

PLANO DE CURSO
TÉCNICO EM COZINHA

EIXO TECNOLÓGICO:
TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

DIURNO E NOTURNO

JOÃO NEIVA

2020



Secretária de Estado de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissional
Cristina Engel de Alvarez

Subsecretária de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Solange Maria Batista de Souza

Gerente de Educação Profissional
Renata Resstel

Subgerente da Educação Profissional e Inovação
Carla Geovana Fonseca da Silva de Castro

Diretora do Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva
José Natalino Gardi

**Coordenação Pedagógica do Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz
Silva**

Eni Martins de Araujo Del Pupo
Maria Cecília Pessotti Carlos
Manuela Rita Caniçali
Waldirlene Telles Coutinho Baldan

EQUIPE PEDAGÓGICA ORGANIZADORA

Elisangela Coutinho de Souza
Marciana Paula de Oliveira Sales Gabrieli
Eni Martins de Araujo Del Pupo
Waldirlene Telles Coutinho Baldan

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DAS EMENTAS

Euzinéia Maria da Silva Campagnaro
Laís Pagung Ribeiro



SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2.1 Justificativa.....	5
2.2.1 Objetivo Geral:	8
2.2.2 Objetivos Específicos:.....	9
4. PERFIL DO EGRESSO	11
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
5.1 Estrutura Modular	12
5.3 Competências/Habilidades/Bases Tecnológicas e Componentes Curriculares por Módulo	18
5.4 Prática Profissional	58
5.5 Estágio Profissional Supervisionado	58
5.6 Critérios de Aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.....	61
6. METODOLOGIA	62
7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	64
7.1 MECANISMOS DE AVALIAÇÃO.....	64
8. INFRAESTRUTURA	71
8.1 AMBIENTES GERAIS	71
8.2 BIBLIOTECA E ACERVO	80
8.3 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	85
8.3 Laboratórios específicos.....	85
8.4 Instalações e Equipamentos.....	89
8.4 INSTALAÇÕES GERAIS.	89
8.4.1 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	89
Refeitório.....	91
Cozinha	91
Auditório	92
Depósito.....	92
Direção.....	93
Sala 02.....	95
Sala 03.....	95
Sala 05.....	95
Sala 08.....	95
Sala 13.....	96
Sala 01.....	96
Sala 06.....	96
Sala 09.....	98
Sala 10.....	98
Sala 12.....	98



Oficina	100
9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E ADMINISTRATIVO	103
9.1 Quadro Demonstrativo dos Docentes do Curso Técnico em Gastronomia.....	103
9.2 Quadro Demonstrativo do Administrativo.....	104
10. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS	106



1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

INFORMAÇÕES DA ESCOLA

CNPJ: 08.714.203/0001-51
RAZÃO SOCIAL: Conselho de Escola do CEET Talmo Luiz Silva
NOME FANTASIA: CEET Talmo Luiz Silva
ESFERA ADMINISTRATIVA: Governo do Estado do Espírito Santo
ENDEREÇO: Rua Padre Anchieta, nº 250 – Vila Nova
MUNICÍPIO: João Neiva – ES CEP: 29.680-000
TELEFONE: (27) 3258-3451
E-MAIL: escolatalmoluiz@secti.es.gov.br
SITE DA UNIDADE: www.ceetjn.com.br
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 7h às 22h20min TURNO DE FUNCIONAMENTO DA ESCOLA: Matutino (7h às 11h20min), Vespertino (13h10min às 17h30min) e Noturno (18h às 22h20min).

INFORMAÇÕES DO CURSO

EIXO TECNOLÓGICO: Ambiente e Saúde	
NOME DO CURSO: Curso Técnico em Gastronomia	
TOTAL DE VAGAS: 60 vagas (40 Diurno e 20 Noturno)	
NÚMERO DE TURMAS: 3 turmas	
TURNO DE FUNCIONAMENTO DAS TURMAS: – 01 no Matutino, 01 no Vespertino e 01 no Noturno.	
HABILITAÇÃO: TÉCNICO EM COZINHA	
Nº de Módulos	02 Módulos no diurno 03 Módulos no noturno
Carga Horária de cada módulo	02 Módulos de 400h no diurno 03 Módulos de 300h no noturno
Carga Horária Total do Curso	800h no diurno 900h no noturno
Oferta do Curso	Subsequente e Concomitante
Estágio supervisionado	Não obrigatório



2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

2.1 Justificativa

A elaboração do presente Plano de Curso atende ao disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB- 9.394/96, no Decreto Federal 5154/04, no Parecer CNE/CEB 16/99, na Resolução CEE nº 3.777/2014, bem como obedece à Resolução CNE/CEB Nº 06/2012, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional de Nível Técnico e a Resolução nº 1, de 5 de dezembro de 2014, que atualiza e define novos critérios quanto à oferta de cursos técnicos de nível médio, observando o disposto no art. 81 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos termos do art. 19 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012 oferecido na modalidade concomitante e subsequente, as primeiras turmas terão 60 vagas, distribuídas nos turnos diurno e noturno, **com previsão de início para o segundo semestre de 2021.**

As turmas poderão ter até 60 vagas

O curso Técnico em Cozinha do CEET Talmo Luiz Silva terá carga horária total de 800 horas no turno diurno e 900 horas no turno noturno. Ao final do curso, o aluno formado receberá o certificado de Profissional Técnico em Cozinha.

O Plano de Curso em questão está em consonância com o Regimento do CEET Talmo Luiz Silva e com o Regimento Geral da Redetec aprovado pelo CEE/ES.

As Diretrizes Curriculares Nacionais do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer estabelecem mudanças na concepção e na construção da estrutura curricular, possibilitando, quando necessário, uma rápida adequação às transformações do contexto produtivo e proporcionando uma formação profissional voltada ao permanente desenvolvimento de competências e habilidades que garantam a capacidade de evolução contínua da vida produtiva, em que prevaleça uma postura crítica, criativa e autônoma.

De acordo com sua concepção pedagógica, o CEET Talmo Luiz Silva pretende promover uma educação humanística de qualidade, visando à formação de cidadãos críticos, conscientes, atuantes e eticamente comprometidos com as transformações



sociais, políticas, culturais e ambientais. Para tanto, serão oferecidos cursos de educação profissional técnica de nível médio.

O *Técnico em Cozinha* é o profissional responsável por planejar a execução do prato, o pré-preparo, o preparo, a finalização, a qualidade dos alimentos e os métodos de cozimento, além de organizar a cozinha, elaborar cardápios e supervisionar o trabalho dos cozinheiros.

É uma profissão em alta, especialmente depois da atenção dada pela mídia nos últimos anos, porque se trata de uma carreira em ascensão de grande interesse por parte das pessoas. As oportunidades de emprego nas principais agências do país realizam chamadas de empregos todos os dias, seja por meio de impressos, internet ou agências de emprego.

O *mercado de trabalho* nessa área é bastante amplo, podendo atuar em restaurantes, churrascarias, pizzarias, bares, redes de lanchonete tipo *fast food*, instituições públicas e privadas: trabalhando com a confecção das refeições em grande escala em refeitórios de empresas, instituições, hospitais, penitenciárias, escolas, faculdades, ONGs, Spas, pousadas, cruzeiros, padarias, serviços de bufê e outros.

Dependendo do seu local de trabalho, poderá ter as seguintes atribuições:

- Organização da cozinha na seleção e no preparo da matéria-prima;
- Participação na elaboração e organização dos pratos do cardápio;
- Execução de cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos;
- Operação e mantimento de equipamentos e maquinário de cozinha;
- Armazenamento de diferentes tipos de gêneros alimentícios.

A vida corrida que as pessoas levam nas grandes cidades faz crescer a busca por alimentos rápidos e saborosos, além de alimentos prontos, o que aumenta a área de



atuação¹ deste profissional, que precisa estar atento às necessidades do mercado e sempre em busca de aperfeiçoamento.

Há espaço, inclusive, para negócios próprios. Muitos têm encontrado mercado em nichos menos explorados, como *personal chef* (tem como função fazer todo o preparo no local do evento – sendo esse em residências – como por exemplo, preparar um jantar especial, confecção de doces para festas, produção de geleias e compotas, manuseio de alimentos raros ou exóticos, etc.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a cada R\$ 100,00 (cem reais) que o brasileiro gasta com alimentação, R\$ 32,30 (trinta e dois reais e trinta centavos) são investidos em refeições fora do lar. Essa quantia avançou 40% nos últimos cinco anos e, apesar de uma pequena queda causada pela pandemia de COVID 19, acredita-se numa recuperação rápida desse setor da economia. A resposta do setor produtivo ao novo modo de consumo das famílias tem sido imediata, provocando uma corrida de empresários para o segmento, no qual os negócios estão se multiplicando com investimentos brasileiros e do capital internacional.

O Brasil tem experimentado uma recente valorização da profissão, e isso tem se refletido positivamente tanto para os profissionais que já atuam na área como para aqueles que querem fazer parte dela. Essa valorização, no entanto, acirrou a competitividade. Hoje, para conseguir um bom salário na área, não basta saber cozinhar: é necessário saber gerenciar e inovar. Nesse sentido, verifica-se que os salários na área gastronômica podem variar bastante, desde o estagiário até o chef. Dependendo do lugar almejado, muitos candidatos lutam por uma vaga de estágio voluntário, não remunerado, somente para aprender as variadas formas de cozimento e gerenciamento.

De acordo com o Guia das Profissões e Salários da Catho, a média salarial nacional para cozinheiros é de R\$ 1.529,32 (hum mil, quinhentos e vinte e nove reais e trinta e dois centavos). Já para a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

¹ <http://www.abrasel.com.br/noticias/1897-110113-negocios-em-alimentacao-responderao-por-50-das-franquias.html>



(Abrasel), a média para um chef de cozinha gira em torno de R\$ 7.000,00 (sete mil reais), valor que pode mais do que dobrar no caso de chefs mais experientes e relevantes. Nos trabalhos de curta ou média duração² como os “Cruzeiros”, que, no Brasil, vão de novembro a março, os salários podem chegar a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para um profissional experiente. Por outro lado, em órgãos públicos do Governo Federal, como a Petrobrás, o salário inicial de um cozinheiro é de aproximadamente R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), sem contar benefícios e gratificações³.

Neste contexto, o CEET Talmo Luiz Silva tem como objetivo ofertar o curso de nível técnico em Cozinha, uma vez que a oferta dos cursos dessa área é escassa no Espírito Santo. Além disso, ele será o **único público e gratuito** na região. Outro diferencial do curso é a organização curricular, que ofertará ao aluno componentes curriculares e vivências que o permitirá atuar na organização da cozinha, na seleção e no preparo da matéria-prima, participar da elaboração e organização dos pratos do cardápio, executar cortes e métodos de cozimento, utilizando as práticas de manipulação de alimentos, armazenar diferentes tipos de gêneros alimentícios, além de controlar estoque, consumo e custos.

Com vistas a contribuir para a formação desse profissional, o Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva objetiva oferecer uma sólida formação técnico-científica, humanística e empreendedora àqueles que optarem pelo curso Técnico em Cozinha.

2.2 Objetivos

2.2.1 Objetivo Geral:

Preparar os profissionais que já estão no mercado e os que nele pretendem se inserir, oferecendo conhecimento teórico e prático nas diversas atividades de

² <http://www.mundovestibular.com.br/articles/14779/1/Curso-de-gastronomia-e-o-mercado-de-trabalho/Paacutegina1.html>²

³ <http://www.guiadacarreira.com.br/salarios/quanto-ganha-um-cozinheiro>



cozinha, proporcionando os conhecimentos necessários para que o aluno desenvolva as competências e habilidades profissionais necessárias ao curso.

2.2.2 Objetivos Específicos:

- Planejar, executar e supervisionar o trabalho em serviços de alimentação;
- Atuar na organização da cozinha;
- Participar da elaboração e organização de eventos e de cardápios;
- Preparar alimentos e bebidas de acordo com os padrões de segurança alimentar;
- Operar e higienizar utensílios e equipamentos;
- Armazenar diferentes gêneros alimentícios;
- Controlar estoque, consumo e custos dos alimentos;
- Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não-verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de cozinha.

3. REQUISITO E FORMAS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico em Cozinha do Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva dar-se-á mediante inscrição e classificação por rendimento no último ano de escolaridade nos componentes curriculares: Língua Portuguesa e Matemática.



Todas as diretrizes e normas para inscrição ao exame de classificação constarão de edital específico contendo: Período de inscrição; Documentação necessária; e Critério de classificação dos candidatos.

Para a inscrição, é pré-requisito que o aluno tenha concluído o Ensino Médio ou equivalente ou que esteja cursando o 3º ano do Ensino Médio ou equivalente - 3ª etapa da EJA e CEEJA, (obedecendo ao edital específico da instituição competente - SECTI). O curso é ofertado na forma concomitante e subsequente ao Ensino Médio a alunos oriundos de diferentes instituições de ensino, sempre em observância à finalidade da Educação Básica (LDB, artigo 22) que é de “desenvolver o educando, assegurar-lhe a formação indispensável para o exercício da cidadania e fornecer-lhe meios para progredir no trabalho e em estudos posteriores”.

Objetiva-se oferecer a melhor e a mais completa formação e qualificação dos alunos, ampliando suas possibilidades de inserção no mercado de trabalho num projeto mais ambicioso de desenvolvimento da pessoa humana.

É nesse ponto que reside a articulação entre a educação básica e profissional: a constatação da identidade entre as capacidades demandadas pelo exercício da cidadania e a atividade produtiva, o que permite superar a dicotomia entre a racionalidade técnica e o caráter abstrato dos ideais da formação humana. A escola é convocada a contribuir para a aprendizagem de competências gerais, visando à constituição de pessoas mais aptas a assimilar mudanças, pessoas mais autônomas em suas escolhas, pessoas que respeitem as diferenças e, ainda, que constituam identidades capazes de suportar a inquietação, conviver com o incerto, o imprevisível e o diferente.

O aluno deve obter classificação em processo seletivo promovido pelo Órgão Competente para tal finalidade.

É importante salientar que será de responsabilidade do aluno a aquisição do material solicitado pela Coordenação de Curso e professores para a realização das atividades práticas conforme ementa de cada componente curricular, assim como o uniforme (calça, dólmã, toca, sapato fechado), atendendo às exigências da vigilância sanitária e das normas de segurança do trabalho.



Os alunos matriculados sem a conclusão do Ensino Médio, ou seja, cursando a 3ª série, serão orientados a concluí-lo e notificados pela secretaria escolar, por meio de formulário próprio arquivado no processo individual do aluno, de que a conclusão do mesmo é condição indispensável para a obtenção do diploma.

4. PERFIL DO EGRESSO

Com uma visão global e pluralista proveniente de uma formação interdisciplinar, o **Técnico em Cozinha** formado pelo CEET Talmo Luiz Silva estará capacitado a atuar nas áreas de restaurantes, churrascarias, pizzarias, bares, redes de lanchonete tipo *fast food*, instituições públicas e privadas: trabalhando com a confecção das refeições em grande escala em refeitórios de empresas, instituições, hospitais, penitenciárias, escolas, faculdades, ONGs; hotéis, Spas, pousadas, cruzeiros, padarias, serviços de bufê e outros.

Ao concluir o curso, o profissional deverá ter construído as seguintes competências:

- Adequar a produção de alimentos na cozinha considerando as pessoas com restrições alimentares;
- Aplicar os princípios das Relações Interpessoais na área de alimentos e bebidas;
- Compreender, avaliar e propor melhorias nos serviços de produção de alimentos;
- Elaborar diferentes tipos de cardápios;
- Elaborar e decorar diferentes tipos de pratos quentes e frios considerando os aspectos culturais ligados a temática do ambiente e da produção;
- Elaborar preços de custo e vendas;
- Executar os procedimentos operacionais da produção e apresentação de alimentos de acordo com a rotina estabelecida pela área gastronômica;



- Executar os processos de produção da cozinha internacional;
- Gerenciar recursos humanos e materiais em serviços de alimentação;
- Identificar os tipos de serviços de alimentos e bebidas mais adequadas às preparações de pratos de restaurante;
- Interpretar e aplicar as normas de segurança alimentar de acordo com as portarias vigentes;
- 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;
- Planejar o controle de estoque e compras utilizando as ferramentas para a otimização do trabalho na cozinha;
- Preparar os principais pratos da cozinha brasileira;
- Produzir refeições nutricionalmente saudáveis;
- Reconhecer a importância da gastronomia para a área de Turismo e Hospitalidade.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Estrutura Modular

O Curso **Técnico em Cozinha** do Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva é constituído por 02 (dois) módulos de 400 horas no turno **diurno** e por 03 (três) módulos de 300 horas no turno **noturno**.

