



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

I – REQUERIMENTO

Elaborado pelo estabelecimento de ensino para o (a) Secretário (a) de Estado da Educação.

II – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ENSINO

Indicação do nome do estabelecimento de ensino, de acordo com a vida legal do estabelecimento (VLE).

III - PARECER E RESOLUÇÃO DO CREDENCIAMENTO DA INSTITUIÇÃO

IV – JUSTIFICATIVA (Completar com a justificativa conforme indicação abaixo)

A reestruturação Curricular do Curso Técnico em Cozinha visa o aperfeiçoamento na concepção de uma formação técnica que articule trabalho, cultura, ciência e tecnologia como princípios que sintetizem todo o processo formativo.

Assim, os componentes curriculares integram-se e articulam-se garantindo que os saberes científicos e tecnológicos sejam a base da formação técnica. Por outro lado, as ciências humanas e sociais permitirão que o técnico em formação se compreenda como sujeito histórico que produz sua existência pela interação consciente com a realidade construindo valores, conhecimentos e cultura.

Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), existem no Brasil cerca de 780 mil bares e restaurantes que movimentam mais de 12 bilhões de reais ao ano, sendo o setor responsável pela geração de 8% dos empregos diretos (seis milhões de empregos) e que, no Brasil, 25% das refeições são feitas fora de casa. Esse número cresce 1,5% ao ano. Em um período de cinco anos, o setor de alimentação fora do lar avançou quase meio ponto em sua participação no PIB brasileiro, saltando de 2,09% em 2000, para 2,4% em 2005. Em 2016, “o setor de alimentação fora do lar movimentou R\$ 184 bilhões no Brasil, com tíquete médio de R\$ 13,40 e visitas de



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

14 bilhões de pessoas” <http://www.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/5465-17082017-alimentacao-fora-do-lar-gera-bilhoes-de-reais.html> - Acesso em 28/11/2017).

O Curso Técnico em Cozinha vem ao encontro da necessidade da formação do Técnico numa perspectiva de totalidade, articulando trabalho, cultura, ciência, tecnologia e tempo, visando o acesso ao universo de saberes e conhecimentos científicos e tecnológicos produzidos historicamente. Assim, esse curso possibilita uma nova forma de atendimento em que o educando possa compreender o mundo, compreender-se no mundo e nele atuar na busca de melhoria das próprias condições de vida.

A organização dos conhecimentos no Curso Técnico em Cozinha enfatiza o resgate da formação humana em que o aluno, como sujeito histórico, produz sua existência pelo enfrentamento consciente da realidade dada, produzindo valores de uso, conhecimentos e cultura por sua ação criativa. Assim, os componentes curriculares integram-se e articulam-se assegurando que os saberes científicos e tecnológicos sejam à base da formação técnica.

JUSTIFICAR O PORQUÊ DA OFERTA DO CURSO NA REGIÃO, ESTABELECIMENTO DE ENSINO...

V – OBJETIVOS

- a) Formar profissionais críticos, reflexivos, éticos, capazes de participar e promover transformação no mundo do trabalho.
- b) Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas.
- c) Oferecer um conjunto de experiências teóricas e práticas na área com a finalidade de consolidar o “saber fazer”.
- d) Destacar em todo o processo educativo a importância da preservação dos recursos e do equilíbrio ambiental.



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

- e) Propiciar conhecimentos teóricos e práticos amplos para o desenvolvimento de capacidade de análise crítica, de orientação e execução de trabalho na área de gestão da logística de transporte e armazenagem.
- f) Habilitar profissionais capazes de integrar as áreas operacionais das organizações gerenciando o fluxo de informações dos produtos e dos serviços desde sua origem até seu destino final.
- g) Aplicar conhecimentos e tecnologias da administração logística potencializando as vantagens competitivas das empresas e do sistema econômico.
- h) Propiciar a identificação dos equipamentos, utensílios e ingredientes utilizados na gastronomia.
- i) Propiciar conhecimento teórico-prático sobre as técnicas gastronômicas utilizadas em Cozinha Quente, Cozinha Fria, Confeitaria, Panificação, Cozinha Brasileira e Cozinha Internacional.

VI – DADOS GERAIS DO CURSO

Habilitação Profissional: Curso Técnico em Cozinha

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Forma: Subsequente

Carga horária total do curso: 800 h

Regime de funcionamento: de 2ª a 6ª feira, no(s) período(s) manhã, tarde e/ou noite)

Regime de matrícula: Semestral

Número de vagas: por turma. (Conforme m² - mínimo 30 ou 40)

Período de integralização do curso: mínimo 02 (dois) semestres letivos, máximo 10 (dez) semestres letivos.

Requisitos de acesso: Ter concluído o Ensino Médio

Modalidade de oferta: Presencial

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

VII - PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Técnico em Cozinha domina conteúdos e processos relevantes do conhecimento científico, tecnológico, social e cultural utilizando suas diferentes linguagens, o que lhe confere autonomia intelectual para acompanhar as mudanças, de forma a intervir no mundo do trabalho, orientado por valores éticos que dão suporte a convivência democrática. Organiza a cozinha. Seleciona e prepara matérias-primas. Elabora e organiza pratos do cardápio. Manipula alimentos, executa cortes e métodos de cozimento. Opera e mantém equipamentos e maquinários de cozinha. Armazena diferentes tipos de gêneros alimentícios, controla estoques, consumos e custos.

VIII - ORGANIZAÇÃO CURRICULAR CONTENDO AS INFORMAÇÕES RELATIVAS À ESTRUTURA DO CURSO:

a. Descrição de cada disciplina contendo Ementa

1. BEBIDAS EM GASTRONOMIA

Carga Horária: 48h

EMENTA: Estudo da origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas em gastronomia, bem como as técnicas de preparo e serviços de coquetéis e “*drinks*”.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Bebidas em Gastronomia	1.1 Bebidas alcoólicas e não alcoólicas 1.2 Enologia 1.3 Coquetelaria 1.4 Bares



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

BIBLIOGRAFIA

BRIAN, K. J. **Manual de bebidas**. Portugal: Cetop, 1994.

FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas – uma visão gerencial**. São Paulo: Senac, 2008.

JAKSON, M. **Guia Internacional do bar**. São Paulo: Abril Cultural, 1980.

LOBO, L. Coquetéis: **Monet gastronomia**. São Paulo: Globo, 2005.

MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

SABINO, J. **Cocktails e técnicas de bar**. Portugal: Diagonal, 1995.

VIEIRA, S. M. **Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: Senac, 2002.

