



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

CAMPUS FLORIANÓPOLIS - CONTINENTE

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

Curso de Formação Inicial de Operações Básicas em Cozinha Integrada ao Ensino Fundamental na Modalidade EJA

Curso de Formação Inicial de Operações Básicas em Panificação e Confeitaria Integrada ao Ensino Fundamental na Modalidade EJA

Curso de Formação Inicial de Operações Básicas em Serviços de Restaurante e Bar Integrada ao Ensino Fundamental na Modalidade EJA

Curso de Formação Inicial de Operações Básicas em Governança Integrada ao Ensino Fundamental na Modalidade EJA

Campus Florianópolis Continente

Florianópolis, maio de 2011

SUMÁRIO

1	DADOS INSTITUCIONAIS	3
	1.1 Dados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC)	3
	1.2 Dados da Prefeitura Municipal de Florianópolis	3
2	DADOS GERAIS DA OFERTA	3
3	JUSTIFICATIVA	4
4	OBJETIVOS	7
	4.1 Objetivos Geral	7
	4.2 Objetivos Específicos	7
5	PÚBLICO ALVO	8
6	PERFIL PROFISSIONAL E ÁREAS DE ATUAÇÃO	8
	6.1 Operações Básicas em Cozinha	8
	6.2 Operações Básicas em Serviços de Panificação e Confeitaria	8
	6.3 Operações básicas em Serviços de Restaurante e Bar	9
	6.4 Operações Básicas em Serviços de Governança	9
7	PRÉ-REQUISITOS E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO	9
8	MATRIZ CURRICULAR	10
	8.1 PROEJA FIC de Operações Básicas em Cozinha	10
	8.2 PROEJA FIC de Operações Básicas em Panificação e Confeitaria	10
	8.3 PROEJA FIC de Operações Básicas em Serviços de Restaurante e Bar	11
	8.4 PROEJA FIC de Operações Básicas em Governança	11
9	COMPONENTES CURRICULARES	12
	9.1 Áreas do Conhecimento da EB	12
	9.2 Unidades Curriculares da EP	14
10	METODOLOGIA	21
	10.1 EJA em Florianópolis	21
	10.2 Princípios Educativos e Estratégias Metodológicas	22
11	AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	25
12	DOCENTES ENVOLVIDOS COM O CURSO	27
13	INSTALAÇÕES E AMBIENTES FÍSICOS	28
14	REFERÊNCIAS	29
15	MODELO DE CERTIFICADO	30
	15.1 PROEJA FIC de Operações Básicas em Cozinha	30
	15.2 PROEJA FIC de Operações Básicas em Panificação e Confeitaria	32
	15.3 PROEJA FIC de Operações Básicas em Serviços de Restaurante e Bar	34
	15.4 PROEJA FIC de Operações Básicas em Cozinha	36

1 DADOS INSTITUCIONAIS

1.1 Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis

Continente (IFSC-CFC):

CNPJ	81.531.428/0001-62
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus Florianópolis-Continente
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Av. Quatorze de Julho, 150 – Enseada dos Marinheiros, Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis/SC – CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48)3271-1400/3271-1418
Responsável e e-mail	Luiz Otávio Cabral luiz.cabral@ifsc.edu.br
Site	www.ifsc.edu.br

1.2 Prefeitura Municipal de Florianópolis:

Razão Social	Prefeitura Municipal de Florianópolis
Esfera Administrativa	Municipal
Endereço	Rua Tenente Silveira, 60 – Centro
Cidade/UF/CEP	Florianópolis/SC – CEP 88010-300
Telefone/Fax	(48)3251-6100
E-mail	agendapmf@gmail.com
Site	www.pmf.sc.gov.br
Prefeito	Dário Elias Berger

2 DADOS GERAIS DA OFERTA

Nome do curso	<ul style="list-style-type: none"> • Operações Básicas em Cozinha integrada ao Ensino fundamental na modalidade EJA • Operações Básicas em Panificação e Confeitaria integrada ao Ensino fundamental na modalidade EJA • Operações Básicas em Serviços de Restaurante e Bar integrada ao Ensino fundamental na modalidade EJA • Operações Básicas em Governança integrada ao Ensino fundamental na modalidade EJA
Eixo tecnológico	Hospitalidade e Lazer
Características do curso	Formação Inicial
Número vagas por turma	30

Frequência da oferta	Conforme demanda, a qualquer tempo
Carga horária total	1.400 horas, sendo 1.200 de Educação Básica (EB) na modalidade EJA e 200 de Educação Profissional (EP)
Periodicidade das aulas	4 vezes por semana na EB e 1 vez por semana na EP
Turno e horário das aulas	Matutino, das 8 às 11h e/ou noturno, das 19 às 22h
Local das aulas	EB (EJA) no Centro I – Centro de Educação Continuada (CEC) e EP no IFSC-CFC

3 JUSTIFICATIVA

O presente projeto visa ampliar a oferta de cursos de PROEJA pelo IFSC, Campus Florianópolis Continente, em cumprimento ao estabelecido pelo Decreto 5.840, de 13 de julho de 2006, que institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA).

De acordo com a Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade (SECAD), do Ministério da Educação, três aspectos definem o público EJA: a condição socioeconômica, a baixa auto-estima e a marca do trabalho (BRASIL, 2006).

Primeiro, os homens, mulheres, jovens, adultos ou idosos que retornam à escola pertencem a uma classe social constituída de pessoas com baixo poder aquisitivo, que consomem o básico à sua sobrevivência e que, quase sempre, têm ou tiveram pais com uma escolaridade inferior à sua.

Segundo, sua baixa auto-estima é, muitas vezes, reforçada pelas situações de fracasso escolar, pois sua eventual passagem foi marcada, comumente, pela exclusão e/ou insucesso escolar, o que contribui para uma auto-imagem fragilizada, perpassada por sentimentos de insegurança e de desvalorização pessoal.

Terceiro, as alunas e alunos da EJA, em sua maioria, são trabalhadores e a experiência com o trabalho começou em suas vidas muito cedo. É comum, ainda, que nos centros urbanos, estas pessoas tenham realizado atividades cuja renda completava os ganhos da família.

Pensado como estratégia capaz de sanar alguns destes problemas, o PROEJA, segundo Versieux (2011), surge como alternativa à educação que foi negada à parcela significativa da população brasileira, emergindo do interior de embates estabelecidos há décadas entre duas concepções de escola: uma que defende a separação entre pensar e fazer e outra que defende a formação integral, inspirada no ideário da “politecnia” enquanto resgate do princípio da formação humana em sua totalidade.

Ao institucionalizar formas de vinculação entre educação escolar e mundo do trabalho, o Decreto 5840/06, prescreve como abrangência do PROEJA: os cursos e programas de formação inicial e continuada (FIC) de trabalhadores e a educação profissional técnica de nível médio.

Em relação, especificamente, ao PROEJA FIC, o desafio consiste em integrar os conhecimentos gerais das séries finais do ensino fundamental (na modalidade EJA) aos específicos da formação inicial ou continuada de uma dada área profissional ou arco ocupacional (BRASIL, 2009). Neste caso, jovens e adultos que não lograram com a educação regular tem a possibilidade de obter a qualificação profissional articulada à elevação da escolaridade.