A conclusão destes módulos totaliza 800 horas no diurno, e 900 horas no noturno. Após a conclusão do curso, é garantida ao aluno a obtenção do **Diploma de Técnico em Cozinha**.



De acordo com a Resolução CNE-CEB 06/2012, inciso VIII e na Resolução CEE 3777/14, art. 378, inciso VII, no que diz respeito aos princípios orientadores adotar-se-á:

Contextualização, flexibilidade e interdisciplinaridade na utilização de estratégias educacionais favoráveis à compreensão de significados e à integração entre a teoria e a vivência da prática profissional, envolvendo as múltiplas dimensões do eixo tecnológico do curso e das ciências e tecnologias a ele vinculadas.

Princípios Norteadores na Formação do Currículo

- **Flexibilidade**

Liberdade de introduzir novos conteúdos, de acordo com o desenvolvimento científico e tecnológico, visando à atualização, o enriquecimento e a garantia da qualidade do currículo de forma sistemática.

- **Interdisciplinaridade**

Interdisciplinaridade é a integração de conteúdos através de diferentes áreas do conhecimento, exigindo uma maior integração entre os participantes e entre os componentes curriculares desde a escolha do tema. O trabalho interdisciplinar supera barreiras complexas e acata o desafio de desmistificá-las na simplicidade da sua essência. É necessária uma coordenação que integre objetivos, atividades, procedimentos, planejamento e propicie o intercâmbio e a troca de diálogo.

O docente que pretende trabalhar com uma postura interdisciplinar não deve ter medo do novo, deve acima de tudo quebrar o tabu do tradicional, encarar novas propostas, novos paradigmas e assumir uma atitude interdisciplinar. Segundo Fazenda (1995, p. 89),

Interdisciplinaridade é mais que o sintoma de emanações de uma nova tendência em nossa civilização. É o signo das preferências pela decisão informada, apoiada em visões tecnicamente fundadas, no



desejo de decidir a partir de cenários construídos sobre conhecimentos precisos.

Para trabalhar com estas propostas é necessário que o profissional da educação tenha um adequado conhecimento da realidade e daquilo com que está trabalhando, pois a sociedade está exigindo cada vez mais pessoas flexíveis, democráticas e críticas, propensas a uma mudança de paradigma e abertas ao novo.

- **Empregabilidade**

Trabalhar os conteúdos programáticos de acordo com a demanda do setor produtivo requer uma organização curricular de competências gerais e específicas para adaptação, readaptação profissional em mercados de trabalho em constantes mudanças.



5.2 Organização Curricular

CARGA HORÁRIA – 800 horas Turno Diurno – Ano Letivo 2021

COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO I	Nº DE AULAS SEMANAIS	C.H.
Confeitaria	04	80
Cozinha Alternativa/Funcional	02	40
Cozinha brasileira	04	80
Higiene e Manipulação de alimentos	02	40
Mixologia (Destilados e coquetéis)	02	40
Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia I	04	80
Subtotal	20	400h

COMPONENTES CURRICULARES DO MÓDULO II	Nº DE AULAS SEMANAIS	C.H.
Cozinha Internacional	04	80
Enologia	02	40
Ética e Relações Interpessoais	02	40
Hospitalidade aplicada na Gastronomia	02	40
Padaria	04	80
Planejamento e execução de cardápios	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia II	04	80
Subtotal	20	400h

Carga Horária Total do Curso	800 h
-------------------------------------	--------------



CARGA HORÁRIA – 900 horas Turno Noturno – Ano Letivo 2021

COMPONENTES CURRICULARES	DO	Nº DE AULAS SEMANAIS	C.H.
Confeitaria		06	120
Higiene e manipulação de alimentos		02	40
Mixologia (Destilados e coquetéis)		02	40
Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia		02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia I		03	60
Subtotal		15	300h

COMPONENTES CURRICULARES	DO	Nº DE AULAS SEMANAIS	C.H.
Cozinha Alternativa/Funcional		03	60
Cozinha brasileira		03	60
Ética e Relações Interpessoais		02	40
Hospitalidade aplicada na Gastronomia		02	40
Planejamento e execução de cardápios		02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia II		03	60
Subtotal		15	300h

COMPONENTES CURRICULARES	DO	Nº DE AULAS SEMANAIS	C.H.
Cozinha internacional		03	60
Enologia		03	60
Padaria		06	120
Teoria e Técnica em Gastronomia III		03	60
Subtotal		15	300h



Carga Horária Total do Curso	900 h
-------------------------------------	--------------



5.3 Competências/Habilidades/Bases Tecnológicas e Componentes Curriculares por Módulo

Componente Curricular CONFEITARIA
Diurno: Módulo I - Carga Horária 80 horas – Aulas Semanais: 04
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer a história da confeitaria;• Diferenciar os tipos de equipamentos e utensílios da confeitaria;• Reconhecer as técnicas básicas: Massas, cremes e merengues;• Identificar a confeitaria em diferentes países.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Preparar massas, cremes e merengues;• Produzir bolos, biscoitos e tortas;• Preparar sobremesas empratadas, finger foods, sobremesas e chocolate;• Utilizar os utensílios adequados às sobremesas;• Criar sobremesas;• Empregar técnicas diferentes na confeitaria.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• História da confeitaria,• Utilização de equipamentos e utensílios da confeitaria.• Técnicas básicas: massas, cremes e merengues.• Bolos, biscoitos e tortas.• Sobremesas empratadas, <i>finger food</i> sobremesa e chocolate.• Criação de sobremesas.
Bibliografia Básica
NOCE, Danielle. Por uma vida mais doce . São Paulo: Melhoramentos, 2014. JONES, Bridget; DUCHENE, Laurent. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas . São Paulo: Marco Zero, 2004. SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional . São Paulo: Cengage Learning, 2011.
Bibliografia Complementar
BUSSO, Mário. Dolceitalia: delícias tradicionais . Itália: Lisma, 2006. HERMÉ, Pierre. Larousse do chocolate . São Paulo: Larousse do Brasil, 2006. SAVIOLI, Gisela. Escolhas e impactos: gastronomia funcional . São Paulo: Loyola, 2014.

Componente Curricular CONFEITARIA
Noturno: Módulo I - Carga Horária 120 horas – Aulas Semanais: 06
Competências



<ul style="list-style-type: none">• Conhecer a história da confeitaria;• Diferenciar os tipos de equipamentos e utensílios da confeitaria;• Reconhecer as técnicas básicas: Massas, cremes e merengues;• Identificar a confeitaria em diferentes países.
<p style="text-align: center;">Habilidades</p>
<ul style="list-style-type: none">• Preparar massas, cremes e merengues;• Produzir bolos, biscoitos e tortas;• Preparar sobremesas empratadas, finger foods, sobremesas e chocolate;• Utilizar os utensílios adequados às sobremesas;• Criar sobremesas;• Empregar técnicas diferentes na confeitaria.
<p style="text-align: center;">Bases Tecnológicas</p>
<ul style="list-style-type: none">• História da confeitaria;• Utilização de equipamentos e utensílios da confeitaria;• Técnicas básicas: massas, cremes e merengues;• Bolos, biscoitos e tortas;• Sobremesas empratadas, finger food sobremesa e chocolate;• Criação de sobremesas;• Confeitaria Internacional.
<p style="text-align: center;">Bibliografia Básica</p>
<p>NOCE, Danielle. Por uma vida mais doce. São Paulo: Melhoramentos, 2014.</p> <p>JONES, Bridget; DUCHENE, Laurent. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2004.</p> <p>SUAS, Michel. Pâtisserie: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2011.</p>
<p style="text-align: center;">Bibliografia Complementar</p>
<p>BUSSO, Mário. Dolceitalia: delícias tradicionais. Itália: Lisma, 2006.</p> <p>HERMÉ, Pierre. Larousse do chocolate. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.</p> <p>SAVIOLI, Gisela. Escolhas e impactos: gastronomia funcional. São Paulo: Loyola, 2014.</p>



Componente Curricular: COZINHA ALTERNATIVA/FUNCIONAL
Diurno: Módulo II - Carga Horária 40 horas – Aulas Semanais: 02
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Compreender o princípio fundamental da multimistura;• Entender de forma clara e objetiva conhecimentos teóricos e práticos relevantes para esta atividade;• Apresentar informações sobre os aspectos nutricionais de cada alimento;• Reconhecer a importância dos nutrientes para uma alimentação saudável e diferenciada (para população com patologias específicas, tais como: diabetes, hipertensão, alergias/intolerâncias alimentares, doença celíaca, entre outros);• Esclarecer questões pertinentes à alimentação alternativa;• Identificar os princípios e fundamentos da alimentação alternativa;• Comparar o valor nutricional dos alimentos.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Evitar o desperdício de alimentos por meio dos conhecimentos teóricos e práticos abordados no componente curricular;• Aprender a fazer diferentes receitas de aproveitamento alimentar;• Obter resultados com a Alimentação Alternativa e praticar receitas para o melhor aproveitamento dos alimentos.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Análise crítica sobre alimentação alternativa;• Questionamento ético e cultural e a aceitação dos ditos alimentos alternativos;• Saúde e alimentação alternativa;• Promoção da saúde através da alimentação alternativa;• Aproveitamento integral dos alimentos;• Alimentação funcional e restrições alimentares.
Bibliografia Básica
<p>COSTA, Paloma Jorge Amado. As frutas de Jorge Amado: ou o livro de delícias de Fadul abdala. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.</p> <p>GUTTERSEN, Connie Peraglie. A dieta de sonoma. Rio de Janeiro: Sextante, 2006,</p> <p>QUARESMA, Laura Sampaio; LETHIAS Harold. Nutrição, dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares 1. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.</p>
Bibliografia Complementar
<p>ANVISA. Resolução RDC nº. 216 de 15-09-2014. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.</p> <p>CLINICA Mayo. Livro de medicina alternativa. Porto Alegre: Anima Editora, 2009.</p> <p>COORDENADORIA de Desenvolvimento dos Agronegócios. Livro de receitas: diga não ao desperdício. São Paulo: Codeagro, 2016.</p> <p>_____. Receitas com frutas, legumes e verduras. São Paulo: Codeagro, 2016.</p> <p>_____. Alimentação saudável. São Paulo: Codeagro, 2016.</p>



ELLEN, Vitorino. **Sabores vegetarianos**. São Paulo: Editora Europa, 2011.

OSELAME, Cristiane S. **Livro de receitas funcional & light**: saúde na sua mesa. São Paulo, 2010.

SESC. **Livro de receitas**: boas formas para evitar o desperdício. São Paulo: SESC, 2002.

SESI. **Cozinha Brasil**: alimente-se bem com 1,00. 7. ed. São Paulo: SESI, 2004.



Componente Curricular: COZINHA ALTERNATIVA/FUNCIONAL
Noturno: Módulo II - Carga Horária 60 horas – Aulas Semanais: 03
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Compreender que o princípio fundamental a multimistura representa a junção de vários componentes com alto teor nutritivo numa só refeição;• Entender de forma clara e objetiva conhecimentos teóricos e práticos relevantes para esta atividade;• Apresentar informações sobre os aspectos nutricionais de cada alimento;• Reconhecer a importância dos nutrientes para uma alimentação saudável e diferenciada (para população com patologias específicas, tais como: diabetes, hipertensão, alergias/intolerâncias alimentares, doença celíaca, entre outros);• Esclarecer questões pertinentes à alimentação alternativa;• Identificar os princípios e fundamentos da alimentação alternativa;• Comparar o valor nutricional dos alimentos.• Aprimorar da alimentação alternativa, restrições alimentares e aproveitamento de alimentos
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Evitar o desperdício de alimentos por meio dos conhecimentos teóricos e práticos abordados no componente curricular;• Aprender a fazer diferentes receitas de aproveitamento alimentar;• Obter resultados com a Alimentação Alternativa e praticar receitas para o melhor aproveitamento dos alimentos.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Uma análise crítica sobre alimentação alternativa;• Questionamento ético e cultural e a aceitação dos ditos alimentos alternativos;• Saúde e alimentação alternativa;• Promoção da saúde através da alimentação alternativa;• Aproveitamento integral dos alimentos;• Alimentação funcional e restrições alimentares.• Aprimoramento da alimentação alternativa, restrições alimentares e aproveitamento de alimentos
Bibliografia Básica
<p>COSTA, Paloma Jorge Amado. As frutas de Jorge Amado: ou o livro de delícias de Fadul abdala. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.</p> <p>GUTTERSEN, Connie Peraglie. A dieta de sonoma. Rio de Janeiro: Sextante, 2006,</p> <p>QUARESMA, Laura Sampaio; LETHIAS Harold. Nutrição, dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares 1. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.</p>
Bibliografia Complementar
<p>ANVISA. Resolução RDC nº. 216 de 15-09-2014. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.</p> <p>CLINICA Mayo. Livro de medicina alternativa. Porto Alegre: Anima Editora, 2009.</p> <p>COORDENADORIA de Desenvolvimento dos Agronegócios. Livro de receitas: diga</p>



não ao desperdício. São Paulo: Codeagro, 2016.

_____. **Receitas com frutas, legumes e verduras.** São Paulo: Codeagro, 2016.

_____. **Alimentação saudável.** São Paulo: Codeagro, 2016.

ELLEN, Vitorino. **Sabores vegetarianos.** São Paulo: Editora Europa, 2011.

OSELAME, Cristiane S. **Livro de receitas funcional & light: saúde na sua mesa.** São Paulo, 2010.

SESC. **Livro de receitas: boas formas para evitar o desperdício.** São Paulo: SESC, 2002.

SESI. **Cozinha Brasil: alimente-se bem com 1,00.** 7. ed. São Paulo: SESI, 2004.



Componente Curricular: COZINHA BRASILEIRA
Diurno: Módulo I - Carga Horária 80 horas – Aulas Semanais: 04
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer a história da cozinha brasileira, seus aspectos culturais e gastronômicos;• Pesquisar a gastronomia regional e as influências dos imigrantes;• Identificar alimentos e produtos típicos de cada região do Brasil.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Preparar os pratos tradicionais da cozinha brasileira;• Empregar as técnicas de cozinha presentes na cultura gastronômica de cada região do Brasil;• Utilizar alimentos e produtos típicos nas preparações de receitas de cada região brasileira.• Aprimorar as cozinhas regionais: sudeste e nordeste
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Introdução à cozinha brasileira: história, aspectos culturais e gastronômicos, influência de imigrantes;• Identificação dos alimentos típicos regionais e suas técnicas de pré-preparo e cocção;• Demonstração e preparação das principais receitas típicas da cozinha regional brasileira: Regiões Sudeste, Sul, Norte, Nordeste, Centro-Oeste.• Aprimoramento das cozinhas regionais sudeste e nordeste
Bibliografia Básica
ATALA, Alex.. Por uma gastronomia brasileira . São Paulo: Bei Comunicação, 2003.
CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil . São Paulo: Global, 2004.
SUASSUNA, Ana Rita Dantas. Gastronomia sertaneja: receitas que contam história . São Paulo: Melhoramentos, 2010.
Bibliografia Complementar
CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas . São Paulo: Senac, 2007.
FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil . 7. ed. São Paulo: Senac, 2005.
SILVA, Paula Pinto. Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial . 2. ed. São Paulo: Senac, 2010.



