

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.

ETEC:	Escola Técnica Estadual de Mairinque		
Código:	235	Município:	Mairinque
Eixo Tecnológico	Hospitalidade e Lazer		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha		
Qualificação:	Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE SERVIÇOS GASTRONÔMICOS		
Componente Curricular:	Cozinha Fria		
Módulo:	2	C. H. Semanal:	5,00
Professor:	FILIPE BACAR DE GOES ;		

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

Promover a venda de produtos alimentícios.

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular

Competências

1. Definir o porcionamento das preparações do cardápio com o per capita estabelecido.
2. Entender e usar as transformações sensoriais e físico-químicas sofridas pelos alimentos nos processos de preparo e de conservação.
3. Articular ações de ornamentação de pratos e esculturas de alimentos de acordo com o tema proposto.
4. Definir procedimentos de decoração e ornamentação de pratos.

Habilidades

- 1.1. Identificar receitas.
- 1.2. Executar preparações pertinentes ao Gard-manger.
- 2.1. Listar e registrar as transformações sensoriais e físico-químicas nos alimentos preparados.
- 2.2. Controlar tempo e temperatura dos alimentos durante a preparação.
- 2.3. Utilizar técnicas de flambagem para sobremesas, pratos e bebidas.
- 2.4. Correlacionar as propriedades das substâncias alimentares e sua aplicabilidade em preparações culinárias.
- 2.5. Realizar preparações segundo as normas de segurança alimentar.
- 3.1. Aplicar técnicas de decoração de pratos de acordo com o evento gastronômico.
- 3.2. Executar técnicas de escultura em alimentos na ornamentação de pratos.
- 3.3. Selecionar e aplicar diferentes técnicas de decoração de alimentos de acordo com cada finalidade.
4. Identificar e avaliar informações gastronômicas atrativas à clientela.

Bases Tecnológicas

1. Técnicas de elaboração de preparações frias, tais como, hors d'oeuvres, saladas, sopas frias, terrines e mousselines, charcuterie, sanduíches clássicos, canapés e similares
2. Técnicas e regras de manipulação dos alimentos
3. Emprego de fichas técnicas
4. Aplicação do cálculo de quantidade de alimentos, utilizando fator de correção e índice de conversão
5. Características sensoriais e físico-químicas das preparações efetuadas
6. Manuseio de equipamentos e utensílios da cozinha fria
7. Estudo das propriedades das substâncias alimentares
8. Decoração e esculturas em frutas e legumes
9. Decoração e esculturas em chocolate e em gelo
10. Ornamentação dos pratos preparados
11. Montagem de tábuas de queijos e frios
12. Classificar e reconhecer os diferentes tipos de queijos
13. Identificação e harmonização de ervas in natura e condimentos
14. Montagem de pratos
15. Decoração de pratos .

III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1.1. Identificar receitas.;	1. Técnicas de elaboração de preparações frias, tais como, hors d'oeuvres, saladas, sopas frias, terrines e mousselines, charcuterie, sanduíches clássicos, canapés e similares;	Aula expositiva dialogada	24/07/17	28/07/17
1.2. Executar preparações pertinentes ao Gard-manger.;	1. Técnicas de elaboração de preparações frias, tais como, hors d'oeuvres, saladas, sopas frias, terrines e mousselines, charcuterie, sanduíches clássicos, canapés e similares;	Aula Expositiva	31/07/17	04/08/17
2.1. Listar e registrar as transformações sensoriais e físico-químicas nos alimentos preparados.;	3. Emprego de fichas técnicas;	aula prática	07/08/17	11/08/17
1.1. Identificar receitas.;	4. Aplicação do cálculo de quantidade de alimentos, utilizando fator de correção e índice de conversão;	Aula teórica	14/08/17	18/08/17
2.3. Utilizar técnicas de flambagem para sobremesas, pratos e bebidas.;				