2. COZINHA BRASILEIRA

Carga Horária: 128 h

EMENTA: Estudo da Gastronomia Brasileira e suas especificidades regionais.

CONTEUDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEUDOS BASICOS
1 Gastronomia Brasileira	1.1 Cozinha da região norte do Brasil 1.2 Cozinha da região nordeste do Brasil 1.3 Cozinha da região centro-oeste do Brasil 1.4 Cozinha da região sudeste 1.5 Cozinha da região sul do Brasil

BIBLIOGRAFIA

ATALA, Alex. **Por uma gastronomia brasileira**. São Paulo: BEI, 2005.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

COMPANHIA EDITORA NACIONAL (org.). **Comer bem - Dona Benta 75. ed**. São Paulo: Ibep Nacional, 2003.



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

COUTO, Cristiana. **Arte de cozinha** - alimentação e dietética em Portugal e no Brasil. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 8. ed. São Paulo: Editora Senac, 2007.

3. COZINHA FRIA

Carga Horária: 80 h

EMENTA: Estudo da Gastronomia fria e decoração com alimentos.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Gastronomia Fria	1.1 <i>Gardemanger</i> 1.2 Técnicas de preparo para cozinha fria 1.3 Elementos decorativos

BIBLIOGRAFIA

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: Senac, 2000.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FREUND, T. **Técnicas de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

KINTON, R. **Enciclopédia dos serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1998.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: Seleção e Preparo de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1995.

4. COZINHA INTERNACIONAL

Carga Horária: 128 h

EMENTA: Estudo da gastronomia internacional: cozinha clássica e contemporânea.

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<p>1 Gastronomia Internacional</p>	<p>1.1. Cozinha das Américas 1.2 Cozinha do Oriente Médio 1.3 Cozinhas Asiáticas 1.4 Cozinha da Oceania 1.5 Cozinha Francesa 1.6 Cozinha Italiana 1.7 Cozinhas Europeias e Mediterrânea Oriental</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mar Negro - Península Balcânica - Centro-europeia - Báltica - Benelux - Germânica - Espanhola - Portuguesa - Reino Unido e Irlanda - Escandinávia - Alemã - Espanhola - Inglaterra

BIBLIOGRAFIA

ACHARYA, Vijay. **A cozinha indiana**. Casa Verde, São Paulo: Larousse do Brasil, 2008. (Coleção Cozinha das Sete Famílias).

CAUVIN, Veronique. **A cozinha francesa**. Casa Verde, São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

FUKUOKA, Yasuko. **A cozinha japonesa**. São Paulo: Marco Zero, 2009.

RIZZO, Caterine. **A cozinha italiana**. Casa Verde, São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

WALDMAN, Marta. **Cozinha espanhola**. São Paulo: Melhoramentos, 2005.

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

5. FUNDAMENTOS DO TRABALHO

Carga horária: 32 horas

EMENTA: Estudo do trabalho humano nas perspectivas ontológica e histórica. Compreensão do trabalho como mercadoria no industrialismo e na dinâmica capitalista. Reflexão sobre tecnologia e globalização diante das transformações no mundo do trabalho. Análise sobre a inclusão do trabalhador no mundo do trabalho.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1. Trabalho Humano	1.1. Ser social, mundo do trabalho e sociedade 1.2. Trabalho nas diferentes sociedades 1.3. Transformações no mundo do trabalho 1.4. Homem, Trabalho e Meio Ambiente 1.5. Processo de alienação do trabalho em Marx 1.6. Emprego, desemprego e subemprego
2. Tecnologia e Globalização	2.1. Processo de globalização e seu impacto no mundo do trabalho 2.2. Impacto das novas tecnologias produtivas e organizacionais no mundo do trabalho 2.3. Qualificação do trabalho e do trabalhador
3. Mundo do Trabalho	3.1. Inclusão do trabalhador na nova dinâmica do trabalho 3.2. Inclusão dos diferentes – necessidades especiais e diversidade

BIBLIOGRAFIA

ANTUNES, Ricardo. **Os sentidos do trabalho:** ensino sobre a afirmação e a negação do trabalho. 7. reimp. São Paulo: Boitempo, 2005.



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

ARANHA, Maria Lucia de Arruda. **História da educação**. São Paulo: Moderna, 2002.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**: introdução, organização e seleção. São Paulo: Perspectiva, 2011.

CHESNAIS, François. **Mundialização do capital**. Petrópolis: Vozes, 1997.

DURKHEIM, Emilé. **Educação e sociologia**. Trad. Lourenço Filho. São Paulo: Melhoramentos, 1978.

ENGELS, Friedrich. **Dialética da natureza**. São Paulo: Alba, [s/d]

FERNANDES, Florestan. **Fundamentos da explicação sociológica**. 4. ed. Rio de Janeiro: T. A Queiroz, 1980.

FERRETTI, Celso João. et al. (orgs). **Tecnologias, trabalho e educação**: um debate multidisciplinar. 10. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise. (orgs) **Ensino médio integrado**: concepção e contradições. São Paulo: Cortez, 2005.

FROMM, Erich. **Conceito marxista de homem**. 8. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1983.

GENRO, Tarso. **O futuro por armar**: democracia e socialismo na era globalitária: Petrópolis: Vozes, 2000.

GENTILI, Pablo. **A educação para o desemprego. A desintegração da promessa integradora**. In. Frigotto, Gaudêncio. (Org.). **Educação e crise do trabalho**: perspectivas de final de século. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

GRAMSCI, Antonio. **Concepção dialética da história**. trad. Carlos Nelson Coutinho. 10. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1995.

HARVEY, David. **A condição pós-moderna**. São Paulo: Loyola, 2006.

HOBBSBAWM, Eric. **A era dos extremos**: o breve século XX - 1914-1991. Trad. Marcos Santarrita. 2. ed. São Paulo: UNESP, 1995.

JAMESON, Fredric. **A cultura do dinheiro**: ensaios sobre a globalização. Petrópolis (RJ): Vozes, 2001.

KUENZER, Acácia Zeneida. **A exclusão includente e inclusão excludente: a nova forma de dualidade estrutural que objetiva as novas relações entre educação e trabalho**. In;

LOMBARDI, José Claudinei; SAVIANI, Dermeval; SANFELICE, José Luís. (orgs). **Capitalismo, trabalho e educação**. 3. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2005.

LUKÁCS, György. **As bases ontológicas do pensamento e da atividade do homem**. In: Temas de ciências humanas. São Paulo: Livraria Ciências Humanas, [s.n], 1978. vol. 4.