Componente Curricular: COZINHA BRASILEIRA
Noturno: Módulo I - Carga Horária 60 horas – Aulas Semanais: 03
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer a história da cozinha brasileira, seus aspectos culturais e gastronômicos;• Pesquisar a gastronomia regional e as influências dos imigrantes;• Identificar alimentos e produtos típicos de cada região do Brasil.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Preparar os pratos tradicionais da cozinha brasileira;• Empregar as técnicas de cozinha presentes na cultura gastronômica de cada região do Brasil;• Utilizar alimentos e produtos típicos nas preparações de receitas de cada região brasileira.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Introdução à cozinha brasileira: História, aspectos culturais e gastronômicos, influência de imigrantes.• Identificação dos alimentos típicos regionais e suas técnicas de pré-preparo e cocção,• Demonstração e preparação das principais receitas típicas da cozinha regional brasileira: Regiões Sudeste, Sul, Norte, Nordeste, Centro-Oeste.
Bibliografia Básica
<p>ATALA, Alex.. Por uma gastronomia brasileira. São Paulo: Bei Comunicação, 2003.</p> <p>CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.</p> <p>SUASSUNA, Ana Rita Dantas. Gastronomia sertaneja: receitas que contam história. São Paulo: Melhoramentos, 2010.</p>
Bibliografia Complementar
<p>CAVALCANTI, Pedro. A pátria nas panelas. São Paulo: Senac, 2007.</p> <p>FERNANDES, Caloca. Viagem gastronômica através do Brasil. 7. ed. São Paulo: Senac, 2005.</p> <p>SILVA, Paula Pinto. Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial. 2. ed. São Paulo: Senac, 2010.</p>



Componente Curricular: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS
Diurno/Noturno: Módulo I - Carga Horária 40 horas – Aulas Semanais: 02
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Valorizar os princípios fundamentais de preparo e conservação de alimentos, visando evitar sua deterioração e a veiculação de doenças de origem alimentar;• Conhecer os nutrientes dos alimentos e suas propriedades nutritivas e funcionais;• Compreender os princípios e conceitos de saúde e alimentação saudável;• Distinguir os grupos de alimentos, referenciando-se na pirâmide alimentar;• Identificar os fatores que contribuem/prejudicam para uma alimentação saudável;
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Diferenciar os procedimentos recomendados de higiene pessoal, dos utensílios e equipamentos na elaboração e no transporte de alimentos de acordo com a legislação vigente;• Determinar o controle, a supervisão e os cuidados com a higiene e conservação de alimentos e bebidas;• Estabelecer rotinas de higienização das instalações, equipamentos e utensílios;• Supervisionar o processo de elaboração dos alimentos de acordo com a legislação vigente;• Identificar e selecionar os ingredientes;• Utilizar boas práticas na manipulação dos alimentos;• Planejar, implementar e gerenciar programas de segurança alimentar em serviços de alimentação;• Aplicar a manipulação de alimentos quanto aos requisitos para o controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Microbiologia e conservação dos alimentos;• Boas práticas de fabricação – BPF;• Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs;• Análise de Perigos e Pontos críticos de controle – APPCC;• Estudo dos nutrientes: função, fontes, deficiências e excessos;• A pirâmide de alimentos e a promoção da alimentação saudável;• Sistemas alimentares;• Normas regulamentadoras do setor de alimentação: Portaria 1210/06; (Regulamento Técnico de Boas Práticas), CVS 5 de 9/04/2013) e RDC 216/2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);• Rotulagem de alimentos;• Principais doenças transmitidas por alimentos (DTAs).
Bibliografia Básica



KATCH, Frank I. **Nutrição, exercício e saúde**. 4. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1996.

REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. **Comer sem riscos 1 e 2**: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Varela, 2009.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos**. São Paulo: Varela, 2007.

Bibliografia Complementar

FIGUEIREDO, R.M. **As armadilhas de uma cozinha**. Coleção Higiene dos alimentos. São Paulo: Manole, 2002. v. 3.

FRANCO, B.D.G.M.; LANGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**: promovendo a alimentação saudável. 2006. Disponível em: <http://www.saude.gov.br/nutricao>. Acesso em 15/03/2016.



Componente Curricular: MIXOLOGIA (DESTILADOS E COQUETÉIS)
Diurno/Noturno: Módulo I - Carga Horária 40 horas – Aulas Semanais: 02
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Adquirir o conhecimento sobre bebidas alcóolicas e não alcóolicas;• Conhecer a história, origem, matéria-prima, fermentação, destilação, alambique, envelhecimento (Cachaça, cognac, armagnac, grappa, bagaceira, pisco, whisky, gim, rum, tequila, absinto, soju, licores).
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Ter noções de técnicas de baristas;• Preparar drinks e coquetéis de acordo com as técnicas adquiridas;• Organizar o “Mise-en-place” do bar;• Produzir diversas modalidades de coquetéis e decorá-los (batidos, mexidos e montados);• Utilizar técnicas de serviço e harmonização de bebidas e alimentos;• Organizar fichas técnicas de preparo de bebidas.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• <u>Mixologia:</u><ul style="list-style-type: none">○ Introdução à história da mixologia e coquetelaria○ O bartender○ Serviço de drinks○ Montagem e organização de bar○ Utensílios de bar○ Copos e taças○ Introdução a drinks com café• <u>Destiladas e Fermentadas:</u><ul style="list-style-type: none">➤ <u>Bebidas destiladas:</u><ul style="list-style-type: none">○ História,○ Origem,○ Matéria-prima,○ Processo de produção de bebidas: fermentação, destilação, envelhecimento, armazenagem.➤ <u>Bebidas fermentadas:</u><ul style="list-style-type: none">○ História e origem,○ Matéria-prima,○ Processo de produção de bebidas: fermentação, envelhecimento/maturação, armazenagem.• <u>Coquetéis:</u><ul style="list-style-type: none">○ História e origem.○ O surgimento da coquetelaria.○ Coquetel: bebida base, elaboração e degustação.○ Modalidades: montados, batidos e mexidos.
Bibliografia Básica
RICCETTO, Luli Neri. Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcóolicas. Brasília: Senac, 2011.



PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do bar**. 7. ed. São Paulo: Senac, 2010.

PINO, Francisco Alberto. **Café: um guia do apreciador**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.

Bibliografia Complementar

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Indústria de bebidas, inovação, gestão e produção**. São Paulo: Blucher, 2010. v. 1.

_____. **Bebidas alcóolicas, ciência e tecnologia**. São Paulo: Blucher, 2010. v. 2.

_____. **Bebidas não alcóolicas, ciência e tecnologia**. São Paulo: Blucher, 2010. v. 3.



Componente Curricular: ORÇAMENTOS E CUSTOS APLICADOS À GASTRONOMIA
Diurno/Noturno: Módulo I - Carga Horária 40 horas – Aulas Semanais: 02
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Aprimorar a capacidade de: analisar; relacionar; comparar; classificar, abstrair, generalizar custos na compra dos produtos;• Desenvolver técnicas de apuração, compreensão e análise de custos na produção dos pratos;• Dominar o processo orçamentário;• Elaborar a ficha técnica de produção, utilizando os índices culinários;• Implantar formas de controle;• Identificar práticas empreendedoras no meio de produção;• Conhecer as mais variadas organizações em suas práticas empreendedoras;• Analisar organizações empreendedoras e suas histórias de sucesso;• Desempenhar práticas empreendedoras.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Construir e consultar tabelas;• Aplicar ferramentas e técnicas de controle;• Organizar orçamentos na área de eventos;• Utilizar os recursos empreendedores para a gestão dos negócios;
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Noções básicas de custos aplicada a gastronomia;• O processo orçamentário;• Tipos de orçamentos;• Práticas orçamentárias;• Fator de correção: objetivos, modelos e aplicabilidade;• Matemática: operações básicas, porcentagem e proporções;• Influência do rendimento de receitas e alimentos no custo final das produções gastronômicas;• Peso bruto e peso líquido: conceito, objetivo, cálculos, equipamentos e utensílios para pesagem;• Ficha técnica de produção;• Utilização de índices culinários;• O Empreendedorismo Social; Empreendimentos Sociais;• Oportunidades na área da gastronomia;• O Plano de Negócios; Mercado alvo e cliente.
Bibliografia Básica
BERNARDI, Luiz Antonio. Manual de empreendedorismo e gestão: Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003.
Bibliografia Complementar
GUBMAN, E. L. Talento: Desenvolvendo Pessoas e Estratégias para Obter Resultados Extraordinários. Rio de Janeiro. Campus, 1999.
CORNACHIONI JÚNIOR, E. B. Informática para as áreas de Ciências Contábeis, Administração e Economia. São Paulo: Atlas, 1994.
DAMAZIO, Alex. Administrando com a gestão pela qualidade total. Rio de Janeiro: Interciência, 1998.



Componente Curricular: TEORIA E TÉCNICA EM GASTRONOMIA I
Diurno: Módulo I - Carga Horária 80 horas – Aulas Semanais: 04
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Dominar regras para funcionamento na cozinha (uniforme, postura, <i>mise-en-place</i>).• Identificar materiais necessários para o trabalho na cozinha.• Reconhecer fundos, caldos, molhos base, elementos aromáticos e de ligação• Distinguir legumes, hortaliças, ervas e especiarias.• Compreender o conceito de <i>mise-en-place</i> e exercitar sua aplicação.• Dominar termos técnicos condizentes a devida operação de dentro de uma cozinha;• Definir corretamente as técnicas de conservação e cocção dos diversos tipos de alimentos;
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Manipular cortes de legumes e verduras na gastronomia.• Manusear corretamente os equipamentos de cozinha;• Aplicar a técnica correta na limpeza, cortes e aproveitamento de alimentos;• Utilizar técnica correta no preparo de fundos, bases e molhos e todas as demais técnicas envolvidas em seu pré-preparo;• Preparo de fundos e caldos bases• Produção de elementos aromáticos de ligação• Manipular e preparar molhos base• Elaborar preparações com tubérculos e ovos• Preparo de massas industrializadas e artesanais• Desenvolver preparo de alimentos à base de grãos e cereais, de arroz, de aves e de carnes.• Praticar os tipos de corte de acordo com a receita• Aplicar tempos e métodos de cocção nos processos produtivos• Executar as técnicas de cocção aplicadas a diversos tipos de alimentos.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Regras para funcionamento na cozinha (uniforme, postura, <i>mise-en-place</i>).• Identificação de materiais necessários para o trabalho na cozinha.• Identificação de legumes, hortaliças, ervas e especiarias.• Manipulação e cortes de legumes e verduras na gastronomia.• Elementos aromáticos e de ligação.• Preparação de fundos e caldos base.• Introdução ao preparo de Molhos base,• Métodos de cocção• Preparação de tubérculos e ovos.• Introdução ao preparo de alimentos à base de grãos e cereais, de arroz, de aves e de carnes.• Preparações de massas industrializadas e artesanais;
Bibliografia Básica
HASAN, Marcella. La cocina . São Paulo: Companhia das Letras, 2000.



MC WILLIAMS, Margaret. **Preparo de alimentos**: um guia prático para profissionais
11. ed. Barueri/SP: Manole, 2013.

OLIVEIRA, Luiza (org.). **Bíblia da culinária**. São Paulo: Hunter Books, 2012.

Bibliografia Complementar

SEBES, Mariana. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC, 2008.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária**. São Paulo: Hotelaria, 2009.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu. **Todas as técnicas Culinárias**: em
Português. São Paulo: Marco Zero, 1998.



Componente Curricular: TEORIA E TÉCNICA EM GASTRONOMIA I
Noturno: Módulo I - Carga Horária 60 horas – Aulas Semanais: 03
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Dominar regras para funcionamento na cozinha (uniforme, postura, <i>mise-en-place</i>).• Identificar materiais necessários para o trabalho na cozinha.• Reconhecer fundos, caldos, molhos base, elementos aromáticos e de ligação• Distinguir legumes, hortaliças, ervas e especiarias.• Compreender o conceito de <i>mise-en-place</i> e exercitar sua aplicação.• Dominar termos técnicos condizentes a devida operação de dentro de uma cozinha;• Definir corretamente as técnicas de conservação e cocção dos diversos tipos de alimentos;• Utilizar terminologia aplicada a gastronomia
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Manipular cortes de legumes e verduras na gastronomia.• Manusear corretamente os equipamentos de cozinha;• Aplicar a técnica correta na limpeza, cortes e aproveitamento de alimentos;• Utilizar técnica correta no preparo de fundos, bases e molhos e todas as demais técnicas envolvidas em seu pré-preparo;• Preparo de fundos e caldos bases• Produção de elementos aromáticos de ligação• Manipular e preparar molhos base• Praticar os tipos de corte de acordo com a receita• Aplicar tempos e métodos de cocção nos processos produtivos• Executar as técnicas de cocção aplicadas a diversos tipos de alimentos• Terminologia aplicada a gastronomia
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Regras para funcionamento na cozinha (uniforme, postura, <i>mise-en-place</i>).• Identificação de materiais necessários para o trabalho na cozinha.• Identificação de legumes, hortaliças, ervas e especiarias.• Manipulação e cortes de legumes e verduras na gastronomia.• Elementos aromáticos e de ligação.• Preparação de fundos e caldos base.• Introdução ao preparo de Molhos base,• Métodos de cocção
Bibliografia Básica
HASAN, Marcella. La cocina . São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
MC WILLIAMS, Margaret. Preparo de alimentos : um guia prático para profissionais 11. ed. Barueri/SP: Manole, 2013.
OLIVEIRA, Luiza (org.). Bíblia da culinária . São Paulo: Hunter Books, 2012.



Bibliografia Complementar

SEBES, Mariana. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo: SENAC, 2008.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária**. São Paulo: Hotelaria, 2009.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon Bleu. **Todas as técnicas Culinárias**: em Português. São Paulo: Marco Zero, 1998.



Componente Curricular: COZINHA INTERNACIONAL
Diurno: Módulo II - Carga Horária 80 horas – Aulas Semanais: 04
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer e identificar as tendências da cozinha contemporânea e internacional;• Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre as técnicas culinárias da cozinha contemporânea e internacional;• Identificar e comparar os pratos da cozinha clássica internacional e suas influências;• Desenvolver a capacidade de conhecimento específico quanto às bases das cozinhas típicas;• Conhecer e comparar as grandes cozinhas étnicas do mundo;• Conhecer os principais pratos de origem étnica e seus principais produtos.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Identificar a gastronomia Asiática, das Américas, do Oriente Médio e outras cozinhas Europeias;• Aplicar as principais receitas da cozinha clássica internacional e étnica, relacionando-as com sua origem cultural;• Reinterpretar e executar os pratos utilizando novas técnicas de cocção no intuito de modernizá-los tanto nutricionalmente como esteticamente;• Reorganizar as técnicas culinárias de preparo de alimentos das diversas tendências da gastronomia internacional;• Empregar técnicas de cocção e preparação de alimentos da cozinha internacional.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Histórico das cozinhas étnicas mundiais;• Estudo da cozinha Europeia;• Estudo da cozinha Latino Americana;• Estudo da cozinha oriental.
Bibliografia Básica
<p>BOURDAIN, Anthony. Em busca do prato perfeito: um cozinheiro em viagem. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.</p> <p>DAVID, Elizabeth. Cozinha francesa regional. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.</p> <p>JILL Norman (org.). Chefs: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Melhoramentos, 2007.</p>
Bibliografia Complementar
<p>DUMAS, Alexandre. Grande dicionário de culinária. Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2006.</p> <p>HAZAN, M. Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica. São Paulo: Martins Fontes, 1997.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>KLIE, Virgínia. Not just hamburguers! Aprenda inglês com as melhores receitas da cozinha americana. São Paulo: Disal, 2010.</p> <p>LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.</p> <p>MODESTO, Maria de Lourdes. Cozinha Tradicional Portuguesa. Florianópolis: Verbo, 2005.</p>



ROBATTO, Sônia. **As melhores receitas da cozinha japonesa.** São Paulo. Globo, 2000.



Componente Curricular: COZINHA INTERNACIONAL
Noturno: Módulo III - Carga Horária 60 horas – Aulas Semanais: 03
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer e identificar as tendências da cozinha contemporânea e internacional;• Proporcionar conhecimentos teóricos e práticos sobre as técnicas culinárias da cozinha contemporânea e internacional;• Identificar e comparar os pratos da cozinha clássica internacional e suas influências;• Desenvolver a capacidade de conhecimento específico quanto às bases das cozinhas típicas;• Conhecer e comparar as grandes cozinhas étnicas do mundo;• Conhecer os principais pratos de origem étnica e seus principais produtos.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Identificar a gastronomia Asiática, das Américas, do Oriente Médio e outras cozinhas Europeias;• Aplicar as principais receitas da cozinha clássica internacional e étnica, relacionando-as com sua origem cultural;• Reinterpretar e executar os pratos utilizando novas técnicas de cocção no intuito de modernizá-los tanto nutricionalmente como esteticamente;• Reorganizar as técnicas culinárias de preparo de alimentos das diversas tendências da gastronomia internacional;• Empregar técnicas de cocção e preparação de alimentos da cozinha internacional.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Histórico das cozinhas étnicas mundiais;• Estudo da cozinha Europeia;• Estudo da cozinha Latino Americana;• Estudo da cozinha oriental.
Bibliografia Básica
<p>BOURDAIN, Anthony. Em busca do prato perfeito: um cozinheiro em viagem. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.</p> <p>DAVID, Elizabeth. Cozinha francesa regional. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.</p> <p>JILL Norman (org.). Chefs: segredos e receitas dos maiores chefs do mundo. São Paulo: Melhoramentos, 2007.</p>
Bibliografia Complementar
<p>DUMAS, Alexandre. Grande dicionário de culinária. Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2006.</p> <p>HAZAN, M. Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica. São Paulo: Martins Fontes, 1997.</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>KLIE, Virgínia. Not just hamburguers! Aprenda inglês com as melhores receitas da cozinha americana. São Paulo: Disal, 2010.</p> <p>LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.</p> <p>MODESTO, Maria de Lourdes. Cozinha Tradicional Portuguesa. Florianópolis: Verbo, 2005.</p>



ROBATTO, Sônia. **As melhores receitas da cozinha japonesa**. São Paulo. Globo, 2000.



