

Unidade de Ensino Médio e Técnico - CETEC

Plano de Trabalho Docente - 2018

Ensino Técnico

Plano de Curso no. 203 aprovado pela Portaria Cetec – 724, de 10-9-2015, publicada no Diário Oficial de 11-9-2015 – Poder Executivo – Seção I – página 52

ETEC:	Escola Técnica Estadual Rodrigues de Abreu - EMEF CORONEL LEITE AGUDOS		
Código:	135	Município:	Bauru
Eixo Tecnológico	Ambiente, Saúde e Segurança		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética		
Qualificação:	SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA		
Componente Curricular:	Administração e Segurança no Serviço de Alimentação		
Módulo:	1	C. H. Semanal:	4,00
Professor:	MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;		

I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.

- Informar-se, comunicar-se e representar ideias utilizando textos e tecnologias de diferentes natureza.
- Interpretar as normas regulamentadoras e fatores de risco para a saúde e segurança no trabalho.
- Observar criticamente e questionar processos naturais, socioeconomicos e tecnológicos.
- Preparar material didático educativo.
- Reconhecer as normas de ergonomia.
- Redigir relatórios.
- Registrar as informações.
- Ter noção básica de como se desenvolvem as sociedades e as relações sociais.

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular

Competências

1. Compreender os fundamentos da administração e as técnicas de gerenciamento.
2. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.

Habilidades

- 1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.
- 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.
- 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.
- 2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.
- 2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.
- 2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.
- 2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.
- 2.5. Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.
- 2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.
- 2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.

Bases Tecnológicas

1. Evolução dos sistemas de administração:
 - 1.1. do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total
2. Funções da Administração:
 - 2.1. planejar, organizar
3. UANs:
 - 3.1. definição, objetivos e finalidades
4. Instrumentos administrativos usados na UAN:
 - 4.1. organograma básico e fluxograma
5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação:
 - 5.1. pirâmide da qualidade (5S, família ISSO, outros sistemas específicos para área)
6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos
7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST):
 - 7.1. princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco
8. Códigos e símbolos específicos de SST
9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA):
 - 9.1. regulação e atividades
10. Causas dos acidentes do trabalho em UANs
11. Ergonomia no trabalho
12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho
13. EPI:
 - 13.1. tipo, uso, legislação pertinente;
14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN
15. Primeiros socorros.

III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.; 2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.; 2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.; 2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.; 2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.; 2.5. Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.; 2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.; 2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.;</p>	<p>1. Evolução dos sistemas de administração.; 1.1. do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total; 2. Funções da Administração.; 2.1. planejar, organizar; 3. UANs.; 3.1. definição, objetivos e finalidades; 4. Instrumentos administrativos usados na UAN.; 4.1. organograma básico e fluxograma; 5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação.; 5.1. pirâmide da qualidade (5S, família ISSO, outros sistemas específicos para área); 6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos; 7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST); 7.1. princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco; 8. Códigos e símbolos específicos de SST; 9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA); 9.1. regulação e atividades; 10. Causas dos acidentes do trabalho em UANs; 11. Ergonomia no trabalho; 12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho; 13. EPI.; 13.1. tipo, uso, legislação pertinente;; 14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN; 15. Primeiros socorros.;</p>	<p>Apresentação: alunos, professores e bases tecnológicas do componente curricular.</p>	24/07/18	24/07/18
<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.; 2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.; 2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.; 2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.; 2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.; 2.5. Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.; 2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.; 2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.;</p>	<p>1. Evolução dos sistemas de administração.; 1.1. do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total; 2. Funções da Administração.; 2.1. planejar, organizar; 3. UANs.; 3.1. definição, objetivos e finalidades; 4. Instrumentos administrativos usados na UAN.; 4.1. organograma básico e fluxograma; 5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação.; 5.1. pirâmide da qualidade (5S, família ISSO, outros sistemas específicos para área); 6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos; 7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST); 7.1. princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco; 8. Códigos e símbolos específicos de SST; 9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA); 9.1. regulação e atividades; 10. Causas dos acidentes do trabalho em UANs; 11. Ergonomia no trabalho; 12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho; 13. EPI.; 13.1. tipo, uso, legislação pertinente;; 14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN; 15. Primeiros socorros.;</p>	<p>Avaliação diagnóstica para verificação das lacunas de aprendizagem.</p>	25/07/18	25/07/18
<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.;</p> <p>2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.; 2.5. Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.; 2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.;</p>	<p>1. Evolução dos sistemas de administração.; 1.1. do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total;</p> <p>11. Ergonomia no trabalho; 12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho; 13. EPI.; 13.1. tipo, uso, legislação pertinente;; 15. Primeiros socorros.;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; simulações; brainstorming.</p>	31/07/18	01/08/18
<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.;</p>	<p>11. Ergonomia no trabalho; 12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho; 13. EPI.; 13.1. tipo, uso, legislação pertinente;; 15. Primeiros socorros.;</p>	<p>Atividade de Integração.</p>	07/08/18	07/08/18
<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.;</p>	<p>1. Evolução dos sistemas de administração.; 1.1. do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total;</p>	<p>Simulações; textos; brainstorming.</p>	08/08/18	08/08/18
<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.;</p>	<p>2. Funções da Administração.; 2.1. planejar, organizar;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; vídeos; textos.</p>	14/08/18	14/08/18
<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.;</p>	<p>3. UANs.; 3.1. definição, objetivos e finalidades;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; diagrama da árvore; vídeos.</p>	15/08/18	15/08/18
<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.;</p>	<p>4. Instrumentos administrativos usados na UAN.; 4.1. organograma básico e fluxograma; 6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; resolução de exercícios; diagrama da árvore; simulações.</p>	21/08/18	29/08/18
<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.;</p>	<p>5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação.; 5.1. pirâmide da qualidade (5S, família ISSO, outros sistemas específicos para área);</p>	<p>Aula expositiva dialogada; textos; técnica do fracionamento.</p>	04/09/18	05/09/18
<p>1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os</p>	<p>1. Evolução dos sistemas de administração.; 1.1. do Taylorismo aos Sistemas Administrativos para Qualidade total; 2. Funções da Administração.; 2.1. planejar, organizar; 3. UANs.; 3.1. definição, objetivos e finalidades; 4. Instrumentos administrativos usados</p>	<p>Avaliação escrita individual; brainstorming; resolução de exercícios; recuperação.</p>	11/09/18	19/09/18