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

MARTIN, Hans Peter; SCHUMANN, Harald. **A armadilha da globalização**: O assalto à democracia e ao bem-estar. 6. ed. São Paulo: Globo, 1999.

MARX, Karl. **O capital**. Trad. Regis Barbosa e Flávio R. Kothe, São Paulo: Abril Cultural, 1988. vol. I.

NEVES, Lúcia Maria Wanderley. **Brasil 2000**: nova divisão do trabalho na educação. São Paulo: Xamã, 2000.

NOSELLA, Paolo. **Trabalho e educação**. In: FRIGOTTO, G. (org.) **Trabalho e conhecimento**: dilemas na educação do trabalhador. 4. ed. São Paulo: Cortez, 2012.

SANFELICE, José Luís (org.). **Capitalismo, trabalho e educação**. 3. ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2005.

6. HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Carga Horária: 128 h

EMENTA: Estudo das técnicas e procedimentos no preparo e manipulação dos alimentos levados ao consumo público; inspeção sanitária.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<p>1 Higiene e segurança Alimentar</p>	<p>1.1 Controle de perigos 1.2 Riscos e perigos de contaminação 1.3 Microbiologia 1.4 Contaminação alimentar 1.5 Estrutura física 1.6 Controle de água 1.7 Controle de pragas 1.8 Recebimento, armazenamento e transporte de mercadorias 1.9 Pré-preparo, preparo e comercialização de alimentos 1.10 Controle da saúde do manipulador Comportamento no trabalho 1.11 Higienização de superfícies e higiene pessoal,</p>

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

	<p>de equipamentos e de utensílios</p> <p>1.12 Controle de fornecedores</p> <p>1.13 Pré-preparo e preparo de alimentos</p> <p>1.14 Porcionamento de alimentos</p> <p>1.15 Aproveitamento integral dos alimentos</p> <p>1.16 Legislação vigente ANVISA</p> <p>1.17 Ergonomia</p> <p>1.18 Primeiros socorros na cozinha</p>
--	---

BIBLIOGRAFIA

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas**: hotéis e restaurantes – vol. I. São Paulo: Ponto Crítico, 1997.

_____. **Manual de boas práticas**: unidades de alimentação e nutrição – vol. II. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Informativo técnico**, 1996 (não publicado).

_____. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 10. ed. São Paulo: 2013.

BRYAN, F.L. **Análise de risco nas empresas de alimentos**. Higiene Alimentar, 6 (21): 14-17, 1992.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2002.

FRANCO. B. D. G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.

HAZELWOOD, D.; M. C. LEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EducS, 2000.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução nº 216** de 15/09/2004.

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

7. HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 32 h

EMENTA: História, arte e cultura dos alimentos na formação das sociedades.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 História, arte e cultura dos alimentos	1.1 História da alimentação na formação das sociedades 1.2 História da gastronomia na origem de suas práticas diárias em serviços de restaurante 1.3 Ritos e Tabus alimentares. 1.4 consumidor: “tabus alimentares e simbolismo” 1.5 Processos de aculturação na gastronomia

BIBLIOGRAFIA

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor**. São Paulo: Senac, 2000.

CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FREUND, T. **Técnicas de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

KINTON, R. **Enciclopédia dos serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1998.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1995.

TEICHMANN, I. T. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: Educus, 1987.

TEIXEIRA S. F. M. G. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 1997.

8. NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA

Carga Horária: 32 h

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

EMENTA: Estudo da nutrição e alimentação na gastronomia.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Nutrição e alimentação na gastronomia	1.1 Características dos alimentos, físicas, químicas, biológicas e sensoriais 1.2 Classificação dos alimentos e nutrientes 1.3 Classificação e combinação dos alimentos 1.4 Identificação das características e critérios de aceitação e rejeição dos alimentos 1.5 Fatores que influenciam a conservação dos nutrientes 1.6 Aproveitamento integral dos alimentos 1.7 Unidades de medidas 1.8 Cardápios

BIBLIOGRAFIA

PHILIPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.

SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição: Introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

9. PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO

Carga Horária: 32 h

EMENTA: Reflexão sobre a influência do comportamento humano no ambiente de trabalho e nas relações humanas.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
1 Comportamento Humano	1.1 Comportamento humano no ambiente do trabalho 1.2 Correntes da Psicologia

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

	<p>1.3 Processo de comunicação humana: códigos verbais e não verbais determinantes culturais e sociais</p> <p>1.4 Comportamento humano nas organizações formais e informais</p> <p>1.5 Papéis sociais e formação da identidade, da autoimagem e autoestima</p> <p>1.6 Percepção grupal e auto percepção</p> <p>1.7 Processos grupais: fenômeno da liderança, modalidade de liderança para a coesão, cooperação e competição grupal</p> <p>1.8 Motivação humana: modelos explicativos</p>
--	--

BIBLIOGRAFIA

BOM SUCESSO, E. de P. **Relações interpessoais e qualidade de vida no trabalho**. Rio de Janeiro: QualityMark, 1992.

MINICUCCI, A. **Dinâmica de grupo**: Teorias e Sistemas. São Paulo: Atlas, 1982.

MOSCOVICI, F. **Desenvolvimento interpessoal**: treinamento e grupo. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

_____. **Equipes dão certo**: a multiplicação do talento humano. Rio de Janeiro: José Olympio, 1996.

VIGNERON, J. **Comunicação interpessoal e formação permanente** – Série Saber. Coleção Formação permanente. São Paulo: Angellara, 1997.

10. SERVIÇO DE COZINHA PROFISSIONAL

Carga Horária: 128 h

EMENTA: Estudo dos serviços de cozinha profissional.

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEÚDOS BÁSICOS
<p>1 Cozinha Profissional</p>	<p>1.1 Preparo dos alimentos e operações técnicas 1.2 Padrões de qualidade para aquisição de alimentos 1.3 Padrões de qualidade para aquisição e custo dos alimentos 1.4 Tipos de facas e técnicas de afiação de carnes bovinas, suínas caprinas ovinas e exóticas de aves e miúdos 1.5 Seleção e técnica do preparo dos alimentos com aplicação dos métodos de cocção 1.6 Bases de cozinha 1.7 Classificação de hortaliças e frutas 1.8 Técnicas e cortes de hortaliças e frutas: "<i>Mise-en-place</i>" 1.9 Conservas e compotas 1.10 Doceria 1.11 Pastelaria: Massas 1.12 Forno combinado 1.13 Pescados 1.14 Preparação de eventos e cozinha regional 1.15 Alimentação para pessoas com restrições alimentares</p>

BIBLIOGRAFIA

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas**: unidades de alimentação e nutrição – vol. II. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo: ABERC, 1998.

