



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de PADEIRO – Mulheres Mil

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: Florianópolis-Continente

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Instituto Federal de Santa Catarina – Campus Florianópolis-Continente

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	Rua 14 de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros – Coqueiros
Cidade/UF/CEP	Florianópolis - Santa Catarina - CEP 88075-010
Telefone/Fax	(48) 3877 8400
Site da Instituição	www.ifsc.edu.br

4 Departamento: Ensino

5 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: Jane Parisenti

12 Contatos:

3877 8430 - 88420144 - janeparisenti@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

Padeiro

14 Eixo tecnológico:

Produção Alimentícia

15 Forma de oferta:

PRONATEC – Mulheres Mil

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

240 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. Este curso integra a modalidade exclusiva Mulheres Mil. O Programa Mulheres Mil foi instituído pela Portaria 1.015 de 21 de julho de 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. 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, que 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, visa atender pessoas do gênero feminino, em situação de vulnerabilidade social, maiores de 16 anos. 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).

Para os cursos do PRONATEC vinculados ao Programa Mulheres Mil o demandante será o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), a seleção acontecerá pelo CRAS. 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, do chamado módulo central, que inclui unidades curriculares específicas do Programa, que totalizam 68h de carga horária, visando a continuidade da essência do Programa, que é o resgate social, cidadania, inserção e acolhimento. Essa metodologia visa contribuir para inserção no mundo do trabalho, atuar na defesa e autonomia das mulheres, no combate a violência contra a mulher, práticas sustentáveis, dentre outros.

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 sócio econômica da região e o histórico institucional de atuação no Programa Mulheres Mil. 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.

19 Objetivos do curso:

Formar o cidadão profissional que elabora produtos de panificação, realizando o preparo de massas, coberturas e recheios, de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

- Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma;
- Utilizar utensílios e equipamentos do setor;
- Dominar as técnicas de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
- Analisar as relações sociedade-trabalho a partir dos diversos modos de produzir e organizar da experiência humana no tempo;
- Compreender criticamente as relações de trabalho no contexto da gastronomia.

21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso poderá trabalhar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos, padarias, confeitarias e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que o consumo de alimentos é muito grande pelos turistas que exigem alimentos de excelente qualidade. Além disso, o consumo de alimentação fora de casa pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.

Com relação às pesquisas de demanda de trabalhadores para o eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, vale ressaltar: segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%, gerando demanda de guiamento, hospedagem, alimentação e transporte. Numa projeção sobre o turismo global, até o ano de 2020, a OMT estudou dados compilados de 85 países, incluindo o Brasil, e revela que o número de viajantes ao exterior deve

saltar de 563 milhões (apurados em 1995) para 1,6 bilhões em 2020. A fatia da população mundial viajando ao exterior subirá para 7% em 2020.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidades Curriculares	Carga horária
Habilidades Básicas em Panificação	132h
Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde	22h
Responsabilidade Ambiental	18h
Ética e Cidadania – Mulheres Mil	24 h
Tecnologias Digitais – Mulheres Mil	24 h
Saúde e desenvolvimento sustentável - MM	20 h
TOTAL	240h

23 Componentes curriculares:

Habilidades Básicas em Panificação	
Carga Horária	132h
Competências	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma; - Utilizar utensílios e equipamentos do setor; - Dominar as técnicas de produtos panificáveis; - Operacionalizar a elaboração de produtos panificáveis com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
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; Regra de três simples; Fração; • Aspectos nutricionais; • Segurança do trabalho; • Higiene e manipulação; • Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva; • Técnicas de produção: mistura, fermentação, laminação, batimento, modelagem, cocção e finalização de produtos. 	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação; • Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor. • Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios; • Executar as técnicas de produção; • Seguir os procedimentos da receita proposta; • Elaborar produtos panificáveis. 	

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.
BOSISIO, Arthur Junior. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.
CANELLA-RAWL, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.

Higiene, manipulação de alimentos e saúde

Carga Horária

22h

Competências

- Operacionalizar a elaboração de produtos alimentícios com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
- 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.

CONHECIMENTOS

- Perigos em alimentos; Microbiologia básica dos alimentos; Doenças transmitidas por alimentos; Higiene pessoal e uso de EPIs; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Higiene e conservação de alimentos; Critérios de segurança nas etapas de produção; Legislação sanitária vigente; Requisitos mínimos para edificações de cozinhas de restaurantes; Noções básicas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
- Saúde familiar; medidas de prevenção a doenças; higiene e saúde; dieta saudável.

