

## 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:	Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		
Componente Curricular:	Gestão Profissional em Unidades de Alimentação		
Módulo:	3	C. H. Semanal:	2,00
Professor:	DIOGO ROBERTO FARIA VENEZIAN ;		

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

- Compreender os fundamentos da administração, as técnicas de gerenciamento e princípios de recursos humanos.
- Sistematizar o processo de produção de refeições garantindo o consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas.
- Efetuar o planejamento, organização e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
- Pesquisar e analisar informações da área de Nutrição e Dietética em diversas fontes convencionais e eletrônicas
- Exercer atividades de treinamentos e desenvolvimento.
- Demonstrar competências pessoais: demonstrar liderança, participar de entidades de classe, especializar-se e adotar postura ética.
- Comunicar-se: fornecer informações sobre nutrição e alimentação à mídia, Liderar equipe de trabalho e Transmitir instruções à equipe.
- Definir procedimentos para solucionar problemas de exercício profissional.
- Organizar a aplicação dos procedimentos éticos na profissão.
- Ministrar palestras técnicas e aplicar treinamentos em UNDs

**II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular**

## Competências

1. Analisar as relações humanas de forma a liderar a equipe com eficiência.
2. Planejar a equipe de uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função.
3. Planejar de forma estratégica a carreira profissional.
4. Elaborar estratégias inovadoras para atingir a qualidade nutricional e a satisfação dos clientes.

## Habilidades

- 1.1. Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional.
- 1.2. Articular relações humanas de forma a manter a ordem e o bom trabalho em equipe.
- 1.3. Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios.
- 2.1. Selecionar mão de obra qualificada para cada função.
- 2.2. Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe.
- 3.1. Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual.
- 3.2. Utilizar as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde.
- 4.1. Realizar checklists de supervisão em visitas técnicas.
- 4.2. Propor soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso.
- 4.3. Estabelecer metas mensuráveis com clareza e objetividade.

## Bases Tecnológicas

1. História do profissional TND.
2. Código de ética da categoria.
3. Atribuições do TND (Resolução nº 312/2003).
4. Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012).
5. Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho.
6. Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética.
7. Relacionamento humano e profissional.
8. Tipos de liderança.
9. Recrutamento e seleção de pessoal:
  - 9.1. técnicas de entrevistas;
  - 9.2. determinação do perfil profissional.
10. Trabalho em equipe:
  - 10.1. dinâmicas de grupo.
11. Marketing pessoal:
  - 11.1. definição, aplicação e mercado de trabalho.
12. Etiqueta social.
13. Mídias sociais:
  - 13.1. rádio, TV, Internet
14. Empreendedorismo:
  - 14.1. conceitos, vantagens, perfil do empreendedor de sucesso, criando e traçando metas.
15. Atuação do TND em vitórias e supervisões em UAN.