DAVIES, C. A. **Alimentos & bebidas**. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FREUND, T. **Técnicas de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

KINTON, R. **Enciclopédia dos serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1998.

SEBESS, Mariana G. **Técnicas de cozinha profissional**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2008.

11. SERVIÇOS DE SALA E COPA

Carga Horária: 96 h

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

EMENTA: Estudo dos serviços de sala e copa.

CONTEÚDO(S) ESTRUTURANTE(S)	CONTEUDOS BÁSICOS
<p>1 Serviços de Sala e Copa</p>	<p>1.1 Organização operacional: divisão das praças, tipos de fluxos dos documentos administrativos</p> <p>1.2 Diferentes tipos de servir à mesa: pratos quentes e frios</p> <p>1.3 "<i>Mise-en-place</i>" de restaurante e mesas</p> <p>1.4 Escolha dos alimentos e qualidade dos produtos</p> <p>1.5 Elaboração de cardápios</p> <p>1.6 Serviços especiais de massas, carnes e sobremesas</p> <p>1.7 Organização de petiscos das mais variadas formas e combinações</p> <p>1.8 Elementos para produzir um prato</p> <p>1.9 Arrumação de espaços para eventos especiais</p> <p>1.10 Montagem e ornamentação de mesas para <i>buffet</i></p> <p>1.11 Utilização de utensílios e equipamentos de serviços</p> <p>1.12 Terminologia técnica utilizada</p> <p>1.13 Regras de etiqueta à mesa</p> <p>1.14 Técnicas de vendas e promoções aplicadas</p> <p>1.15 Dobraduras de guardanapos</p> <p>1.16 Denominações culinárias e terminologia dos pratos</p>

BIBLIOGRAFIA

BERNARDES, S. M. et al. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001.



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

DAVIES, C. A. **Alimentos & bebidas**. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FREUND, T. **Técnicas de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

GUERRIER, Y. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes**. São Paulo, 2000.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do *maître d'hôtel***. 6. ed. Senac Nacional, 2000.

_____. **Manual de serviço do garçom**. São Paulo: Senac, 2005.

_____. **Planejamento e organização de *buffet***. São Paulo: Senac, 1989.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: Educus, 2000.

b. Plano de Estágio NÃO OBRIGATÓRIO com Ato de Aprovação do NRE

1. Identificação da Instituição de Ensino

- Nome do estabelecimento:
- Entidade mantenedora:
- Endereço (rua, nº., bairro):
- Município:
- NRE:

2. Identificação do curso

- Habilitação:
- Eixo Tecnológico:
- Carga horária total:
- Do curso: _____ horas
- Do estágio: _____ horas

3. Coordenação de Estágio

- Nome do professor (es):
- Ano letivo:

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

4. Justificativa

- Concepções (educação profissional, curso, currículo, estágio)
- Inserção do aluno no mundo do trabalho
- Importância do estágio como um dos elementos constituintes de sua formação
- O que distingue o estágio das demais disciplinas e outros elementos que justifiquem a realização do estágio

5. Objetivos do Estágio

6. Local (ais) de realização do Estágio

7. Distribuição da Carga Horária (por semestre, período, etc., ...)

8. Atividades do Estágio

9. Atribuições do Estabelecimento de Ensino

10. Atribuições do Coordenador

11. Atribuições do Órgão/instituição que concede o Estágio

12. Atribuições do Estagiário

13. Forma de acompanhamento do Estágio

14. Avaliação do Estágio

15. Anexos (se houver)

* O Plano de Estágio dos estabelecimentos de ensino que ofertam Cursos Técnicos deve ser analisado pelo Núcleo Regional de Educação que emitirá parecer próprio (Ofício Circular nº 047/2004 – DEP/SEED e Instrução nº 028/2010 – SUED/SEED).

c. Descrição das práticas profissionais previstas

(Descrever as práticas que a escola desenvolve em relação ao curso, tais como: palestras, visitas, seminários, projetos, projetos interdisciplinares e outros)

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

d. Matriz Curricular

Matriz Curricular					
Estabelecimento:					
Município:					
Curso: TÉCNICO EM COZINHA					
Forma: SUBSEQUENTE				Implantação: a partir do segundo semestre do ano letivo de 2018	
Turno:				Carga horária: 800 horas	
				Organização: SEMESTRAL	
Nº	CÓD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES		Horas
			1º	2º	
1	4270	BEBIDAS EM GASTRONOMIA		48	48
2	4271	COZINHA BRASILEIRA	64	64	128
3	4272	COZINHA FRIA	32	48	80
4	4273	COZINHA INTERNACIONAL	64	64	128
5	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO		32	32
6	1832	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	32	32	64
7	4276	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS	32		32
8	4274	NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA	32		32
9	1835	PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO	32		32
10	4275	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	64	64	128
11	1837	SERVIÇOS DE SALA E COPA	48	48	96
TOTAL			400	400	800

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

MATRIZ CURRICULAR OPERACIONAL

Matriz Curricular Operacional				
Estabelecimento:				
Município:				
Curso: TÉCNICO EM COZINHA				
Forma: SUBSEQUENTE			Implantação: a partir do segundo semestre do ano letivo de 2018	
Turno:			Carga horária: 800 horas	
			Organização: SEMESTRAL	
Nº	CÓD. SAE	DISCIPLINAS	SEMESTRES	
			1º	2º
1	4270	BEBIDAS EM GASTRONOMIA		3
2	4271	COZINHA BRASILEIRA	4	4
3	4272	COZINHA FRIA	2	3
4	4273	COZINHA INTERNACIONAL	4	4
5	3514	FUNDAMENTOS DO TRABALHO		2
6	1832	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	2	2
7	4276	HISTÓRIA, ARTE E CULTURA DOS ALIMENTOS	2	
8	4274	NOÇÕES DE NUTRIÇÃO NA GASTRONOMIA	2	
9	1835	PSICOLOGIA SOCIAL E DO TRABALHO	2	
10	4275	SERVIÇOS DE COZINHA PROFISSIONAL	4	4
11	1837	SERVIÇOS DE SALA E COPA	3	3
TOTAL			25	25



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

e) Orientações Metodológicas

1 INTRODUÇÃO

Tomando como referência as “Diretrizes Curriculares da Educação Profissional para a Rede Pública do Paraná”, é importante apresentar os encaminhamentos metodológicos como parte integrante do Plano de Curso **Técnico em Cozinha** para organização das práticas pedagógicas a serem desenvolvidas ao longo do curso.