Componente Curricular: ENOLOGIA
Diurno: Módulo II - Carga Horária 40 horas – Aulas Semanais: 02
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer os fatores determinantes da qualidade do vinho: plantio e colheita das uvas;• Conhecer as regiões produtoras de vinho no Brasil e no Mundo;• Conhecer e avaliar tipos de uvas: as fases da vinificação dos vários tipos de vinho, tempo de amadurecimento e envelhecimento do vinho;• Entender sobre o fornecimento de vinhos, escolhendo, comprando e armazenando.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Analisar as técnicas de produção de vinhos;• Praticar a análise sensorial;• Identificar os melhores produtores de vinhos: nacionais e importados;• Organizar a “<i>Mise-en-place</i>” de mesa para o serviço de vinhos;• Planejar a carta de vinhos;• Apresentar e servir o vinho;• Planejar as compras e controlar o estoque de vinhos.
Bases Tecnológicas
Enologia: <ul style="list-style-type: none">• Introdução à história do vinho;• Vinho, sua origem, religião e saúde;• Uvas viníferas, brancas e tintas;• Videiras, método de enxertia;• Terroir, solo, clima, plantio e colheita;• Vinificação, amadurecimento e envelhecimento;• Fatores determinantes da qualidade do vinho;• Análise sensorial dos vinhos: exame visual, olfativo e gustativo;• Serviço do vinho, escolha, compra e armazenamento;• Técnicas do serviço do vinho;• Sommelier;• Harmonização de pratos e vinhos;• Organização do “<i>Mise-en-place</i>” de mesa para o serviço de vinhos;• Planejamento de compras e controle de estoque de vinhos.
Bibliografia Básica
GALVÃO, Saul. Guia de tintos & brancos . 2. ed. São Paulo: Conex, 2004.
JOHNSON, Hugh. Enciclopédia do vinho : vinhos, vinhedos e vinícolas. São Paulo: Senac São Paulo, 2011
NOVAKOSKI, Deise; FREIRE Renato. Enogastronomia : a arte de harmonizar



cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 4. ed., São Paulo: Senac, 2006.

SIMON, Joanna. **Vinho e comida**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

Bibliografia Complementar

JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. **Atlas mundial do vinho**. São Paulo: Globo Estilo, 2014.

JOHNSON, Hugh. **A história do Vinho**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

SANTOS, José Ivan. **Vinhos: o essencial**. São Paulo: SENAC, 2008.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Indústria de bebidas, inovação, gestão e produção**. São Paulo: Edgar Blucher, 2010. v. 3.

_____. **Bebidas alcólicas, ciência e tecnologia**. São Paulo: Edgar Blucher, 2010. v. 1.

_____. **Bebidas não alcólicas, ciência e tecnologia**. São Paulo: Blucher, 2010. v. 2.



Componente Curricular: ENOLOGIA
Noturno: Módulo III - Carga Horária 60 horas – Aulas Semanais: 03
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer os fatores determinantes da qualidade do vinho: plantio e colheita das uvas;• Conhecer as regiões produtoras de vinho no Brasil e no Mundo;• Conhecer e avaliar tipos de uvas: as fases da vinificação dos vários tipos de vinho, tempo de amadurecimento e envelhecimento do vinho;• Entender sobre o fornecimento de vinhos, escolhendo, comprando e armazenando.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Analisar as técnicas de produção de vinhos;• Praticar a análise sensorial;• Identificar os melhores produtores de vinhos. (nacionais/importados);• Organizar a “<i>Mise-en-place</i>” de mesa para o serviço de vinhos;• Planejar a carta de vinhos;• Apresentar e servir o vinho;• Planejar as compras e controlar o estoque de vinhos.• Harmonizar preparações e vinhos
Bases Tecnológicas
Enologia: <ul style="list-style-type: none">• Introdução à história do vinho;• Vinho, sua origem, religião e saúde;• Uvas viníferas, brancas e tintas;• Videiras, método de enxertia;• Terroir, solo, clima, plantio e colheita;• Vinificação, amadurecimento e envelhecimento;• Fatores determinantes da qualidade do vinho;• Análise sensorial dos vinhos: exame visual, olfativo e gustativo;• Serviço do vinho, escolha, compra e armazenamento;• Técnicas do serviço do vinho;• Sommelier;• Harmonização de pratos e vinhos;• Organização do “<i>Mise-en-place</i>” de mesa para o serviço de vinhos;• Planejamento de compras e controle de estoque de vinhos.
Bibliografia Básica
GALVÃO, Saul. Guia de tintos & brancos . 2. ed. São Paulo: Conex, 2004.
JOHNSON, Hugh. Enciclopédia do vinho : vinhos, vinhedos e vinícolas. São Paulo:



Senac São Paulo, 2011

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE Renato. **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia.** 4. ed., São Paulo: Senac, 2006.

SIMON, Joanna. **Vinho e comida.** São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

Bibliografia Complementar

JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. **Atlas mundial do vinho.** São Paulo: Globo Estilo, 2014.

JOHNSON, Hugh. **A história do Vinho.** São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

SANTOS, José Ivan. **Vinhos: o essencial.** São Paulo: SENAC, 2008.

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni. **Indústria de bebidas, inovação, gestão e produção.** São Paulo: Edgar Blucher, 2010. v. 3.

_____. **Bebidas alcólicas, ciência e tecnologia.** São Paulo: Edgar Blucher, 2010. v. 1.

_____. **Bebidas não alcólicas, ciência e tecnologia.** São Paulo: Blucher, 2010. v. 2.



Componente Curricular: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS
Diurno/Noturno: Módulo II - Carga Horária 40 horas – Aulas Semanais: 02
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Compreender os valores morais e éticos que norteiam a vida na sociedade;• Reconhecer o ser humano como produto do meio social com suas atitudes e valores;• Conhecer os princípios das Relações Interpessoais na área de Alimentos e Bebidas (AeB);• Valorizar a paciência, educação e cordialidade no relacionamento interpessoal;• Sensibilizar quanto à ideia de negócios sociais e sua importância para a sociedade.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Empregar atitudes que fortaleçam a ética profissional, baseado em atitudes eticamente correta para o bom convívio social;• Cultivar a ética profissional;• Perceber as atitudes pessoais e agir com profissionalismo;• Desenvolver técnicas de trabalho em equipe;• Executar o trabalho com ética respeitando e valorizando o trabalho em equipe.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Conceitos de ética e Relações Interpessoais.• Ética Empresarial e profissional.• Ética nos negócios, valores morais e conceito.• Código de ética profissional voltado para gastronomia.• Relacionamento interpessoal, de participação social e comunicação.• Relações pessoais e o feedback;• Adaptabilidade e situações de stress;• Grupos participativos;• Autonomia individual;• Sinergia;• Processos e ações para a qualidade como um todo;• Como trabalhar em equipe na cozinha.
Bibliografia Básica
CHANLAT, J. F. (org) O indivíduo na organização: dimensões esquecidas. São Paulo: Atlas, 1998. v.1.
CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos: edição compacta. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998.
_____. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
GUBMAN, E. L. Talento: desenvolvendo pessoas e estratégias para obter resultados extraordinários. Rio de Janeiro: Campus, 1999.



Bibliografia Complementar

MINISTÉRIO DO TRABALHO. **Consolidação das Leis do Trabalho – CLT** São Paulo: Saraiva, 2003.

MORGAN, G. **Imagens da Organização**. São Paulo: Atlas, 1997.

MOTTA, Paulo Roberto. **Gestão Contemporânea**: a ciência e a arte de ser dirigente. Rio de Janeiro: Record, 1991.

VROOM, V. H. **Gestão de pessoas, não de pessoa**. Rio de Janeiro: Campus, 1997.



Componente Curricular: HOSPITALIDADE APLICADA NA GASTRONOMIA
Diurno/ Noturno: Módulo II - Carga Horária 40 horas – Aulas Semanais: 02
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer o histórico do turismo e da gastronomia relacionando-o com a situação atual;• Identificar a importância do turismo e da gastronomia para o desenvolvimento econômico regional;• Entender a área gastronômica como elemento de influência significativa na área de Turismo e Hospitalidade;• Compreender os conhecimentos da história da gastronomia na elaboração de pratos da cozinha, considerando a temática do ambiente e da produção;• Conhecer o produto e o mercado turístico (local e/ou nacional);• Definir instrumentos de informação e de verificação do nível de satisfação e atendimento dos clientes;• Desenvolver as técnicas da arte de bem receber.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Mensurar o potencial turístico na gastronomia da região;• Desempenhar as funções básicas de recepção visando à qualidade do atendimento;• Ser um multiplicador do chamado “espírito de hospitalidade”;• Aplicar o desenvolvimento do turismo internacional, nacional, estadual e municipal.• Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• História da hospitalidade e da gastronomia;• Objetivos e importância da gastronomia na região;• Fundamentos da hospitalidade na gastronomia;• A formação do gosto e das necessidades alimentares do homem;• Contextos históricos relacionados à gastronomia na Pré-história, Idade Antiga, Média, Moderna e Contemporânea;• Origem das regras de etiqueta à mesa;• Origem dos restaurantes;• Conceitos de eventos aplicados na gastronomia;• Critérios para a escolha do local e data para a realização do evento;• Atividades para diferentes grupos como: crianças, adolescentes, adultos, idosos, pessoas com necessidades especiais e deficiência;• Espaços e equipamentos para o desenvolvimento das atividades;• Avaliações: pré, trans e pós-evento.
Bibliografia Básica
DEL SOLE, Orietta. Nunca treze à mesa : andanças e histórias gastronômicas. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
SAVARIN, Brillat. A fisiologia do gosto . São Paulo: Companhia das Letras, 1995.



STEINGARTEN, Jeffrey. **O homem que comeu de tudo: feitos gastronômicos.** São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo: fundamentos e dimensões.** 2. ed. São Paulo: Ática, 1995.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos.** Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo.** São Paulo: SENAC, 1998.

BARRETO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo.** 2. ed. São Paulo: Papirus, 1997.

BORGES, Cecília. **Festas: recebendo com charme.** Rio de Janeiro: SENAC, 2006.

COBRA, Marcos. **Marketing de serviços: turismo, lazer e negócios.** São Paulo: Cobra, 2001.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia.** Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

MULLINS, Laurie J. **Gestão da hospitalidade e comportamento organizacional.** Porto Alegre: Bookman, 2004.

PETROCCHI, Mario. **Turismo: planejamento e gestão.** São Paulo: Futura, 1998.



Componente Curricular: PADARIA
Diurno: Módulo II - Carga Horária 80 horas – Aulas Semanais: 04
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer as transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo de produção;• Conhecer e executar técnicas de produção e conservação em padaria;• Avaliar e realizar formulações mais complexas;• Elaborar um cardápio de Padaria;• Praticar diversas técnicas de pães nacionais e internacionais.• Gerenciar uma produção de padaria
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Distinguir os diferentes métodos de cocção e acabamento;• Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo montagem e apresentação de produtos de panificação;• Propiciar conhecimento avançado sobre panificação, suas transformações de maior complexidade e suas formulações e receitas mais elaboradas;• Preparar a “<i>Mise-en-place</i>” dos produtos de panificação;• Identificar os componentes básicos da panificação, tendo uma visão global e sistemática dos processos e métodos de panificação;• Selecionar as matérias primas do setor de panificação, considerando as características específicas de cada uma;• Identificar e utilizar equipamentos e utensílios do setor de panificação com responsabilidade e segurança;• Interpretar as fichas técnicas de produção e formulações de receitas.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Técnicas básicas de panificação• Matérias-prima básica: o trigo, fermentos, aditivos e melhoradores;• Utensílios e maquinários de padaria;• Etapas da panificação: o amassado e os diversos tipos de fermentação (direta e indireta);• Forneamento;• Pães caseiros, franceses, artesanais, integrais, saborizados e de fermentação natural.• Pizzas;• Esponjas (<i>patê fermentée, biga, poolish, levain, sourdough</i>);• Retardo na fermentação e congelamento de massa;• Envelhecimento e retrogradação;• Pães semi-folhados, pães multigrãos, pães doces, pães especiais (massa hidratada, pão árabe, pão indiano, etc.);• Elaboração de um cardápio de padaria.• Gerenciamento de produção de padaria
Bibliografia Básica



CAMARGO, Luiz Américo. **Pão nosso**: receitas caseiras com fermento natural. São Paulo: Panelinha, 2016.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

Bibliografia Complementar

BESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. São Paulo: SENAC, 2009.

CANELLA RAWLS, Sandra. **Pão, arte e ciência**. São Paulo: SENAC, 2006.

KAYSER, Éric. **Larousse dos pães**. São Paulo: Alaúde, 2009.

SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Lea, 2011.



Componente Curricular: PADARIA
Noturno: Módulo III - Carga Horária 120 horas – Aulas Semanais: 06
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Conhecer as transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo de produção;• Conhecer e executar técnicas de produção e conservação em padaria;• Avaliar e realizar formulações mais complexas;• Elaborar um cardápio de Padaria;• Praticar diversas técnicas de pães nacionais e internacionais.• Gerenciar uma produção de padaria.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Distinguir os diferentes métodos de cocção e acabamento;• Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo montagem e apresentação de produtos de panificação;• Propiciar conhecimento avançado sobre panificação, suas transformações de maior complexidade e suas formulações e receitas mais elaboradas;• Preparar a “<i>Mise-en-place</i>” dos produtos de panificação;• Identificar os componentes básicos da panificação, tendo uma visão global e sistemática dos processos e métodos de panificação;• Selecionar as matérias primas do setor de panificação, considerando as características específicas de cada uma;• Utilizar e identificar equipamentos e utensílios do setor de panificação com responsabilidade e segurança;• Interpretar as fichas técnicas de produção e formulações de receitas.• Fabricar pães caseiros, franceses, artesanais, integrais, saborizados e de fermentação natural e pizzas.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Técnicas básicas de panificação• Matérias-primas básicas: o trigo, fermentos, aditivos e melhoradores;• Utensílios e maquinários de padaria;• Etapas da panificação: o amassado e os diversos tipos de fermentação (direta e indireta);• Forneamento;• Pães caseiros, franceses, artesanais, integrais, saborizados e de fermentação natural;• Pizzas;• Esponjas (<i>patê fermentée, biga, poolish, levain, sourdough</i>);• Retardo na fermentação e congelamento de massa;• Envelhecimento e retrogradação;• Pães semi-folhados, pães multigrãos, pães doces, pães especiais (massa hidratada, pão árabe, pão indiano, etc.);• Elaboração de um cardápio de padaria.



- Gerenciamento de produção de padaria
- Congelamento de pães e produtos de padaria

Bibliografia Básica

CAMARGO, Luiz Américo. **Pão nosso**: receitas caseiras com fermento natural. São Paulo: Panelinha, 2016.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

Bibliografia Complementar

BESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. São Paulo: SENAC, 2009.

CANELLA RAWLS, Sandra. **Pão, arte e ciência**. São Paulo: SENAC, 2006.

KAYSER, Éric. **Larousse dos pães**. São Paulo: Alaúde, 2009.

SUAS, Michel. **Panificação e viennoiserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Lea, 2011.