Este projeto também se justifica como uma resposta institucional à demandas socioeconômicas locais e específicas, representadas tanto por uma educação básica na modalidade EJA preocupada com a constituição do sujeito e exercício da cidadania quanto por uma educação profissional que ofereça melhores possibilidades de emprego e renda ao trabalhador do setor de turismo e hospitalidade da Grande Florianópolis.

É preciso uma breve digressão para situar melhor esta questão. Devido aos atributos e recursos turísticos privilegiados, além da condição de capital do Estado, Florianópolis vem se consolidando, desde os anos oitenta, como pólo turístico nacional e até internacional. Tal fenômeno têm apresentado evidências marcantes como atividade econômica, gerando na Ilha de Santa Catarina e no seu entorno uma série de modificações estruturais voltadas à promoção de tal atividade – entre as quais a abertura de hotéis, restaurantes e outros equipamentos de restauração, com a conseqüente geração de empregos.

Tal importância, não corresponde, entretanto, à profissionalização e qualificação do setor de Alimentos e Bebidas (A&B) e dos serviços de hospedagem no município. Nesse sentido, levantamentos recentes têm apontado para uma significativa deficiência de qualificação dos trabalhadores desse segmento.

De acordo com Assunção, Rocha e Ribas (2010), uma pesquisa de mercado realizada pelo Instituto Federal de Santa Catarina, em 2009, mostrou que apenas 27% de funcionários do setor de A&B na microrregião de Florianópolis possuíam algum curso na área, sendo que entre os principais motivos levantados para a falta de qualificação foram a falta de tempo (47%); a falta de interesse (21%) e a falta de oferta (13%). Noutros termos, aproximadamente 70% dos trabalhadores do setor de A&B não possuem nenhuma qualificação profissional, o que se agrava com a baixa escolaridade comumente encontrada, pois segundo esta mesma pesquisa, 84% dos trabalhadores entrevistados em Florianópolis alegam não possuir a escolaridade mínima para ingressar em cursos de qualificação profissional.

Outro motivo desta oferta de PROEJA FIC reside no cumprimento do Edital n. 41/DEING/2010.2, do IF-SC que permitiu ao Campus Florianópolis Continente integrar-se à Rede CERTIFIC e, a partir do segundo semestre de 2010, desenvolver um processo de avaliação, reconhecimento e certificação de saberes adquiridos por jovens e adultos no exercício profissional no setor de turismo e hospitalidade, especificamente, nas ocupações de cozinheiro, padeiro, garçom e camareira. O Edital exigiu, portanto, a oferta de cursos PROEJA nestes quatro perfis profissionais, de modo a favorecer a retomada ou prosseguimento (itinerário formativo) dos estudos aos trabalhadores que participaram do CERTIFIC.

Por fim, acreditamos que o CERTIFIC somado ao PROEJA, permita ao IFSC-CFC atingir de forma mais direta seu público alvo, constituindo-se numa importante estratégia educacional de inclusão do jovem e adulto proveniente de classes populares, trabalhador efetivo ou potencial da área, trazendo vários benefícios à sociedade local e ao setor de turismo e hospitalidade em particular.

Importante salientar que o projeto pedagógico destes cursos (PROEJA FIC) é o primeiro resultado de um curso de formação em PROEJA (que durará dois anos) envolvendo professores da educação profissional do IFSC-CFC e professores da educação básica (EJA) da Rede Municipal de Ensino (Florianópolis) de modo a

desenvolver e implantar de forma integrada as diferentes etapas. Convém ressaltar que esta construção, por ser coletiva, não vem se constituindo numa tarefa fácil, pois confrontou concepções de ensino, de escola e de mundo que precisavam ser explicitadas e debatidas, para depois serem traduzidas num projeto integrado.

Neste sentido, o Documento Base do PROEJA (BRASIL, 2006), reconhece que é fundamental a articulação entre a esfera federal, estados, municípios e sociedade em geral, visando produzir uma sinergia capaz de fazer com que as ações resultantes dessa política, efetivamente, cheguem às populações que por elas demandam. Nessa perspectiva, o documento aponta que é imprescindível que em cada estado da Federação os sistemas públicos de educação interajam a fim de tornar realidade essa política pública educacional.

4 OBJETIVOS DO CURSO

4.1 Objetivo Geral:

Promover a formação de jovens e adultos do segundo segmento do ensino fundamental de forma integrada à qualificação profissional em operações básicas de Cozinha / Panificação e Confeitaria / Serviços de Restaurante e Bar / Governança.

4.2 Objetivos específicos:

- Desenvolver a capacidade de aprender com vistas à aquisição de conhecimentos, valores, atitudes e habilidades necessários à leitura crítica da sociedade e ao exercício da cidadania;
- Desenvolver estratégias pedagógicas que valorizem os saberes prévios dos educandos, visando a efetivação do processo educativo e que contribuam, por meio da pesquisa, à autonomia intelectual;
- Potencializar o aprendizado de conhecimentos da educação básica a partir da sua aplicação ao contexto da formação profissional e vice-versa;
- Proporcionar o acesso a uma qualificação profissional ampliando as

- possibilidades de empregabilidade e (re)inserção no mundo do trabalho;
- Contribuir à qualificação dos serviços oferecidos pelo setor de turismo e hospitalidade na Grande Florianópolis.

5 PÚBLICO ALVO

Alunos matriculados nos Núcleos de EJA (segundo segmento do Ensino Fundamental) do município de Florianópolis e trabalhadores que estão concluindo o processo de reconhecimento de saberes do Programa CERTIFIC do IFSC-CFC.

6 PERFIL PROFISSIONAL E ÁREAS DE ATUAÇÃO

O egresso da EJA Ensino Fundamental deverá:

- Conhecer formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e preparação para o trabalho;
- Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e integrando conhecimentos das ciências e de outros campos do saber;
- Entender a sociedade, sua gênese e a transformação dos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social.

A seguir, apresenta-se o perfil profissional de cada curso PROEJA FIC.

6.1 Operações Básicas em Cozinha:

Cidadão profissional apto a executar operações básicas em cozinha, considerando os aspectos higiênico-sanitários, de responsabilidade profissional e socioambiental.

6.2 Operações Básicas em Serviços de Panificação e Confeitaria:

Cidadão profissional apto a executar operações básicas em panificação e confeitaria, considerando os aspectos higiênico-sanitários, de responsabilidade profissional e socioambiental.

6.3 Operações básicas em Serviços de Restaurante e Bar:

Cidadão profissional apto a organizar os espaços de sala e bar em restaurantes, servir refeições, preparar e servir bebidas considerando os aspectos da hospitalidade, higiênico-sanitários, de responsabilidade profissional e socioambiental.

6.4 Operações Básicas em Serviços de Governança:

Cidadão profissional apto a operacionalizar a limpeza, higienização e arrumação das áreas habitacional, social e de serviços em meios de hospedagem, considerando os aspectos da hospitalidade, higiênico-sanitários, de responsabilidade profissional e socioambiental.

7 PRÉ-REQUISITOS E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO

São requisitos para acesso:

- Ter idade mínima de 15 anos ou completar até a data da matrícula, exceto para o Curso de FIC de Operações Básicas em Serviços de Restaurante e Bar, cuja idade mínima é 18 anos;
- Ter concluído o primeiro segmento do ensino fundamental na modalidade EJA ou as séries iniciais do ensino fundamental;
- Não ter concluído o segundo segmento da EJA ou as séries finais do ensino fundamental.