Considerando que as ações pedagógicas dos professores de acordo com as Diretrizes supracitadas objetivam atender as necessidades dos estudantes, tendo em vista o perfil profissional, o compromisso com a formação profissional e da cidadania, a apropriação dos conhecimentos, a reflexão crítica e a autonomia, faz-se necessário assumir a concepção da Educação Profissional e seus princípios:

O trabalho como princípio educativo

O trabalho enquanto categoria ontológica explica que o homem é diferente dos outros animais, pois é por meio da ação consciente do trabalho, que o homem é capaz de criar a sua própria existência. Portanto, é na relação Homem-Homem e Homem-Natureza, que se situa a compreensão da escola politécnica na Educação Profissional.

A organização curricular integrada da Educação Profissional, considerando a categoria do TRABALHO, agrega como elementos integradores a CIÊNCIA, a CULTURA e a TECNOLOGIA, pois a:

- CIÊNCIA é produção de conhecimentos sistematizados social e historicamente pelo homem.
- CULTURA, o processo dinâmico de criação e representações sociais manifestas pelo homem por meio de símbolos.
- TECNOLOGIA, a construção social que decorre das relações sociais, ou seja, das organizações políticas e econômicas da sociedade. A tecnologia é “mediação entre ciência (apreensão e desvelamento do real) e produção (intervenção) no real” (RAMOS, 2004; 2005 apud BRASIL, 2007, p. 44).



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

Essas dimensões articuladas devem promover o equilíbrio entre atuar praticamente e trabalhar intelectualmente.

Assim, o tratamento metodológico deve privilegiar a relação entre teoria e a prática e entre a parte e a totalidade, fazendo com que haja integração entre os conteúdos nas dimensões disciplinar e interdisciplinar.

O princípio da integração

A integração é o princípio norteador da práxis pedagógica na Educação Profissional e articula as dimensões disciplinar e interdisciplinar

Disciplinar significa os campos do conhecimento que podemos reconhecê-los como sendo os conteúdos que estruturam o currículo – conteúdos estruturantes.

As disciplinas, por sua vez, são os pressupostos para a interdisciplinaridade, na medida em que as relações que se estabelecem por meio dos conceitos da relação teoria e prática extrapolam os muros da escola e, permitem ao estudante a compreensão da realidade e dos fenômenos inerentes a ela para além das aparências:

A interdisciplinaridade, como método, é a reconstituição da totalidade pela relação entre os conceitos originados a partir de distintos recortes da realidade; isto é, dos diversos campos da ciência representados em disciplinas (RAMOS, 2007).

Assim, os encaminhamentos metodológicos exigem uma organização dos conteúdos que permita aos estudantes se apropriarem dos conceitos fundamentais das disciplinas no contexto da interdisciplinaridade e da integração.

2 ENCAMINHAMENTOS METODOLÓGICOS

Os encaminhamentos metodológicos devem considerar os princípios e concepção da integração, na perspectiva de garantir uma formação politécnica aos estudantes da Educação Profissional.

A politecnicidade nesse contexto significa dominar os princípios da ciência e as suas diferentes técnicas, no contexto do processo produtivo – TRABALHO, e não no seu sentido restrito do conjunto de muitas técnicas.

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

Nesse sentido, a intervenção do professor por meio do ato de ensinar deve ser intencional na medida em que ele se compromete com uma educação de qualidade e uma formação profissional para o mundo do trabalho. Assim, é importante ressaltar também o papel da escola e, para tanto, o reafirmamos com Libâneo:

[...] a escola tem, pois o compromisso de reduzir a distância entre a ciência cada vez mais complexa e a cultura de base produzida no cotidiano, e a provida pela escolarização. Junto a isso tem também o compromisso de ajudar os alunos a tornarem-se sujeitos presentes, capazes de construir elementos categoriais de compreensão e apropriação crítica da realidade (LIBÂNEO, 1998, p. 9).

Os conteúdos aqui mencionados não são quaisquer conteúdos, trata-se dos “conhecimentos construídos historicamente e que se constituem, para o trabalhador, em pressupostos a partir dos quais se podem construir novos conhecimentos no processo investigativo e compreensão do real” (RAMOS, 2005, p.107).

Portanto, como **encaminhamentos metodológicos** indicam-se as proposições apontadas por Marise Ramos:

a) **Problematização dos Fenômenos**

Trata-se de usar a metodologia da problematização, no sentido de desafiar os estudantes a refletirem sobre a realidade que os cerca na perspectiva de buscar soluções criativas e originais para os problemas que se apresentam a respeito dessa realidade:

*Problematizar fenômenos – fatos e situações significativas e relevantes para compreendermos o mundo em que vivemos, bem como processos tecnológicos da área profissional para a qual se pretende formar [...] **como ação prática.***

Isso significa:

- Elaborar questões sobre os fenômenos, fatos e situações.
- Responder às questões elaboradas à luz das teorias e conceitos já formulados sobre o(s) objeto(s) estudados – conteúdos de ensino.

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

b) Explicitação de Teorias e Conceitos

A partir de uma situação problema indicada para reflexão, análise e solução, deixar claro para os estudantes quais conceitos e quais teorias dão suporte para a apreensão da realidade a ser estudada:

Explicitar teorias e conceitos fundamentais para a compreensão do(s) objetivo(s) estudados nas diversas perspectivas em que foi problematizada.

Nesse sentido, é importante:

- Localizá-los nos respectivos campos da ciência (áreas do conhecimento, disciplinas científicas e/ou profissionais).
- Identificar suas relações com outros conceitos do mesmo campo (disciplinaridade) e de campos distintos do saber (interdisciplinaridade).

c) Classificação dos Conceitos–Conhecimentos

Os “conhecimentos desenvolvidos na perspectiva da sua utilização pelas pessoas são de **formação geral** e fundamentam quaisquer **conhecimentos específicos** desenvolvidos com o objetivo de formar profissionais”.

Situar os conceitos como conhecimentos de formação geral e específica, tendo como referência a base científica dos conceitos e sua apropriação tecnológica, social e cultural.

Nessa dimensão, estarão os conhecimentos que, uma vez apropriados, permitem às pessoas formularem, agirem, decidirem frente a situações próprias de um processo produtivo. Esses conhecimentos correspondem a desdobramentos e aprofundamentos conceituais restritos em suas finalidades e aplicações, bem como as técnicas procedimentais necessárias à ação em situações próprias a essas finalidades.