Componente Curricular: PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE CARDÁPIOS
Diurno/Noturno: Módulo II - Carga Horária 40 horas – Aulas Semanais: 02
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Diferenciar as variações de cardápio à la carte, buffet e restaurantes industriais;• Conhecer a cor, textura, aroma, paladar e forma de preparo de cardápios;• Pesquisar cultura da organização, serviços e demandas de clientes;• Planejar e definir cardápio: equipamentos e utensílios, receituário;• Organizar a ficha técnica: objetivos, modelos e aplicabilidade;• Fazer o porcionamento dos alimentos a partir das tipologias de operação;• Identificar os tipos e estilos de cardápio;• Considerar critérios para o planejamento de cardápios: público alvo, política de compras, cores, formas, sabores, aromas, texturas, sazonalidade, regionalidade, variabilidade, aceitação, estrutura física, recursos humanos, equilíbrio nutricional, tendências em gastronomia, tabus e modelos alimentares;• Sistematizar informações pertinentes aos cardápios e menus e precificação para as vendas.
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Analisar a apresentação, formato, redação e tendências de cardápios;• Otimizar a utilização dos ingredientes utilizados no cardápio;• Mensurar o rendimento de alimentos e receitas;• Identificar ingredientes e interpretar fichas técnicas;• Elaborar cardápios especiais: público com restrições alimentares e infantil;• Desenvolver o design do cardápio;• Comercializar cardápios e executar serviços;• Descrever os produtos que compõem o cardápio;• Elaborar cardápios, considerando os aspectos culturais, nutricionais e operacionais da demanda;• Adequar o cardápio, conforme tipos de operação de restaurante e demanda do mercado;• Combinar preparações equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores e aromas.
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Conceito e objetivos de menus e cardápios;• Montagem e execução de um menu e cardápio;• Tipologias de restaurantes;• Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de cozinha;• Os tipos de serviços: à francesa, à russa, à inglesa, volante, buffet, à brasileira;• Estrutura, elaboração, e composição de cardápios;



- Tipos e apresentação visual;
- Índices e proporções para estabelecimentos de *per capita* e aquisição de alimentos;
- Elaboração de fichas técnicas padronizadas de acordo com o cardápio;
- Critérios para a escolha de menus e cardápios de acordo com tabus alimentares em relação à faixa etária e situações fisiológicas (gravidez e lactação), crenças, religiões e restrições alimentares.

Bibliografia Básica

BORGES, Cecília. **Festas:** recebendo com charme. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2006

CESCA, Cleuza Gimenes. **Organização de eventos:** manual de planejamento e execução. São Paulo: Summus, 1997.

VASCONCELLOS Frederico. **Menu:** como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Rocca, 2002.

Bibliografia Complementar

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de Eventos:** teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

FIGUEIREDO, R. M. **As armadilhas de uma cozinha.** Barueri: Manole, 2003. Coleção Higiene dos Alimentos. v. 3.

HAASE FILHO, Pedro. **Gastronomia:** cardápios especiais. Porto Alegre: RBS, 2003.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 1988.

SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição:** um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios:** técnicas e criatividade. 6. ed. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2007.



Componente Curricular: TEORIA E TÉCNICA EM GASTRONOMIA II
Diurno: Módulo II - Carga Horária 80 horas – Aulas Semanais: 04
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Compreender a parte de garde manger, vinagres e azeites• Identificar e métodos de cocção em aves, carnes bovina, suína e ovinas.• Reconhecer métodos de cocção em grãos e tubérculos• Dominar tipos de cortes especiais de carne e de caça.• Desenvolver química na cozinha (cozinha molecular, espumas, esferas, gelatinização)• Reconhecer diversos tipos de peixes e frutos do mar• Distinguir diferentes montagem e decorações de pratos
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Praticar garde manger com a preparação de salgadas e molhos diversos• Preparar sopas, cremes, suflês e crepes• Executar os métodos de cocção em aves, carne bovina, suína e ovina• Praticar cortes e cocção de cortes especiais, carnes de caça~• Elaborar o preparo de peixes e frutos do mar• Criar pratos e fichas técnicas• Desenvolver pratos utilizando a química na cozinha (cozinha molecular, espumas, esferas, gelatinização)• Execução de montagem e decoração de pratos
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Garde manger, azeites e vinagres• Técnica e preparo de sopas, cremes, suflês, crepes;• Execução de todos os métodos de cocção em aves, carne bovina, suína e ovinos;• Execução de todos os métodos de cocção de grãos e tubérculos;• Preparo, corte e cocção de carnes especiais e de caça: língua, dobradinha, coelho, codorna, cordeiro, entre outras variedades• Peixes e frutos do mar• Cozinha criativa: Criação de pratos• Química na cozinha (cozinha molecular, espumas, esferas, gelatinização)• Montagem e decoração de pratos
Bibliografia Básica
<p>Larousse da Cozinha Prática. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.</p> <p>NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2007.</p>



PENNA, Ricardo. **Transformando carnes de segunda em carnes nobres**. Leitura, 2006.

Bibliografia Complementar

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. São Paulo: SENAC, 2009.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo. SENAC, 2008.

WESSEL, István. **Os segredos da carne**. São Paulo. Melhoramentos, 2004.



Componente Curricular: TEORIA E TÉCNICA EM GASTRONOMIA II
Noturno: Módulo II - Carga Horária 60 horas – Aulas Semanais: 03
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Compreender a parte de garde manger, vinagres e azeites• Identificar e métodos de coçção em aves, carnes bovina, suína e ovinas.• Reconhecer métodos de coçção em grãos e tubérculos• Distinguir diferentes montagens e decorações de pratos
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Elaborar preparações com tubérculos e ovos• Preparo de massas industrializadas e artesanais• Desenvolver preparo de alimentos à base de grãos e cereais, de arroz, de aves e de carnes.• Praticar garde manger com a preparação de salgadas e molhos diversos• Preparar sopas, cremes, suflês e crepes• Executar os métodos de cocção em aves, carne bovina, suína e ovina• Montar e decorar pratos de acordo com técnicas propostas
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Introdução ao preparo de alimentos à base de grãos e cereais, de arroz, de aves e de carnes.• Preparações de massas industrializadas e artesanais;• Garde manger, azeites e vinagres• Técnica e preparo de sopas, cremes, suflês, crepes;• Execução de todos os métodos de cocção de grãos e tubérculos;• Execução de todos os métodos de cocção em aves, carne bovina, suína e ovinos;• Montagem e decoração de pratos.
Bibliografia Básica
<p>Larousse da Cozinha Prática. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.</p> <p>NORMAN, Jill. Chefs, Segredos e Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2007.</p> <p>PENNA, Ricardo. Transformando carnes de segunda em carnes nobres. Leitura, 2006.</p>
Bibliografia Complementar
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo: SENAC,



2009.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Cozinha Profissional**. São Paulo. SENAC, 2008.

WESSEL, István. **Os segredos da carne**. São Paulo. Melhoramentos, 2004.



Componente Curricular: TEORIA E TÉCNICA EM GASTRONOMIA III
Noturno: Módulo III - Carga Horária 60 horas – Aulas Semanais: 03
Competências
<ul style="list-style-type: none">• Dominar tipos de cortes especiais de carne e de caça.• Desenvolver química na cozinha (cozinha molecular, espumas, esferas, gelatinização)• Reconhecer diversos tipos de peixes e frutos do mar
Habilidades
<ul style="list-style-type: none">• Aprimorar execução de todos os métodos de cocção em aves, carne bovina, suína e ovinos;• Aprimorar técnicas na gastronomia• Praticar cortes e cocção de cortes especiais, carnes de caça• Elaborar o preparo de peixes e frutos do mar• Criar pratos e fichas técnicas• Desenvolver pratos utilizando a química na cozinha (cozinha molecular, espumas, esferas, gelatinização)
Bases Tecnológicas
<ul style="list-style-type: none">• Aprimoramento de execução de todos os métodos de cocção em aves, carne bovina, suína e ovinos;• Aprimoramento de técnicas na gastronomia• Preparo, corte e cocção de carnes especiais e de caça: língua, dobradinha, coelho, codorna, cordeiro, entre outras variedades• Peixes e frutos do mar• Cozinha criativa: Criação de pratos• Química na cozinha (cozinha molecular, espumas, esferas, gelatinização)
Bibliografia Básica
<p>Larousse da Cozinha Prática. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.</p> <p>PENNA, Ricardo. Transformando carnes de segunda em carnes nobres. Ed. Leitura, 2006</p>
Bibliografia Complementar
<p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. São Paulo: SENAC, 2009.</p> <p>SEBES, Mariana. Técnicas de Cozinha Profissional. São Paulo. SENAC, 2008.</p> <p>WESSEL, István. Os segredos da carne. São Paulo. Melhoramentos, 2004.</p>



5.4 Prática Profissional

A possibilidade de uma vivência efetiva na prática dos conteúdos teóricos apresentados por cada curso técnico ofertado no Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva desperta o compromisso de toda equipe pedagógica de elencar oportunidades de experiência no mundo do trabalho por meio do encurtamento da distância entre o meio produtivo e os discentes desta instituição de formação profissional e tecnológica.

A prática profissional inclusiva aos processos pedagógicos característicos de cada curso técnico do Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva não deve limitar-se apenas aos estágios oriundos do mundo do trabalho, mas também aos projetos, programas, visitas técnicas, aula de campo, estudo de cases e qualquer outra estratégia que promova saberes para o trabalho produtivo.

Para que esta prática profissional aconteça consonante com a resolução vigente e atenda de forma sinérgica as premissas do mundo do trabalho é necessário que exista um acompanhamento sistemático dos resultados obtidos a cada oportunidade vivenciada pelos alunos durante o período de desenvolvimento do curso técnico.

5.5 Estágio Profissional Supervisionado

O Estágio Profissional rege-se pelas legislações específicas: Lei nº 9.394/1996, art. 82, Lei de estágio 11.788/2008 e a Resolução CEE-ES nº 4.939/2017.

De acordo com a Resolução CEE-ES nº 4.939/2017, temos:

Art. 3º - O estágio pode ser obrigatório ou não obrigatório conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

Art. 9º - No caso de o curso de educação profissional técnica de nível médio não exigir estágio, recomenda-se a inclusão de estágio não obrigatório, como atividade complementar e adicional e o estímulo ao aluno para optar por sua realização.



O Curso Técnico em Cozinha não exige estágio obrigatório, mas o estudante de qualquer módulo poderá se candidatar as diversas vagas de estágios, remunerados ou não, que são oferecidas por empresas e organizações do setor público e privado.

Atividades de aprendizagem social, profissional e cultural proporcionadas ao estudante pela participação em situações reais de vida de trabalho de seu meio, sendo realizadas na comunidade em geral ou com pessoas jurídicas de direito público ou privado são consideradas no Estágio Profissional.

São considerados estagiários os alunos regularmente matriculados na Escola, estando comprovadamente frequentando o Curso Técnico.

A instituição tem um profissional especializado junto com o coordenador de curso para atendimento dos alunos que realizam estágio mesmo não sendo obrigatório nos planos de curso da instituição. Compete a estes profissionais as seguintes funções:

- Promover atividades de orientações, visando preparar o corpo discente nos aspectos ético, postura pessoal, profissional e aspectos jurídicos da Lei do Estágio, com vistas a maior conhecimento e desempenho do estagiário.
- Promover encontros dos estagiários para divulgação de informações e trocas de experiências.
- Divulgar as oportunidades de estágios entre os estudantes.
- Familiarizar o aluno com os procedimentos, rotinas, finalidades do estágio na sua formação profissional.
- Acompanhar o aluno no planejamento, desenvolvimento, avaliação e elaboração do relatório final de estágio, quando solicitado.
- Orientar individualmente o aluno, no caso de frequência irregular.
- Propor a suspensão do Compromisso de Estágio do aluno no caso de frequência irregular, após este ter assinado o Termo de Compromisso de Frequência com a Coordenação de Estágio.



- Informar aos Coordenadores de Cursos e Pedagogos sobre atividades desenvolvidas pela Coordenação de Estágio.
- Coordenar o processo de regulamentação, acompanhamento e avaliação de Estágios.
- Representar o CEET nos foros específicos da área, quando se fizer necessário.
- Promover atividades/eventos sobre as atividades de estágio.
- Divulgar as oportunidades de Estágio nas Redes Sociais e Murais do CEET.

Vale ressaltar que a Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissional (SECTI), possui um plano de Estágio aprovado pelo CEE/ES.

Os principais objetivos do estágio supervisionado são:

- Complementar o processo ensino-aprendizagem, por meio da conscientização das deficiências individuais e incentivar a busca de aperfeiçoamento pessoal e profissional por meio da conciliação de teoria e prática;
- Criar possibilidades para a atuação crítica, empreendedora e criativa do aluno, e aprimoramento de seus valores éticos, de cidadania e de relacionamento humano;
- Atuar como instrumento de iniciação científica à pesquisa e ao ensino “aprender a pesquisar e a ensinar”;
- Facilitar o processo de atualização de conteúdos disciplinares adequando-os às constantes inovações tecnológicas, econômicas, políticas e sociais;
- Promover a integração entre as escolas e as empresas;
- Estruturar a inserção do estudante ao mercado de trabalho, oportunizando ao mesmo, momentos de identificação e aplicação do conhecimento adquirido;
- Facilitar a inserção do aluno no ambiente profissional após o término do curso através do contato prévio com o mercado de trabalho



5.6 Critérios de Aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Para o aproveitamento de estudos previstos são considerados válidos os estudos realizados em instituições oficiais, autorizadas ou reconhecidas, nos termos da legislação vigente.

A dispensa, em qualquer condição, deverá ser requerida nos primeiros quinze dias de aula com a documentação necessária a qual emitirá parecer sobre a possibilidade e as formas convenientes de dispensa por parte da Equipe Pedagógica (Pedagogos e Coordenadores de Curso) mediante a análise do documento comprobatório de estudos do educando, no que se refere aos componentes curriculares e carga horária em que o educando obteve aprovação, se constatada a equivalência ao currículo adotado pela unidade de ensino, após a devida da solicitação num prazo de 48 horas.

Em atenção ao Art. 36 da Res. CEB/CNE nº 06/2012 e ao Art. 406 da Resolução CEE nº 3.777/2014, o CEET Talmo Luiz Silva pode promover o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, que tenham sido desenvolvidos:

- I. em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- II. em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- III. 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;
- IV. 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.

6. METODOLOGIA

As estratégias pedagógicas e metodológicas adotadas para o desenvolvimento dos cursos de educação profissional em um paradigma curricular voltadas para a construção de competências deverão concretizar uma metodologia de construção/reconstrução do conhecimento, bidirecional, com base na troca e no diálogo entre educador e educando, essencial a um processo efetivamente interativo.

As estratégias de aprendizagem deverão abranger a resolução de problemas e o desenvolvimento de projetos, que constituem modos essenciais de aprender. Estratégias flexíveis, preferencialmente, de treinamento em serviço, propiciarão o aproveitamento dos saberes individuais e permitam o acompanhamento das mudanças e da dinâmica do mundo do trabalho.

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional, o *currículo* deve ser elaborado em conformidade com a construção de saberes que objetivam o desenvolvimento de competências em função do perfil do egresso ou de conclusão. A flexibilização curricular está diretamente ligada ao grau de autonomia das instituições de Educação Profissional e abre amplas perspectivas de escolha, nas quais a escola constituirá o currículo do curso a ser oferecido estruturando um plano de curso contextualizado com a realidade do mundo do trabalho.

Para que possamos oferecer uma Educação Profissional de qualidade para todos, é necessário desenvolvermos atividade emancipatória, tendo como base a universalização da educação básica com características humanistas e científico-tecnológicas. Diante disso, o princípio educativo que norteia a Educação Profissional deve incorporar todas as formas de interação social, inclusive o trabalho, com o objetivo de formar o aluno como ser político e produtivo.

O curso adota estratégias pedagógicas que permitem aos alunos uma participação ativa, proporcionando-lhes condições de aprender a aprender, com avaliação contínua e sistemática, voltada para a aprendizagem com autonomia. Essas



estratégias devem corresponder a situações diversificadas, possibilitando flexibilidade de comportamento e autodesenvolvimento, no que diz respeito às diversidades e mudanças nas técnicas e tecnologias. Dessa forma, possibilitará aos alunos o máximo de oportunidades de interação e reflexão sobre questões relativas à aprendizagem, propiciando condições de avaliação desse processo.

O desenvolvimento do curso se dá através da elaboração de projetos que são realizados pelos alunos, de forma individual ou em grupo, os quais são integradores dos estudos e significativos para a aprendizagem requerida, visando sempre à melhoria da qualidade na prestação de serviços e contextualizada para situações reais de trabalho.

