



Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC DE CONFEITEIRO PROGRAMA MULHERES MIL

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:

Canoinhas

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Avenida Expedicionários, 2150 Bairro: Campo da Água Verde

CNPJ 11.402.887/001-60.

Telefone: (47) 3627-4500

3 Complemento:

4 Departamento: Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não há parceria com outra instituição.

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto: Juliane Bubniak Ortiz da Boa Ventura

12 Contatos: Orlando Rogério Campanini (Chefe DEPE) orlando.campanini@ifsc.edu.br
(47)3627-4500

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Confeiteiro

14 Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

200 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

O Programa Mulheres Mil foi instituído pela Portaria 1.015 de 21 de julho 2011 e integra as ações do Plano Brasil sem Miséria, instituído pelo Decreto Nº 7.492, de 2 de julho de 2011.

Atualmente, é implementado em todos os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) do Brasil. Após sua institucionalização na Rede Federal, em 2011, foram realizadas Chamadas Públicas, nos anos de 2011, 2012 e 2013, as quais viabilizaram a implementação do Programa Mulheres Mil em 11 campus do IFSC (Araranguá, Canoinhas, Criciúma, Gaspar, Itajaí, Jaraguá do Sul, Joinville, Lages, São Carlos, São Miguel do Oeste e Tubarão), totalizando 2.000 vagas ofertadas.

Em 2014 ocorreu a transição do Programa Mulheres Mil para o PRONATEC Bolsa Formação, passando a seguir a legislação e procedimentos desse programa, sem perder as características próprias do Programa Mulheres Mil.

O Programa Mulheres Mil tem como objetivo valorizar a mulher, o seu empoderamento, o acesso aos direitos e à cidadania, visando romper com um universo restrito do não reconhecimento da alteridade, do outro, da diferença, para caminhar em direção ao espaço de equidade, da emancipação e do pertencimento contribuindo com a redução da desigualdade social e econômica de populações marginalizadas e do compromisso do país com a defesa da igualdade de gênero (BRASIL, 2011).

Nesse sentido, tem como público mulheres em situação de vulnerabilidade social, **maiores de 18** anos, moradoras de comunidades com baixo índice de desenvolvimento humano (IDH), sem pleno acesso a serviços públicos básicos, ou integrantes dos Territórios da Cidadania. Os serviços do Programa estão voltados à formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação da escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho (BRASIL, 2011).

O Programa Mulheres Mil contribui também para a ampliação do alcance da educação de jovens e adultos, visando à elevação de escolaridade de suas beneficiárias. Como integra a educação regular com a formação profissional, torna-se atrativo porque a aluna vislumbra a possibilidade de ingresso no mundo

do trabalho. A Pesquisa Nacional de Domicílio (PNAD) de 2013 aponta que no período de 2002 a 2012, o percentual de famílias brasileiras chefiadas por mulheres subiu de 28% para 38%, ou seja, que identificam como principal responsável alguém do sexo feminino. O crescimento do número de mulheres chefes de

família também aconteceu nas casas em que o marido estava presente, passando de 6,1%, em 2002, para 18,9%, em 2012. No que se refere à renda, 76,9% das mulheres – no papel de cônjuge

– ganham menos que o marido, permanecendo ainda a condição de desigualdade de gênero, apesar das estatísticas mais recentes sobre as mulheres brasileiras mostrarem que, cada vez mais, elas estão presentes no mercado de trabalho e com níveis de escolaridade mais elevados do que os homens.

A participação de mulheres no mercado de trabalho independentemente do estado conjugal e de sua posição na família tem sido cada vez maior. Porém, os níveis da ocupação das mulheres são, ainda, menores que os níveis apresentados pelos homens. De cada 100 mulheres na posição de pessoas de referência ou de cônjuges, cerca de 52 declararam estar ocupadas, relação semelhante ao conjunto de mulheres ocupadas de 16 anos ou mais de idade, cuja taxa é de 51,3%, ou seja: a condição da mulher na família não parece alterar o ingresso no mercado de trabalho. As dificuldades de acesso à oferta de formação e qualificação profissional e cidadã que respeitem as peculiaridades e dificuldades desta parcela da população que tem uma tripla jornada de trabalho, pois, além da atividade laboral de subsistência (domésticas, marisqueiras, costureiras, entre outras), como detectado nos 13 estados, cuidam dos filhos, da casa e muitas ainda são responsáveis pelo cuidado dos familiares mais idosos. E assim, percebe-se que estas mudanças influenciam o comportamento social das mulheres tanto no âmbito público como no privado.