O processo será deflagrado mediante publicação de edital específico via Departamento de Ingresso (DEING) do IFSC.

A seleção dos alunos consistirá de sorteio público (com presença obrigatória dos inscritos), conforme segue: 50% das vagas serão sorteadas entre os inscritos que atuam nas áreas de turismo e hospitalidade e 50% serão sorteadas entre o público em geral.

Tem vaga garantida nos cursos, os profissionais inscritos nos editais do IFSC referente à Rede CERTIFIC do Ministério da Educação e que completaram o processo de reconhecimento de saberes para fins de certificação profissional.

8 MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular de cada curso PROEJA FIC, apresentada a seguir, será reproduzida nos quatro módulos ou semestres de curso.

8.1 PROEJA FIC de Operações Básicas em Cozinha:

Área do Conhecimento (EB) / Unidade Curricular (EP)	CH Semestral	CH Total
Linguagens e códigos	300h	1200h
Matemática		
Ciências Naturais		
Ciências Humanas		
Técnicas Básicas em Cozinha	50h	200h
Total	350h	1.400h

8.2 PROEJA FIC de Operações Básicas em Panificação e Confeitaria:

Área do Conhecimento (EB) / Unidade Curricular (EP)	CH Semestral	CH Total
Linguagens e códigos	300h	1200h
Matemática		
Ciências Naturais		
Ciências Humanas		
Habilidades Básicas em Panificação e Confeitaria	50h	200h

Total	350h	1.400h
--------------	-------------	---------------

8.3 PROEJA FIC de Operações Básicas em Serviços de Restaurante e Bar:

Área do Conhecimento (EB) / Unidade Curricular (EP)	CH Semestral	CH Total
Linguagens e códigos	300h	1200h
Matemática		
Ciências Naturais		
Ciências Humanas		
Técnicas dos setores de sala, copa e bar	50h	200h
Total	350h	1.400h

8.4 PROEJA FIC de Operações Básicas em Governança:

Área do Conhecimento (EB) / Unidade Curricular (EP)	CH Semestral	CH Total
Linguagens e códigos	300h	1200h
Matemática		
Ciências Naturais		
Ciências Humanas		
Prática Operacional em Governança	50h	200h
Total	350h	1.400h

Convém ressaltar que a carga horária de ensino será distribuída conforme quadro a seguir:

Educação	1º semestre	2º semestre	3º semestre	4º semestre
EB	300h	300h	300h	300h
EP	50h	50h	50h	50h
Total	350h	350h	350h	350h

Das 350 horas semestrais, 50 horas serão de Atividades Complementares (AC), sendo 43 horas na EB e 7 horas na EP. De acordo com o Projeto Político Pedagógico da EJA (FLORIANÓPOLIS, 2008), estas atividades, denominadas Horas de Produção Externa (HPE), podem incluir:

- Participação em atividades sociais, culturais e esportivas na comunidade

(mutirões, coral, grupos de dança, teatro, música, eventos de um modo geral);

- Leitura de livros, jornais e revistas (resumo, sínteses, fichamentos, apresentação oral ou escrita);
- Síntese de filmes assistidos ou programas de televisão;
- Idas a cinema, teatro;
- Participação em associações comunitárias;
- Participação em cursos e palestras diversos;
- Realização de atividades propostas pelos professores (pesquisas na comunidade, entrevistas);
- Passeios, saídas programadas a museus, parques, visitas técnicas, etc.

Ainda no âmbito das AC e HPE, serão priorizados projetos e ações sociais no contexto da formação profissional (cozinha; panificação e confeitaria; serviços de restaurante e bar; governança). Neste caso, professores e alunos poderão se engajar na construção de iniciativas que visam atender demandas ou necessidades relacionadas a instituições ou entidades como escolas, creches, associações, cooperativas, etc.

9 COMPONENTES CURRICULARES

9.1 Áreas do Conhecimento da EB:

Área do conhecimento	Ementa	Matriz referencial
Linguagens e Códigos	Linguagem: Apreciação, Contextualização, Produção, Expressão. Oralidade. Leitura. Escrita. Linguagem verbal e não-verbal. Corpo, Cultura e Movimento. Mídias Tecnológicas.	Promover e experienciar processos de cognição e metacognição da linguagem, que permeiam ludicamente a elaboração desses conhecimentos e possibilitem ao sujeito interagir e se expressar no mundo.
Matemática	Números e operações. Espaço e forma. Grandezas e medidas. Tratamento da Informação.	Desenvolvimento da compreensão dos conceitos da linguagem matemática, sua operacionalização e utilização integrada com o uso das tecnologias midiáticas.

Ciências Naturais	Considerar os aspectos estruturais da ciência, tendo como ponto de partida a ciência natural, desenvolver competências que permitam compreender o mundo e atuar como indivíduo e como cidadão, utilizando-se de conhecimentos da natureza científica e tecnológica.	Conhecer a teoria e origem do universo relacionando-os com os elementos específicos da ciência e utilizar conceitos e informações tecnológicas operacionalizando, argumentando e representando de diversas maneiras os conceitos que a ciência oferece na compreensão da saúde pessoal, social e ambiental como bens individuais e coletivos que devem ser promovidos pela ação de diferentes agentes.
Ciências Humanas	Tempo. Espaço. Sociedade. Território. Natureza. Trabalho. Identidade. Cidadania. Cultura. Diversidades.	Desenvolvimento da reflexão crítica para a compreensão sobre os diversos grupos humanos, suas relações, suas histórias, suas formas de se organizar, de resolver problemas e de viver em diferentes épocas e locais e seu pertencimento étnico-racial e de gênero.

Quanto às habilidades a serem desenvolvidas pelas quatro áreas acima especificadas, sobressaem-se:

- Saber identificar e avaliar necessidades de conhecimentos atuais buscando soluções;
- Saber identificar, avaliar, valorizar e exercer direitos e deveres como cidadão;
- Saber ler e se expressar com clareza, concisão, coerência, autonomia e fundamentação nas diversas formas de expressão humana;
- Saber formar e conduzir projetos individuais ou em grupos;
- Saber analisar situações e relações da vida real, com autonomia buscando as causas e soluções de forma ampla, interligadas e sustentável;
- Saber polemizar e teorizar verbalmente e por escrito;
- Saber cooperar, participar de uma atividade coletiva e compartilhar lideranças;
- Saber construir e estimular organizações do tipo democrático;
- Saber conviver criticamente com regras, questioná-las e elaborá-las;

