

# Plano de Trabalho Docente - 2017

## Ensino Técnico

Plano de Curso no. 204 aprovado pela Portaria Cetec – 758, de 10-09-2015, publicada no Diário Oficial de 11-09-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 54.

<b>ETEC:</b>	Escola Técnica Estadual de Mairinque		
<b>Código:</b>	235	<b>Município:</b>	Mairinque
<b>Eixo Tecnológico</b>	Hospitalidade e Lazer		
<b>Habilitação Profissional:</b>	Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha		
<b>Qualificação:</b>	Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS		
<b>Componente Curricular:</b>	Aplicativos Informatizados		
<b>Módulo:</b>	2	<b>C. H. Semanal:</b>	2,50
<b>Professor:</b>	JONATAS DA SILVA MASCARENHAS ;		

### I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.

H – PLANEJAR ROTINA DE TRABALHO Planejar rotina de trabalho. Planejar e executar eventos gastronômicos. Colaborar na criação do cardápio. Planejar cardápios.

### II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular

#### Competências

1. Identificar os principais softwares e aplicativos.
2. Selecionar programas de aplicação a partir da avaliação das necessidades do usuário.

#### Habilidades

1. Reconhecer o funcionamento de sistemas operacionais ligados a restaurante.
2. Utilizar adequadamente os principais softwares e aplicativos na resolução de problemas.

#### Bases Tecnológicas

1. Adquirir noções para utilização de sistemas operacionais nos restaurantes:
  - 1.1. sistema de pedidos salão;
  - 1.2. sistema de controle de estoque;
  - 1.3. sistema de elaboração de cardápio;
  - 1.4. sistema de reserva;
  - 1.5. sistema de produção;
  - 1.6. sistema de interação com cliente
2. Gerenciamento de arquivos
3. Noções e procedimentos dos programas da Microsoft Office:
  - 3.1. Word, Excel, Power Point e Corel Drawl
4. Operação de programas de computadores:
  - 4.1. processadores de texto:
    - 4.1.1. formatação básica, organogramas, desenhos, figuras, mala direta, etiquetas
  - 4.2. planilhas para checklist, lista de materiais e cotações, controle de clientes, nome, endereço, telefone, data de nascimento
5. Técnicas de apresentação em Power Point
6. Noções e fundamentos sobre montagem de banners, faixas, materiais para divulgação.

### III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
2. Utilizar adequadamente os principais softwares e aplicativos na resolução de problemas.;	6. Noções e fundamentos sobre montagem de banners, faixas, materiais para divulgação.;	Aula teóricas Debates Realização de projetos	23/06/17	29/07/17
2. Utilizar adequadamente os principais softwares e aplicativos na resolução de problemas.;	6. Noções e fundamentos sobre montagem de banners, faixas, materiais para divulgação.;	Aula teóricas Debates Realização de projetos	31/07/17	12/08/17
2. Utilizar adequadamente os principais softwares e aplicativos na resolução de problemas.;	1. Adquirir noções para utilização de sistemas operacionais nos restaurantes.;; 5. Técnicas de apresentação em Power Point; 6. Noções e fundamentos sobre montagem de banners, faixas, materiais para divulgação.;	Aula teóricas Debates Realização de projetos	13/08/17	02/09/17
2. Utilizar adequadamente os principais softwares e aplicativos na resolução de problemas.;	2. Gerenciamento de arquivos; 3. Noções e procedimentos dos programas da Microsoft Office.;; 3.1. Word, Excel, Power Point e Corel Drawl; 4. Operação de programas de computadores.;; 4.1. processadores de texto; 4.1.1. formatação básica, organogramas, desenhos, figuras, mala direta, etiquetas; 4.2. planilhas para checklist, lista de materiais e cotações, controle de clientes, nome, endereço, telefone, data de nascimento;	Aula teóricas Debates Realização de projetos	03/09/17	21/10/17
1. Reconhecer o funcionamento de sistemas operacionais ligados a restaurante.;; 2. Utilizar adequadamente os principais	1. Adquirir noções para utilização de sistemas operacionais nos restaurantes.;; 1.1. sistema de pedidos salão;; 1.2. sistema de controle de estoque;; 1.3. sistema de elaboração de cardápio;; 1.4. sistema de reserva;; 1.5. sistema de produção;; 1.6. sistema de interação com cliente;; 2. Gerenciamento de arquivos;	Aula teóricas Debates Realização de projetos	24/09/17	15/12/17

softwares e aplicativos na resolução de problemas.;

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Identificar os principais softwares e aplicativos.	Avaliação Prática ;	Criatividade na Resolução de Problemas ;	capacidade de resolver problemas utilizando ferramentas de informática
2. Selecionar programas de aplicação a partir da avaliação das necessidades do usuário.			capacidade de resolver problemas utilizando ferramentas de informática

#### V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	Atendimento a alunos por meio de ações e/ou projetos voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	Participação em reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho	x	x	x	x	x
Agosto	x	x		x	
Setembro	x	x			x
Outubro	x	x	x		
Novembro	x	x			
Dezembro	x	x	x		x

#### VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

Criação da ficha técnica utilizada nas aulas práticas.

Laboratório de Informática com os programas aplicativos instalados

Laboratório de Informática com os softwares de apoio instalados Datashow para as aulas expositivas dialogadas Apostila de informática básica, organizada pelo Docente.

Laboratório de Informática com os softwares de apoio instalados

#### VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Projetos desenvolvidos em aula para assimilação do conteúdo de forma pratica

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

organização de eventos criação de projetos

#### VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

A recuperação dos alunos com baixo rendimento será contínua com atividades propostas pelo docente em sala de aula.

A recuperação dos alunos com baixo rendimento será contínua com atividades propostas pelo docente em sala de aula. Implantação do aluno monitor, para auxílio dos alunos com rendimento insatisfatórios por aluno que já possuem as habilidades desenvolvidas no componente curricular

Implantação do aluno monitor, para auxílio dos alunos com rendimento insatisfatórios por aluno que já possuem as habilidades desenvolvidas no componente curricular

#### IX – Identificação:

Nome do Professor JONATAS DA SILVA MASCARENHAS ;

Assinatura

Data

21/08/2017

#### X – Parecer do Coordenador de Curso:

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

//

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

#### XI - Replanejamento

Data

Descrição

