

# Plano de Trabalho Docente - 2017

## Ensino Técnico

Plano de Curso no. 204 aprovado pela Portaria Cetec – 160, de 9-10-2012, publicada no Diário Oficial de 11-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 59			
<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>	Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM COZINHA		
<b>Componente Curricular:</b>	Cozinha Brasileira		
<b>Módulo:</b>	3	<b>C. H. Semanal:</b>	5,00
<b>Professor:</b>	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.

- ? Desenvolver, elaborar e viabilizar produtos e serviços voltados à culinária, adequando-os aos interesses, hábitos, atitudes e expectativas da coletividade.
- Captar tendências de uso, consumo e expectativas, criando produtos e serviços adequados a clientes em potencial.

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

#### Competências

1. Classificar os hábitos alimentares em relação à história, religião e cultura.
2. Analisar diferentes hábitos para a elaboração de preparações culinárias nacionais.
3. Interpretar ficha técnica de preparações culinárias segundo a cozinha nacional.

#### Habilidades

- 1.1. Colher e registrar informações sobre a influência da colonização na alimentação.
- 1.2. Coletar e aplicar informações sobre a localização geográfica como um fator determinante para o desenvolvimento dos hábitos alimentares.
- 2.1. Identificar as restrições alimentares de cada estado do Brasil.
- 2.2. Identificar alimentos típicos de cada região.
- 3.1. Coletar e documentar receitas de cada região brasileira.
- 3.2. Elaborar fichas técnicas de cada preparação.
- 3.3. Identificar as técnicas de cozinha presentes na cultura gastronômica de cada região.
- 3.4. Aplicar as técnicas da gastronomia conforme as receitas de cada região.

#### Bases Tecnológicas

1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil:
  - 1.1. Norte;
  - 1.2. Sul;
  - 1.3. Nordeste;
  - 1.4. Sudeste;
  - 1.5. Centro-oeste
2. Elaborar preparações de diferentes regiões do Brasil.

### III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1.1. Colher e registrar informações sobre a influência da colonização na alimentação.; 1.2. Coletar e aplicar informações sobre a localização geográfica como um fator determinante para o desenvolvimento dos hábitos alimentares.;	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil.;	apresentação do conteúdo do semestre	24/07/17	28/07/17
1.1. Colher e registrar informações sobre a influência da colonização na alimentação.;	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil.;; 1.1. Norte.;;	aula expositiva dialogada	31/07/17	04/08/17
2.2. Identificar alimentos típicos de cada região.;	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil.;; 1.1. Norte.;;	Aula prática	07/08/17	11/08/17
	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil.;; 1.3. Nordeste.;;	aula expositiva dialogada	14/08/17	18/08/17
	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil.;; 1.3. Nordeste.;;	aula prática	21/08/17	25/08/17
		aula expositiva dialogada	28/08/17	01/09/17
	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil.;; 1.5. Centro-oeste.;	Aula prática	11/09/17	15/09/17
	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil.;; 1.4. Sudeste.;;	aula expositiva dialogada	18/09/17	22/09/17
		aula prática	25/09/17	29/09/17
	1. Tradição, cultura e hábitos	Avaliação bimestral	02/10/17	06/10/17

	alimentares das diferentes regiões do Brasil;; 2. Elaborar preparações de diferentes regiões do Brasil.;	teórica		
	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil;; 1.2. Sul;;	aula expositiva dialogada	16/10/17	20/10/17
	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil;; 1.2. Sul;;	aula prática	23/10/17	27/10/17
	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil.;	Debate - Regionalização da cozinha brasileira e seus grandes chefs	30/10/17	03/11/17
		aula prática cozinha caipira	06/11/17	10/11/17
	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil.;	aula prática - cozinha caipira	20/11/17	24/11/17
		aula expositiva dialogada	13/11/17	17/11/17
	2. Elaborar preparações de diferentes regiões do Brasil.;	avaliação prática	27/11/17	01/12/17
	1. Tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões do Brasil.;	aula prática - festas típicas	04/12/17	08/12/17
		fechamento do semestre letivo, auto avaliação	11/12/17	15/12/17

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Classificar os hábitos alimentares em relação à história, religião e cultura.	Avaliação Escrita ;	Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Coerência/Coesão ; Objetividade ;	O aluno deve ter como evidência de desempenho a capacidade de compreender a qual classificação cada alimento pertence.
2. Analisar diferentes hábitos para a elaboração de preparações culinárias nacionais.	Debate ;	Argumentação Consistente ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ;	O aluno deverá saber produzir e reproduzir diferentes preparações se baseando no conhecimento adquirido.
3. Interpretar ficha técnica de preparações culinárias segundo a cozinha nacional.	Avaliação Prática ;	Interlocução: Ouvir e Ser Ouvido ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;	O aluno deverá interpretar a ficha técnica de diversas preparações da gastronomia brasileira.

#### 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
<b>Julho</b>	projeto social, feijoada casa da criança			Revisão da apostila de aulas práticas	Reunião pedagógica
<b>Agosto</b>			preparo de avaliação teórica		Reunião de área
<b>Setembro</b>	Projeto: bolo comunitário			Revisão da apostila de aulas práticas	
<b>Outubro</b>	atendimento individual para incentivar	monitoria			Reunião pedagógica
<b>Novembro</b>			preparo de avaliação prática	preparo de material para debate	
<b>Dezembro</b>		monitoria			Reunião de área

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

- ? CASCUDO, Luís da C. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.
- ? FERNANDES, Caloca. Viagem Gastronômica Através do Brasil. São Paulo: Editora Senac.
- ? FERNANDEZ ARMESTO, Felipe. Comida – Uma História. Rio de Janeiro: Record, 2004.

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

##### Atividade Extra

Estudo de caso sobre a gourmetização dos pratos tradicionais do Brasil.

##### Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

Interdisciplinaridade com o componente de TCC, para elaboração das preparações desenvolvidas no trabalho.

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

Durante o semestre a participação em aulas práticas será utilizada como fator de recuperação contínua

#### IX – Identificação:

Nome do Professor	FILIPÉ BACAR DE GOES ;
Assinatura	Data 26/07/2017

### 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
------	-----------

 Imprimir