

**PLANO INSTRUCIONAL – PROMOÇÃO SOCIAL - PS**

**Título da atividade da PS:** Produção Artesanal de Bolos Confeitados

**Área de Atividades:** Alimentação e Nutrição

**Atividade:** Produção Artesanal de Alimentos

**Tipo da Programação / Estratégias Educativas:** Treinamentos / Participação

**INSTRUTOR**

**Nome:**

**Profissão:**

**Entidade a que se vincula ou onde trabalha:**

**PARTICIPANTES**

**Nº de participantes:**

**Participantes do sexo masculino:**

**Participantes do sexo feminino:**

**Com escolaridade:**

**Ensino fundamental completo:**

**Incompleto:**

**Ensino Médio Completo:**

**Incompleto:**

**Ensino Superior Completo:**

**Incompleto:**

**Sem escolaridade:**

**Participantes com necessidades especiais ou deficiências – (especificar as necessidades):**

**Produtores Rurais:**

**Trabalhadores assalariados:**

**Trabalhadores autônomos:**

**Idade: de 16 a 18 anos:**

**Acima de 18 anos:**

**Raça ou cor:**

**Preta:**

**Branca:**

**Parda:**

**Amarela:**

**Indígena:**

**Data da Elaboração do Plano**

**Carga Horária Total:**

**Período De Realização**

**Local de realização da atividade:**

**Período de realização da atividade:**

**Assinatura do Instrutor:**

**32horas**

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**OBJETIVO GERAL:** Fabricar produtos de bolos confeitados, seguindo a metodologia do SENAR.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTEÚDO	TÉCNICAS INSTRUCCIONAIS	AVALIAÇÃO	RECURSOS INSTRUCCIONAIS	CARGA HORÁRIA
1. Contextualizar o SENAR, verbalmente, identificando os aspectos legais e técnico-instrucionais	<p><b>*Eixo Mobilizador</b></p> <p>1.1 Apresentação do instrutor e dos participantes: 1.2 O que é o SENAR 1.3 Contrato de Convivência 1.4 Avaliação 1.5 Certificação</p>	Exposição dinamizada	<p>Questionamento Oral</p> <p>Observação da participação</p>	<p>Projeto multimídia</p> <p>Notebook,</p> <p>Data show</p> <p>Banner</p>	<p>EM: 30min</p> <p>T:0</p> <p>P(Q): 0</p> <p>A: 0</p> <p>I: 0</p> <p>CH: 30min</p>
2.1 Aperfeiçoar os conhecimentos básicos, visualmente, com informações técnicas sobre o processo de fabricação de bolos da confeitaria básica.	<p>2.1 Preparando a massa</p> <p>2.2 NSST</p> <p>2.3 Explanação das técnicas na fabricação de bolos e aspectos gerais de confeitaria</p>	<p>Exposição dinamizada</p> <p>Demonstração</p>	<p>Questionamento Oral</p> <p>Observação da participação</p> <p>Observação do desempenho</p>	<p>Papel 40k</p> <p>Pincel</p> <p>Bacias plástica</p> <p>Cilindro graduado</p> <p>Balança de cozinha</p> <p>Xícaras graduadas</p> <p>Tábua tecnil</p> <p>Toalha plástica</p> <p>Tesoura inox</p> <p>Faca inox</p> <p>Bacias</p> <p>Peneiras</p> <p>Ingredientes: sólidos, pastosos e líquidos</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 60min</p> <p>P(Q): 4(20)=80min</p> <p>A: 20min</p> <p>I: 20min</p> <p>CH:3h</p>
3. Separar os ingredientes, utensílios e os instrumentos de	3.1 Medição dos ingredientes	Demonstração	Observação da participação	<p>Açúcar cristal</p> <p>Farinha de trigo</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 15min</p>

<p>medida, manualmente, para a preparação das receitas</p>	<p>3.2 Preparo do bolo 3.3 Preparo do recheio 3.4 Preparo da base</p>		<p>Observação do desempenho</p>	<p>Fermento Leite Ovos Colher de sopa Colher de chá Açúcar de confeitiro Liga neutra Agar agar Emustab Corange em gel Leite condensado Leite em pó Leite de côco Chantily</p>	<p>P(Q): 3(10)= 30min A: 3min I: 2min  CH: 50min</p>
<p>4. Observar o modo de preparo, visualmente, para assimilar as etapas do processo de mistura dos ingrediente.</p>	<p>4.1 Mistura dos Ingredientes</p>	<p>Demonstração</p>	<p>Observação da participação  Observação do desempenho</p>	<p>Copo Leite Fermento Farinha Açúcar Sal Manteiga Ovos</p>	<p>EM: 0 T: 15min P(Q): 5(2)= 10min A: 3min I: 2min  CH: 30min</p>
<p>5. Colocar os ingredientes no recipiente, manualmente, de acordo com o tipo de bolo</p>	<p>5.1 Procedimento do preparo.</p>	<p>Demonstração</p>	<p>Observação da participação  Observação do desempenho</p>	<p>Bacia plástica Espátula Peneira Liquidificador ou batedeira</p>	<p>EM: 0 T: 10min P(Q): 5(4)= 20min A: 6min I: 4min  CH: 40min</p>