As competências que compõem a organização curricular do curso foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando a área de atuação e os processos de trabalho deste profissional. Para o desenvolvimento das competências foi configurado um percurso metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o aluno frente a situações de aprendizagem que possibilitam o exercício contínuo da mobilização e articulação dos saberes necessários para a ação e para a solução de questões inerentes à natureza da ocupação.

O conteúdo desenvolvido nas bases tecnológicas é especificado no plano de trabalho dos docentes, elaborado sob a coordenação da área técnica a partir das competências gerais e específicas da área, e é registrado em documento próprio, de forma sintética, na medida e na sequência em que for desenvolvido.



7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

7.1 MECANISMOS DE AVALIAÇÃO

As estratégias de aprendizagem deverão abranger a resolução de problemas e o desenvolvimento de projetos, que constituem modos essenciais de aprender. Estratégias flexíveis, preferencialmente, de treinamento em serviço, que propiciem o aproveitamento dos saberes individuais e permitam o acompanhamento das mudanças e da dinâmica do mundo do trabalho.

Avaliação

A avaliação do desempenho dos discentes será contínua e cumulativa, possibilitando o diagnóstico sistemático do processo de ensino e de aprendizagem, em função da perspectiva de constituição de competências, metodologias e estratégias pedagógicas adotadas, prevalecendo os aspectos qualitativos e os resultados obtidos ao longo do processo.

Priorizam-se instrumentos de avaliação estimuladores da autonomia na aprendizagem, que envolvam atividades realizadas individualmente e em grupo e forneçam indicadores da aplicação e do desempenho das competências adquiridas.

São objetivos da avaliação:

- Fornecer ao aluno informações sobre seu próprio progresso e/ou dificuldades que devem ser superadas;
- Identificar as necessidades dos alunos no sentido de planejar e/ou replanejar as atividades pedagógicas;
- Orientar o desempenho dos alunos de acordo com o currículo proposto;



- Determinar o nível de expectativa do CEET em relação à realidade cultural dos alunos, tendo em vista o sucesso da aprendizagem e os mínimos fixados para promoção.

Para efeito de registro do resultado da aprendizagem, o CEET adota um sistema de pontos, baseado numa escala de 0 (zero) a 100 (cem), não existindo representação de nota decimal na pauta.

- Para efeito de registro, o resultado do rendimento será expresso por valores inteiros;
- Para efeito de registro acadêmico, será atribuída nota zero (0) aos alunos não avaliados.

Instrumentos de Avaliação

As avaliações serão utilizadas no decorrer do curso e de acordo com a metodologia utilizada pelo professor.

Em relação ao domínio cognitivo do aluno, a avaliação deverá ser processual, contínua, sistemática e somativa, obtida com a utilização de, no mínimo, três instrumentos documentados por período letivo, tais como: projetos, exercícios, trabalhos, atividades práticas, relatórios, visitas técnicas, avaliação, auto-avaliação, observação do desempenho dos alunos na sala de aula e sua participação na mesma entre outros.

- Obrigatoriamente, os critérios e valores de avaliação adotados pelo professor deverão ser explicitados aos alunos no início do período letivo;
- No final do processo, serão registradas as faltas e uma única nota para cada componente curricular.

Ao aluno que faltar às avaliações por motivo considerado justo e amparado por legislação específica, é concedida segunda chamada da avaliação, desde que



solicitada com a apresentação da devida comprovação, em até 72 (setenta e duas horas), conforme regimento escolar.

É considerado motivo justo: doença, falecimento do cônjuge e parente próximo de primeiro grau, comparecimento a juízo, obrigações militares.

Promoção

Entende-se por promoção a passagem do educando para o módulo subsequente, desde que alcançados os mínimos estabelecidos para a modalidade de ensino.

É considerado promovido ao módulo seguinte o aluno que, ao final do período, tiver alcançado:

I - o mínimo de 60 (sessenta) pontos em cada componente curricular;

II - frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária de cada componente curricular.

No início de cada semestre a Equipe Pedagógica informa aos novos alunos os procedimentos a serem adotados para o desenvolvimento de cada curso bem como sobre as normas regimentais sobre avaliação, recuperação paralela e final, frequência, promoção, reprovação e outros.

Recuperação Paralela e Final

A recuperação consiste na oferta de novas oportunidades de aprendizagem proporcionadas, obrigatoriamente, ao educando, com o objetivo de superar dificuldades, sempre que for necessário.

Ao aluno que não alcançar os objetivos da aprendizagem em qualquer componente curricular, são garantidos estudos paralelos de recuperação.

De acordo com o Regimento Interno do CEET Talmo Luiz Silva, em seu artigo 102, temos:



Aos alunos dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio que não atingirem 60% da pontuação nas avaliações de cada componente curricular serão garantidos estudos de recuperação paralela ao longo do período letivo.

Parágrafo Único: será oferecido ao aluno o direito à recuperação paralela caso seu aproveitamento seja insuficiente à pontuação estipulada pela instituição, por meio de exercícios, trabalhos, estudos dirigidos e orientados com a finalidade de recuperação de conteúdo e nota, devendo esta ser registrada na pauta.

Para efeito de análise do direito à recuperação final, a apuração será feita por componente curricular. Terá direito à Recuperação Final o aluno que não obtiver o mínimo de 60 pontos ao final do módulo em cada componente curricular e não for considerado reprovado por falta.

Como resultado final, será considerado reprovado no módulo o aluno que reprovar em qualquer componente curricular, seja pelo critério de frequência, seja pelo de nota após a recuperação final. O aluno poderá ser rematriculado no módulo em período letivo seguinte, cursando somente os componentes curriculares em que ficou reprovado por nota obtendo aproveitamento dos componentes curriculares em que foi aprovado.

O aluno considerado evadido ou desistente no módulo I deverá realizar um novo processo seletivo. Nos outros módulos o aluno poderá retornar, desde que haja o módulo a ser ofertado e disponibilidade de vaga e laboratório conforme análise da Equipe Pedagógica.

Do Regime Domiciliar

O Regime Domiciliar é um processo que envolve família e escola, e dá ao estudante o direito de realizar atividades escolares em seu domicílio quando houver impedimento de frequência às aulas, sem prejuízo na sua vida escolar.

De acordo com o Regimento Interno do CEET Talmu Luiz Silva, em seu artigo Art. 87, terá direito ao Regime Domiciliar o aluno que necessitar ausentar-se das aulas por um período superior a 15 dias que estiver amparado por meio das



comprovações necessárias (atestados, declarações ou laudos), nos seguintes casos:

- I - ser portador de doença infectocontagiosa;
- II - necessitar de tratamento prolongado de saúde;
- III - necessitar acompanhar parentes de 1º grau com problemas de saúde, quando comprovada a necessidade de assistência intensiva;
- IV- o aluno trabalhador por um período de trabalho.

Em caso de doenças graves ou gestação de risco, devidamente comprovada por meio de atestado médico entregue no tempo determinado de 72 (setenta e duas horas ao pedagogo do turno), o aluno incapacitado de frequentar as aulas realizará as atividades em seu domicílio ficando ciente de que é de sua responsabilidade ou de seu representante legal o encaminhamento e recebimento das atividades ao pedagogo do turno.

Alunos - público alvo da Educação Especial

Por educação inclusiva se entende o processo de inclusão dos alunos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/ superdotação na rede regular de ensino.

A legislação vigente assegura aos alunos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/ superdotação o direito ao currículo adaptado às suas necessidades específicas, bem como de professores especializados.

De acordo com o Regimento Geral da REDETEC, em seu artigo Art. 89, em seus parágrafos 1º, 5º, 6º e 7º temos:

§ 1.º A educação especial, visando o atendimento educacional especializado às pessoas com deficiência, está inserida na educação inclusiva.



§ 5.º A educação especial assegura aos educandos que apresentam laudo médico, o direito ao currículo adaptado as suas necessidades específicas, bem como professores especializados.

§ 6.º No final do módulo o professor, que presta assessoramento e apoio especializado ao aluno especial, deverá enviar ao setor pedagógico um relatório do desenvolvimento do aluno durante o semestre.

Aluno Trabalhador

De acordo com o Regimento Interno do CEET Talmo Luiz Silva, em seu artigo Art. 87 para educando trabalhador, que necessitar ausentar-se *por um período acima de 15 dias*, por força de trabalho, deve a unidade de ensino proporcionar estudos e atividades domiciliares, devendo ser avaliado após o retorno às aulas.

Parágrafo único. Para efeito do que trata o *caput deste artigo*, a *ausência às aulas deve ser justificada* e devidamente comprovada pelo educando em até 72 horas.

O Art. 88, do Regimento Geral da Redetec, determina que os alunos que necessitarem se ausentar por períodos *inferiores a 15 dias* por força de trabalho, inclusive os que trabalham *em regime de escala* se responsabilizarão por manter o conteúdo das aulas em dia incluindo as avaliações aplicadas durante sua ausência.

Parágrafo Único: As faltas ocasionadas por motivo de trabalho serão computadas dentro dos 25% previstos em lei, cabendo ao conselho de classe a análise de cada caso, levando em conta o número e o motivo de outras faltas eventuais, o compromisso do aluno quando de seu retorno e a realização das avaliações dentro do tempo hábil.

O aluno trabalhador deverá entregar a declaração de trabalho no tempo determinado de até 72 (setenta e duas horas) ao pedagogo do turno.

Registro dos Resultados



O registro do rendimento dos alunos compreenderá a apuração da assiduidade e a avaliação do aproveitamento em todos os componentes curriculares. Portanto, o professor deverá registrar diariamente as atividades desenvolvidas nas aulas e a frequência dos alunos no diário de classe.

A avaliação do rendimento quanto ao domínio cognitivo do aluno deverá ser contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos obtidos com a utilização de, no mínimo, três instrumentos documentados no período letivo, tais como: projetos, exercícios, trabalhos, atividades práticas, relatórios e avaliação.

No final do módulo, serão registradas as faltas e uma única nota para cada componente curricular no diário de classe. O aluno que não atingir 60%, referente à nota no final do semestre, será garantida a recuperação final.

Os professores deverão enviar as pautas com as notas, frequências e os registros das atividades corretamente preenchidas no dia do conselho de classe como previsto no calendário escolar.

Nos cursos de educação profissional técnica de nível médio, nas formas articulada, concomitante e subsequente, quando estruturados em etapas com terminalidade, possibilitarão a obtenção de certificados de qualificação para o trabalho, após a conclusão com aproveitamento da respectiva etapa. O aluno que concluir com aprovação os módulos e comprovar a conclusão do Ensino Médio, será conferido o diploma de Técnico de acordo com o curso.

Os históricos escolares que acompanharão o diploma de conclusão conterão a organização curricular, resultados da avaliação da aprendizagem e as competências definidas no perfil profissional de conclusão.

Nos casos de remanejamento de alunos entre turnos, observando a organização curricular a ser seguida e para componentes curriculares que estejam no mesmo módulo, mas com carga horária diferente e maior do que a já realizada pelo mesmo, o aluno deverá ser submetido a uma avaliação para complementação da carga horária. A avaliação será aplicada pela coordenação de curso e deverá ser



arquivada no prontuário do aluno juntamente com o formulário que concede o aproveitamento de estudos, para posterior observação no histórico pela secretaria escolar, quanto ao processo realizado.

8. INFRAESTRUTURA

8.1 AMBIENTES GERAIS

O espaço escolar é constituído por salas, laboratórios, bibliotecas e outros. As demais dependências da escola são constituídas por espaços iluminados e ventilados, além de uma infraestrutura como auditório, salas de aula, laboratórios específicos e de informática.

O CEET Talmo Luiz Silva possui instalações e equipamentos adequados ao atendimento aos alunos, garantindo a eficiência e eficácia dos Cursos Técnicos ofertados nessa instituição.

A manutenção dos equipamentos se dá através de contrato com empresa especializada e estrutura de funcionários, que executam atualizações de softwares e gerenciamento de rede que executa a manutenção preventiva a cada seis meses ou corretiva quando solicitado.



Foto 1 - Foto externa do prédio escolar



Foto 2 - Refeitório



Foto 3 – Cozinha



Foto 4 – Cantina



Foto 5 - Diretoria

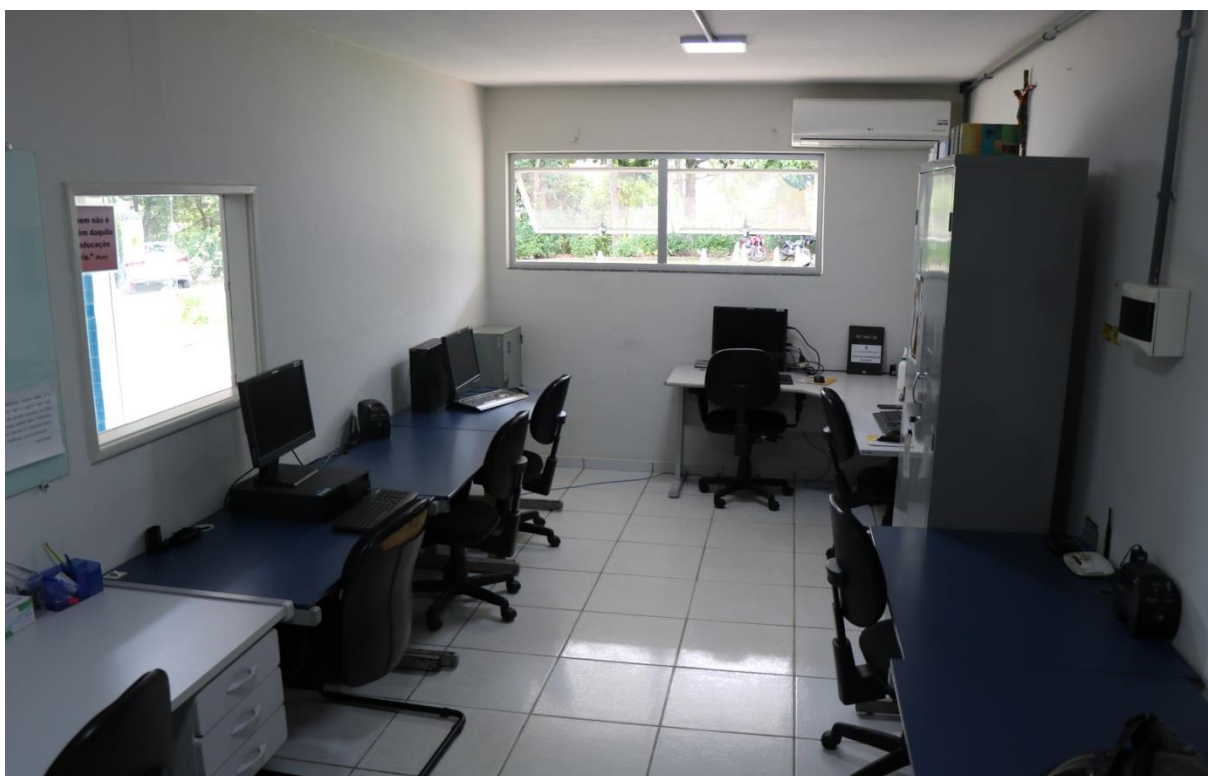


Foto 6 - Coordenação Pedagógica



Foto 7 - Sala de professores



Foto 8 – Secretaria



Foto 9 – Bebedouro térreo



Foto 10 – Bebedouro



Foto 11 - Banheiro masculino



Foto 12 - Banheiro feminino

8.2 BIBLIOTECA E ACERVO

A biblioteca do CEET conta com um grande acervo de livros de acordo com os cursos ofertados, além de revistas, dicionários, enciclopédias e outros. Sua infraestrutura possui: 11 estantes de livro de ferro; 10 cadeiras; 03 computadores; 03 mesas individuais; 01 mesa redonda; 03 mesas para computador; 02 armários c/ 2 portas; 01 switch 8 portas; 01 ar condicionado.

O acervo bibliográfico do curso Técnico em Cozinha será adquirido com recurso do Programa de Repasse Financeiro às Escolas Técnicas Estaduais (PROFIN), contendo no mínimo 3 exemplares dos títulos da bibliografia básica e 1 exemplar da bibliografia complementar indicado no correspondente Plano de Curso para cada componente curricular.

A aquisição dos mesmos encontra-se na fase de levantamento de preços.