- Saber buscar e receber criticamente os meios de comunicação;
- Desenvolver e operacionalizar os conceitos básicos de operações , procedimentos de cálculos numéricos mental e escritos como estratégia na resolução de problemas;
- Reconhecer formas geométricas, comparar grandezas e aplicá-las em diversos contextos;
- Ler, interpretar e construir dados recolhidos de informações apresentando em tabelas e gráficos;
- Problematizar situações cotidianas;
- Compreender a função social da linguagem e o seu uso na interação de diferentes contextos socioculturais;
- Compreender as diferentes concepções de tempo e espaço (geológico, biológico, cronológico) da natureza e da cultura;
- Compreender como a história humana é construída numa perspectiva dialética;
- Identificar características, elementos e procedimentos da dinamicidade nas diferentes linguagens;
- Reconhecer a função, acessar e usar as diferentes tecnologias de comunicação na interação social relacionando-as aos contextos culturais;
- Construir o significado de medidas de uso no contexto social e em outras áreas do conhecimento aplicando-as no dia a dia;
- Perceber no espaço social a presença de diferentes formas, dimensões e localização;
- Desenvolver habilidades relacionadas à observação, descrição, registros, elaboração de relatórios, mapas conceituais e atividades experimentais;
- Elaborar projetos investigativos, empregando as etapas do método científico;
- Adotar bons hábitos com relação ao cuidado e valorização da vida em todos os aspectos;
- Reconhecer o espaço de convivência humana, respeitando o ambiente e acessando, através das mídias tecnológicas, o espaço geográfico de seu meio social;

- Ter discernimento entre senso comum e conhecimento científico;
- Estabelecer relações entre acontecimentos e contextos em diferentes tempos e espaços;
- Distinguir versões diferentes para um mesmo acontecimento histórico;
- Localizar, num texto historiográfico e/ou documento, o autor, a época em que foi produzido e a época da qual trata o assunto abordado.

9.2 Unidades Curriculares da EP:

Unidade Curricular	Técnicas básicas de cozinha
Carga Horária	200h
Competência	Aplicar técnicas básicas de cozinha na produção de refeições.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Selecionar e higienizar as matérias primas; • Realizar a higiene pessoal e do ambiente de trabalho de acordo com a legislação sanitária vigente; • Utilizar utensílios e equipamentos básicos da cozinha; • Armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene e manipulação de alimentos; • Preparar alimentos utilizando as técnicas básicas de corte e cocção; • Gerar informações do setor de restauração por meio de estudos, utilizando recursos da pesquisa; • Identificar e aplicar na produção de alimentos e bebidas, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas.
Conhecimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Legislação sanitária vigente; • Perigos em alimentos, doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal e uso de EPIs; • Formas de recebimento, armazenamento e conservação de alimentos; • Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios, higiene e conservação de alimentos, critérios de segurança nas etapas de produção; • Estrutura física e funcional de cozinha; • Fundos, molhos, espessantes e sopas; • Corte básicos de vegetais, carnes, aves, pescados e frutos do mar; • Métodos básicos de cocção (calor seco, calor úmido e calor misto); • Boas práticas de manipulação de alimentos; • Vocabulários de termos técnicos; • Pesquisa bibliográfica, coleta e formas de análise de dados.
Atitudes	<ul style="list-style-type: none"> • Assiduidade e pontualidade nas aulas; • Contribuição nas aulas com interesse e empenho; • Demonstração de iniciativa; • Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos; • Trabalho em equipe;

	<ul style="list-style-type: none"> • Respeito à comunidade escolar; • Cumprimento das instruções nas aulas práticas; • Responsabilidade ambiental no âmbito escolar: separação adequada dos resíduos, uso racional de água, energia elétrica e alimentos, zelo pelo patrimônio escolar.
Referências	<p><u>Básica:</u> LE CORDON BLUE. Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 1996. BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Resolução RDC n°. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <www.anvisa.gov.br>. Acesso em: 14/02/06. SEBEEES, Mariana. Técnica da cozinha profissional. 3 ed. São Paulo: SENAC, 2010. _____. Técnica da confeitaria profissional. São Paulo: SENAC, 2010. <u>Complementar:</u></p>

Unidade Curricular	Habilidades Básicas em Panificação e Confeitaria
Carga Horária	200h
Competências	Aplicar técnicas básicas de elaboração de produtos panificáveis e de confeitaria simples.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Fazer a higiene pessoal para manipulação de alimentos e higienizar o local de trabalho, utensílios, equipamentos e insumos a serem utilizados, de acordo com princípios e normas higiênico-sanitários; • Identificar, considerando aspectos técnicos, utensílios e ingredientes relacionados à produção de produtos panificáveis e de confeitaria simples; • Pesar, porcionar e misturar adequadamente os diferentes tipos de ingredientes; • Operacionalizar técnicas de panificação e confeitaria básica como fermentação, laminação, aeração, cocção, modelagem e confeitagem simples; • Reconhecer e utilizar termos técnicos da panificação e confeitaria; • Gerar informações do setor de restauração por meio de estudos, utilizando recursos da pesquisa. • Reduzir a produção de resíduos e o consumo de água, matérias-primas e fontes de energia, promovendo medidas em prol da sustentabilidade ambiental do setor. • Analisar criticamente as relações de trabalho e aplicar princípios de responsabilidade social à atividade e setor.
Conhecimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; • Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; • Higiene e manipulação; • Fluxograma, arranjo físico e noções de manutenção; • Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação,

	<p>batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos de panificação e confeitaria;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de produtos na panificação e confeitaria.
Atitudes	<ul style="list-style-type: none"> • Seguir as instruções nas aulas práticas; • Trabalhar em equipe; • Respeitar a comunidade escolar; • Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos; • Contribuir para as aulas com interesse e empenho; • Ser assíduo nas aulas; • Demonstrar iniciativa nas aulas. • Responsabilidade ambiental no âmbito escolar: separação adequada dos resíduos, uso racional de água, energia elétrica e alimentos, zelo pelo patrimônio escolar.
Referências	<p><u>Básica:</u> ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. Padeiro e confeitiro. 2 ed. Canoas: Ulbra, 2003. BOSISIO, Arthur Junior. O pão na mesa brasileira. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2005. CANELLA-RAWL, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: Senac, 2005. SEBESS, Mariana. Técnica de confeitaria profissional. São Paulo: Senac, 2007.</p> <p><u>Complementar:</u> BRAGA, Paulo. Pão da Paz: 194 receitas de pão de países membros na ONU. 1 ed. São Paulo: Senac, 2005. DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2000. HERME, Pierre. Larousse das sobremesas. São Paulo: Larousse, 2005.</p>

Unidade Curricular	Técnicas dos setores de Sala, Copa e Bar
Carga Horária	200h
Competência	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar e operacionalizar os serviços nos setores de sala, copa e bar em restaurantes. • Comercializar, produzir e servir comidas e bebidas nos setores de sala, copa e bar em restaurantes.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar os aspectos histórico-culturais com a produção, a apresentação, o serviço e a ambientação dos espaços. • Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente em restaurantes, cafeterias e eventos. • Atender ao cliente, servindo comidas e bebidas. • Executar preparações de cambuza. • Executar preparações para cardápios de coquetéis, <i>coffee break</i> e <i>brunch</i>. • Comercializar cardápios em sintonia com a produção. • Auxiliar na comercialização de eventos em Alimentos e Bebidas. • Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque no ponto de venda (bar e cambuza). • Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.