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

d) Organização dos Componentes Curriculares e as Práticas Pedagógicas

As opções pedagógicas implicam em redefinir os processos de ensino, pensando no sujeito que aprende (estudante) de modo a considerar a realidade objetiva (totalidade histórica).

Organizar os componentes curriculares e as práticas pedagógicas, visando a corresponder, nas escolhas, nas relações e nas realizações, ao pressuposto da totalidade do real como síntese das múltiplas determinações.

São ações pedagógicas no contexto dos processos de ensino

- *Proposições de desafios e problemas.*
- *Projetos que envolvam os estudantes, no sentido de apresentar ações resolutivas – projetos de intervenção.*
- *Pesquisas e estudos de situações na perspectiva de atuação direta na realidade.*

Os pressupostos que dão suporte ao currículo ancorado nos encaminhamentos metodológicos apresentados, de fato, se diferenciam de um currículo que tem como referência a reprodução de atividades na perspectiva do currículo tradicional que cinde com o princípio da integração (RAMOS, 2005, p.122).

REFERÊNCIAS

LIBÂNEO, José Carlos. **Pedagogia e Pedagogos, Para quê?** São Paulo: Cortez, 1998.

MACHADO, Lucília Regina de Souza. Diferenciais inovadores na formação de professores para a educação especial. In: **Revista Brasileira de Educação profissional e tecnológica**. Brasília: MEC, SETEC, 2008.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. **Diretrizes da Educação Profissional: fundamentos políticos e pedagógicos**. Curitiba: SEED/PR, 2006.



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

_____. **Orientações Curriculares para o Curso de Formação de Docentes da Educação Infantil e Anos Iniciais do Ensino Fundamental, em Nível Médio na Modalidade Normal.** Curitiba: SEED/ PR, 2014.

RAMOS, Marise Nogueira. O projeto de ensino médio sob os princípios do trabalho, da ciência e da cultura. In: FRIGOTTO, G. e CIAVATTA, M. **Ensino Médio: ciência, cultura e trabalho.** Brasília: MEC/SEMTEC, 2004.

_____. (org.) **Ensino Médio Integrado: concepção e contradições.** São Paulo: Cortez, 2005.

_____. (org.) **Ensino Médio Integrado: concepção e contradições.** Concepção do Ensino Médio Integrado, São Paulo, 2007. Disponível em:
< http://www.iiiep.org.br/curriculo_integrado.pdf>. Acesso em 20/07/2015.

IX – SISTEMA DE AVALIAÇÃO E CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS, COMPETÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

1.1 DA CONCEPÇÃO

Os pressupostos apontados pela legislação indicam uma concepção de avaliação ancorada nos princípios da educação politécnica e omnilateral, que considera o sujeito da aprendizagem um ser histórico e social, capaz de intervir na realidade por meio dos conhecimentos apropriados no seu percurso formativo.

Sendo assim, se a Educação Profissional se pauta no princípio da integração, não se pode e não se deve avaliar os estudantes de forma compartimentalizada. Formação integral significa pensar o sujeito da aprendizagem “por inteiro”, portanto avaliação contextualizada na perspectiva da unidade entre o planejamento e a realização do planejado. Nesse sentido, a avaliação da aprendizagem é parte integrante da prática educativa social.

Além do princípio da integração, a avaliação da aprendizagem nessa concepção, ancora-se também nos princípios do TRABALHO, numa perspectiva criadora ao possibilitar o homem trabalhar com o novo, construir, reconstruir, reinventar, combinar,



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

assumir riscos, após avaliar, e, da CULTURA, pois adquire um significado cultural na mediação entre educação e cultura, quando se refere aos valores culturais e à maneira como são aceitos pela sociedade.

A sociedade não se faz por leis. Faz-se com homens e com ciência. A sociedade nova cria-se por intencionalidade e não pelo somatório de improvisos individuais. E nessa intencionalidade acentua-se a questão: A escola está em crise porque a sociedade está em crise. Para entender a crise da escola, temos que entender a crise da sociedade. E para se entender a crise da sociedade tem-se que entender da sociedade não apenas de rendimento do aluno em sala de aula. Expandem-se, assim, as fronteiras de exigência para os homens, para os professores; caso os mesmos queiram dar objetivos sociais, transformadores à educação, ao ensino, à escola, à avaliação (NAGEL, 1985, p. 30).

Nessa perspectiva, a avaliação revela o seu sentido pedagógico, ou seja, revela os resultados das ações presentes, as possibilidades das ações do futuro e as práticas que precisam ser transformadas.

1.2 DAS DIMENSÕES

A partir da concepção de avaliação anteriormente apresentada, decorrem as práticas pedagógicas, em uma perspectiva de transformação, onde as ações dos professores não podem ser inconscientes e irrefletidas, mas transparentes e intencionais. Nesse sentido, apresentam-se as três dimensões da avaliação que atendem esses pressupostos:

a) **Diagnóstica**

Nessa concepção de avaliação, os aspectos qualitativos da aprendizagem predominam sobre os aspectos quantitativos, ou seja, o importante é o diagnóstico voltado para as dificuldades que os estudantes apresentam no percurso da sua aprendizagem. Nesse sentido, é importante lembrar que o diagnóstico deve desconsiderar os objetivos propostos, metodologias e procedimentos didáticos.

A avaliação deverá ser assumida como um instrumento de compreensão do estágio de aprendizagem em que se encontra o aluno, tendo em vista a tomar decisões suficientes e satisfatórias para que possa avançar no seu processo de aprendizagem (LUCKESI, 1995, p. 81).



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

Nesse sentido, considerando a principal função da escola que é ensinar e, os estudantes aprenderem o que se ensina, a principal função da avaliação é, nesse contexto, apontar/indicar para o professor as condições de apropriação dos conteúdos em que os estudantes se encontram – diagnóstico.

De acordo com a Deliberação nº 07/99 – CEE/PR:

Art. 1º. - A avaliação deve ser entendida como um dos aspectos do ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem e de seu próprio trabalho, com as finalidades de acompanhar e aperfeiçoar o processo de aprendizagem dos alunos, bem como diagnosticar seus resultados e atribuir-lhes valor.

§ 1º. - A avaliação deve dar condições para que seja possível ao professor tomar decisões quanto ao aperfeiçoamento das situações de aprendizagem.

§ 2º. - A avaliação deve proporcionar dados que permitam ao estabelecimento de ensino promover a reformulação do currículo com adequação dos conteúdos e métodos de ensino.

§ 3º. - A avaliação deve possibilitar novas alternativas para o planejamento do estabelecimento de ensino e do sistema de ensino como um todo (PARANÁ, 1999, p. 01).