HABILIDADES

- Aplicar corretamente os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de alimentos na manipulação de produtos alimentícios;
- Selecionar adequadamente as principais matérias-primas do setor de alimentos;
- Conservar adequadamente as principais matérias-primas e os produtos do setor;
- Agir no sentido da promoção da saúde familiar e profilaxia de doenças;
- 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.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Jr., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos**. 6ª edição, São Paulo: Varela, 2005, 624p.
BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Portaria nº. 1428** de 23/11/93. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.
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 14/02/06.
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 04/04/07.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção

Básica. **Saúde sexual e saúde reprodutiva** Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 300 p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 26).

SESC. **Mulher em Foco. Saúde da Mulher.** Disponível em <<http://netb.sesc-sc.com.br/download/saude/mulheresfoco/mulher.pdf>>. Acesso em 31 de março de 2014.

Responsabilidade Ambiental	
Carga Horária	18h
Competências	<ul style="list-style-type: none">- Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de economia solidária e sustentabilidade.- Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.
CONHECIMENTOS	
<ul style="list-style-type: none">• Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica, desigualdades sociais e precariedade do trabalho;• Gestão de Resíduos sólidos (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade;• Consumismo e meio ambiente;• Empreendedorismo; economia solidária;• Poluição ambiental ligada ao setor de A &B.	
HABILIDADES	
<ul style="list-style-type: none">• Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas;• Identificar e aplicar na produção de alimentos práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas;• Separar e destinar adequadamente os resíduos.	
REFERÊNCIAS	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo. 2ª ed., Florianópolis: Copiart, 2009. 90p. GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p. OROFINO, F. V. G. Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p. GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p. DIAS, G. F. Educação e gestão ambiental. Gaia, 2006. 118p. RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003. 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.	

Unidade curricular:	Ética e Cidadania – Mulheres Mil
Carga Horária:	24h
Competências	
<ul style="list-style-type: none">• Compreender contexto histórico-cultural e os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho da sua realidade sócio cultural;• Analisar criticamente o conceito de gênero considerando os aspectos culturais;	

- Reconhecer a importância do trabalho feminino;
- Desenvolver o trabalho coletivo de forma democrática e solidária;
- Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.

Habilidades

- Compreender a importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais;
- Refletir sobre o seu próprio trajeto como sujeito;
- Estabelecer as relações existentes entre a ética e a cidadania; analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho;
- Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal ao contexto em que está inserida;
- Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados culturais;
- Identificar as formas de trabalho coletivo;
- Promover, organizar, participar e fazer a gestão de feiras de economia solidária
- Identificar e apropriar-se dos direitos das mulheres e trabalhistas;
- Compreender e utilizar o conceito de gênero como prática cotidiana;
- Discutir o cenário público e privado das mulheres;
- Refletir sobre as funções ocupadas pelas mulheres no mundo do trabalho;
- Estabelecer as relações existentes entre o trabalho feminino e a economia.

Bases tecnológicas

- Estado, nação e sociedade;
- direitos sociais e suas dimensões;
- Cultura;
- Identidade social (eu e o outro);
- Portfólio e Mapa da vida
- Princípios gerais da moral, ética e cidadania;
- Princípios de relacionamentos interpessoais;
- Ética no trabalho.
- As linguagens e suas particularidades e interpretações; comunicação e interação em sociedade; leitura; linguagem corporal.
- Conceito de gênero e mulher
- Mundo do trabalho e desenvolvimento local: Conceito e diretrizes de trabalho coletivo
- Conceito e diretrizes de economia solidária

Bibliografia Básica

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

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.

MCLUHAN, Marshall. **Os meios de comunicação como extensões do homem**. São Paulo: Cultrix, 13a ed., 2003.

MOREIRA, Janine; FRITZEN, Celdon. (Orgs.). **Educação e arte**: as linguagens artísticas na formação humana. São Paulo: Papyrus, 2012.

BRASIL. Presidência da República. Secretaria de Políticas para as Mulheres. **Plano Nacional de Políticas para as Mulheres**. Brasília: Secretaria de Políticas para as Mulheres, 2013.

BRASIL. **Lei Maria da Penha**. lei n.º 11.340, de 7 de agosto de 2006.

