

MOSTRA DE PROJETOS 2013

É articulado com o trabalho acadêmico e com o olhar ao mundo do trabalho, respeitando o nível de complexidade e a capacidade de resposta do aluno.

Mostra Local de: Rio Branco do Sul (Municípios de Rio Branco do Sul, Itaperuçu e Almirante Tamandaré)

Categoria do projeto: I – Projetos em andamento (projetos em execução atualmente)

Nome da Instituição/Empresa: Escola Maria Aidê Modalidade Especial - APMI

Cidade: Rio Branco do Sul

Contato: mariaaideescolaespecial@yahoo.com.br

Autor (es): Escola Maria Aidê Modalidade Especial - APMI

Equipe: Raquel do Rocio Matias (docência), Luci do Rocio Matias (docência) e Ataíse Pereira da Silva (serviço social).

Parceria: Prefeitura de Rio Branco do Sul e Secretaria do Estado do Paraná.

Objetivo(s) de Desenvolvimento do Milênio trabalhado(s) pelo projeto:

RESUMO

Ensinar habilidades úteis que possam ser usadas pelo aluno, no momento e ao longo de sua vida, em diversos ambientes que contribuam com a sua independência, produtividade e felicidade.

Palavras-chave: Conhecimento, utilidade, organização, independência e necessidade.

INTRODUÇÃO

A Escola Especial de Rio Branco do Sul, foi criada em 1985, pelo decreto Municipal n.º 454/85 de 24 de julho de 1985 sendo denominada então, Escola Especializada Tia Zilda e destinada a promover a educação escolar de portadores de deficiência mental. Oferta atualmente atendimento nas áreas de: Pedagogia, Psicologia, Fonoaudiologia, Fisioterapia, Terapia Ocupacional, Serviço Social, Psiquiatria e encaminhamentos Médico Hospitalar, Odontológico e atendimento às Famílias dos educandos.

MOSTRA DE PROJETOS 2013

1. JUSTIFICATIVA: O projeto de panificação é desenvolvido para proporcionar aos educandos certa independência com relação as suas necessidades de vida diária.

2. OBJETIVO GERAL: Desenvolver no educando o conhecimento sobre a utilidade da cozinha, seus instrumentos e a importância de manter a mesma limpa e organizada. Adquirir independência para desenvolver em casa e na escola tarefas de limpeza, organização da cozinha e preparo de alimentos.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Compreender a importância de se manter a cozinha limpa e organizada;
Ter conhecimento sobre a utilidade da cozinha e seus instrumentos.

4. METODOLOGIA: As atividades são realizadas na cozinha da escola através do reconhecimento dos instrumentos, preparo de alimentos, limpeza do ambiente, dos instrumentos e da organização da cozinha. o período dos turnos será de duas horas semanais de acordo com o horário escolar, sendo que a complexidade das atividades será aumentada gradativamente de acordo com o desenvolvimento e potencialidade de cada educando.

5. MONITORAMENTO DOS RESULTADOS: Os alunos são monitorados pelo professor do projeto e com acompanhamento da frequência através de registro de classe.

6. VOLUNTÁRIOS: Não possui voluntários.

7. CRONOGRAMA: - 1ª etapa:

- Relações interpessoais: Motivação; Mudanças e transformações (postura do trabalhador); Qualidade (disciplina, organização e outros); Comunicação.
- Saúde e Segurança no Trabalho: Acidentes de trabalho; Uso de equipamentos profissionais de segurança; Legislação específica; Atitudes preventivas de saúde; Higiene.

2ª etapa:

- Meio Ambiente: Resíduos; Lixo; 3 R'S- reduzir, reutilizar e reciclar.
- Ética e Cidadania: Valores Humanos; Ética e Cidadania; Direitos e Deveres; Responsabilidade Social.

3ª etapa:

MOSTRA DE PROJETOS 2013

- Teoria da Panificação: História da Panificação; A Profissão de Padeiro; Legislação Específica; Panificação Mundial.
- Máquinas e Equipamentos para Panificação: Forno; Massadeira: Divisora; Batedeira; Cilindro; Liquidificador; Modelador; Esteira; Dosadora de Água; Câmara de Fermentação; Moinho de Rosca; Fatiadora e Proveta.
- Ingredientes básicos para Panificação/Receitas: Farinha de trigo; Glúten; Amido; Água; Sal; Açúcar; Ovos; Fermento; Aditivos; Receita de Pão Caseiro e outros.

4ª etapa:

- Processo de Panificação: Balanceamento da Receita; Cálculo de Produção (porcentagem, cálculo do rendimento e encomenda); Amassamento; Hidratação; 1ª Fermentação; 2ª Fermentação; Modelagem; Forneamento e Acompanhamento do Processo.
- Higiene Aplicada ao Manipulador de Alimentos: Alimentação; Noções Básicas de Microbiologias; Fontes de Contaminação dos Alimentos; O Manipulador de Alimentação e suas Responsabilidades; Higiene no Ambiente de Trabalho e Preparo de Alimentos.

9. ORÇAMENTO: Não há despesas, o repasse é feito pela Prefeitura da cidade.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS: Dar continuidade ao Projeto, devido a aceitação da comunidade escolar.

REFERÊNCIAS

Para o sucesso desta iniciativa, o Trabalho Pedagógico esta embasado em Princípios Norteadores da Educação de Jovens, Adultos e Idosos e na Educação Profissional, adaptando-os, no que couber, das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Básica e na Legislação Vigente da Educação Especial.