Para os cursos PRONATEC vinculados ao Programa Mulheres Mil o demandante será o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), a seleção acontecerá pelo CRAS e os cursos deverão ser escolhidos no Guia de Cursos FIC.

Como forma de garantir a manutenção da metodologia do sistema de acesso, permanência e êxito do Programa Mulheres Mil, houve a inclusão, na matriz curricular de todos os cursos, unidades curriculares específicas do Programa, visando a continuidade da essência do Programa, que é o resgate social, cidadania, inserção e acolhimento. Este Programa também oportuniza o acesso à formação educacional e profissional, que contribui também para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção no mundo do trabalho, nas relações familiares, na melhoria do desempenho dos seus filhos na escola, visto que elas passaram a auxiliá-los e incentivá-los nos estudos. Além disso, elas conquistaram respeito dos seus cônjuges, companheiros e familiares, reduzindo a violência doméstica, assim como assumiram o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória.

Os cursos do PRONATEC Bolsa Formação, vinculados ao Programa Mulheres Mil apresentam, além da aquisição de competências técnicas relacionadas a um eixo profissional, a intenção de formação cidadã da mulher, além de valorizar seus conhecimentos adquiridos ao longo da sua vida. O curso profissional aqui apresentado teve como motivação de escolha as análises do perfil do público a ser atendido, a disponibilidade de profissionais para atuação, a realidade socioeconômica da região e o histórico institucional de atuação no Programa Mulheres Mil.

19 Objetivos do curso:

Possibilitar as mulheres em situação de vulnerabilidade social acesso à educação profissional, ao emprego e renda. Atender a demanda específica no município, por formação e qualificação na área de confeitaria.

O curso de confeitaria traz conhecimento técnico e prático, informações, receitas e orientação para você dar início à sua carreira de confeitaria ou montar seu próprio negócio, contemplando informações de mercado, decoração e embalagens, que dão um toque especial às receitas. Ao finalizar o curso, você terá conhecimento sobre a atuação de um confeitaria no mercado de trabalho, projeção da carreira, além de poder produzir diversas receitas de massas, recheios, doces saborosos e decorativos, ideais para eventos particulares ou para fins comerciais. Dessa maneira, o curso visa introduzir o aluno no mundo da confeitaria, dando início à formação dos profissionais da área que desejem prestar serviço como confeitaria ou dar início ao próprio negócio. O curso traz informações sobre mercado, administração, higiene, conservação, planejamento de custos e receitas.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

O egresso do curso de Confeiteiro elabora produtos de confeitaria, por meio do preparo de massas, coberturas e recheios. Conhece os princípios de armazenamento e acondicionamento de matéria-prima e aditivos.

21 Áreas de atuação do egresso:

Escolas, estabelecimentos comerciais, lanchonetes, padarias e cafeterias, hotéis, feiras e indústrias.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

CONFEITEIRO (128 h)	
Unidade Curricular	Carga Horária
1. Higiene e Manipulação de Alimentos	48 h
2. Confeitaria	80 h
Total	128 h
UNIDADES CURRICULARES ESPECÍFICAS DO PROGRAMA MULHERES MIL (72 h)	
Unidade Curricular	Carga Horária
1. Conhecimento histórico-cultural	08 h
2. Desenvolvimento social e sustentável	08 h
3. Ética e cidadania	08 h
4. Informática	08 h
5. Linguagens	10 h
6. Saúde da mulher e da família	10 h
7. Vivência matemática	10 h
8. Mundo do Trabalho	10 h
Total	72 h

1. Higiene e Manipulação de Alimentos – 48 h

Competência:

Produzir alimentos com higiene, atendendo à legislação sanitária vigente.

