

# 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>	Planejamento de Ambientes Gastronômicos		
<b>Módulo:</b>	2	<b>C. H. Semanal:</b>	2,50
<b>Professor:</b>	PRISCILA CARDOSO DELMENICO ;		

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

- Planejar e organizar o trabalho na perspectiva de atendimento integral e de qualidade; Interpretar e plicar as normas de segurança alimentar de acordo com as portarias vigentes; Gerenciar recursos humanos e materiais em serviços de alimentação;
- Definir áreas de trabalho para recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos e bebidas; Desenvolver normas técnicas de prestação de serviços de sala e bar (mise en place);
- Identificar métodos adequados de seleção, classificação, armazenamento, higienização, pré-preparo e preparo de gêneros perecíveis e não perecíveis;
- Organizar espaços físicos de alimentação, prevendo seus ambientes, uso e articulação funcional e fluxo de trabalho e de pessoas de acordo com os princípios ergonômicos;
- Adotar postura ética, princípios de relacionamento humano, cidadania, linguagem adequada na comunicação com clientes e grupos de trabalho.
- Programar serviços de equipamentos e instalações. Executar rotinas administrativas. Colaborar no treinamento de pessoal operacional.
- Captar tendências de uso, consumo e expectativas, criando produtos e serviços adequados a clientes em potencial. Gerenciar compras.

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

#### Competências

1. Analisar e avaliar áreas e meios físicos existentes ou a serem criados para o ambiente gastronômico.
2. Projetar o uso, articulação funcional e fluxo de trabalho e de pessoas.
3. Organizar os espaços necessários para instalações de equipamentos, mobiliário e utensílios da cozinha.
4. Utilizar legislação específica para ambientes de alimentação.

#### Habilidades

1. Identificar projetos arquitetônicos.
  - 2.1. Verificar a caracterização de componentes que integram o ambiente.
  - 2.2. Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.
3. Realizar fluxogramas de trabalho na área de Alimentação.
  - 4.1. Coletar as tendências de mercado quanto à decoração.
  - 4.2. Selecionar materiais e equipamentos.

#### Bases Tecnológicas

1. Identificação de leiaute – planta física
2. Fluxograma
3. Projetos arquitetônicos de salão:
  - 3.1. procedimentos básicos;
  - 3.2. funcionalidade;
  - 3.3. legislação específica;
  - 3.4. decoração
4. Projetos arquitetônicos de Cozinha:
  - 4.1. procedimentos básicos;
  - 4.2. funcionalidade;
  - 4.3. legislação específica
5. Materiais e equipamentos:
  - 5.1. funcionalidade;
  - 5.2. dimensões
6. Identificação dos diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos:
  - 6.1. cantinas, bistrôs, lanchonetes, entre outros
7. Alinhamento da proposta do empreendimento com o ambiente gastronômico.

### III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	1. Identificação de leiaute – planta física;	Aula teórica expositiva: Apresentação Planejamento de Trabalho Docente.	26/07/17	26/07/17
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	1. Identificação de leiaute – planta física;	Aula prática: análise de planta baixa laboratório de cozinha.	02/08/17	02/08/17
2.1. Verificar a caracterização de componentes que integram o ambiente.;	2. Fluxograma;	Aula teórica expositiva: Análise de planta baixa e desenvolvimento de fluxograma de trabalho e pessoas.	09/08/17	09/08/17

Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.;				
2.1. Verificar a caracterização de componentes que integram o ambiente.;	2. Fluxograma;	Estudo dirigido: Legislações vigentes (CVS6, RDC) e portarias específicas para o Estado de São Paulo.	16/08/17	16/08/17
2.2. Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.;				
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	1. Identificação de leiaute – planta física; 2. Fluxograma; 3.3. legislação específica.;	Apresentação de seminário: planta baixa e adequação e propostas de melhorias para o laboratório de cozinha.	23/08/17	23/08/17
2.1. Verificar a caracterização de componentes que integram o ambiente.;	2. Fluxograma; 3. Projetos arquitetônicos de salão.;	Aula teórica expositiva.	30/08/17	30/08/17
2.2. Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.;	3.1. procedimentos básicos.;			
2.1. Verificar a caracterização de componentes que integram o ambiente.;	2. Fluxograma; 3. Projetos arquitetônicos de salão.;	Aula teórica expositiva.	06/09/17	06/09/17
2.2. Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.;	3.2. funcionalidade.;			
2.1. Verificar a caracterização de componentes que integram o ambiente.;	3.3. legislação específica.;			
2.2. Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.;	3.4. decoração.;			
2.1. Verificar a caracterização de componentes que integram o ambiente.;	3. Projetos arquitetônicos de salão.;	Estudo dirigido	13/09/17	13/09/17
2.2. Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.;	4. Projetos arquitetônicos de Cozinha.;			
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	1. Identificação de leiaute – planta física; 2. Fluxograma; 3. Projetos arquitetônicos de salão.;	Atividade de avaliação prática: decoração de ambientes gastronômicos.	20/09/17	20/09/17
2.1. Verificar a caracterização de componentes que integram o ambiente.;	3.3. legislação específica.;			
2.2. Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.;	3.4. decoração.;			
2.2. Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.;	3.4. decoração.;	Expotec	27/09/17	27/09/17
3. Realizar fluxogramas de trabalho na área de Alimentação.;	4. Projetos arquitetônicos de Cozinha.;	Aula teórica expositiva.	04/10/17	04/10/17
	4.1. procedimentos básicos.;			
	4.2. funcionalidade.;			
	4.3. legislação específica.;			
3. Realizar fluxogramas de trabalho na área de Alimentação.;	4. Projetos arquitetônicos de Cozinha.;	Aula teórico expositiva.	11/10/17	11/10/17
	4.1. procedimentos básicos.;			
	4.2. funcionalidade.;			
	4.3. legislação específica.;			
4.1. Coletar as tendências de mercado quanto à decoração.;	4. Projetos arquitetônicos de Cozinha.;	Aula prática expositiva.	18/10/17	18/10/17
	5. Materiais e equipamentos.;			
	5.1. funcionalidade.;			
	5.2. dimensões.;			
4.1. Coletar as tendências de mercado quanto à decoração.;	5. Materiais e equipamentos.;	Estudo dirigido.	25/10/17	25/10/17
	5.1. funcionalidade.;			
	5.2. dimensões.;			
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	6. Identificação dos diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos.;	Aula teórica expositiva.	01/11/17	01/11/17
4.2. Selecionar materiais e equipamentos.;	6.1. cantinas, bistrôs, lanchonetes, entre outros.;			
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	6. Identificação dos diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos.;	Aula prática laboratório de informática.	08/11/17	08/11/17
2.1. Verificar a caracterização de componentes que integram o ambiente.;	6.1. cantinas, bistrôs, lanchonetes, entre outros.;			
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	6. Identificação dos diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos.;	Visita técnica - praça de alimentação ( Outlet Catarina / Shopping Iguatemi Esplanada): análise dos tipos de empreendimentos gastronômicos existentes.	15/11/17	15/11/17
	6.1. cantinas, bistrôs, lanchonetes, entre outros.;			
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	6. Identificação dos diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos.;	Aula prática: laboratório de informática para desenvolvimento de relatório técnico referente a visita técnica.	22/11/17	22/11/17
	6.1. cantinas, bistrôs, lanchonetes, entre outros.;			
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	6. Identificação dos diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos.;	Apresentação de seminário	29/11/17	29/11/17
2.2. Interpretar projetos de decoração do ambiente gastronômico.;	7. Alinhamento da proposta do empreendimento com o ambiente gastronômico.;			
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	7. Alinhamento da proposta do empreendimento com o ambiente gastronômico.;	Aula teórica expositiva.	06/12/17	06/12/17
1. Identificar projetos arquitetônicos.;	5. Materiais e equipamentos.;	Atividade de avaliação.	13/12/17	13/12/17
	6. Identificação dos diferentes tipos de empreendimentos gastronômicos.;			
	7. Alinhamento da proposta do empreendimento com o ambiente gastronômico.;			

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Analisar e avaliar áreas e meios físicos existentes ou a serem criados para o ambiente gastronômico.	Avaliação Prática ; Participação em Aula ; Seminário/Apresentação ;	Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Coerência/Coesão ;	Desenvolver e criar ambientes gastronômicos que possa unir fluxo de trabalho e segurança alimentar.
2. Projetar o uso, articulação funcional e fluxo de trabalho e de pessoas.			Desenvolver e criar ambientes gastronômicos que possa unir fluxo de trabalho e segurança alimentar.
3. Organizar os espaços necessários para instalações de equipamentos, mobiliário e utensílios da cozinha.			Desenvolver e criar ambientes gastronômicos que possa unir fluxo de trabalho e segurança alimentar.
4. Utilizar legislação específica para ambientes de alimentação.			Desenvolver e criar ambientes gastronômicos que possa unir fluxo de trabalho e segurança alimentar.

## 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	Projetos multidisciplinares	Acompanhamento e monitoramento contínuo aos alunos.		Planejamento de PTD	Conforme calendário escolar.
Agosto		Acompanhamento e monitoramento contínuo aos alunos.		Adequação do PTD conforme necessidade do calendário escolar.	Conforme calendário escolar.
Setembro	Projetos multidisciplinares	Acompanhamento e monitoramento contínuo aos alunos.	Desenvolvimento de atividade avaliativa.		Conforme calendário escolar.
Outubro					Conforme calendário escolar.
Novembro	Projetos multidisciplinares				Conforme calendário escolar.
Dezembro			Desenvolvimento de atividade avaliativa.		Conforme calendário escolar.

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

Portaria CVS-6/99 - Centro de Vigilância Sanitária
Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação
Resolução – RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002 Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrial
Planejamento e Administração de Restaurantes e Bares - SEBRAE 2014.
INSTALAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES - Autor: Luiz Carlos Zanella, 2007.

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

Atividade Extra
Expotec - desenvolvimento e planejamento de ambientes gastronômicos.
Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

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

Desenvolver durante o semestre avaliação diagnóstica. Desenvolver atividades extras.
--

## IX – Identificação:

Nome do Professor	PRISCILA CARDOSO DELMENICO ;
Assinatura	Data 15/08/2017

## X – Parecer do Coordenador de Curso:

De acordo com o Plano de curso.	
Nome do Coordenador:	
Assinatura:	Data: 15/08/17
Data e ciência do Coordenador Pedagógico	

## XI - Replanejamento

Data	Descrição

