

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

<b>X – Parecer do Coordenador de Curso:</b>	
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
------	-----------