	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, utensílios e de alimentos nos serviços de alimentação. • Executar preparações básicas de bar. • Montar os espaços do bar e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente. • Conhecer os principais termos técnicos, para o serviço de bebidas. • Higienizar e polir os utensílios do bar. • Preparar e servir coquetéis. • Organizar as fichas técnicas dos coquetéis. • Construir e comercializar a carta de bebidas.
Conhecimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Hospitalidade: diferentes referenciais. • Contextos históricos na tipologia de serviços. • Estrutura da cambuza e da sala: matéria prima, equipamentos e utensílios. • Noções de decoração e ambientação de restaurantes. • Termos técnicos de cozinha e mesa na língua francesa. • Tipologia de restaurantes e de serviços; sistemas de serviços. • Tipologia e classificação hoteleira; setor de hospedagem e gerência de Alimentos e bebidas; tipos de café-da-manhã. • Cargos e funções: cambuza e sala. • Regras de etiqueta à mesa. • <i>Mise-en-place</i> de salão e de mesa. • Preparo de lanches, <i>couvert</i>, sucos, bebidas quentes. • Preparo e montagem de itens do serviço de café da manhã. • Comunicação verbal e não verbal. • Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes. • Técnicas de serviço de vinhos e outras bebidas. • Utensílios para o serviço do vinho e outras bebidas. • Planejamento operacional: planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais. • Cargos e funções do bar. • <i>Mise-en-place</i> do bar. • Tipologia de bar. • Origem e características dos diferentes tipos de bebidas não alcoólicas e alcoólicas. • Copos e utensílios em Coquetelaria. • Técnicas de elaboração de coquetéis e suas apresentações. • Ficha Técnica. • Elaboração de carta de bebida. • Organização de estoque de alimentos e bebidas no ponto de venda: bar, cambuza. • Higiene e conservação de alimento. • Critérios de segurança nas etapas de produção de alimentos e bebidas.
Atitudes	<ul style="list-style-type: none"> • Seguir as instruções nas aulas práticas. • Trabalhar em equipe. • Respeitar a comunidade escolar. • Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos. • Contribuir para as aulas com interesse e empenho. • Ser assíduo nas aulas.

	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar iniciativa nas aulas; • Responsabilidade ambiental no âmbito escolar: separação adequada dos resíduos, uso racional de água, energia elétrica e alimentos, zelo pelo patrimônio escolar.
Referências	<p>Básica: CANDIDO, Indio. VIERA, Elenara Vieira de. Maître d'hôtel: técnicas de serviço - 1ª edição - Caxias do Sul: Educus, 2002. INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Rocca, 2004. INSTITUTO DE HOSPITALIDADE. Guia de treinamento para barman: livro do participante / tradução, adaptação e publicação sob responsabilidade do Instituto de hospitalidade. Salvador, 2000.</p> <p>Complementar: MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar. 1 ed. Rio de Janeiro: Thex Ed. 2002. WALKER, John R. LUNDBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2003. LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço. 3ª ed. Caxias do Sul: Educus, 1990. MARCO ZERO. Coqueteis. São Paulo: Marco Zero, 2009. SLOAN, Donald. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri: Manole, 2005 TRINDADE, Alessandra Garcia Cachaça, um Amor Brasileiro: História, Fabricação, Receitas Editora: Melhoramentos, 2006. VARIOS. Barman: Perfil Profissional, Técnicas de Trabalho e Mercado. São paulo: Senac, 2002.</p>

Unidade Curricular	Prática Operacional em Governança
Carga horária	200h
Competência	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar os conceitos do turismo e da hospitalidade no contexto das operações da governança; • Operacionalizar a limpeza, higienização e arrumação das áreas habitacional e social de um meio de hospedagem.
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os conceitos de hospitalidade na prática da hospedagem; • Identificar os tipos de meios de hospedagem e de segmentação do turismo; • Identificar as motivações e as atividades impulsionadoras do turismo e da prática de hospedagem; • Utilizar a terminologia turística; • Comunicar-se com hóspedes e colegas com cordialidade, respeito e discrição; • Empregar os princípios da hospitalidade nos contatos com hóspedes e na realização das atividades do setor; • Aplicar as normas de higiene pessoal e de sustentabilidade ambiental nas áreas habitacional e social durante a rotina operacional do setor de governança; • Realizar a reposição de <i>amenities</i> e demais itens da unidade habitacional; • Realizar a organização do material, equipamentos e locais de

	<p>trabalho;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar equipamentos e produtos de limpeza do setor dentro dos padrões de higiene e segurança; • Preencher relatórios de controle das atividades desenvolvidas na sua rotina de trabalho; • Realizar a arrumação, higienização e conservação das áreas habitacional e social de acordo com os procedimentos padrão utilizados pelas empresas hoteleiras; • Aplicar técnicas de limpeza e sanitização de ambientes; • Noções de responsabilidade socioambiental e desenvolvimento sustentável.
Conhecimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de hospitalidade e turismo; • Introdução ao sistema de turismo: oferta e demanda; relações ambientais; • Segmentação do mercado conforme a motivação da viagem; • A hotelaria: conceitos, características do produto hoteleiro e seus diferenciais; tipologia hoteleira; • Noções de relações interpessoais: relações humanas, motivação, trabalho em equipe, comunicação verbal e linguagem corporal; • Linguagem oral e escrita (preenchimento de relatórios, etc) • Estrutura organizacional em hotelaria; • Importância, estrutura física e funcional em Governança; • Postura profissional e atribuições da camareira; • Higiene pessoal e uso de EPI e EPCs; • Tipos de envelope e técnicas para arrumação da cama; • Serviço de boa noite; • Tipos de <i>amenities</i> do hotel; • Higiene dos ambientes, de equipamentos e utensílios; • Fluxos de limpeza, higienização e arrumação da UH; • Fluxos de limpeza, higienização e arrumação das áreas sociais e de serviços; • Fluxos de limpeza, higienização e arrumação da rouparia; • Controles e registros operacionais do setor; • Realização de inventários.
Atitudes	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrar interesse pelas atividades propostas; • Agir com ética e postura profissional; • Envolver-se na solução de problemas; • Trabalhar em equipe (interagir com o grupo, contribuir e trocar experiências); • Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos; • Ser assíduo e pontual nas atividades propostas.
Referências	<p><u>Básica:</u> CÂNDIDO, Índio. Lavanderia hotelaria: técnicas e operações. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003. VIERA, Elenara; CANDIDO, Índio. Gestão de Hotéis: técnicas, operações e serviços. Caxias do Sul: EducS, 2003. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2003</p> <p><u>Complementar:</u> VIERA, Elenara; CANDIDO, Índio. Controles em hotelaria. 5 ed. Caxias do Sul, RS, 2005</p>

	DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em Hotelaria . 3 ed. Caxias do Sul: Educs, 2004. _____. ISMAIL, Ahmed. Hospedagem: Front Office e Governança . São Paulo: Thomson Pioneira, 2004. MARTIN, Robert J. Governança: Administração e Operação de Hotéis . 3 ed. São Paulo: Roca, 2005.
--	---

10 METODOLOGIA

10.1 EJA em Florianópolis:

A EJA da rede municipal de ensino de Florianópolis tem como objetivo geral mediar ações educativas, reunindo cidadãos em contínua transformação, em um ambiente de respeito e fraternidade, em prol da construção coletiva de um mundo justo para todos.

O trabalho tem como princípios educativos a relação interpessoal, o aprender, o diálogo, o respeito, a solidariedade, a autonomia, a responsabilidade, o compromisso social, a socialização do conhecimento, a politicidade, a dialética, a complexidade, as singularidades, as multiplicidades, o paradoxal, a sustentabilidade do planeta, a não fragmentação do conhecimento e a pesquisa.