Valores/Atitudes	Conhecimentos (Conteúdo Programático)	Habilidades
Esta unidade curricular visa ensinar a importância da produção de alimentos seguros,	·Perigos em alimentos; ·Higiene pessoal e uso de EPIs; ·Higiene de equipamentos e de utensílios; ·Conservação de alimentos;	·Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos;

indicando as possibilidades de contaminação em alimentos e as formas de preveni-las ou reduzi-las, e a inserção das boas práticas de fabricação na rotina dos manipuladores.	<ul style="list-style-type: none"> ·Critérios de segurança nas etapas de produção; ·Requisitos mínimos para edificações de cozinhas; ·Microbiologia básica dos alimentos; ·Doenças transmitidas por alimentos; ·Legislação sanitária vigente; ·Rotulagem dos alimentos; ·Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF); ·Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); ·Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). ·Segurança no trabalho 	<ul style="list-style-type: none"> ·Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor; ·Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor de cozinha; ·Conhecer a legislação sanitária vigente; ·Conhecer as doenças transmitidas por alimentos; ·Elaborar manuais de boas práticas de fabricação e POPs para confeitarias.
--	--	---

Referências:

Básicas:

HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.

Complementares:

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428 de 23/11/93**. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/01/11.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 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 14/01/11.

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual Nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987**.

Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em www.saudejoinville.sc.gov.br/visa/leiestadual.htm. Acesso em 14/01/11.

2. Confeitaria – 80 h

Competência:

Operacionalizar os produtos de confeitaria com qualidade e segurança.

Valores/Atitudes	Conhecimentos (Conteúdo Programático)	Habilidades
Unidade curricular que visa propiciar conhecimento introdutório sobre confeitaria, suas matérias-primas e ingredientes, métodos e processos, os tipos de massas, recheios, coberturas, cremes, doces e sobremesas.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Histórico da confeitaria <input type="checkbox"/> Organização física e de pessoal nas áreas de preparação dos alimentos; <input type="checkbox"/> Utilização dos utensílios e equipamentos, mise-en-place; <input type="checkbox"/> Principais matérias-primas utilizadas na produção de produtos de confeitaria; <input type="checkbox"/> Medidas e equivalências; <input type="checkbox"/> Preparação de frutas; <input type="checkbox"/> Geleias, doces em massa e doces em calda; <input type="checkbox"/> Massas diversas; <input type="checkbox"/> Merengues, chantilly e glacês; <input type="checkbox"/> Cremes e recheios; 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conhecer as principais matérias-primas, utensílios e equipamentos da confeitaria; <input type="checkbox"/> Identificar as diferenças entre as massas, cremes, mousses, pontos de calda, entre outros produtos de confeitaria; <input type="checkbox"/> Viabilizar o melhor aproveitamento das matérias-primas e dos resíduos.

	<input type="checkbox"/> Mousses; <input type="checkbox"/> Pontos de Calda; <input type="checkbox"/> Doces e sobremesas; <input type="checkbox"/> Preparações com chocolates; <input type="checkbox"/> Produtos para fins especiais (diet, light, sem glúten, sem lactose, etc)	
--	---	--

Referências:

Básicas:

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. São Paulo: SENAC, 2008.

Complementares:

BARHAM, P. **A ciência da culinária**. São Paulo: Roca, 2002.

BASKERVILLE, S. **Sobremesas**. São Paulo: Manole, 1998.

DUCHENE, L; JONES, B. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero. 1 ed., 2000.

FARROW, J. **Chocolate: receitas doces e salgadas**. São Paulo: Manole, 2005.

FARROW, J. **Bolos: 80 receitas clássicas e contemporâneas**. São Paulo: Manole, 2007.

WILLAN, A. **Culinária ilustrada passo a passo: pães, bolos e tortas**. São Paulo:

PubliFolha, 1999.

UNIDADES CURRICULARES ESPECÍFICAS DO PROGRAMA MULHERES MIL (72 h)

1. Conhecimento histórico-cultural

Competências:

Compreender o contexto histórico-cultural em que os alunos estão inseridos a partir de conceitos e abordagens interdisciplinares, incorporando e (re)significando conteúdos e conhecimentos produzidos ao longo da vivência.