6. Preparar o recheio, manualmente, conforme orientação técnica	6.1 Reparo das bordas	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	Lâmina de corte Linha nylon	EM: 0 T: 10min P(Q): 5(4)= 20min A: 3min I: 2min  CH: 35min
7. Recheiar o bolo, manualmente, conforme orientação técnica	7.1 Por recheio nas lâminas de bolo	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	Pequena amostra de massa na lamina	EM: 0 T: 10min P(Q): 5(4)= 20min A: 3min I: 2min  CH: 35min
8. Observar a amostra da massa, visualmente, conforme orientação técnica	8.1 Consistência lisa, brilhante e airada.	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	Massa de demonstração Corte reto	EM: 0 T: 10min P(Q): 2(2)= 4min A: 3min I: 3min  CH: 20min
9. Esperar a massa esfriar, visualmente, conforme orientação técnica	9.1 Esperando o tempo passar por 15 min praticando ginástica.	Demonstração  Fazer uma atividade prática – Movimento corporal	Observação da participação  Observação do desempenho	Descrição da atividade - movimento corporal	EM: 0 EM: 0 T: 10min P(Q): 2(2)= 4min A: 3min I: 3min CH: 20min

10. Recheiar, manualmente, as lâminas, conforme orientação da instrutora	10.1 Por as lâminas sobre lâminas.	Exposição dinamizada  Demonstração	Questionamento Oral  Observação da participação  Observação do desempenho	Espátula Recheio Lâminas de bolo	EM: 0 T: 120min P(Q): 6(2) = 12min A: 5min I: 3min  CH: 2h e 20min
11. Repassar os conhecimentos básicos, visualmente, conforme orientações técnicas sobre o processo de fabricação de cobertura	11.1 Separando os ingredientes  11.2 Preparando a cobertura	Exposição dinamizada  Demonstração	Questionamento Oral  Observação da participação  Observação do desempenho	Bacias plásticas Cilindro Balança de cozinha Xícaras graduadas Toalha plástica Tesoura inox Faca inox	EM: 0 T: 85min P(Q): 3(20) = 60min A: 3min I: 2min  CH: 2h e 35min
12. Reforçar , manualmente, o processo de fabricação artesanal de pães ,segundo o passo a passo do item 2 ao 9	12.1 Preparo da massa	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho		EM: 0 T: 95min P(Q): 4(5) = 20min A: 3min I: 2min  CH: 2h
13. Observar, visualmente, o modo de preparo dos ingredientes	13.1 Mistura dos ingredientes	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	Ingredientes Equipamentos, utensílios e acessórios	EM: 0 T: 15min P(Q): 5(20) = 100min

					A: 5min I: 15min  CH: 2h e 15min
14. Colocar os ingredientes nos recipientes de acordo com o tipo de cobertura.	14.1 Procedimento da sova de cobertura	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	Ingredientes Equipamentos, utensílios e acessórios	EM: 0 T: 95min P(Q): 4(5) = 20min A: 3min I: 2min  CH: 2h
15. Modelar, manualmente, os detalhes e adicionando os ingredientes extras.	15.1 Confeção de cobertura	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	Ingredientes adicionais: Uvas passas e outros	EM: 0 T: 95min P(Q): 4(5) = 20min A: 3min I: 2min  CH: 2h
16. Modelar uma amostra pequena de glacê, manualmente, conforme orientações técnicas	16.1 Por a amostra para observação  16.2 Separando equipamentos e utensílios	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	Pequena amostra de glacê Equipamentos e utensílios Batedeira	EM: 0 T: 15min P(Q): 5(20) = 100min A: 5min I: 15min  CH: 2h e 15min
17. Observar a amostra de glacê, visualmente, em preparo a massa para outros tipos de	17.1 Preparando o glacê  17.2 Adicionando	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	Massa de glacê Ingredientes adicionais Leite condensado	EM: 0 T: 45min P(Q): 10(4) =

<b>coberturas.</b>	<b>ingredientes</b>			<b>Açúcar de confeitiro</b> <b>Outros</b>	<b>40min</b> <b>A: 3min</b> <b>I: 2min</b>  <b>CH: 1h e 30min</b>
18. Observar, visualmente, o modo de preparo dos ingredientes	18.1 Mistura dos ingredientes	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	Ingredientes Equipamentos, utensílios e acessórios	EM: 0 T: 15min P(Q): 5(5) = 25min A: 5min I: 10min  CH: 55min
19. Colocar os ingredientes no recipiente, manualmente, de acordo com o tipo de glacê	19.1 Procedimento da sova do glacê	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	Bacia plástica Espátula Peneira Liquidificador ou batedeira	EM: 0 T: 25min P(Q): 5(4)= 20min A: 10min I: 5min  CH: 60min
20. Modelar os glacês, manualmente, adicionando os ingredientes extras.	20.1 Confeção de cobertura	Demonstração	Observação da participação  Observação do desempenho	<b>Ingredientes adicionais:</b> <b>?????</b>	EM: 0 T: 60min P(Q): 4(5) = 20min A: 3min I: 2min  CH: 1h e 25min
21. Avaliar as execuções das práticas mediante discussão	21.1 A importancia da avaliação	Discussão	Observação da participação	Lousa Papel de madeira	EM: 0 T: 115min

em ambos aspectos.	21.2 Orientação da prática 21.3 Plenária 21.4 Conclusão			Pincel	P(Q): 0 A: 3min I: 2min  CH: 2h  <b>Total: 32hrs</b>
<b>Considerações Finais</b>					