O curso está organizado em dois segmentos:

- Primeiro Segmento – equivalente à alfabetização e às quatro primeiras séries do Ensino Fundamental (1ª à 4ª série).
- Segundo Segmento – equivalente às cinco últimas séries do Ensino Fundamental (5ª à 9ª série).

As aulas acontecem de segunda a sexta-feira e a carga horária exigida para cada segmento contempla um mínimo de 75% em caráter presencial e um máximo de 25% em caráter não-presencial (HPE).

Um conjunto de saberes é considerado como norteador das atividades educativas propostas:

- Saber identificar e avaliar necessidades de conhecimento atuais buscando soluções;

- Saber identificar, avaliar, valorizar e exercer direitos e deveres como cidadão;
- Saber ler e se expressar com clareza, concisão, coerência, autonomia e fundamentação nas diversas formas de expressão humana;
- Saber formar e conduzir projetos individualmente ou em grupo;
- Saber analisar situações e relações da vida real com autonomia, buscando as causas e soluções de forma ampla, interligada e sustentável;
- Saber polemizar e teorizar verbalmente e por escrito;
- Saber cooperar, participar de uma atividade coletiva e compartilhar liderança;
- Saber construir e estimular organizações do tipo democrático;
- Saber conviver criticamente com regras, questioná-las e elaborá-las;
- Saber buscar e receber criticamente os meios de comunicação.

O curso, especificamente no segundo segmento, tem a pesquisa com um de seus mais importantes princípios educativos, por entender que esta estratégia como o eixo principal das atividades, proporciona o desenvolvimento cotidiano da grande maioria, senão a totalidade, dos objetivos, princípios e saberes acima citados. Estas pesquisas originam-se a partir de perguntas e problemáticas do interesse e da necessidade dos alunos. Isto não significa que todo o trabalho da EJA se resuma na orientação de pesquisas. O planejamento coletivo realizado pelo núcleo duas vezes semanalmente deverá propõe intervenções a partir de diversas estratégias diferentes visando a aprendizagem significativa dos alunos, tais como: oficinas, palestras por professores e pela comunidade, cursos, confraternizações, saídas pedagógicas, estudos dirigidos, atividades esportivas etc. (FLORIANÓPOLIS, 2008).

10.2 Princípios Educativos e Estratégias Metodológicas:

A prática pedagógica deste projeto orienta-se pela pesquisa e o trabalho como princípios educativos. Assume-se, portanto, o caráter formativo da pesquisa e do trabalho como meios de desenvolvimento de potencialidades necessárias à realização humana. Neste sentido, a metodologia perpassa ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento e de suas habilidades. Nessa construção

de saberes teóricos e práticos, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação constitutiva e crítica. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade e dos saberes prévios dos educandos.

O quadro a seguir, apresenta a distribuição das estratégias metodológicas ao longo do curso:

	1º sem	2º sem	3º sem	4º sem
EB	Pesquisa básica	Pesquisa básica	Pesquisa politécnica	Pesquisa politécnica
EP	Fundamentação teórica + prática	Fundamentação teórica + prática	Pesquisa politécnica + prática	Pesquisa politécnica + prática
Foco	Área de turismo e hospitalidade		Área da formação profissional	

Em relação à EB, evidencia-se que no 1º e 2º semestres serão desenvolvidas pesquisas relacionadas à área de turismo e hospitalidade, sendo que no 3º e 4º semestres as problemáticas de pesquisa passam a envolver o contexto de atuação profissional (pesquisa politécnica). A pesquisa politécnica, neste contexto, está sendo entendida como aquela estratégia metodológica capaz de permitir a apreensão dos princípios gerais e científicos relacionados ao processo de produção numa dada área de formação profissional (cozinha; panificação e confeitaria; serviços de restaurante e bar; governança).

Já na EP, o 1º e 2º semestres consistem, basicamente, de aulas teóricas e práticas, enquanto que no 3º e 4º semestres, serão desenvolvidas pesquisas politécnicas com foco na área da formação profissional, além de aulas práticas relacionadas direta ou indiretamente às pesquisas dos alunos. Neste caso, o educando fará a escolha do(s) tema(s) de pesquisa. O final do curso pode culminar com uma ambientação profissional, a partir das pesquisas desenvolvidas pelos alunos.

Para melhor organização das aulas práticas e maior efetividade do processo ensino aprendizagem, serão destinados 2 professores da formação técnica por turma, quando o número de educandos por professor for superior a 15.

Visando a integração metodológica e curricular serão definidos dois professores mediadores, um da EB e outro da EP, que deverão acompanhar presencialmente, pelo menos uma vez por semana, as atividades curriculares e reuniões de planejamento na instituição parceira.

O planejamento dos saberes pertinentes às pesquisas e outras estratégias metodológicas se dará coletivamente no âmbito de reuniões periódicas envolvendo os professores da educação básica (duas vezes por semana) e o professor mediador da educação profissional (pelo menos uma vez por semana). Nestes encontros pedagógicos, os professores organizarão suas intervenções de modo a atender a necessidade dos alunos e dos trabalhos em todas as turmas. Além disso, o aluno pode combinar com os professores atendimento especial para esclarecer suas dúvidas e ajudar em seus trabalhos.

Cabe ressaltar que as reuniões pedagógicas no interior de uma escola são momentos indispensáveis para o debate entre os indivíduos do processo pedagógico que neste espaço discutirão as contradições do processo e tentarão encontrar eixos norteadores comuns para a condução do processo de ensino-aprendizagem dos alunos. Este é um espaço interativo, reflexivo e de troca de idéias indispensável para a integração curricular e para o fazer docente cotidiano.

Será admitida a possibilidade do aluno não ser certificado na qualificação profissional (devido ao excesso de faltas e/ou baixo desempenho) e continuar na EJA até concluir o ensino fundamental.

As estratégias de ensino adotadas incluem o desenvolvimento de projetos de pesquisa, oficinas, aulas expositivo-dialogadas, saídas à campo, estudos dirigidos, palestras, apresentações culturais, seminários e aulas práticas desenvolvidas nos Laboratórios do IFSC-CFC, dentre outros.

Convém ressaltar aqui, a importância do desenvolvimento de pesquisas e projetos sociais no contexto profissional como parte da carga horária a ser cumprida pelo educando (como AC ou HPE). Especificamente no caso da pesquisa, propõe-se que a comunidade escolar, sempre que possível, promova formas de retorno dos resultados obtidos às comunidades diretamente afetadas por estas iniciativas sociopedagógicas.

Dentre os instrumentos e recursos que podem favorecer a permanência e o êxito dos educandos do PROEJA sobressaem-se: bolsa de estudo (oferecida pelo

IFSC) e transporte gratuito (oferecido pela PMF) para alunos em situação de vulnerabilidade social; entrevista de acolhimento e acompanhamento individual dos educandos; figura do professor mediador; apoio às atividades de estágio e trabalho; uniformes; lanches.

O Projeto propõe também a validação de saberes teóricos e práticos, respeitando critérios e, no caso da educação profissional, utilizando das experiências adotadas através do Programa CERTIFIC. A carga horária a ser validada dependerá da análise de cada educando, caso a caso. A validação de saberes da educação básica acontecerá desde que os conhecimentos estejam diretamente relacionados ao eixo do curso. De forma geral a validação de saberes da EB e EP somente será possível se não comprometer o princípio de integração curricular proposto.

