  Βήμα 6 (ψηφιακά): Δημιουργήστε το βίντεο  Βήμα 7 (ψηφιακά): Μεταφορτώστε το βίντεο στον εικονικό εκθεσιακό χώρο |