instrumentos administrativos para a gestão das UANs.;	na UAN:; 4.1. organograma básico e fluxograma; 5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação:; 5.1. pirâmide da qualidade (5S, família ISSO, outros sistemas específicos para área); 6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos;			
2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.; 2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.;	7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST); 7.1. princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco; 8. Códigos e símbolos específicos de SST;	Aula expositiva e dialogada; vídeos; diagrama da árvore.	25/09/18	26/09/18
2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.; 2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.; 2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.;	9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA); 9.1. regulação e atividades;	Aula expositiva dialogada; vídeos.	02/10/18	03/10/18
2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.; 2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.; 2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.; 2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.; 2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.;	10. Causas dos acidentes do trabalho em UANs;	Aula expositiva dialogada; seminário; simulações.	09/10/18	16/10/18
2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.; 2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.; 2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.; 2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.; 2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.; 2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.;	11. Ergonomia no trabalho;	Aula expositiva dialogada; brainstorming; diagrama da árvore; técnica do fracionamento.	17/10/18	24/10/18
2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.; 2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.; 2.5. Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.; 2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.;	12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho;	Aula expositiva dialogada; mesa redonda; grupo de verbalização e observação.	30/10/18	31/10/18
2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.; 2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.; 2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.; 2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.; 2.5. Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.; 2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.; 2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.;	13. EPI; 13.1. tipo, uso, legislação pertinente;;	Aula expositiva dialogada; simulações; solução de problemas.	06/11/18	07/11/18
2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.; 2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.; 2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.; 2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.; 2.5. Orientar e acompanhar a utilização de EPIs.; 2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.; 2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.;	14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN; 15. Primeiros socorros.;	Aula expositiva dialogada; palestra com Corpo de Bombeiros local; simulações.	21/11/18	28/11/18
2.1. Treinar a equipe para os primeiros socorros em caso de acidentes colaborando com a CIPA.; 2.2. Identificar a legislação e normas de segurança e os elementos básicos de prevenção de acidentes e proteção à saúde no trabalho, pertinentes aos serviços de alimentação e de nutrição.; 2.3. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho, conforme a legislação, a fim de prevenir doenças profissionais e acidentes.; 2.4. Conferir as condições de saúde dos colaboradores da UAN, fazendo os encaminhamentos médicos de emergência, sempre que necessário.; 2.5. Orientar	7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST); 7.1. princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco; 8. Códigos e símbolos específicos de SST; 9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA); 9.1. regulação e atividades; 10. Causas dos acidentes do trabalho em UANs; 11. Ergonomia no trabalho; 12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho; 13. EPI; 13.1. tipo, uso, legislação pertinente;; 14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN; 15. Primeiros socorros.;	Avaliação escrita individual; portfólio; estudo de texto.	04/12/18	12/11/18

e acompanhar a utilização de EPIs.; 2.6. Identificar e utilizar a linguagem de sinais utilizados em saúde e segurança no trabalho.; 2.7. Utilizar e operar equipamentos de trabalho dentro dos princípios de segurança.;

1.1. Analisar rotinas e protocolos de trabalho, utilizando os fundamentos da administração e os sistemas de qualidade total.; 1.2. Relacionar dados para análises posteriores.; 1.3. Selecionar os instrumentos administrativos para a gestão das UANs.;

5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação.; 5.1. pirâmide da qualidade (5S, família ISSO, outros sistemas específicos para área);