Em resumo, do ponto de vista metodológico o presente projeto articula ensino, pesquisa e extensão na medida em que elege pesquisa e trabalho como princípios educativos, com vistas à formação do cidadão profissional, num contexto de articulação institucional entre a esfera federal e municipal. Esta ação de extensão vai ao encontro de uma demanda social que consideramos relevante, representada, de um lado, por jovens e adultos que em busca da elevação de escolaridade e qualificação profissional encontram as condições, de um lado, para uma cidadania comprometida com a construção de uma sociedade e um mundo melhor e, de outro, para uma (re)inserção no mundo do trabalho, especificamente como profissionais do setor de turismo e hospitalidade.

11 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Na EB, especificamente na modalidade EJA desenvolvida no Município de Florianópolis, a avaliação é feita para melhoria de todo o processo educacional. Sendo processual, permanente, dialógica e registrada de várias formas todos os dias, a mesma é realizada para que o trabalho educativo seja continuamente aprimorado.

Deste modo, a avaliação se dá na apresentação dos trabalhos, nos diários individuais; nos portfólios individuais; nos cadernos pessoais; nos cadernos de assessoramento das pesquisas; nos cadernos de turma; nas produções textuais das

aulas e dos projetos; nas socializações parciais e finais dos trabalhos, nos pareceres descritivos do conselho de classe, nas autoavaliações, nas atas das assembleias deliberativas, reuniões e encontros pedagógicos; durante os assessoramentos dos professores nos pequenos grupos de pesquisa e em outros diversos instrumentos de avaliação criados conforme os interesses e necessidades.

A intervenção dos professores nesta avaliação é fundamental para a reorientação e o redimensionamento do processo. Os professores procuram perceber as dificuldades e ajudar efetivamente na superação delas, seja com orientações individuais ou em grupo, seja com palestras para a toda a classe.

O processo de certificação na EJA de Florianópolis consta das seguintes fases:

- Solicitação do interessado;
- Verificação do mínimo de horas-aula efetivamente trabalhadas em atividades do Núcleo, sendo pelo menos 600 de horas presenciais;
- Realização e apresentação de três pesquisas, sendo pelo menos duas em grupo; um relatório individual de aprendizagem e um relatório de auto-avaliação final, conforme modelo em prática;
- Reunião e discussão do interessado no conselho de classe, ou em grupo com pelo menos três educadores do núcleo, sobre sua solicitação, relatórios e pareceres descritivos;
- Ratificação do aluno de seu interesse na certificação (FLORIANÓPOLIS, 2008).

Em relação à avaliação no IFSC-CFC, deve-se ressaltar que a mesma prima pelo caráter diagnóstico e formativo, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por parte do aluno. Neste sentido, são funções primordiais da avaliação:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias à constituição de competências, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e/ou a progressão do aluno para o semestre seguinte;
- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no PPC;
- Estabelecer previamente, por unidade curricular, critérios que permitam

visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências. Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões.

Por ser considerada sistemática a avaliação ocorre durante todos os momentos do processo de ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com atividades de recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deve compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do módulo/fase, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura:

A (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências;

NA (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências.

Além disto, para ser considerado apto o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência no curso.

As avaliações coletivas, por sua vez, ocorrerão em encontros de avaliação (reuniões de planejamento, pré-conselhos, conselhos de classe participativo) envolvendo os professores, coordenadores e profissionais do Núcleo Pedagógico.

12 DOCENTES ENVOLVIDOS COM O CURSO

PROFESSOR	ÁREA DE ATUAÇÃO
Alice Nogueira Novaes Southgate	Panificação e Confeitaria
Ana Kaciara Wildner	Comunicação e Expressão/ Espanhol
Andreia Goncalves Giaretta	Nutrição
Ângela Faria Brognoli	Inglês
Berenice Giehl Zanetti	Panificação e Confeitaria
Carlos de Mello	Hotelaria
Cassiano Borges da Fonseca	Serviços de Sala e Bar
Cláudia Hickenbick	Ciências Humanas
Deosir Flávio Lobo de Castro Júnior	Ciências Sociais Aplicadas

Donato Marcelo Dreher Heuser	Serviços de Sala e Bar
Emanoelle Nazareth Fogaça Marcos	Nutrição
Emilaura Alves	Nutrição
Eni Maria Ranzan	Eventos
Fabiana Calçada de Lamare Leite	Condutor Ambiental
Fabiana Mortimer Amaral	Produção em Alimentos
Fabiola Martins dos Santos	Hospedagem
Fabiola Zimmermann Schmitz	Panificação e Confeitaria
Fernando Goulart Rocha	Ciências Humanas
Flavia Baratieri Losso	Serviços de Sala e Bar
Gládis Teresinha Slonski	Educação Ambiental
Gustavo Adolfo Maresch	Produção em Alimentos
Jane Parisenti	Nutrição
Jane Petry da Rosa	Eventos
Jaqueline de Fátima Cardoso	Ciências Sociais Aplicadas
Krischina Singer Aplevicz	Panificação e Confeitaria
Larissa Régis Fernandes	Governança
Leandra Cristina de Oliveira	Comunicação e Expressão/ Espanhol
Liz Cristina Camargo Ribas	Educação Ambiental
Luciano de Azambuja	Ciências Humanas
Luiz Otávio Cabral	Ambiental
Marcela Kruger Correa	Ciências Humanas
Maria Helena Alemany Soares	Guia de Turismo
Mariana Ferreira Martelli	Panificação e Confeitaria
Mariana Killp Silva	Panificação e Confeitaria
Michelle Kormann da Silva	Produção em Alimentos
Nicole Pelaez	Produção de Alimentos
Pedro José Raymundo	Ciências Sociais Aplicadas
Rafael Matys Costa	Serviços de Sala e Bar
Risolete Maria Hellmann	Português
Silvana Graudenz Muller	Produção em Alimentos
Soraya Kobarg Oliveira	Produção em Alimentos
Telma Pires Pacheco Amorim	Inglês
Thiago Henrique Lopes	Produção de Alimentos
Vilson de Franca Goes	Produção em Alimentos
Wilton Carlos Cordeiro	Bebidas e Enologia

13 INSTALAÇÕES E AMBIENTES FÍSICOS

Para a realização das atividades programadas será necessário:

- Salas de aula equipadas com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro branco, pincel e apagador, recursos áudio-visuais de qualidade, computador, entre outros;
- Laboratórios de Bebidas, Cambuza, Restaurante;
- Laboratório de habilidades básicas, produção de alimentos, panificadora e confeitaria;
- Espaço para aulas práticas de governança e recepção;
- Laboratório de informática e biblioteca.

14 REFERÊNCIAS

ASSUNÇÃO, Adriana Terezinha das Chagas; ROCHA, Fernando Goulart Rocha; RIBAS, Liz Cristina Camargo Ribas. Perfil dos trabalhadores de cozinha da Via Gastronômica de Coqueiros e notas sobre a qualificação profissional no setor de Alimentos e Bebidas em Florianópolis/SC. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v.4, n.3, p.24-40, dez. 2010.