Foto 13 - Biblioteca



Foto 14 - Acervo bibliográfico



Foto 15 - Biblioteca

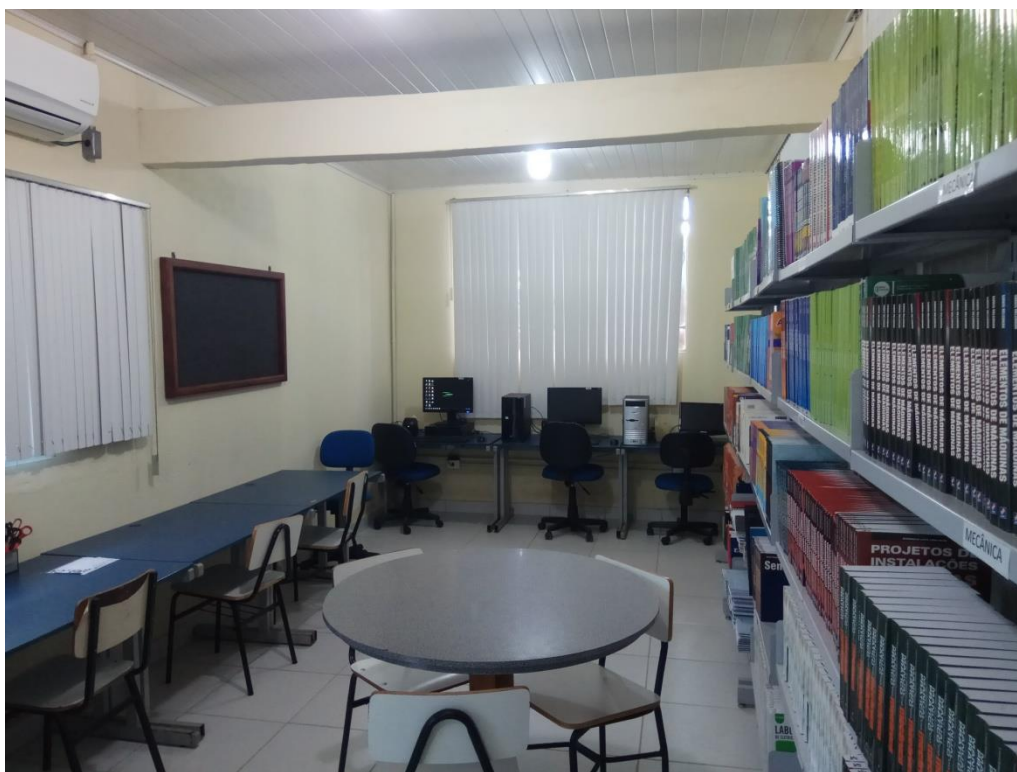


Foto 16 - Biblioteca



O Curso Técnico em Cozinha que será desenvolvido no Centro Estadual de Educação Técnica “Talmo Luiz Silva” contará com os seguintes ambientes:

Descrição	Quantidade
• Salas de Aula	01
• Cantina	01
• Administração: - Sala da Direção - Recepção - Secretaria - Sala de professores - Sala de coordenação/supervisão	01 01 01 01 01
• Outras dependências: - Auditório - Refeitório - Quadra de Esportes	01 01 01
• Laboratório de Informática	01
• Instalações Sanitárias	02



8.3 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O CEET Talmo Luiz Silva possui instalações e equipamentos adequados ao atendimento aos alunos, garantindo a eficiência e eficácia dos Cursos Técnicos ofertados nessa instituição.

8.3 Laboratórios específicos

Laboratório do curso técnico em Cozinha

O CEET para oferecer um curso técnico de qualidade, dispõe de um espaço específico onde funciona o laboratório do Curso Técnico em Cozinha contendo:

- Cozinha Didática;

Este ambiente é composto por uma sala contendo: 01 projetor de multimídia, 01 unidade interna de ar condicionado, 20 carteiras, 01 mesa para professor e 01 cadeira.

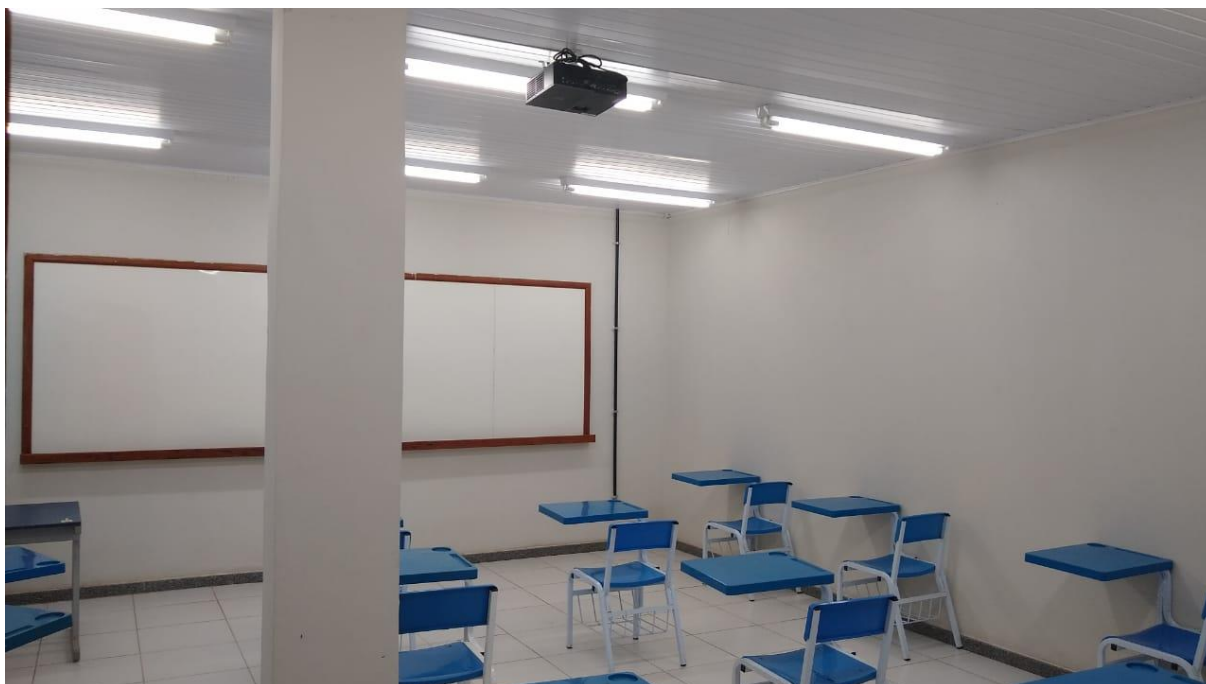


Foto 17 - Cozinha didática

- Laboratório de produção de alimentos;

Este espaço é composto por 05 bateadeira planetária, 02 fogão industrial 04 bocas, 05 fogão semi industrial 02 bocas, 01 forno turbo, 01 mesa panificadora, 02 armário panificação.



Foto 18 - Laboratório de produção de alimentos



Foto 19 - Laboratório de produção de alimentos

- Biblioteca / videoteca;

O acervo bibliográfico do curso Técnico em Cozinha será adquirido com recurso do Programa de Repasse Financeiro às Escolas Técnicas Estaduais (PROFIN), contendo 3 exemplares dos títulos da bibliografia básica e, no mínimo 1 exemplar da bibliografia complementar indicado no correspondente Plano de Curso de cada componente curricular.

A aquisição dos mesmos encontra-se na fase de levantamento de preços.

O acervo da videoteca será selecionado assim que pudermos contar com os profissionais da área que farão a escolha entre os mais atualizados e relacionados ao perfil de conclusão do curso.

- Laboratório de informática com programas específicos;

Além do pacote Office (que a escola já possui), será selecionado pelos profissionais da área, no mínimo, um programa específico de cozinha.



- Sala de aula.

8.4 Instalações e Equipamentos

O CEET Talmo Luiz Silva possui instalações e equipamentos adequados ao atendimento aos alunos, garantindo a eficiência e eficácia dos Cursos Técnicos ofertados nessa instituição.

A manutenção dos equipamentos se dá através de contrato com empresa especializada e estrutura de funcionários, que executam atualizações de softwares e gerenciamento de rede que executa a manutenção preventiva a cada seis meses ou corretiva quando solicitado.

Pavimento Térreo:

8.4 INSTALAÇÕES GERAIS.

8.4.1 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

ESPAÇO	DESCRIÇÃO
Recepção	<p>Localizada na entrada da escola com 13,59 m², dispõe de porta de vidro, paredes revestidas de pastilhas azuis, piso de cerâmica antiga, teto de laje, 01 balcão de granito com divisória de vidro voltada para a secretaria e 01 balcão menor direcionado para a supervisão, 02 lâmpadas fluorescentes, 01 banco com 03 assentos estofados, porta de madeira com visor de vidro que controla o acesso à unidade escolar.</p> <p>Após esse acesso, há o hall interno que apresenta piso faltando cerâmica, parede de frente com bascula de alvenaria (cobogó) e paredes laterais revestidas de pastilhas azuis, portão de grade da oficina e escada com corrimão e degraus revestidos de borracha</p>



	<p>para acesso ao pavimento superior. Dispõe de 04 jogos conjugados de 3 cadeiras estofadas, bebedouro, corredores com acesso ao refeitório, diretoria, secretaria e banheiros dos alunos e funcionários.</p>
Sanitários dos Alunos	<p>Banheiro feminino com 14,45 m² dispondo de piso de cerâmica e paredes revestidas de azulejos, teto de laje, 03 básculas, 01 pia de granito com 02 cubas de louça e 02 torneiras de inox, 03 boxes de alvenaria também revestidos de azulejos com portas de alumínio, 03 vasos de louça branca, 01 espelho grande, 01 lâmpada fluorescente, 04 lixeiras com tampa, 02 suportes para papel toalha, 01 suporte para sabonete líquido, e 04 suportes de papel higiênico.</p> <p>Banheiro masculino com 14,45 m² dispondo de piso de cerâmica e paredes revestidas de azulejos, 03 básculas, 01 pia de granito com 02 cubas de louça e 02 torneiras de inox, 03 boxes de alvenaria também revestidos de azulejos com portas de alumínio, 03 vasos de louça branca, 03 mictórios separados por Box de mármore, espelho, 02 lâmpadas fluorescentes, 04 lixeiras com tampa, 02 suportes para papel toalha, 01 suporte para sabonete líquido, e 04 suportes de papel higiênico.</p>
Sanitários dos Funcionários	<p>Banheiro feminino com 1,86m² localizado próximo à secretaria escolar, apresenta piso de cerâmica, paredes azulejadas, 01 vaso sanitário de louça branca, 01 pia de granito com cuba de louça branca, 01 báscula, 01 lâmpada fluorescente, 01 lixeira de metal e 01 espelho.</p> <p>Banheiro masculino com 1,51m² localizado próximo à secretaria escolar, apresenta piso de cerâmica, paredes azulejadas, 01 vaso sanitário de louça branca, 01 pia de granito com cuba de louça branca, 01 báscula, 01 lâmpada fluorescente. 01 espelho, 01 cesto plástico para lixo e 01 espelho.</p>



Refeitório	Área de alimentação com 62,58 m ² dispendo de piso de cerâmica, paredes revestidas de pastilha azuis, 09 básculas, 02 portas, 01 janela de correr, 05 mesas p/ refeitório com 02 bancos cada, 02 armários de aço, cor verde 02 portas.
Cozinha	Área com 15,14 m ² dispendo de piso e paredes revestidos de cerâmica, 01 janela de vidro com persiana, 01 janela de vidro projetada para o refeitório, 01 despensa, 02 pias, bancada de mármore, prateleiras com portas de correr, 01 geladeira Bosch cor branca, 01 freezer vertical Electrolux cor branca, 01 freezer horizontal Electrolux cor branca, 01 fogão industrial 02 bocas, 01 fogão 05 bocas, 02 armários de aço prisma, cor cinza 02 portas, 01 estante de aço.
Marcenaria	Marcenaria de madeira com 212 m ² dispendo de piso de cimento, porta de grade de madeira, básculas antigas de vidro, cobertura de telhas de fibrocimento, 01 furadeira Raimann, 01 serra circular, 01 torno KSB, 01 plaina, 02 armários de aço cor cinza de 02 portas, 01 mesa de madeira, 08 armários de ferro cor verde 01 porta e 01 gaveta, 01 armário de ferro cor verde 02 gavetas, 01 armário de ferro de cor verde 02 portas.
Galpão	Depósito de alvenaria com 88 m ² dispendo de paredes com prateleiras, piso de cimento, cobertura de telhas de fibrocimento, 02 portas (uma pequena e uma grande), 01 banheiro, 01 escritório, 01 equipamento p/ encadernação, 01 Box Ford, 01 ar condicionado lg 32000, 10 ventiladores de teto/venti-delta, 01 ventilador de pé, 01 impressora SHARP, 01 mesa de madeira, 01 suporte p/ TV e DVD, 01 armário de aço cor cinza 02 portas, 01 armário bancada de aço cor azul 02 portas, 01 mesa reta cor cinza sem gaveta, 09 mesas de ferro cor azul, 09 estantes dupla de aço cor cinza, 15 jogos de mesa de plástico cor branca/ 04 cadeiras, 03 mesas de fórmica cor verde, 31 cadeiras giratória em courino cor azul.



Corredor do 2º piso	<p>Área de circulação do piso superior com 83,52 m² dispondo de piso de cerâmica, teto de laje, paredes voltadas para lado externo com bôscula de alvenaria (cobogó) e paredes internas pintadas e com barrado revestido de pastilhas azuis, 15 lâmpadas fluorescentes, 01 lâmpada de emergência, escada para acesso ao pavimento inferior com corrimão de metal e degraus revestidos de borracha.</p> <p>Mobiliário: 01 bebedouro em aço inox 02 torneiras, 01 longarina de madeira, 04 longarinas em couirino cor preta.</p>
Auditório	<p>Área com 83,074m² localizado no 2º pavimento, dispondo de 05 conjugados de 4 cadeiras estofadas, 18 conjugados de 4 cadeiras de madeira com assento flexível, piso de taco, 02 aparelhos de ar novos e 02 antigos, 12 lâmpadas, 01 tablado revestido por carpete, 01 birô com rodinha, 01 TV, 01 computador, 01 aparelho de DVD, 01 quadro branco, 01 estante de madeira, 01 estante de metal, 01 lixeira plástica sem tampa, 01 mesa de MDF de computador com 01 cadeira giratória, 06 pontos de energia, 04 caixinhas de som, 07 bôsculas de madeira, paredes com pintura antiga e porta com visor de vidro.</p>
Depósito	<p>Depósito do pavimento superior com área de 13,41 m² dispondo de paredes e piso revestidos de cerâmica antiga, 04 estantes de metal. 01 armário de alvenaria, 01 TV 55', portão de grade e bôsculas.</p>
INSTALAÇÕES ACADÊMICO-ADMINISTRATIVAS	



Direção	Sala com 15,43 m ² dispendo de piso de granito, paredes em cor branca, banheiro privativo, 01 janela com persiana, porta de madeira, 01 armário horizontal de MDF cor cinza 02 portas, 01 armário de MDF cor cinza 02 portas, 01 armário de MDF cor cinza 02 gavetas, 01 impressora HP, 01 mesa de canto de MDF cor cinza, 01 monitor Lenovo, 01 gabinete Lenovo, 01 cadeira giratória em couro cor azul, 03 cadeiras simples estofadas , 01 ar condicionado LG 12000, 01 filmadora Sony, 01 máquina digital Sony, 02 notebooks HP 750 GB, 8gb de memória RAM, LCD 14 LED HD.
Secretaria Escolar	Sala com 29,64 m ² dispendo de piso de cerâmica, paredes pintadas com barrado, porta de madeira, janela com vidro, 01 aparelho de ar, bancada de mármore para atendimento com divisória de vidro projetada para hall da entrada, 01 abertura com vidro para atendimento projetada para corredor interno, 02 armários de aço prisma, 03 gaveteiro p/ arquivo, cor verde 04 gavetas, 05 cadeiras giratórias, cor verde, 03 gaveteiro p/ arquivo, cor azul 04 gavetas, 04 mesas retas, cor cinza sem gavetas, 01 mesa reta, cor cinza com 03 gavetas, 01 gaveteiro p/ arquivo, cor cinza 02 gavetas, 03 monitores lenovo, 03 gabinete thinkcentre/lenovo, 01 armario bancada, cor cinza, 08 portas e 06 gavetas, 01 ar condicionado /Consul, 01 fragmentadora de papel modelo destroyer, 01 equipamento p/ encadernação, 02 refiladoras de papel, 02 data show LG, 01 data show Epson.
Sala do Apoio Pedagógico	Sala com 25,76 m ² dispendo de piso de cerâmica, paredes pintadas em branco, bscula de madeira, 01 porta de alumínio com visor 01 porta de madeira, 01 armário de aço prisma cor cinza 02 portas, 01 armário de aço cor cinza 02 portas, 01 armário de aço cor verde 02 portas, 01 armário MDF cor cinza 02 portas, 01 armário MDF horizontal cor cinza 02 portas, 01 mesa reta cor cinza 03 gavetas, 02 mesas retas cor cinza sem gaveta, 01 mesa de madeira redonda, 04 cadeiras giratórias cor verde, 01 monitor



	Samsung, 01 gabinete Itautec, 01 ar condicionado /Comfee, 01 monitor positivo, 01 gabinete positivo, 01 estabilizador, 01 monitor Samsung, 01 gabinete positivo, 01 estabilizador, 01 bancada de aço cor azul 01 gaveta, 01 microscópio.
Sala dos Professores	Sala com 20,94 m ² dispendo de piso de cerâmica, paredes pintadas em branco, b�scula de madeira, b�scula de madeira, 02 ventiladores, 02 armário de aço cor verde 02 portas, 01 geladeira Consul cor branca, 01 mesa de aço pequena, 01 TV Toshiba, 01 armário de aço horizontal de 03 portas, 01 ar condicionado Electrolux, 01 ar condicionado LG, 01 quadro branco, 02 cadeiras giratórias cor verde, 08 cadeiras azuis, 01 mesa de aço cor verde, 01 sulfti em aço, 01 mesa reta cor cinza, 01 gabinete Lenovo, 01 monitor Lenovo, 01 estabilizador, 01 mural, 01 porta de alumínio com visor e 01 porta de madeira com visor.