Dessa forma, o professor, diante do diagnóstico apresentado, terá condições de reorganizar os conteúdos e as suas ações metodológicas, caso os estudantes não estejam aprendendo.

b) Formativa

A dimensão formativa da avaliação se articula com as outras dimensões. Nesse sentido, ela é formativa na medida em que, na perspectiva da concepção integradora de educação, da formação politécnica também integra os processos de formação omnilateral, pois aponta para um aperfeiçoamento desses processos formativos seja para a vida, seja para o mundo do trabalho. Essa é a essência da avaliação formativa.

Os pressupostos colocados pela Resolução nº 06/2012 – CNE/CEB, já referenciada, indica uma concepção de educação ancorada no materialismo histórico. Isso significa que a avaliação também agrega essa concepção na medida em que objetiva que a formação dos estudantes incorpore as dimensões éticas e de cidadania. Assim, “o professor da Educação Profissional deve ser capaz de permitir que seus alunos



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

compreendam, de forma reflexiva e crítica, os mundos do trabalho, dos objetos e dos sistemas tecnológicos dentro dos quais estes evoluem” (MACHADO, 2008, p. 18).

Nesse caso, a avaliação de caráter formativo permite aos professores a reflexão sobre as suas ações pedagógicas e, nesse processo formativo, replanejá-las e reorganizá-las na perspectiva da inclusão, quando acolhe os estudantes com as suas dificuldades e limitações e aponta os caminhos de superação, em um “ato amoroso” (LUCKESI, 1999, p.168).

c) Somativa

O significado e a proposta da avaliação somativa é o de fazer um balanço do percurso da formação dos estudantes, diferentemente do modelo tradicional de caráter classificatório. O objetivo não é o de mensurar os conhecimentos apropriados, mas avaliar os itinerários formativos, na perspectiva de intervenções pedagógicas para a superação de dificuldades e avanços no processo.

Apesar de a terminologia somativa dar a ideia de “soma das partes”, na concepção de avaliação aqui apresentada, significa que, no processo avaliativo o professor deverá considerar as produções dos estudantes realizadas diariamente por meio de instrumentos e estratégias diversificadas e, o mais importante, manter a integração com os conteúdos trabalhados – critérios de avaliação.

É importante ressaltar que a legislação vigente – Deliberação nº 07/99-CEE/PR, traz no seu artigo 6º, parágrafos 1º e 2º, o seguinte:

Art. 6º - Para que a avaliação cumpra sua finalidade educativa, deverá ser contínua, permanente e cumulativa.

§ 1º – A avaliação deverá obedecer à ordenação e à sequência do ensino aprendizagem, bem como a orientação do currículo.

§ 2º – Na avaliação deverão ser considerados os resultados obtidos durante o período letivo, num processo contínuo cujo resultado final venha incorporá-los, expressando a totalidade do aproveitamento escolar, tomando a sua melhor forma.

O envolvimento dos estudantes no processo de avaliação da sua aprendizagem é fundamental. Nesse sentido, a autoavaliação é um processo muito bem aceito no

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

percurso da avaliação diagnóstica, formativa e somativa. Nele, os estudantes refletem sobre suas aprendizagens e têm condições de nelas interferirem.

1.3 DOS CRITÉRIOS

Critério no sentido restrito da palavra que dizer aquilo que serve de base para a comparação, julgamento ou apreciação. No entanto, no processo de avaliação da aprendizagem significa os princípios que servem de base para avaliar a qualidade do ensino. Assim, os critérios estão estritamente integrados aos conteúdos.

Para cada conteúdo elencado, o professor deve ter a clareza do que efetivamente deve ser trabalhado. Isso exige um planejamento cuja organização contemple todas as atividades, todas as etapas do trabalho docente e dos estudantes, ou seja, em uma decisão conjunta todos os envolvidos com o ato de educar apontem, nesse processo, o que ensinar, para que ensinar e como ensinar.

Portanto, estabelecer critérios articulados aos conteúdos pertinentes às disciplinas é essencial para a definição dos instrumentos avaliativos a serem utilizados no processo ensino e aprendizagem. Logo, estão critérios e instrumentos intimamente ligados e deve expressar no Plano de Trabalho Docente a concepção de avaliação na perspectiva formativa e transformadora.

1.4 DOS INSTRUMENTOS

Os instrumentos avaliativos são as formas que os professores utilizam no sentido de proporcionar a manifestação dos estudantes quanto a sua aprendizagem. Segundo LUCKESI (1995, p.177, 178, 179), devem-se ter alguns cuidados na operacionalização desses instrumentos, quais sejam:

1. ter ciência de que, por meio dos instrumentos de avaliação da aprendizagem, estamos solicitando ao educando que manifeste a sua intimidade (seu modo de aprender, sua aprendizagem, sua capacidade de raciocinar, de poetizar, de criar histórias, seu modo de entender e de viver, etc.);
2. construir os instrumentos de coleta de dados para a avaliação (sejam eles quais forem), com atenção aos seguintes pontos:
 - articular o instrumento com os conteúdos planejados, ensinados e aprendidos pelos educandos, no decorrer do período escolar que se toma para avaliar;

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

- cobrir uma amostra significativa de todos os conteúdos ensinados e aprendidos de fato “- conteúdos essenciais;
 - compatibilizar as habilidades (motoras, mentais, imaginativas...) do instrumento de avaliação com as habilidades trabalhadas e desenvolvidas na prática do ensino aprendizagem;
 - compatibilizar os níveis de dificuldade do que está sendo avaliado com os níveis de dificuldade do que foi ensinado e aprendido;
 - usar uma linguagem clara e compreensível, para salientar o que se deseja pedir. Sem confundir a compreensão do educando no instrumento de avaliação;
 - construir instrumentos que auxiliem a aprendizagem dos educandos, seja pela demonstração da essencialidade dos conteúdos, seja pelos exercícios inteligentes, ou pelos aprofundamentos cognitivos propostos.
3. [...] estarmos atentos ao processo de correção e devolução dos instrumentos de avaliação da aprendizagem escolar aos educandos:
- a) quanto à correção: não fazer espalhafato com cores berrantes;
 - b) quanto à devolução dos resultados: o professor deve, pessoalmente, devolver os instrumentos de avaliação de aprendizagem aos educandos, comentando-os, auxiliando-os a se autocompreender em seu processo pessoal de estudo, aprendizagem e desenvolvimento.

1.5 DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

Em atendimento às Diretrizes para Educação Profissional, definidas pela Resolução nº 06/2012 – CNE/CEB, conforme o artigo 34 a seguir:

A avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais (MEC, 2012).

