

# 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>	Ética e Cidadania Organizacional		
<b>Módulo:</b>	2	<b>C. H. Semanal:</b>	2,50
<b>Professor:</b>	CARLOS ALBERTO LEITE DE MORAES ;		

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

Analisar as regras e regulamentos organizacionais pertinentes à função de Técnico em Cozinha. ? Analisar e aplicar os direitos do consumidor. ? Analisar e aplicar os códigos de ética profissional.

Atuar em conformidade com as normas e procedimentos de preservação ambiental.

Comunicar-se com o cliente. ? Comunicar-se com os fornecedores.

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

#### Competências

1. Analisar o Código de Defesa do Consumidor, a legislação trabalhista, do trabalho voluntário, regras e regulamentos organizacionais.(ética na utilização dos códigos de defesa, direitos, legislação e voluntariado).
2. Avaliar procedimentos adequados a fim de promover a imagem organizacional.(ética das relações institucionais, compreender a instituição, estar de acordo com a imagem institucional, “vestir a camisa”).
3. Pesquisar as técnicas e métodos de trabalho em equipe, valorizando a cooperação, a iniciativa, ética e autonomia no desempenho pessoal e organizacional.(ética das relações do trabalho em equipe, relacionamento e comunicação).
4. Analisar a importância da responsabilidade social e sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão.(ética no desenvolvimento da responsabilidade social, sustentabilidade e cidadania na área de atuação).

#### Habilidades

- 1.1. Aplicar a legislação trabalhista e o Código de Defesa do Consumidor nas relações empregador/ empregado e consumidor/ fornecedor.
- 1.2. Atuar respeitando os limites estabelecidos pelas leis e códigos de ética profissional.
- 1.3. Aplicar legislação, incentivar e participar de programas de trabalho voluntário.
- 2.1. Promover a imagem da organização.
- 2.2. Executar criticamente os procedimentos organizacionais.
- 2.3. Propagar a imagem da instituição, percebendo ameaças e oportunidades que possam afetá-la e os procedimentos de controle adequados a cada situação.
- 3.1. Utilizar técnicas de relações profissionais no atendimento ao cliente, fornecedor, parceiro, empregador e concorrente.
- 3.2. Conduzir e/ ou coordenar equipes de trabalho.
- 3.3. Valorizar e encorajar as manifestações de diversidades cultural e social.
- 3.4. Respeitar as diferenças locais, culturais e sociais.
- 4.1. Identificar e respeitar os direitos humanos.
- 4.2. Desenvolver projetos (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área).
- 4.3. Aplicar procedimentos (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área) corretos para descartes de resíduos.
- 4.4. Utilizar metodologia (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área).

#### Bases Tecnológicas

1. Conceito do código de Defesa do Consumidor
2. Fundamentos de legislação trabalhista e legislação para o autônomo
3. Normas e comportamento referente aos regulamentos organizacionais (cozinha e salão)
4. Imagem pessoal e institucional
5. Definições de trabalhos voluntários:
  - 5.1. Lei Federal 9.608/98 e 10.748/10;
  - 5.2. Lei Estadual nº 10.335/99;
  - 5.3. Deliberação Ceeteps nº 01/2004
6. Definições e técnicas de trabalho em equipe, chefia e autonomia, atribuições e responsabilidades
7. Código de ética nas empresas de alimentação (ABRASEL)
8. Cidadania em hospitalidade e lazer, relações pessoais e do trabalho
9. Fundamentos da ética profissional aplicados ao curso de Técnico em Cozinha:
  - 9.1. princípio na construção de estruturas econômicas e organizações sociais
10. Declaração Universal dos Direitos Humanos, Convenções e Direitos Humanos no Brasil
11. Estatuto da criança e do adolescente
12. Estatuto do Idoso
13. Diversidade cultural:
  - 13.1. cultura;
  - 13.2. grupo étnico;
  - 13.3. religião;

13.4. vestimenta;
13.5. alimentação
14. Diversidade social:
14.1. homofobia;
14.2. bullying;
14.3. drogas lícitas;
14.4. drogas ilícitas;
14.5. inclusão social
15. Procedimentos ecologicamente corretos para o descarte de resíduos:
15.1. óleos e gorduras;
15.2. plásticos;
15.3. vidros;
15.4. papéis;
15.5. metais;
15.6. orgânicos
16. Programas de coleta seletiva, reciclagem e reaproveitamento de alimentos
17. Programas de uso consciente de bebidas
18. Programas de alimentação saudável.