Valores/Atitudes	Conhecimentos	Habilidades
Cultura Valorização Preservação Transformação	Apropriar-se dos bens culturais públicos, conhecer, valorizar e preservar esses bens e equipamentos culturais. Noções básicas dos conceitos históricos; panorama histórico local; fundamentos culturais locais e formação crítica a respeito das questões identitárias que moldam a sociedade local. 1. Estado, nação e sociedade; 2. A base histórica para a construção dos direitos sociais e suas dimensões; 3. Cultura e transformação; 4. Pluralidade e circularidade cultural; 5. Identidade social (eu e o outro); 6. Portfólio e Mapa da vida	Analisar a relação passado-presente a fim de construir uma base crítica de raciocínio; Compreender a importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais; Desenvolver atitudes voltadas para a prática da cidadania. Refletir sobre o seu próprio trajeto como sujeito.

Bibliografia Básica

Apostila Conhecimento histórico-cultural

Bibliografia complementar

FERREIRA, Jorge; NEVES, Lucília de Almeida Neves (Org.). **O Brasil Republicano**.

São Paulo: Civilização Brasileira, 2003. v. 4.

FREIRE, Paulo. **Educação e mudança**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1982.

LARAIÁ, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: 1989.

2. Desenvolvimento social e sustentável

Competências

Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de economia solidária e sustentabilidade.

Valores/Atitudes	Conhecimentos	Habilidades
Empreendedorismo Sustentabilidade Reciclar Reutilizar	Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica, desigualdades sociais e precariedade do trabalho. Melhora da renda, a questão do lixo (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade. Empreendedorismo; economia solidária.	Atuar no aprimoramento das práticas domésticas e coletivas de reutilização, reciclagem e redução do lixo; Entender a economia solidária como uma prática sustentável e geradora de renda; Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão.

Bibliografia Básica

Apostila de Desenvolvimento social e sustentável.

Bibliografia complementar

CAVALCANTI, Clóvis. **Desenvolvimento e Natureza**: estudos para uma sociedade sustentável. São Paulo: Cortez, 2003.

CANEPA, Carla. **Cidades Sustentáveis**: o município como lócus da sustentabilidade. São Paulo: Editora RCS, 2007.

3. Ética e Cidadania

Competências

Compreender os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho sua realidade sócio-cultural.

Valores/Atitudes	Conhecimentos	Habilidades
Ética Cidadania Relacionamento	Introdução à ética; a vida o ser humano, suas relações e seu agir; fundamentos éticos indispensáveis à formação do profissional de Costura; a ética e a prática profissional; reflexão crítica sobre direitos humanos e cidadania. 1. Princípios gerais da moral, ética e cidadania; 2. Princípios de relacionamentos interpessoais; 3. Ética no trabalho.	Estabelecer as relações existentes entre a ética e a cidadania; Analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho; Desenvolver atitudes que correspondam aos princípios da ética e da cidadania.

Bibliografia Básica

Apostila de Ética e Cidadania.

Bibliografia complementar

Ética e cidadania: Construindo valores na escola e na sociedade / Secretaria de Educação Básica, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2007. 84p.

4. Informática

Competências

Utilizar o computador e ferramentas digitais básicas que permitam acesso a arquivos e registro de informações. Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais.

Valores/Atitudes	Conhecimentos	Habilidades
Globalização Inclusão Conhecimento	Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). Busca e identificação de informações e novidades sobre a área na internet.	Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados Ler e produzir textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). Buscar e identificar informações na internet.
Bibliografia Básica Apostila de Informática. Bibliografia complementar BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.		

5. Linguagens

Competências

Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.

