

Alchimia gustului

DOMENIU: Educație

LOCALITATE: Maxineni

DURATA IMPLEMENTĂRII: 12 luni

INIȚIATOR: Mirela Gianina Calu

Ne-am propus sa creem un mediu propice in care elevii sa-si efectueze stagiul de pregatire practica conform calificarii si familiarizarea acestora cu lucrarile uzuale de laborator in analiza produselor alimentare.

DESPRE PROIECT

Urmărim, într-o prima etapa, amenajarea și dotarea unui atelier de microproducție pentru produse de simigerie, un de elevii își vor putea efectua stagiul de practică. În a doua etapă, dorim, ca în urma activității de microproducție, să amenajăm un laborator de analize a produselor alimentare pentru formarea și dezvoltarea abilităților profesionale ale elevilor. Pe viitor, urmărim să extindem producția pentru obținerea altor produse alimentare.

SUSTENABILITATE

- reinvestirea unei părți din venit pentru amenajarea unui laborator de analize pentru produsele alimentare
- deschiderea unor noi ateliere de microproducție (ex. produse de patiserie)
- formarea continuă a noilor generații de elevi
- dezvoltarea liceului prin înființarea mai multor ateliere de microproducție în industria alimentară
- crearea unui pol regional de performanță și excelență

CAUZĂ

Liceul Tehnologic Matei Basarab este situat în Comuna Maxineni, la 30 km de orașul Braila, având arondate școlile gimnaziale din satele Latinu, Corbu Nou și Corbu Vechi, cu un total de 534 copii. Lucrătorii comunei, majoritari lucrători în agricultură, obțin venituri reduse.

Efectuarea stagiilor de pregătire practică ale elevilor se realizează cu sacrificii financiare, acestea fiind efectuate la Braila, în diferite firme producătoare în domeniu. Având în vedere cele menționate, liceul pune la dispoziție spațiul necesar producției, iar primăria Maxineni va sprijini proiectul prin amenajarea acestuia din punct de vedere igienic și tehnic.

OBIECTIVE

- dezvoltarea componentei educative
- formarea aptitudinilor elevilor
- comercializarea, la un pret mic, a produselor de simonerie
- asigurarea, din productia de covrigi , a unui supliment de hrana, pentru copiii din Centrul de zi Maxineni, patronat de Primaria Maxineni si pentru persoanele din " Centrul de ingrijire pentru persoane varstnice si cu handicap" patronat de de Fundatia Eurospana
- amenajarea, din al doilea an de activitate, a unui laborator pentru analiza produselor alimentare
- realizarea stagiilor de pregatire practica in incinta liceului, pentru a fi evitate cheltuielile cu naveta la Braila
- cresterea sansei de angajare a tinerilor absolventi

BENEFICIARI DIRECTI

- elevi si parinti
- comunitatea locala
- liceul

BUGET

Sumă totală necesară

14975

Surse alternative de finanțare

Primaria Maxineni

IMPACT

- dezvoltarea sectiunii de industrie alimentara din cadrul liceului
- obtinerea de venituri suplimentare si reinvestirea acestora in amenajarea laboratorului de analize alimentare si a unui nou atelier de microproductie pentru obtinerea altor produse alimentare
- crearea de noi facilitati pentru formarea competentelor scolare si profesionale ale elevilor
- formarea spiritului civic in cadrul comunitatii