### III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1.1. Aplicar a legislação trabalhista e o Código de Defesa do Consumidor nas relações empregador/ empregado e consumidor/ fornecedor.; 1.3. Aplicar legislação, incentivar e participar de programas de trabalho voluntário.;	1. Conceito do código de Defesa do Consumidor; 2. Fundamentos de legislação trabalhista e legislação para o autônomo;	aula expositiva com apresentação de slides e cases.	27/07/17	27/07/17
1.2. Atuar respeitando os limites estabelecidos pelas leis e códigos de ética profissional.;	3. Normas e comportamento referente aos regulamentos organizacionais (cozinha e salão); 4. Imagem pessoal e institucional;	aula expositiva com apresentação de slides e cases. Exercícios de fixação avaliativos.	10/08/17	10/08/17
2.1. Promover a imagem da organização.; 2.2. Executar criticamente os procedimentos organizacionais.; 2.3. Propagar a imagem da instituição, percebendo ameaças e oportunidades que possam afetá-la e os procedimentos de controle adequados a cada situação.;	4. Imagem pessoal e institucional; 5. Definições de trabalhos voluntários.; 5.1. Lei Federal 9.608/98 e 10.748/10;; 5.2. Lei Estadual nº 10.335/99;; 5.3. Deliberação Ceeteps nº 01/2004;	Aula teórica expositiva com apresentação de slides e cases para análises. Vídeos referentes ao tema. Exercícios de fixação e avaliativos.	24/08/17	24/08/17
3.1. Utilizar técnicas de relações profissionais no atendimento ao cliente, fornecedor, parceiro, empregador e concorrente.; 3.2. Conduzir e/ ou coordenar equipes de trabalho.;	6. Definições e técnicas de trabalho em equipe, chefia e autonomia, atribuições e responsabilidades; 7. Código de ética nas empresas de alimentação (ABRASEL); 8. Cidadania em hospitalidade e lazer, relações pessoais e do trabalho;	Aula expositiva com apresentação de textos, slides e exercícios de fixação.	14/09/17	14/09/17
		Aula expositiva com apresentação de slides e exercícios avaliativos. Textos para debates e pesquisas fora de sala.	21/09/17	21/09/17
3.3. Valorizar e encorajar as manifestações de diversidades cultural e social.;	10. Declaração Universal dos Direitos Humanos, Convenções e Direitos Humanos no Brasil; 13. Diversidade cultural.;	Aula expositiva com apresentação de textos para análise e debates em sala.	05/10/17	05/10/17
3.4. Respeitar as diferenças locais, culturais e sociais.;	10. Declaração Universal dos Direitos Humanos, Convenções e Direitos Humanos no Brasil; 13.1. cultura.;; 13.2. grupo étnico.;	Aula expositiva com apresentação de vídeos inerentes ao tema DIFERENÇAS CULTURAIS E SOCIAIS. Textos para reflexão. Exercícios avaliativos.	19/10/17	19/10/17
4.2. Desenvolver projetos (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área).;	8. Cidadania em hospitalidade e lazer, relações pessoais e do trabalho; 13. Diversidade cultural.;; 13.1. cultura.;	Aula expositiva com apresentação de slides.	26/10/17	26/10/17
4.1. Identificar e respeitar os direitos humanos.; 4.2. Desenvolver projetos (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área).;	11. Estatuto da criança e do adolescente; 12. Estatuto do Idoso; 14.1. homofobia.;; 14.2. bullying.;; 14.5. inclusão social;	Aula teórica com apresentação de textos para análise e debates em sala.	09/11/17	09/11/17
		Apresentação de trabalho avaliativo sobre Estatuto da Criança e do Adolescente; Estatuto do Idoso; Inclusão Social; Homofobia; Bullying.	23/11/17	23/11/17
4.2. Desenvolver projetos (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área).; 4.3. Aplicar procedimentos (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área) corretos para descartes de resíduos.;; 4.4. Utilizar metodologia (de responsabilidade social e/ ou sustentabilidade na área).;	14.5. inclusão social; 15. Procedimentos ecologicamente corretos para o descarte de resíduos.;; 15.1. óleos e gorduras.;; 15.2. plásticos.;; 15.3. vidros.;; 15.4. papéis.;; 15.5. metais.;; 16. Programas de coleta seletiva, reciclagem e reaproveitamento de alimentos; 17. Programas de uso consciente de bebidas; 18. Programas de alimentação saudável.;	Pesquisa no laboratório de Informática e sala de leitura - Debate sobre todos os assuntos.	30/11/17	30/11/17
3.2. Conduzir e/ ou coordenar equipes de trabalho.;; 4.1. Identificar e respeitar os direitos humanos.;	14.3. drogas lícitas.;; 14.4. drogas ilícitas.;;	aula expositiva com apresentação de slides, textos reflexivos e cases para análise. Será solicitado trabalho sobre o Drogas lícitas e ilícitas para apresentação na aula com data posterior.	07/12/17	07/12/17
		aula expositiva com apresentação de slides e cases.	03/08/17	03/08/17
		aula expositiva com	17/08/17	17/08/17

		apresentação de slides e cases. Exercícios de fixação avaliativos.		
		Aula teórica expositiva com apresentação de slides e cases para análises. Vídeos referentes ao tema. Exercícios de fixação e avaliativos.	31/08/17	31/08/17
		Aula expositiva com apresentação de slides e exercícios avaliativos. Textos para debates e pesquisas fora de sala.	28/09/17	28/09/17
		Aula teórica com apresentação de textos para análise e debates em sala.	16/11/17	16/11/17
		aula expositiva com apresentação de slides, textos reflexivos e cases para análise. Será solicitado trabalho sobre o Drogas lícitas e ilícitas para apresentação na aula com data posterior.	14/12/17	14/12/17