Valores/Atitudes	Conhecimentos	Habilidades
Comunicação Expressão Informação	As linguagens e suas particularidades; comunicação e interação em sociedade; leitura e interpretação de textos que circulam na sociedade; linguagem corporal; o texto em mídia digital	Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal ao contexto de interação. Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados.
Bibliografia Básica Apostila de Linguagens. Bibliografia complementar MCLUHAN, Marshall. Os meios de comunicação como extensões do homem. São Paulo: Cultrix, 13a ed., 2003 MOREIRA, Janineç FRITZEN, Celdon. (Orgs.). Educação e arte: as linguagens artísticas na formação humana. São Paulo: Papirus, 2012.		

6. Saúde da mulher e da família

Competências:

Compreender a maneira como hábitos alimentares e de higiene podem agir na promoção da saúde.

Refletir sobre medidas de profilaxia de doenças que acometem a mulher e a família, incluindo: visitas periódicas à Unidade de Saúde (pré-natal, puericultura, acompanhamento ginecológico, etc.), perigos da automedicação, atenção à prescrição médica, autoexame, exames profiláticos.

Valores/Atitudes	Conhecimentos	Habilidades
Prevenção Higiene	Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças, higiene e	Agir no sentido da promoção da saúde familiar e profilaxia de doenças.

Saúde Alimentação	saúde. Dieta saudável.	Fazer uso de hábitos de higiene e cuidado com a saúde da mulher e da família. Compreender o que é uma dieta saudável e promover o seu consumo diário.
----------------------	------------------------	--

Bibliografia Básica

Apostila de Saúde da Mulher e da Família

7. Vivência matemática

Competências:

Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa.

Valores/Atitudes	Conhecimentos	Habilidades
Economia Credito Juros Custos	Orçamento doméstico; crédito pessoal e juros.	Organizar o orçamento doméstico. Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento). Operar uma conta bancária e/ou poupança, compreendendo com operações bancárias simples funcionam.

Bibliografia Básica

EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica 4.ed.Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

Bibliografia complementar

GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; JUNIOR, José Ruy Giovanni. Matemática Fundamental. Volume Único. Ed. FTD.

8. Mundo do Trabalho

Competências:

Compreender que: trabalho, desenvolvimento sustentável e ética, são temas atuais e de relevância, apresentados de forma a promover reflexões sobre as transformações operadas no domínio do trabalho e suas consequentes repercussões. A importância dos desafios postos à sociedade com relação a sustentabilidade.

Valores/Atitudes	Conhecimentos	Habilidades
Ética Custo/Benefício Sustentabilidade Valorização Tendências	Sustentabilidade, descarte correto de resíduos e embalagens, reciclagem, valorização do seu trabalho, pesquisa de nichos de mercado, tendências de moda.	Descarte correto de resíduos. Sustentabilidade na prática profissional. Valorização da profissão. Sondagem de mercado. Excelência no atendimento e serviços

Bibliografia Básica:

LIMA, Gustavo F. Da Costa. O debate da sustentabilidade na sociedade insustentável. Política e Trabalho. João Pessoa, n. 13, p.201-222, Set/1997. MONDIN, B. Introdução à Filosofia. São Paulo: Paulinas, 1987

PELICIONI, M. C. F., Philippi Jr. A. Meio ambiente, direito e cidadania: uma interação necessária. In. Philippi Jr. A., ALVES, A. C., ROMERO, M. A., BRUNA G. C., Editores. Meio ambiente, direito e cidadania. São Paulo: Signus, 2002. P.347-51.

Bibliografia complementar

SEQUINEL, Maria C. M. O modelo de Sustentabilidade Urbana de Curitiba, um estudo de caso. Florianópolis, 2002. 108 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC.

CMMAD/ONU - Comissão Mundial de Meio Ambiente e Desenvolvimento da Organização das Nações Unidas. Nosso Futuro Comum. FGV: Rio de Janeiro, 1988.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

É na concepção de negociação que a avaliação da aprendizagem está inserida, revestindo esse processo avaliativo numa perspectiva de aprendizagem e não somente de mera atividade de testar ou medir elementos.

A avaliação por competência encontra-se num contexto holístico, sendo sistemática e contínua na interação em que professor e aluno buscam essa concepção de negociação.