BRASIL. CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL.

_____. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L9394.htm. Acesso em: 10.12.2008.

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Trabalhando com a Educação de Jovens e Adultos**: Alunas e alunos da EJA. Brasília, DF: SETEC/MEC, 2006.

_____. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA**. Documento Base. Brasília, DF: SETEC/MEC, 2009.

_____. **Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006**. Institui, no âmbito federal, o Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Brasília, DF.

FLORIANÓPOLIS, Secretaria Municipal de Educação – Departamento de Educação Continuada. **Estrutura, Funcionamento, Fundamentação e Prática na Educação de Jovens e Adultos EJA – 2008**. Florianópolis: PMF, 2008.

MOURA, Dante H. **O Programa de integração da educação profissional à Educação Básica na modalidade educação de jovens e adultos**:

possibilidades e limitações. Disponível em: <[http://www.cefetrn.br/unedzn/images/stories/ensino/o programa de integra%C7%C3o da educa%C7%C3o_profissional_%C0_educac%C3o_b%C1sica_na_modalidade_educac%C3o_de_jovens_e_adultos%20afirse%202007.doc](http://www.cefetrn.br/unedzn/images/stories/ensino/o_programa_de_integra%C7%C3o_da_educac%C3o_profissional_%C0_educac%C3o_b%C1sica_na_modalidade_educac%C3o_de_jovens_e_adultos%20afirse%202007.doc)>. Acesso em 10.11.2008.

VERSIEUX, Daniela Pereira. **O PROEJA e a formação integral dos trabalhadores.** Disponível em: <http://www.senept.cefetmg.br/galerias/Arquivos_senept/anais/terca_tema6/TerxaTema6Artigo20.pdf>. Acesso em: 10 abr. 2011.

15 MODELOS DE CERTIFICADO

15.1 PROEJA FIC de Operações Básicas em Cozinha:

15.1.1 Frente:



República Federativa do Brasil

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL INTEGRADA AO ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE EJA

O Diretor Geral do Campus _____ do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de XXXXXXXXXXXXX e de XXXXXXXXXXXXX

Natural de XXXXXXXX – XX, nascido em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O Certificado de Formação Inicial em

OPERAÇÕES BÁSICAS DE COZINHA INTEGRADA AO ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE EJA

Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;

Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Florianópolis, ____ de _____ de 20__

Diretor Geral do Campus

Titular do Certificado

Secretário Municipal de Educação

Portaria n. XXXX

15.1.2 Verso:**PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

Cidadão profissional apto a executar operações básicas em cozinha, considerando os aspectos higiênico-sanitários, de responsabilidade profissional e socioambiental.

Ministério da Educação

Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Emitido por: em ../.../20....

Certificado registrado sob o nº _____, livro _____, Folha _____.

Registrado por: _____

em ___/___/___.

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	CH Semestral	CH Total
Linguagens e códigos	300h	1200h
Matemática		
Ciências Naturais		
Ciências Humanas		
Técnicas Básicas em Cozinha	50h	200h
Total	350h	1.400h

15.2 PROEJA FIC de Operações Básicas em Panificação e Confeitaria:

15.2.1 Frente:



República Federativa do Brasil

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL INTEGRADA AO
ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE EJA

***O Diretor Geral do Campus _____ do Instituto Federal de Santa
Catarina confere a:***

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de XXXXXXXXXXXXX e de XXXXXXXXXXXXX

Natural de XXXXXXXX – XX, nascido em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O Certificado de Formação Inicial em

**OPERAÇÕES BÁSICAS EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA INTEGRADA AO
ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE EJA**

Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;

Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Florianópolis, ____ de _____ de 20__

Diretor Geral do Campus

Titular do Certificado

Secretário Municipal de Educação

Portaria n. XXXX

15.2.2 Verso:**PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

Cidadão profissional apto a executar operações básicas em panificação e confeitaria, considerando os aspectos higiênico-sanitários, de responsabilidade profissional e socioambiental.

Ministério da Educação

Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Emitido por: em ../.../20....

Certificado registrado sob o nº _____, livro _____, Folha _____.

Registrado por: _____

em __/__/__.

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	CH Semestral	CH Total
Linguagens e códigos	300h	1200h
Matemática		
Ciências Naturais		
Ciências Humanas		
Habilidades Básicas em Panificação e Confeitaria	50h	200h
Total	350h	1.400h

15.3 PROEJA FIC de Operações Básicas em Serviços de Restaurante e Bar:

15.3.1 Frente:



República Federativa do Brasil

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL INTEGRADA AO ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE EJA

O Diretor Geral do Campus _____ do Instituto Federal de Santa Catarina confere a:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de XXXXXXXXXXXXX e de XXXXXXXXXXXXX

Natural de XXXXXXXX – XX, nascido em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O Certificado de Formação Inicial em

OPERAÇÕES BÁSICAS EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR INTEGRADA AO ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE EJA

Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;

Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Florianópolis, ____ de _____ de 20__

Diretor Geral do Campus

Titular do Certificado

Secretário Municipal de Educação

Portaria n. XXXX

15.3.2 Verso:**PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

Cidadão profissional apto a organizar os espaços de sala e bar em restaurantes, servir refeições, preparar e servir bebidas considerando os aspectos da hospitalidade, higiênico-sanitários, de responsabilidade profissional e socioambiental.

Ministério da Educação

Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Emitido por: em/.../20....

Certificado registrado sob o nº _____, livro _____, Folha _____.

Registrado por: _____

em __/__/__.

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	CH Semestral	CH Total
Linguagens e códigos	300h	1200h
Matemática		
Ciências Naturais		
Ciências Humanas		
Técnicas dos Setores de Sala, Copa e Bar	50h	200h
Total	350h	1.400h

15.4 PROEJA FIC de Operações Básicas em Cozinha:

15.4.1 Frente:



República Federativa do Brasil

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Lei nº 11.892, de 29/12/2008, publicada no D.O.U. Em 30/12/2008

CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL INTEGRADA AO
ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE EJA

***O Diretor Geral do Campus _____ do Instituto Federal de Santa
Catarina confere a:***

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Filho(a) de XXXXXXXXXXXXX e de XXXXXXXXXXXXX

Natural de XXXXXXX – XX, nascido em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

O Certificado de Formação Inicial em

**OPERAÇÕES BÁSICAS DE GOVERNANÇA INTEGRADA AO
ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE EJA**

Fundamentação Legal: Lei no 9.394 de 20/12/96;

Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Florianópolis, ____ de _____ de 20__

Diretor Geral do Campus

Titular do Certificado

Secretário Municipal de Educação

Portaria n. XXXX

15.4.2 Verso:**PERFIL DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL**

Cidadão profissional apto a operacionalizar a limpeza, higienização e arrumação das áreas habitacional, social e de serviços, considerando os aspectos da hospitalidade, higiênico-sanitários, de responsabilidade profissional e socioambiental.

Ministério da Educação

Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina

Emitido por: em/.../20....

Certificado registrado sob o nº _____, livro _____, Folha _____.

Registrado por: _____

em ___/___/___.

MATRIZ CURRICULAR

Matriz Curricular	CH Semestral	CH Total
Linguagens e códigos	300h	1200h
Matemática		
Ciências Naturais		
Ciências Humanas		
Prática Operacional em Governança	50h	200h
Total	350h	1.400h