

# 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>	Harmonização		
<b>Módulo:</b>	3	<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.

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.

desenvolver, elaborar e visualizar produtos e serviços voltados a culinari adequando-os aos interesses hábitos, atitudes e expectativas da coletividade. captar tendencias de uso, consumo, e expectativas criando produtos e serviços adequados ao publico em potencial. Elaborar e produzir preparações

Elaborar e produzir preparações utilizando bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Avaliar sabor, aroma, cor e textura dos alimentos. Realizar análise sensorial dos alimentos. Avaliar sabor, aroma, cor e textura dos alimentos. Realizar análise sensorial dos alimentos.

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

#### Competências

1. Interpretar informações referentes à História das bebidas.
2. Interpretar a Legislação Brasileira de Bebidas.
3. Classificar os diferentes tipos de bebidas.
4. Analisar as técnicas de produção e harmonização de pratos com os diferentes tipos de bebidas.

#### Habilidades

1. Estabelecer os aspectos históricos dos diferentes tipos de bebidas e seus processos de produção.
2. Aplicar a Legislação Brasileira de Bebidas.
3. Identificar as características dos diversos tipos de bebidas.
  - 4.1. Aplicar técnicas e procedimentos de experimentação (degustação).
  - 4.2. Verificar a associação entre Alimento & Bebida – efeito de complemento.
  - 4.3. Identificar a aplicabilidade de bebidas como ingrediente na composição do prato.

#### Bases Tecnológicas

1. História das principais bebidas comercializadas no mercado mundial e brasileiro
2. Legislação Brasileira de Bebidas
3. Bebidas alcoólicas e seus métodos de produção
4. Bebidas não alcoólicas
5. Técnicas de composição de pratos utilizando a bebida como ingrediente e harmonização das preparações com os diferentes tipos de bebidas:
  - 5.1. carnes brancas;
  - 5.2. carnes de caça;
  - 5.3. carnes vermelhas;
  - 5.4. queijos;
  - 5.5. verduras;
  - 5.6. frutas;
  - 5.7. sobremesas;
  - 5.8. cereais:
    - 5.8.1. pães, massas, arroz, gnocchi, polenta etc
  - 5.9. condimentos:
    - 5.9.1. azeites, vinagres, especiarias e molhos
6. Técnicas de avaliação e degustação, observando:
  - 6.1. aspecto visual, gustativo e olfativo.

### III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
1. Estabelecer os aspectos históricos dos diferentes tipos de bebidas e seus processos de produção.;	1. História das principais bebidas comercializadas no mercado mundial e brasileiro;	Apresentação das bases tecnológicas. Histórico dos diferentes tipos de bebidas.	26/07/17	26/07/17
1. Estabelecer os aspectos históricos dos diferentes tipos de bebidas e seus processos de produção.;	1. História das principais bebidas comercializadas no mercado mundial e brasileiro;	História das bebidas e seus processos de produção.	02/08/17	02/08/17
1. Estabelecer os aspectos históricos dos diferentes tipos de bebidas e seus processos de produção.;	1. História das principais bebidas comercializadas no mercado mundial e brasileiro;	As dez bebidas mais consumidas no mundo.	09/08/17	09/08/17
2. Aplicar a Legislação Brasileira de Bebidas.; 3.	3. Bebidas alcoólicas e seus métodos de	Métodos de produção das	16/08/17	16/08/17