BRUSCHINI, C. **Fazendo as perguntas certas: como tornar visível a contribuição econômica das mulheres para a sociedade?** In: ABRAMO, L., ABREU, A. R. P. (orgs.). Gênero e trabalho na sociologia latino-americana. São Paulo; Rio de Janeiro: ALAST, 1998.

KERGOAT, D. **A Classe operária tem dois sexos**. Revista Estudos Feministas. Rio de Janeiro,

v.2, n.3, 1994.

BALLARIO, C. (coord.) **A Mulher e o mercado de trabalho**. São Paulo: CREA/Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Estado de São Paulo, 1997.

Unidade curricular:	Tecnologias Digitais – Mulheres Mil
Carga Horária:	24h
Competências	
<ul style="list-style-type: none">• Utilizar o computador e ferramentas digitais básicas que permitam acesso a arquivos e registros de informações;• Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais;• Utilizar os canais de comunicação para divulgar seus produtos;• Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa;• Autogestão financeira.	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none">• Identificar diferentes alternativas de tecnologias digitais;• Utilizar mídias digitais para interação e comercialização dos seus produtos;• 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;• 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.	
Bases tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none">• Ferramentas e programas básicos de informática (internet, redação de texto, planilhas e desenho, e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais, aplicativos, entre outros);• Mecanismos de interação social por internet. (blog, facebook, instagram, whatsapp);• Segurança da informação;• Pesquisa na internet;• Operações básicas de matemática;• Orçamento doméstico.	
Bibliografia Básica	
<p>CAPRA, Fritjof. Vivendo Redes. In: DUARTE, Fábio; QUANDT, Carlos; SOUZA, Queila (org.). O Tempo das redes. São Paulo: Perspectiva S/A, 2008.</p> <p>CASTRO, Alberto; MENEZES, Crediné. Aprendizagem colaborativa com suporte computacional. In: FUKS, Hugo e PIMENTEL, Mariano (org.). Sistemas colaborativos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>MEIRA, Silvio R.L. et al. Redes sociais. In: FUKS, Hugo e PIMENTEL, Mariano (org.). Sistemas colaborativos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p> <p>EWALD, Luis Carlos. Sobrou dinheiro!: lições de economia doméstica 4.ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.</p> <p>BARBOSA FILHO, Andre; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.</p>	

Unidade curricular:	Saúde e desenvolvimento sustentável
Carga Horária:	20h
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e exercitar questões que dizem respeito ao bem-estar físico e psicológico da mulher e da família como um todo; • Analisar os riscos das atividades laborais e suas consequências para a saúde enquanto trabalhadora; • Comprometer-se com a preservação do meio ambiente e desenvolvimento local; • Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de sustentabilidade. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer relações que permitam entender que saúde não representa o oposto de doença e que é algo a ser cultivado diariamente no espaço doméstico; • Compreender a importância de se adotar rotinas de cuidado consigo mesmo e com a família; • Compreender a importância do acompanhamento médico e o perigo da automedicação • Refletir sobre hábitos higiênicos na manipulação de alimentos; • Refletir sobre questões ergométricas que envolvem atividades laborais e sobre a adoção de medidas profiláticas, entre elas, a prática de atividades físicas; • Atuar no aprimoramento das praticas domésticas e coletivas de reutilização, reciclagem e redução do lixo; • Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão. 	
Bases tecnológicas	
<ul style="list-style-type: none"> • Higiene mental e corporal; comorbidades associadas ao stress e à prática de atividades repetitivas; • Saúde da mulher, criança e do idoso; • Hábitos higiênicos na manipulação de alimentos; ergonomia, ginástica laboral; • Relação do homem com a natureza; • A questão do lixo (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade. 	
Bibliografia Básica	
<p>CAVALCANTI, Clovis. Desenvolvimento e Natureza: estudos para uma sociedade sustentável. Sao Paulo: Cortez, 2003.</p> <p>CANEPA, Carla. Cidades Sustentáveis: o município como locus da sustentabilidade. Sao Paulo: Editora RCS, 2007.</p> <p>COELHO, S.; PORTO, Y.F. Saúde da Mulher. Belo Horizonte: NESCOM, UFMG, Coopmed, 2009</p> <p>FUNDACENTRO. Introdução à higiene ocupacional. São Paulo: Fundacentro, 2004.</p> <p>GRANDJEAN, Etienne. Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 1998.</p> <p>SALIBA, T. M. Higiene do Trabalho e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais. SÃO PAULO: EDITORA LTR, 1998.</p>	