Diante do exposto, a avaliação será entendida como um dos aspectos de ensino pelo qual o professor estuda e interpreta os dados da aprendizagem dos estudantes e das suas ações pedagógicas, com as finalidades de acompanhar, diagnosticar e aperfeiçoar o processo de ensino e aprendizagem em diferentes situações metodológicas.

A avaliação será expressa por notas, sendo a mínima para aprovação – 6,0 (seis vírgula zero), conforme a legislação vigente.

Recuperação de Estudos

De acordo com a legislação vigente, o aluno cujo aproveitamento escolar for insuficiente será submetido à recuperação de estudos de forma concomitante ao período letivo.



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

1.6 DO APROVEITAMENTO DE ESTUDOS

a) Critérios

O aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores deverá constar no Projeto Político-Pedagógico e no Regimento Escolar e ocorrerá nos termos do art. 52 da Deliberação nº 05/13 – CEE/PR, que assim determina:

Art. 52. A instituição de ensino poderá aproveitar estudos, mediante avaliação de competências, conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão do respectivo Curso Técnico de Nível Médio e tenham sido adquiridos: I – no Ensino Médio; II – em habilitações profissionais e etapas ou módulos em nível técnico regularmente concluídos nos últimos cinco anos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio; III – em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação específica; IV – em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante; V – por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional; VI – em outros países. Parágrafo único. A Avaliação, para fins de aproveitamento de estudos será realizada conforme critérios estabelecidos no Projeto Político-Pedagógico, no Plano de Curso e no Regimento Escolar.

b) Solicitação e Avaliação

- O interessado deverá solicitar o aproveitamento de estudos mediante preenchimento de requerimento na Instituição de Ensino em que estiver matriculado, considerando o perfil profissional do respectivo curso técnico de nível médio e a indicação dos cursos realizados, anexando fotocópia de comprovação de todos os cursos ou conhecimentos adquiridos.
- A direção da Instituição de Ensino deverá designar uma comissão de professores, do curso técnico, para análise da documentação apresentada pelo aluno e, posterior, emissão de parecer.
- Havendo deferimento, a comissão indicará os conteúdos (disciplinas) que deverão ser estudados pelo aluno a fim de realizar a avaliação, com data, hora marcada e professores escalados para aplicação e correção.



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

- Para efetivação da legalidade do aproveitamento de estudos será lavrada ata constando o resultado final da avaliação e os conteúdos aproveitados, na forma legal e pedagógica.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 06/2012**. Brasília: MEC, 2012.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **A Avaliação da Aprendizagem Escolar: estudos e proposições**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1995.

NAGEL, Lizia Helena. **Avaliação, Sociedade e Escola: fundamentos para reflexão**. Curitiba, Secretaria de Estado da Educação-SEED/PR, 1985.

PARANÁ. Conselho Estadual de Educação. **Deliberação nº 07/1999**. Curitiba: CEE-PR, 1999.

_____. Secretaria de Estado da Educação. **Diretrizes da Educação Profissional: fundamentos políticos e pedagógicos**. Curitiba: SEED/ PR, 2006.

X – ARTICULAÇÃO COM O SETOR PRODUTIVO

A articulação com o setor produtivo estabelecerá uma relação entre o estabelecimento de ensino e instituições que tenham relação com o Curso Técnico em Cozinha, nas formas de entrevistas, visitas, palestras, reuniões com temas específicos com profissionais das Instituições conveniadas.

Anexar os termos de convênio firmados com empresas e outras instituições vinculadas ao curso.

XI – PLANO DE AVALIAÇÃO DO CURSO

O Curso será avaliado com instrumentos específicos, construídos pelo apoio pedagógico do estabelecimento de ensino para serem respondidos (amostragem de metade mais um) por alunos, professores, pais de alunos, representante(s) da comunidade, conselho escolar, APMF.

Os resultados tabulados serão divulgados, com alternativas para solução.

PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

XII – INDICAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO:

Deverá ser graduado com habilitação específica e experiência comprovada.

XIII – RECURSOS MATERIAIS

- a. **Biblioteca:** (em espaço físico adequado e relacionar os itens da bibliografia específica do curso, conter quantidade);
- b. **Laboratório:** indicar o(s) laboratório(s) de Informática e o(s) específico(s) do curso;
- c. **Instalações Físicas:** indicar as outras instalações da instituição e ensino, observando os espaços (iluminação, aeração, acessibilidade) e os mobiliários adequados a cada ambiente e ao desenvolvimento do curso;
- d. **Equipamentos:** relacionar os equipamentos e materiais essenciais ao curso.

XIV – INDICAÇÃO DE PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO LABORATÓRIO (quando for o caso)

Deverá ser graduado com habilitação específica.

XV – INDICAÇÃO DO COORDENADOR DE ESTÁGIO – (quando for o caso)

Deverá ser graduado com habilitação específica e experiência comprovada.

XVI – RELAÇÃO DE DOCENTES

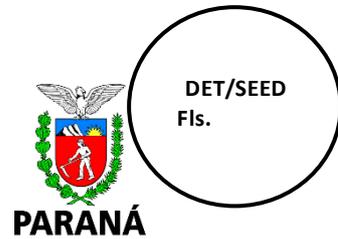
Deverão ser graduados com habilitação e qualificação específica nas disciplinas para as quais forem indicados anexando documentação comprobatória.

XVII – CERTIFICADOS E DIPLOMAS

- a. **Certificação:** Não haverá certificados no Curso Técnico em Cozinha, considerando que não há itinerários alternativos para qualificação.



Secretaria de Estado da Educação
Superintendência da Educação
Departamento de Educação e Trabalho



PLANO DE CURSO TÉCNICO EM COZINHA – SUBSEQUENTE

- b. Diploma:** Ao concluir o Curso Técnico em Cozinha conforme organização curricular aprovada, o aluno receberá o Diploma de Técnico em Cozinha.

XVIII – CÓPIA DO REGIMENTO ESCOLAR E/OU ADENDO COM O RESPECTIVO ATO DE APROVAÇÃO DO NRE

(A finalidade é constatar as normas do curso indicado no Plano)

XIX – ANUÊNCIA DO CONSELHO ESCOLAR DO ESTABELECIMENTO MANTIDO PELO PODER PÚBLICO

(ATA OU DECLARAÇÃO COM ASSINATURAS DOS MEMBROS)

XX - PLANO DE FORMAÇÃO CONTINUADA (DOCENTES)

(O estabelecimento deverá descrever o plano de formação continuada)