Os aspectos analisados na avaliação durante o desenvolvimento do Curso serão os seguintes:

-Competências Comportamentais

-Competências Técnicas

Ao longo do desenvolvimento do curso, o professor deverá realizar registros de avaliações. Além destas, deverá avaliar as seguintes competências comportamentais: autonomia, responsabilidade e relacionamento.

Os registros das avaliações são feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente;

P - Proficiente;

S - Satisfatório;

I – Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do curso, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, utilizar-se-á nomenclatura:

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

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

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor. Para fins de aprovação é considerado APTO, o aluno que atingir, no mínimo, SATISFATÓRIO em todas as competências, bem como frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) das aulas.

25 Metodologia:

Curso prático e de base teórica, com metodologia avançada para o aprendizado com foco em técnicas. As aulas são demonstrativas e aplicativas, onde a professora Chef de Cozinha transmite o conteúdo e as alunas aplicam na prática.

Todas as aulas são demonstrativas e aplicativas, com ingredientes excelentes, disponíveis para a realização dos preparos.

Aprendizado de decoração e apresentações variadas. Demonstração do uso de equipamentos,

acessórios e utensílios utilizados. Ex: Treinamento com bico de confeitaria/uso dos aros/etc.
 Conceitos matemáticos para a elaboração de novas receitas (Medidas e equivalências, Cálculos de balanceamento de receitas, Rendimento, Conversão de receitas)
 Exposição dos produtos. Apresentação dos produtos (self service, festa, etc)
 Possíveis problemas: causas e soluções. Características e funções de ingredientes básicos
 Perfil dos preparos - Encomendas, conceito faça e venda.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Recursos Materiais	Detalhamento
1 sala de aula	30 (trinta) cadeiras e carteiras para os alunos, 1 (uma) mesa e 1 (uma) cadeira para o professor, 1 (um) quadro, 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia, 1 (um) microcomputador ligado à rede (internet)
1 Laboratório de Informática	Com microcomputadores ligados à rede (internet), 1 (uma) tela para projeção, 1 (um) projetor de multimídia
1 Cozinha (laboratório)	Equipamentos desejáveis: divisora de massas, amassadeira, cilindro, modeladora de pães, refrigerador, estufa para fermentação, estufa para pães, forno elétrico, forno combinado, seladora à vácuo, fritadeira, batedeira planetária, liquidificador, 1 moedor de carne, 1 processador, 1 embutideira, 1 serra fita, 1 máquina de lavar louça, 2 fornos de lastro, 1 forno combinado, 1 câmara fria, 1 extrusora, 1 sorveteira, 1 resfriador de água, 1 iogurteira, 1 fogão industrial de 6 bocas, 1 fatiador de frios, 1 refrigerador, 1 freezer, 1 balança, 1 micro-ondas, descascador de vegetais, extrator de suco, despoldadeira, medidor de pH, refratômetro Utensílios: talheres (facas, garfos, colheres), tábua de vidro para corte, panelas, termômetro, plástico filme, sacos plásticos. Os utensílios citados estão sendo utilizados em todos os laboratórios citados neste projeto;

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O eixo tecnológico Produção Alimentícia, no qual se encontra inserido o curso de Confeiteiro, representa uma grande área de interesse da comunidade. O Câmpus, preocupado com a formação de indivíduos capacitados para o exercício da profissão, oferece o curso como oportunidade de aprendizado de uma nova carreira profissional, capaz de possibilitar a geração de renda e o aprimoramento de afazeres cotidianos promovendo a valorização da mulher e de seus saberes no meio em que ela vive.

28 Frequência da oferta:

Conforme a demanda.

29 Periodicidade das aulas:

Duas ou três vezes por semana, das 08 as 12 horas e das 13:30 as 17:30 horas, conforme a demanda.

30 Local das aulas:

Campus Canoinhas

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Vagas	Total de Vagas
2014-2	Matutino, Vespertino ou Noturno	30 (cada turma)	60

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental Completo[

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos demandantes do Programa.

35 Corpo docente que ira atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados por meio de edital público, conforme Instrução Normativa IFSC 06, de acordo com a necessidade apresentada pelo Instituto Federal de Santa Catarina.