Para todas a Unidades Curriculares:

ATITUDES

- Seguir as instruções nas aulas;
- Trabalhar em equipe;
- Respeitar a comunidade escolar;
- Cumprir as tarefas solicitadas, respeitando os prazos;
- Contribuir para as aulas com interesse e empenho
- Ser assíduo às aulas;
- Ser pontual às aulas;
- Demonstrar responsabilidade ambiental no âmbito escolar;
- Separar adequadamente os resíduos;
- Não desperdiçar água e energia elétrica;
- Zelar pelo patrimônio escolar;
- Demonstrar iniciativa às aulas.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Neste curso, as avaliações acontecerão baseadas nos seguintes princípios:

- A avaliação será diagnóstica, processual, formativa, somativa, continuada e diversificada. Serão considerados critérios como: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em duplas, colaboração e cooperação com colegas e professores;
- A avaliação se dará durante todos os momentos do processo ensino e aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente. Haverá recuperação paralela de conteúdos e avaliações. A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências.

De acordo com a OD da Campus Florianópolis-Continente, a avaliação 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, previstas no plano de curso. Suas funções primordiais são:

- 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 Projeto Pedagógico do Curso.
- 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.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas

que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento na Unidade Curricular. As avaliações coletivas ocorrerão em Encontros de Avaliação (Conselhos de Classe) envolvendo os professores, coordenadores e os profissionais do Núcleo Pedagógico.

Um conjunto de atitudes será considerado na avaliação do desempenhos dos alunos:

- Agir com 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 nas atividades propostas;
- Ser pontual nas atividades propostas.

RDP: Art. 41. O resultado da avaliação final será registrado por valores inteiros de 0 (zero) a 10 (dez).

§ 1º O resultado mínimo para aprovação em um componente curricular é 6 (seis).

§ 2º Ao aluno que comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária estabelecida no PPC para o componente curricular será atribuído o resultado 0 (zero)."

25 Metodologia:

A prática pedagógica deste curso orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Continente.

O Campus Florianópolis-Continente do IFSC tem desenvolvido uma política de formação permanente para seus educadores, visando a qualificação e envolvimento desses com o PPI. Dessa forma, considera-se de fundamental importância a integração dos educadores por meio de reuniões periódicas.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e alunos são sujeitos de uma relação crítica e criadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, não a partir das características e dificuldades do aluno.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala de aula com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos, dentre outros. Além das visitas técnicas/culturais pedagógicas, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o

pleno funcionamento do curso:

- Sala de aula equipada com: carteiras para os alunos, mesa e cadeira para professor, quadro-branco, pincel e apagador, recursos audio-visuais de qualidade (datashow e computador).
- Laboratórios de Panificação adequado para 36 alunos, contendo no mínimo: Misturadeira semi-rápida (2), misturadeira rápida (1), batedeira grande (2), batedeira pequena (8) climatizadoras (3), cilindros para pão (2), cilindros de mesa (2), geladeiras(2), ultracongeladores(2), forno turbo (2), forno lastro (2), Fogão (2), laminadora de massa (1), balança (4), pia p/ mãos (2), pia para louça (2), bancadas e todos os utensílios necessários, seguindo os padrões higienico-sanitários.
 - Serão necessários insumos (materia-prima e material de limpeza), determinados pelo professor ministrante.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

Este curso proporciona formação para um posto de trabalho importante e também complementa a formação de cozinheiros, confeitadores e demais manipuladores de alimentos. A partir desta formação o aluno poderá seguir o itinerário formativo através do Curso Técnico em Gastronomia e/ou Superior em gastronomia oferecidos pelo Campus. Caso o aluno não possua a escolaridade mínima para ingressar nestes cursos poderá ainda ingressar em cursos PROEJA. O eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer tem uma ampla oferta de cursos não somente na área de alimentos e bebidas e da mesma maneira o mercado de trabalho oferece um amplo campo de trabalho para os egressos.

28 Frequencia da oferta:

Conforme demanda.

29 Periodicidade das aulas:

3-4 vezes na semana.

30 Local das aulas:

Campus Florianópolis-Continente ou outro local apropriado conforme o demandante.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2014-1	Vespertino	1	20	20

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 I completo e ter no mínimo 18 anos.

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 irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.