2.3. Utilizar técnicas de flambagem para sobremesas, pratos e bebidas.;	5. Características sensoriais e físico-químicas das preparações efetuadas;	Lista de exercícios	21/08/17	25/08/17
3.2. Executar técnicas de escultura em alimentos na ornamentação de pratos.;	11. Montagem de tábuas de queijos e frios;	Aula teórica	28/08/17	01/09/17
		Aula prática	04/09/17	08/09/17
		Debate	11/09/17	15/09/17
		Aula teórica	25/09/17	29/09/17
2.3. Utilizar técnicas de flambagem para sobremesas, pratos e bebidas.;	7. Estudo das propriedades das substâncias alimentares;	Aula Prática	02/10/17	06/10/17
3.3. Selecionar e aplicar diferentes técnicas de decoração de alimentos de acordo com cada finalidade.;	11. Montagem de tábuas de queijos e frios;	Aula Prática	09/10/17	13/10/17
4. Identificar e avaliar informações gastronômicas atrativas à clientela.;	12. Classificar e reconhecer os diferentes tipos de queijos;	Aula teórica	16/10/17	20/10/17
	5. Características sensoriais e físico-químicas das preparações efetuadas;	Atividade Avaliativa	23/10/17	27/10/17
		Aula Expositiva dialogada	30/10/17	03/11/17
		Atividade Prática	06/11/17	10/11/17
2.4. Correlacionar as propriedades das substâncias alimentares e sua aplicabilidade em preparações culinárias.;	14. Montagem de pratos;	Aula Prática	13/11/17	17/11/17
	14. Montagem de pratos;	Avaliação Teórica	20/11/17	24/11/17
	11. Montagem de tábuas de queijos e frios;	Aula prática	27/11/17	01/12/17
2.5. Realizar preparações segundo as normas de segurança alimentar.;	14. Montagem de pratos;	Avaliação escrita	18/09/17	22/09/17
3.1. Aplicar técnicas de decoração de pratos de acordo com o evento gastronômico.;	6. Manuseio de equipamentos e utensílios da cozinha fria;	Aula prática	21/08/17	25/08/17

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Critérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Definir o porcionamento das preparações do cardápio com o per capita estabelecido.	Avaliação Escrita ;	Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Execução do Produto ; Atendimento às Normas ;	
2. Entender e usar as transformações sensoriais e físico-químicas sofridas pelos alimentos nos processos de preparo e de conservação.	Avaliação Escrita ;	Objetividade ;	.
3. Articular ações de ornamentação de pratos e esculturas de alimentos de acordo com o tema proposto.	Avaliação Prática ;	Objetividade ;	
4. Definir procedimentos de decoração e ornamentação de pratos.	Observação Direta ;	Objetividade ;	decorar pratos

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	Reunião motivacional	avaliação diagnóstica	preparo da avaliação	Preparo de apostila teórica	
Agosto	avaliação diagnóstica				Reunião de início de semestre
Setembro	avaliação diagnóstica				
Outubro	Reunião motivacional	avaliação diagnóstica	preparo da avaliação	Preparo da apostila prática	Reunião pós conselho
Novembro	avaliação diagnóstica		Correção da avaliação		
Dezembro	Reunião motivacional				Reunião de final de semestre

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

Título Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária Autor Instituto Americano de Culinária ISBN 9788573599268 Páginas 1236 Edição 1 Tipo de capa Brochura Editora Senac, Senac - Nacional Ano 2010

Título Cozinha Fria Subtítulo Da Ornamentação à Execução do Cardápio ISBN 9788536508146 Coleção Série Eixos Páginas 120 Edição 1ª Tipo de capa Brochura Formato Livro Editora Érica

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

Atividade Extra
O que se faz em cozinha fria/

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares
Evento de canapés

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

Os alunos serão acompanhados semanalmente em aulas teóricas e práticas.

Revisão de aulas ou bases tecnológicas , orientação de estudos, atividades complementares de reforço, devolutivas das avaliações e demais trabalhos executados pelo aluno e até mesmo o replanejamento do processo de ensino-aprendizagem.

IX – Identificação:

Nome do Professor FILIPE BACAR DE GOES ;

Assinatura

Data

14/08/2017

X – Parecer do Coordenador de Curso:

De acordo com o plano de curso.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:


19/08/17

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

XI - Replanejamento

Data

Descrição

 Imprimir