Semana da Casa Aberta. 13/11/18 14/11/18

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Compreender os fundamentos da administração e as técnicas de gerenciamento.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Outros ; Participação em Aula ; Simulações ;	Atendimento às Normas ; Coerência/Coesão ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Organização ; Pertinência das Informações ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Relacionamento de Conceitos ;	Clareza do modelo de gestão que é capaz de garantir a uniformidade do produto e o índice de qualidade desejado seja alcançada.
2. Avaliar condições e atos inseguros no ambiente, nas instalações e nos equipamentos das UANs e cozinhas domésticas.	Avaliação Escrita ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Outros ; Participação em Aula ; Simulações ; Recuperação ;	Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ; Objetividade ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Execução do Produto ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Coerência/Coesão ;	Assimilou as definições e elaborou de forma clara, concisa, com linguagem apropriada.

V – Plano de atividades docentes

Atividade Previstas	Projetos e Ações voltados à redução da Evasão Escolar	Atendimento a alunos por meio de ações e/ou projetos voltados à superação de defasagens de aprendizado ou em processo de Progressão Parcial	Preparo e correção de avaliações	Preparo de material didático	Participação em reuniões com Coordenador de Curso e/ou previstas em Calendário Escolar
Julho	Organização da atividade de integração e recepção dos alunos.		Elaborar a avaliação diagnóstica.	Traçar o cronograma do PTD e pesquisar materiais para os procedimentos didáticos.	23 - Reunião de Planejamento.
Agosto	07 - Atividade de integração.	Levantamento das lacunas de aprendizagem e preparo da recuperação contínua.		Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	
Setembro	Acompanhamento da ausência dos alunos e comunicação ao coordenador e orientadora educacional.		Elaborar as avaliações escritas e de recuperação contínua.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 - Reunião de Curso.
Outubro				Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 e 02 - Conselho de Classe. 06 - Reunião de Curso. 27 - Reunião Pedagógica.
Novembro	12 a 14 - Semana da Casa Aberta. 24 - Atividades Culturais - reposição do dia 16/11.		Elaborar as avaliações escritas e de recuperação contínua.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	
Dezembro		Finalização das atividades.			01 - Reunião de Planejamento. 19 - Conselho final.

VI – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

- MEZOMO I.F. de B. A Administração de Serviço de Alimentação. São Paulo: I.F de B Mezomo, 1994.
 - SILVIA J.E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. - AYRES, Dennis de Oliveira e CORREA, José Aldo. Manual de prevenção de acidentes do trabalho.São Paulo.Editora Atlas. 2001.
 ABREU, Edeli Simionila. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha,Ltda, 2011.
 ASSIS, Luana de. Alimentos Seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.
 BENETTI, Gisele Bizon. Curso didático em nutrição, vol 2, 2.013.
 CHIAVENATO I. Introdução à teoria geral da administração. 8. Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
 COLARES, Lucélia Granhen Tavares et. Al. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
 JUCENE, Clever. Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios. Rio de Janeiro, Rubio, 2011.
 NR 5 - COMISSÃO INTERNA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES
 NR 7 - PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.
 NR-7 - Guia Trabalhista
 O que é acidente de trabalho - TST www.tst.jus.br/web/trabalhoseguro/o-que-e-acidente-de-trabalho.
 Site Oficial ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas: www.abnt.org.br
 Site Oficial da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária: www.anvisa.gov.br
 VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2011.

VIEIRA, Marta Neves Campanelli Marçal, et, al. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

VII – Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares e/ou Atividades Extra

Atividade Extra

Atividades sobre organograma e fluxograma.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

07/08 - Atividade de Integração

12 a 14/11 - Semana da Casa Aberta

VIII – Estratégias de Recuperação Contínua (para alunos com baixo rendimento/dificuldades de aprendizagem)

Os alunos observados com baixo rendimento serão focados diante da recuperação contínua do conteúdo, e se necessário, remanejados entre grupos para melhor aproveitamento e envolvimento. Posteriormente poderá haver um segundo enfoque da avaliação do conteúdo.

Recuperação deverá ser imediata à detecção de uma falha para sanar as dificuldades do aluno (a) de forma a não comprometer o andamento do conteúdo.

Os alunos que não atingirem as habilidades e competências exigidas pela disciplina, receberão exercícios e atividades de reforço em sala de aula, assim como uma dedicação mais voltada, no que diz respeito às explicações dos pontos a serem melhorados.

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, como: Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral; Elaboração de Projetos Técnicos; Avaliação Escrita Individual; Sinopses de Consultas bibliográficas; Portfólios; Entrevistas; Esclarecimento de Dúvidas, a serem desenvolvidas individualmente.

IX – Identificação:

Nome do Professor MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;

Assinatura

Data

29/07/2018

X – Parecer do Coordenador de Curso:

Plano de Trabalho Docente está de acordo com as orientações.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

23/08/18

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

XI - Replanejamento

Data

Descrição

Imprimir