## III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
<p>1.1. Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional.; 1.2. Articular relações humanas de forma a manter a ordem e o bom trabalho em equipe.; 1.3. Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios.; 2.1. Selecionar mão de obra qualificada para cada função.; 2.2. Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe.; 3.1. Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual.; 3.2. Utilizar as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde.; 4.1. Realizar checklists de supervisão em visitas técnicas.; 4.2. Propor soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso.; 4.3. Estabelecer metas mensuráveis com clareza e objetividade.;</p>	<p>1. História do profissional TND.; 2. Código de ética da categoria.; 3. Atribuições do TND (Resolução nº 312/2003); 4. Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012).; 5. Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho.; 6. Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética.; 7. Relacionamento humano e profissional.; 8. Tipos de liderança.; 9. Recrutamento e seleção de pessoal.; 9.1. técnicas de entrevistas; 9.2. determinação do perfil profissional.; 10. Trabalho em equipe.; 10.1. dinâmicas de grupo.; 11. Marketing pessoal.; 11.1. definição, aplicação e mercado de trabalho.; 12. Etiqueta social.; 13. Mídias sociais.; 13.1. rádio, TV, Internet; 14. Empreendedorismo.; 14.1. conceitos, vantagens, perfil do empreendedor de sucesso, criando e traçando metas.; 15. Atuação do TND em vitórias e supervisões em UAN.;</p>	<p>Aula expositiva dialogada - Apresentação da Disciplina: competências, habilidades, bases tecnológicas e critérios.</p>	23/07/18	27/07/18
<p>1.1. Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional.; 1.2. Articular relações humanas de forma a manter a ordem e o bom trabalho em equipe.; 1.3. Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios.; 2.1. Selecionar mão de obra qualificada para cada função.; 2.2. Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe.; 3.1. Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual.; 3.2. Utilizar as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde.; 4.1. Realizar checklists de supervisão em visitas técnicas.; 4.2. Propor soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso.; 4.3. Estabelecer metas mensuráveis com clareza e objetividade.;</p>	<p>1. História do profissional TND.; 2. Código de ética da categoria.; 3. Atribuições do TND (Resolução nº 312/2003); 4. Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012).; 5. Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho.; 6. Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética.; 7. Relacionamento humano e profissional.; 8. Tipos de liderança.; 9. Recrutamento e seleção de pessoal.; 9.1. técnicas de entrevistas; 9.2. determinação do perfil profissional.; 10. Trabalho em equipe.; 10.1. dinâmicas de grupo.; 11. Marketing pessoal.; 11.1. definição, aplicação e mercado de trabalho.; 12. Etiqueta social.; 13. Mídias sociais.; 13.1. rádio, TV, Internet; 14. Empreendedorismo.; 14.1. conceitos, vantagens, perfil do empreendedor de sucesso, criando e traçando metas.; 15. Atuação do TND em vitórias e supervisões em UAN.;</p>	<p>Aplicação de avaliação diagnóstica</p>	30/07/18	03/08/18
<p>1.1. Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional.; 1.2. Articular relações humanas de forma a manter a ordem e o bom trabalho em equipe.; 1.3. Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios.;</p>	<p>1. História do profissional TND.; 2. Código de ética da categoria.; 3. Atribuições do TND (Resolução nº 312/2003); 4. Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012).; 5. Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho.; 6. Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética.;</p>	<p>Aula expositiva e dialogada; Leitura de periódicos; Fórum e Debate.</p>	06/08/18	31/08/18
<p>2.1. Selecionar mão de obra qualificada para cada função.; 2.2. Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe.; 3.1. Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual.;</p>	<p>7. Relacionamento humano e profissional.; 8. Tipos de liderança.; 9. Recrutamento e seleção de pessoal.; 9.1. técnicas de entrevistas; 9.2. determinação do perfil profissional.; 10. Trabalho em equipe.; 10.1. dinâmicas de grupo.;</p>	<p>Aula expositiva e dialogada; Dinâmicas; Leitura de periódicos; Trabalhos/Seminários; Aula Invertida; Ensino com pesquisa; Simulações de Entrevistas; World Café.</p>	03/09/18	05/10/18
<p>3.1. Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual.; 3.2. Utilizar as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde.;</p>	<p>11. Marketing pessoal.; 11.1. definição, aplicação e mercado de trabalho.; 12. Etiqueta social.; 13. Mídias sociais.; 13.1. rádio, TV, Internet;</p>	<p>Aula expositiva e dialogada; Estudo dirigido e aulas orientadas; Dramatizações; Trabalhos/Seminários; Aula Invertida; Ensino com pesquisa;</p>	08/10/18	09/11/18
<p>4.1. Realizar checklists de supervisão em visitas técnicas.; 4.2. Propor soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso.; 4.3. Estabelecer metas mensuráveis com clareza e objetividade.;</p>	<p>14. Empreendedorismo.; 14.1. conceitos, vantagens, perfil do empreendedor de sucesso, criando e traçando metas.; 15. Atuação do TND em vitórias e supervisões em UAN.;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; Estudo dirigido e aulas orientadas; Discussões de Casos; Simulações; Trabalhos/Seminários;</p>	12/11/18	07/12/18
<p>1.1. Detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional.; 1.2. Articular relações humanas de forma a manter a ordem e o bom trabalho em equipe.; 1.3. Identificar os tipos de liderança e citar seus benefícios.; 2.1. Selecionar mão de obra qualificada para cada função.; 2.2. Aplicar dinâmicas de grupo para motivação da equipe.; 3.1. Identificar as características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual.; 3.2. Utilizar as mídias sociais para a divulgação de ações em saúde.; 4.1. Realizar checklists de supervisão em visitas técnicas.; 4.2. Propor soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso.; 4.3. Estabelecer metas mensuráveis com clareza e objetividade.;</p>	<p>1. História do profissional TND.; 2. Código de ética da categoria.; 3. Atribuições do TND (Resolução nº 312/2003); 4. Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012).; 5. Aplicação do Código de Ética no ambiente de trabalho.; 6. Campos de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética.; 7. Relacionamento humano e profissional.; 8. Tipos de liderança.; 9. Recrutamento e seleção de pessoal.; 9.1. técnicas de entrevistas; 9.2. determinação do perfil profissional.; 10. Trabalho em equipe.; 10.1. dinâmicas de grupo.; 11. Marketing pessoal.; 11.1. definição, aplicação e mercado de trabalho.; 12. Etiqueta social.; 13. Mídias sociais.; 13.1. rádio, TV, Internet; 14. Empreendedorismo.; 14.1. conceitos, vantagens, perfil do empreendedor de sucesso, criando e traçando metas.; 15. Atuação do TND em vitórias e supervisões em UAN.;</p>	<p>Avaliação escrita individual; recuperações; produção textual.</p>	10/12/18	14/12/18

## IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Analisar as relações humanas de forma a liderar a equipe com eficiência.	Avaliação Prática ; Estudo de Caso ; Observação Direta ; Participação em Aula ; Simulações ;	Adequação ao Público Alvo ; Comunicabilidade ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Postura Adequada, Ética e Cidadã ; Pertinência das Informações ; Relacionamento de Conceitos ;	Facilidade em detectar os conflitos éticos e corrigir as ações para que se mantenha a postura e a ética profissional.
2. Planejar a equipe de	Avaliação Prática ; Observação Direta ;	Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às	Identificação das

uma UAN e relacionar as qualidades individuais com as necessidades da função.	Participação em Aula ; Seminário/Apresentação ; Simulações ;	Normas ; Comunicabilidade ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Execução do Produto ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Relacionamento de Ideias ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Argumentação Consistente ;	características pessoais necessárias para o mercado de trabalho atual.
3. Planejar de forma estratégica a carreira profissional.	Avaliação Prática ; Entrevista ; Observação Direta ; Autoavaliação ; Simulações ;	Atendimento às Normas ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Relacionamento de Ideias ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Comunicabilidade ; Postura Adequada, Ética e Cidadã ; Execução do Produto ;	Participação ativa nas atividades propostas, interagindo com o grupo e contribuindo para a construção do conhecimento próprio.
4. Elaborar estratégias inovadoras para atingir a qualidade nutricional e a satisfação dos clientes.	Avaliação Prática ; Observação Direta ; Simulações ; Seminário/Apresentação ; Participação em Aula ;	Atendimento às Normas ; Adequação ao Público Alvo ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ;	Identificar soluções inovadoras para os problemas vivenciados na UAN, utilizando-se dos exemplos de empreendedores de sucesso.

#### 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 cronograma do PTD e pesquisar materiais para os procedimentos didáticos.	23 - Reunião de Planejamento
Agosto	Atividades de Integração (07/08)	Levantamento das lacunas de aprendizagem e organização da recuperação contínua.		Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Reunião Pedagógica
Setembro			Elaborar as avaliações escritas e de revisão contínua.	Revisão do plano de aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 - Reunião de Curso
Outubro		Levantamento das lacunas de aprendizagem e organização da recuperação contínua.		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	Participação e Organização da Casa Aberta (12 - 14/11) Atividades Culturais (21/11) reposição referente ao dia 16/11		Elaborar as avaliações escritas e de revisão 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)

ABREU, Edeli Simionila. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, Ltda, 2011.

BENETTI, Gisele Bizon. Curso Didático de Nutrição. São Paulo: Yendis Ltda, 2013.

MANZALLI, Priscila Ventura. Manual para Serviços de Alimentação. São Paulo: Metha Ltda, 2010.

MEZOMO, I. F. de B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002.

OLIVEIRA, N. F. W.; NLRV, M. Administração em Serviços de Nutrição. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Âmbito Cultural, 1986.

RAGAZZI, J. L.; HONESKO, R. Direito do Consumidor I – Coleção Pockets Jurídicos. Volume I. São Paulo: Saraiva.

RAMOS, A. M. F. Manual para Funcionários na Área de Alimentação e Treinamento para Copeiras Hospitalares. São Paulo: Livraria Varela, 2001.

VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2011.

[http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_333\\_2004.htm](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_333_2004.htm) Atribuições do TND (Resolução nº 312/2003) Responsabilidade técnica perante a Vigilância Sanitária (Portaria nº 262/2012)

NALINI, J. R. Ética Geral e Profissional. 2ª Edição. São Paulo: Revistas do Tribunais.

SENAC. DN.O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado.2 ed.5ª reimpr. Silvia Marta Vieira, Francisco Tommy Freund, Rose Zuanetti. Rio de Janeiro. SENAC Nacional, 2011.

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

Atividade Extra  
Produção textual sobre Marketing Pessoal

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares  
Projeto Casa Aberta  
Atividade de Integração

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

A recuperação contínua e individual com o objetivo de suprir as necessidades e/ou atividades com rendimento insatisfatório para que o (a) aluno (a) desenvolva as habilidades e competências propostas nesse plano. Pesquisas direcionadas individuais e em grupo; Avaliação prática, escrita ou oral.

**IX – Identificação:**

Nome do Professor      DIOGO ROBERTO FARIA VENEZIAN ;

Assinatura

Data

24/08/2018

**X – Parecer do Coordenador de Curso:**

Plano de Trabalho Docente está de acordo com as orientações.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

27/08/18

---

**Data e ciência do Coordenador Pedagógico****XI - Replanejamento**

Data	Descrição
------	-----------

Imprimir