Identificar as características dos diversos tipos de bebidas.;	produção; 4. Bebidas não alcoólicas;	bebidas alcoólicas. Vinhos, cervejas e destilados.		
4.1. Aplicar técnicas e procedimentos de experimentação (degustação).;	4. Bebidas não alcoólicas;	Bebidas não alcoólicas e suas especificações.	23/08/17	23/08/17
4.2. Verificar a associação entre Alimento & Bebida – efeito de complemento.;	5. Técnicas de composição de pratos utilizando a bebida como ingrediente e harmonização das preparações com os diferentes tipos de bebidas.;	Como compor os pratos, utilizando bebidas como ingredientes. Aula teórica.	30/08/17	30/08/17
4.1. Aplicar técnicas e procedimentos de experimentação (degustação).; 4.2. Verificar a associação entre Alimento & Bebida – efeito de complemento.;	5. Técnicas de composição de pratos utilizando a bebida como ingrediente e harmonização das preparações com os diferentes tipos de bebidas.;; 5.1. carnes brancas.;	Aula prática utilizando bebidas como ingredientes. Testando resultado como cor, sabor, cheiro.	06/09/17	06/09/17
4.1. Aplicar técnicas e procedimentos de experimentação (degustação).; 4.2. Verificar a associação entre Alimento & Bebida – efeito de complemento.;	5.4. queijos.;	Aula prática utilizando bebidas como ingredientes. Testando resultado como cor, sabor, cheiro.	20/09/17	20/09/17
4.1. Aplicar técnicas e procedimentos de experimentação (degustação).; 4.2. Verificar a associação entre Alimento & Bebida – efeito de complemento.;	5.3. carnes vermelhas.;	Aula prática utilizando bebidas como ingredientes. Testando resultado como cor, sabor, cheiro.	13/09/17	13/09/17
4.1. Aplicar técnicas e procedimentos de experimentação (degustação).; 4.2. Verificar a associação entre Alimento & Bebida – efeito de complemento.;	5.5. verduras.;; 5.6. frutas.;	Aula prática utilizando bebidas como ingredientes. Testando resultado como cor, sabor, cheiro.	27/09/17	27/09/17
4.1. Aplicar técnicas e procedimentos de experimentação (degustação).; 4.2. Verificar a associação entre Alimento & Bebida – efeito de complemento.;	5.7. sobremesas.;; 5.8. cereais.;; 5.8.1. pães, massas, arroz, gnocchi, polenta etc.;	Aula prática utilizando bebidas como ingredientes. Testando resultado como cor, sabor, cheiro.	04/10/17	04/10/17
4.3. Identificar a aplicabilidade de bebidas como ingrediente na composição do prato.;	5.8. cereais.;; 5.8.1. pães, massas, arroz, gnocchi, polenta etc.;	Aula prática utilizando bebidas como ingredientes. Testando resultado como cor, sabor, cheiro. Utilizando cerveja.	11/10/17	11/10/17
4.3. Identificar a aplicabilidade de bebidas como ingrediente na composição do prato.;	5.8.1. pães, massas, arroz, gnocchi, polenta etc.;; 5.9. condimentos.;	Aula teórica com apresentação sobre pães e massas, utilizando cerveja e outros destilados na preparação.	18/10/17	18/10/17
		Aula teórica com apresentação sobre pães e massas, utilizando cerveja e outros destilados na preparação.	25/10/17	25/10/17
		Aula teórica com apresentação sobre pães e massas, utilizando cerveja e outros destilados na preparação.	01/11/17	01/11/17
		Aula prática sobre produção de pães, massas e molhos utilizando bebidas com, o ingredientes.	08/11/17	08/11/17
		Aula prática produção de molhos, utilizando como ingredientes bebidas destiladas.	22/11/17	22/11/17
4.3. Identificar a aplicabilidade de bebidas como ingrediente na composição do prato.;	5.9.1. azeites, vinagres, especiarias e molhos; 6. Técnicas de avaliação e degustação, observando.;; 6.1. aspecto visual, gustativo e olfativo.;	Aula prática com produções diversas.	29/11/17	29/11/17
4.3. Identificar a aplicabilidade de bebidas como ingrediente na composição do prato.;	6. Técnicas de avaliação e degustação, observando.;; 6.1. aspecto visual, gustativo e olfativo.;	Aula prática avaliativa.	06/12/17	06/12/17
		Aula produção independente, utilizando bebidas como ingrediente.	13/12/17	13/12/17

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Interpretar informações referentes à História das bebidas.	Seminário/Apresentação ;	Coerência/Coesão ;	apresentar os conhecimentos adquiridos, durante as apresentações.
2. Interpretar a Legislação Brasileira de Bebidas.			apresentar os conhecimentos adquiridos, durante as apresentações.
3. Classificar os diferentes tipos de bebidas.			apresentar os conhecimentos adquiridos, durante as apresentações.
4. Analisar as técnicas de produção e harmonização de pratos com os diferentes tipos de bebidas.			apresentar os conhecimentos adquiridos, durante as apresentações.

#### V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Atendimento a alunos por	Participação em
---------------------	--------------------------	-----------------

	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	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	reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho					
Agosto	Reunião com representantes de sala sobre o semestre.	Atenção aos alunos com dificuldades e faltantes, buscando apresentar a importância da frequência a todos.			
Setembro					
Outubro					
Novembro					
Dezembro					

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

Anvisa - Alimentos - Legislação - Legislação Específica de alimentos e bebidas. [www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/aditivos.htm](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legis/especifica/aditivos.htm)  
Apostila: Tecnologia de bebidas - Autora Luciana Leite de Andrade Lima e Artur Bibiano de Melo Filho. UFRPE / CODAI, 2011.  
Livro - Comida e Vinho - Harmonização Essencial. Edição: 3a, 2009 Autor: José Ivan Cardoso dos Santos José Maria Santana Editora: Senac  
Site ministério da agricultura Apostila tecnologia das bebidas- Luciana Leite de Andrade UFRPE/CODAI,2011 site da Anvisa Livro Comida e vinho- Harmonização Essencial. Edição 3, 2009 Autor: José Ivan Cardoso dos Santos Editora SENAC  
Site Ministério da Agricultura - <http://www.agricultura.gov.br/vegetal/qualidade-seguranca-alimentos-bebidas/bebidas>

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

##### Atividade Extra

As avaliações deverão apresentar os conhecimentos adquiridos durante o semestre, em todas as disciplinas.

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

Esta disciplina estará ligada a cozinha brasileira e Panificação e Confeitaria.

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

A recuperação será contínua, durante o semestre, com o alunos sendo avaliado aula a aula.

#### IX – Identificação:

Nome do Professor CARLOS ALBERTO LEITE DE MORAES ;

Assinatura

Data

13/08/2017

#### 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
13/08/2017	Caso haja necessidade de mudança de aula ou tenhamos que efetuar uma visita técnica, faremos replanejamento das aulas.