Sala 02	Sala de aula com 40,30m ² dispendo de piso de cerâmica, paredes pintadas com barrado, 02 aparelhos de ar, 06 lâmpadas, b�scula de madeira com persiana, 01 mesa de metal para professor com 01 cadeira estofada, 26 cadeiras universitárias brancas, 06 jogos brancos de mesa e cadeira para aluno, 01 quadro branco, vidraça projetada para oficina com persiana, 01 lixeira plástica sem tampa, porta de madeira com visor de vidro e 04 pontos de energia.
Sala 03	Sala de aula com 40,30m ² dispendo de piso de cerâmica, paredes pintadas com barrado, 01 aparelho de ar, 06 lâmpadas, 05 pontos de energia, b�scula de madeira com persiana, 01 mesa MDF para professor com 01 cadeira estofada, 18 cadeiras universitárias azuis, 01 mesa com 2 gavetas, 01 computador completo, 01 quadro digital com data show, 01 quadro branco, vidraça projetada para oficina com persiana, 01 lixeira plástica com tampa e porta de madeira com visor de vidro.
Sala 05	Sala de aula com 40,31m ² dispendo de piso de cerâmica, paredes pintadas com barrado, 01 aparelho de ar, 06 lâmpadas, b�scula de madeira com persiana, 01 mesa MDF para professor com 01 cadeira estofada, 25 cadeiras universitárias azuis, 03 cadeiras universitárias brancas, 01 quadro branco, vidraça projetada para oficina com persiana, 01 lixeira plástica com tampa e porta de madeira com visor de vidro.
Sala 08	Sala de aula com 40,23m ² dispendo de piso de cerâmica, paredes pintadas com barrado, 01 aparelho de ar, 04 lâmpadas, 05 b�sculas de alumínio com persiana, 01 mesa de metal para professor com 01 cadeira estofada, 18 cadeiras universitárias azuis, 01 quadro branco, 01 lixeira plástica com tampa e porta de madeira com visor de vidro.
Sala 11	Sala de aula com 40,23m ² dispendo piso de cerâmica, 03 b�sculas de madeira, 02 aparelhos de ar, 04 lâmpadas, 01 quadro branco, 01 mesa de metal do professor com 01 cadeira estofada, 30



	cadeiras universitárias azuis, 01 lixeira plástica com tampa e porta de madeira com visor de vidro.
Sala 13	Sala de aula com 30,56m ² dispendo de piso de cerâmica, paredes pintadas com barrado, 01 aparelho de ar, 04 lâmpadas, 02 básculas de alumínio, 01 mesa MDF do professor com 01 cadeira estofada, 21 cadeiras universitárias azuis, 01 quadro branco, 01 lixeira plástica com tampa e porta de madeira com visor de vidro.
	LABORATÓRIOS
Sala 01	Laboratório de informática com 53,46m ² dispendo de 22 mesas MDF para computador, 22 cadeiras giratórias, 22 computadores completos, 01 mesa MDF do professor com 01 cadeira, 01 quadro branco, 01 aparelho de ar, 01 armário de metal, 02 janelas pequenas com esquadria de alumínio, vidraça projetada para a oficina sem persiana, piso de cerâmica, paredes pintadas com barrado, porta de madeira com visor de vidro, 01 lixeira plástica com tampa e 08 lâmpadas
Sala 04	Laboratório de informática com 40,30m ² dispendo de 19 mesas MDF para computador, 20 cadeiras giratórias, 16 computadores completos, 01 rack de rede, 01 quadro de disjuntores, 01 mesa MDF para professor com 01 cadeira estofada, vidraça projetada para oficina com persiana, 01 quadro branco, 01 aparelho de ar, 01 ventilador, 06 lâmpadas, 01 lixeira plástica sem tampa, piso de cerâmica, paredes pintadas com barrado e porta de madeira com visor de vidro.
Sala 06	Laboratório de informática com 40,64m ² dispendo de 13 mesas MDF para computador, 13 cadeiras de madeira, 09 computadores completos, 01 mesa de metal do professor com 01 cadeira estofada, 01 quadro branco, 01 aparelho de ar, 01 ventilador, 01 armário de metal, 01 armário de redes, 05 básculas de madeira, vidraça projetada para a oficina sem persiana, 01 estante de



	<p>alvenaria com 6 portas de madeira e vidro, piso de cerâmica variada, paredes pintadas, porta de madeira sem visor de vidro, 01 lixeira plástica sem tampa e 06 lâmpadas.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>Sala 09</p>	<p>Laboratório de informática do Curso de Mecânica com 40,23m² dispendo de 14 mesas MDF para computador, 20 cadeiras de madeira, 19 computadores completos, 01 mesa MDF do professor com 01 cadeira estofada, 01 quadro branco, 02 aparelhos de ar, 01 armário de metal, 05 básculas de esquadria de alumínio, vidraça projetada para a oficina sem persiana, piso de cerâmica, paredes pintadas com barrado, porta de madeira com visor de vidro, 01 lixeira plástica e 04 lâmpadas.</p>
<p>Sala 10</p>	<p>Laboratório de Mecânica com 40,23m² dispendo de piso de cerâmica, paredes pintadas com barrado, 5 básculas de esquadria de alumínio, porta de madeira com visor de vidro, 01 lixeira plástica pequena, 01 lixeira plástica grande, 04 lâmpadas, 01 aparelho de ar, 01 quadro branco, 01 armário de metal, 01 mesa de madeira do professor com uma cadeira estofada, 05 cadeiras universitárias de madeira, 07 cadeiras universitárias azuis, 01 bancada de hidráulica, 01 torno CNC, 01 carrinho de ferramentas, 01 bancada de metal com 2 portas, 01 computador, 01 bancada de metal, 01 kit de hidráulica, 01 kit de montagem e desmontagem de rolamentos, 01 aquecedor de rolamentos.</p>
<p>Sala 12</p>	<p>Sala da ferramentaria do Curso de Mecânica com 25,82 m² dispendo de piso de cerâmica, paredes pintadas, 02 ventiladores, 04 janelas de vidro, 01 janela de vidro para atendimento com parapeito de granito, 02 lâmpadas, 01 lixeira plástica grande, 01 lixeira de metal, 04 carrinhos para transporte de ferramentas, 01 armário de aço de porta de vidro, 04 armários de aço cinza 02 portas, 04 armários branco em aço 02 portas, 08 estantes de aço vazadas, 01 mesa reta cor cinza de 02 gavetas, 01 cadeira em couro cor preta, 01 estabilizador microsol, 01 monitor positivo, 01 gabinete positivo, 14 relógio comparador, 01 diâmetro, 02 alinhadores a laser, 02 torgômetros, 10 paquímetros analógicos, 40 paquímetros, 14 goniômetros, 04 bancadas de aço cor azul 01 gaveta, 02 maquinas de solda, 01 máquina serra fita, 01 nivelador</p>



	<p>de precisão, 08 furadeiras de impacto/Bosch, 05 lixadeiras GWS Bosch, 04 lixadeiras gws22 Bosch, 01 lixadeira GWS 12u Bosch, 01 maçarico de corte, 02 reguladores de pressão /condor, 02 medidores de distância a laser, 01 parafusadeira manual, 01 soprador térmico hg 551vk, 01 dinamômetro, 01 cossinete, 02 transferidores, 01 engrenagem, 01 lixadeira pneumática, 04 ferros elétricos p/ solda, 01 serra de esquadrinha Skil, 02 furadeira de bancada Ferrari FGC -16, 02 máquinas de solda, 01 morça, 03 jogos de soquete, 02 tesouras elétricas, 03 lixadeiras GWS 7.115 Bosch, 02 lixadeiras GWS 18.181 Bosch, 01 furadeira Bosch, 41 micrômetros.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Oficina	<p>Laboratório de Mecânica com 750,55 m² com acesso às salas de aulas e laboratório de Informática do pavimento inferior. Possui piso de granilite, paredes pintadas com barrado, 01 porta de acesso à sala dos professores, 02 portões, janelas de vidro com grades, cobertura de telhas de fibrocimento, 15 ventiladores de parede, 55 luminárias, 01 mesa com torno – soma, 01 estante de metal para utensílios, 01 transmissão por correia – soma, 01 transmissão por engrenagem – soma, 01 afiadora – Acathon, 01 retífica Vigorelli, 01 fresadora MOD - fua300zema, 04 armários pequenos, 01 painel distribuidor de energia, 02 furadeiras de bancada novas, 01 esteira transportadora – soma, 01 bomba d'água hidráulica com mesa e hack, 01 tanque de aço, 01 mesa pequena de peça ou estante pequena, 01 conjunto de lubrificação, 01 estante de ferro pequena sem patrimônio, 01 plaina, 11 tornos, 09 bancadas grandes, 01 bancada, 01 mesa pequena de pancada ou desempenho, 01 mesa média de desempenho, 01 mesa de pancada, 02 esmeris, 01 serra soma, 01 esmeril grande, 01 tesoura de corte, 02 painéis pneumáticos, 01 mesa de ferro, 01 guincho grande amarelo e preto koch ton, 01 furaderia industrial – roco, 01 guincho pequeno – marcon, 01 calandra - hansen patent, 01 tesoura elétrica – armosa, 01 desengrosso, 01 serra alternativa – franho, 01 furadeira industrial, 01 prensa hidráulica, 01 mini estante de ferro, 01 prateleira porta peças, 01 reservatórios para lixo e recicláveis – 16, 01 smash weld 3/8 - máquinas de soldas, 01 g5425 - Castolen erteclin, 02 Piccola, 02 White Martins, 01 sp300-Eletromeg, 01 Balmer, 02 tornos sem uso imor – rn420, 01 furadeira industrial sem uso, 01 esmeril sem uso, 01 torno CNC – Box Ford, 01 estabilizador, 01 bancada hidráulica Parker, 01 mesa de ferro, 01 kit montagem e desmontagem – soma, 01 armário de ferro, 01 armário grande com kit hidráulico, 01 aquecedor indutivo com bancada, 07 maletas com kit acessórios, 01 quadrado pequeno suporte com rodas, 01 banquetta – aço, 12 bancadas de soldas</p>
----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA





SALAS DE AULA:





9. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E ADMINISTRATIVO

O Pessoal Docente e Técnico envolvido no curso serão habilitados/qualificados nos termos da legislação em vigor. Todos os profissionais do curso deverão estar comprometidos com a oferta de uma educação de qualidade.

9.1 Quadro Demonstrativo dos Docentes do Curso Técnico em Cozinha

O corpo docente do curso Técnico em Cozinha do Centro Estadual de Educação Técnica Talmo Luiz Silva sempre será selecionado mediante processo seletivo através de Edital.

No último Edital lançado – Edital SECTI nº 159/2018 – temos uma lista de professores classificados, mas como a abertura de turmas de 1º módulo foi impossibilitada pelo advento da pandemia de coronavírus, novo edital será lançado.

A remuneração do profissional contratado em Designação Temporária será fixada no momento da contratação baseada na maior titulação apresentada, considerando a pós-graduação, “*lato sensu*” e “*stricto sensu*”, em acordo com a Lei 5.580/98 e o Decreto 3.046-R publicado no D.O. de 10/07/2012 e Lei Estadual nº 9971/2012 e 10039/2013.

Os professores envolvidos no curso deverão ser habilitados/qualificados nos termos da legislação em vigor. Todos os profissionais do curso deverão estar comprometidos com a oferta de uma educação de qualidade e ter disponibilidade para a carga horária requerida.

O desenvolvimento da oferta ora proposta requer docentes com ensino superior completo, graduados ou técnicos no foco da atuação ou graduados em áreas afins relacionadas à atuação do profissional em Gastronomia, bem como a **formação pedagógica** àqueles que não possuem licenciatura, de acordo com o determinado na legislação vigente. Preferencialmente, com experiência profissional em docência e em atendimentos voltados para a Gastronomia brasileira e internacional.



Em todas as Unidades Curriculares, é de suma importância que o docente tenha: domínio técnico-científico; atitude empreendedora; liderança e trabalho em equipe; habilidade para se comunicar; planejamento de trabalho; dinamismo e pró-atividade.

Pelo fato de ser uma unidade escolar no interior, poderão ainda ser admitidos, **em caráter excepcional**, profissionais na seguinte ordem preferencial:

- Na falta de profissionais graduados, técnicos de nível médio na área do curso, com comprovada experiência profissional na área.
- Na falta de profissionais graduados em nível superior nas áreas específicas, profissionais graduados em outras áreas e que tenham comprovada experiência profissional na área do curso.

9.2 Quadro Demonstrativo do Administrativo

Nº.	Cargo	Nome	Formação	Tempo de Experiência de Magistério	Tempo de Gestão	Carga horária
01	MaPP (Diretor)	José Natalino Gardi	Licenciatura em Letras/Inglês; Especialização em: Supervisão Escolar e Educação Profissional e Tecnológica	33 anos	11 anos	40 h
02	MaPB (Pedagoga)	Eni Martins de Araújo Del Pupo	Licenciatura em Pedagogia; Especialização em Psicanálise: Inteligência Multifocal.	27 anos	13 anos	25 h
03	MaPP	Maria Cecília	Licenciatura em	34 anos	13	25 h



	(Pedagoga)	Pessotti Carlos	Pedagogia; Especialização Planejamento Educativo		anos	
04	MaPP (Pedagoga)	Manuela Rita Caniçali	Licenciatura em História; Especialização em Gestão Integradora	30 anos	10 anos	25 h
06	Secretária Escolar	Lorrana Cyrillo	Licenciatura em Pedagogia.	–	13 anos	30 h



10. CERTIFICADOS E DIPLOMA A SEREM EMITIDOS

O Currículo do Curso Técnico em Cozinha está organizado em módulos/sequenciais.

Ao aluno que integralizar todas as competências/habilidades dos módulos I e II no diurno e I, II e III no noturno e apresentar certificado de conclusão do Ensino Médio será conferido o diploma de Técnico em Cozinha, Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.

Os Históricos Escolares que acompanharão o diploma de conclusão conterão a organização curricular, resultados da avaliação de aprendizagem e as competências definidas no perfil profissional de conclusão.

Observação: No ato de ingresso no curso, será informado ao aluno que a emissão do diploma de Técnico em Cozinha somente ocorrerá após a conclusão do conjunto dos componentes curriculares correspondentes à habilitação profissional, objeto deste Plano de Curso, bem como da comprovação de conclusão do Ensino Médio.