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crêterios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Analisar o Código de Defesa do Consumidor, a legislação trabalhista, do trabalho voluntário, regras e regulamentos organizacionais.(ética na utilização dos códigos de defesa, direitos, legislação e voluntariado).	Trabalho/Pesquisa ;		
2. Avaliar procedimentos adequados a fim de promover a imagem organizacional.(ética das relações institucionais, compreender a instituição, estar de acordo com a imagem institucional, "vestir a camisa").		Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Objetividade ;	Apresentar conhecimento nas apresentações e avaliações.
3. Pesquisar as técnicas e métodos de trabalho em equipe, valorizando a cooperação, a iniciativa, ética e autonomia no desempenho pessoal e organizacional.(ética das relações do trabalho em equipe, relacionamento e comunicação).			Apresentar conhecimento nas apresentações e avaliações.
4. Analisar a importância da responsabilidade social e sustentabilidade na formação profissional e ética do cidadão.(ética no desenvolvimento da responsabilidade social, sustentabilidade e cidadania na área de atuação).			Apresentar conhecimento nas apresentações e avaliações.

#### 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	Acompanhamento dos diários de sala, será efetuado semanalmente.	aproveitamento do aluno monitor.		Durante o mês de julho e até metade de agosto, disponibilização de material para os alunos.	Reunião de área.
Agosto	Conversa com os professores sobre os comportamentos.	Acompanhamento com os professores sobre o aprendizado.		Realização de exercícios de fixação.	Reunião de área
Setembro	Reunião com os representantes de sala.	Reunião com os professores para acompanhamento do aprendizado.		Avaliação bimestral	Reunião de área.
Outubro	Reunião com os representantes de salas.			Trabalhos a serem apresentados.	Reunião de área.
Novembro					
Dezembro					

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

BERLO, D. K. O Processo de Comunicação. São Paulo: Martins Fontes, 1999. ARANHA, Maria Lúcia de Arruda e MARTINS, Maria Helena Pires. Filosofando. São Paulo: Moderna, 2013.

CHAUÍ, Marilena. Convite à Filosofia. São Paulo: Ed. Ática, 1996. SOUZA, Herbert de. Ética e cidadania. São Paulo: Ed. Moderna, 1994.

Código Civil Brasileiro. Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Código de Defesa do Consumidor. Constituição Federal de São, Antônio Lopes "Ética Profissional" 9ª ed. Sites relacionados à área

Legislação Específica. Sites diversos encontrados na Internet. Artigos de revistas especializadas ou não, jornais, vídeos, filmes, fotografias, obras de arte. Textos de autoria do próprio docente ou dos alunos

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

Atividade Extra

Pesquisa sobre o código de defesa do consumidor. Apresentação e entrega.

#### Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

A disciplina ECO tem ligação com todas as outras do curso.

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

Os alunos serão avaliados aula a aula durante o semestre. Terão a oportunidade de apresentar todo aprendizado acumulado no semestre.

A recuperação contínua acontecerá no decorrer das aulas, quando constatada a existência de aluno(s) demonstrando dificuldades. Será providenciado o uso de novas estratégias que favoreçam a aprendizagem

As atividades de recuperação serão realizadas de forma contínua, sempre que for diagnosticada insuficiência na apropriação de competências pelo aluno, durante o desenvolvimento do curso.

devolutiva das atividades, orientação de estudos, atividades complementares de reforço e até mesmo o replanejamento do processo de ensino-aprendizagem.

Estas estratégias envolverão a adoção de metodologia diversificada e mais adequada às dificuldades dos alunos, a ampliação de atividades de apoio, a revisão de aulas ou bases tecnológicas,

o aluno será acompanhado aula a aula através das atividades individuais e em grupo.

### IX – Identificação:

Nome do Professor CARLOS ALBERTO LEITE DE MORAES ;

Assinatura

Data 06/08/2017

### X – Parecer do Coordenador de Curso:

De acordo com o plano de curso.

Nome do Coordenador:


Assinatura:

Data: 13/08/17

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

### XI - Replanejamento

Data	Descrição
05/08/2017	Caso haja necessidade de reapresentação de disciplina, os alunos com conhecimentos já adquiridos serão informados. Os alunos que necessitem de reforço da disciplina terão total atenção.

 Imprimir