

## 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:	Técnica Dietética III		
Módulo:	3	C. H. Semanal:	6,00
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.**

- B – PLANEJAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO • Reavaliar o planejamento. • Prestar consultoria e assessoria em estabelecimentos comerciais produtores de alimentos.
- C – ADMINISTRAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) E UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (UND) • Definir procedimentos para seleção e compra. • Selecionar fornecedores. • Executar procedimentos técnico-administrativos (emitir relatórios técnicos de desempenho, planejar e controlar o desempenho)
- D – EFETUAR CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO • Acompanhar e controlar as medidas higiênico-sanitárias aplicadas nas UNDs.

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

## Competências

1. Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história da alimentação e gastronomia.
2. Avaliar aspectos de comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.
3. Analisar os serviços de cozinha experimental e catering.
4. Pesquisar as diferenças dos hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros.
5. Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa.
6. Planejar um evento considerando: clientela, objetivo, custo e tema.

## Habilidades

- 1.1. Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares.
- 1.2. Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de preparações.
- 2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.
- 2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.
- 3.1. Identificar principais atividades da cozinha experimental.
- 3.2. Apresentar os diferentes tipos de catering.
- 4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.
- 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.
- 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.
- 4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.
- 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.
- 5.1. Apresentar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa.
- 5.2. Identificar os tipos de atendimento em um Serviço de Alimentação e Nutrição.
- 5.3. Utilizar utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta.
- 6.1. Identificar as preferências da clientela.
- 6.2. Participar da organização de eventos gastronômicos.

## Bases Tecnológicas

1. História da alimentação e da gastronomia
2. Gastronomia:
  - 2.1. finalidade, importância e técnicas de preparo
3. Tabus e crenças alimentares
4. Planos alimentares:
  - 4.1. vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo
5. Restrição alimentar nas religiões:
  - 5.1. adventista, mórmon, muçulmana, judia
6. Cozinha experimental:
  - 6.1. conceito, finalidade e atividades
7. Catering:
  - 7.1. conceito, tipos e cuidados a serem observados
8. Cozinha internacional:
  - 8.1. tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países
9. Prática das preparações da culinária dos diferentes países
10. Cozinha nacional:
  - 10.1. tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras
11. Prática das preparações da culinária nacional

- 12. Regras de boas maneiras
- 13. Etiquetas à mesa
- 14. Tipos de atendimento:
  - 14.1. self servisse;
  - 14.2. a la carte;
  - 14.3. à inglesa;
  - 14.4. à americana;
  - 14.5. à francesa
- 15. Planejamento de eventos:
  - 15.1. organização;
  - 15.2. divulgação;
  - 15.3. execução;
  - 15.4. avaliação.

### III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
<p>1.1. Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares.; 1.2. Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de preparações.; 2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.; 2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.; 3.1. Identificar principais atividades da cozinha experimental.; 3.2. Apresentar os diferentes tipos de catering.; 4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.; 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.; 4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.; 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.; 5.1. Apresentar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa.; 5.2. Identificar os tipos de atendimento em um Serviço de Alimentação e Nutrição.; 5.3. Utilizar utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta.; 6.1. Identificar as preferências da clientela.; 6.2. Participar da organização de eventos gastronômicos.;</p>	<p>1. História da alimentação e da gastronomia; 2. Gastronomia;; 2.1. finalidade, importância e técnicas de preparo; 3. Tabus e crenças alimentares; 4. Planos alimentares;; 4.1. vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo; 5. Restrição alimentar nas religiões;; 5.1. adventista, mórmon, muçulmana, judia; 6. Cozinha experimental;; 6.1. conceito, finalidade e atividades; 7. Catering;; 7.1. conceito, tipos e cuidados a serem observados; 8. Cozinha internacional;; 8.1. tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países; 9. Prática das preparações da culinária dos diferentes países; 10. Cozinha nacional;; 10.1. tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras; 11. Prática das preparações da culinária nacional; 12. Regras de boas maneiras; 13. Etiquetas à mesa; 14. Tipos de atendimento;; 14.1. self servisse;; 14.2. a la carte;; 14.3. à inglesa;; 14.4. à americana;; 14.5. à francesa; 15. Planejamento de eventos;; 15.1. organização;; 15.2. divulgação;; 15.3. execução;; 15.4. avaliação.;</p>	<p>Apresentação: alunos, professores e bases tecnológicas do componente curricular.</p>	26/07/18	26/07/18
<p>1.1. Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares.; 1.2. Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de preparações.; 2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.; 2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.; 3.1. Identificar principais atividades da cozinha experimental.; 3.2. Apresentar os diferentes tipos de catering.; 4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.; 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.; 4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.; 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.; 5.1. Apresentar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa.; 5.2. Identificar os tipos de atendimento em um Serviço de Alimentação e Nutrição.; 5.3. Utilizar utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta.; 6.1. Identificar as preferências da clientela.; 6.2. Participar da organização de eventos gastronômicos.;</p>	<p>1. História da alimentação e da gastronomia; 2. Gastronomia;; 2.1. finalidade, importância e técnicas de preparo; 3. Tabus e crenças alimentares; 4. Planos alimentares;; 4.1. vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo; 5. Restrição alimentar nas religiões;; 5.1. adventista, mórmon, muçulmana, judia; 6. Cozinha experimental;; 6.1. conceito, finalidade e atividades; 7. Catering;; 7.1. conceito, tipos e cuidados a serem observados; 8. Cozinha internacional;; 8.1. tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países; 9. Prática das preparações da culinária dos diferentes países; 10. Cozinha nacional;; 10.1. tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras; 11. Prática das preparações da culinária nacional; 12. Regras de boas maneiras; 13. Etiquetas à mesa; 14. Tipos de atendimento;; 14.1. self servisse;; 14.2. a la carte;; 14.3. à inglesa;; 14.4. à americana;; 14.5. à francesa; 15. Planejamento de eventos;; 15.1. organização;; 15.2. divulgação;; 15.3. execução;; 15.4. avaliação.;</p>	<p>Avaliação Diagnóstica com textos impressos.</p>	02/08/18	02/08/18
<p>1.1. Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares.; 1.2. Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de preparações.;</p>	<p>1. História da alimentação e da gastronomia;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; vídeos e textos.</p>	03/08/18	03/08/18
<p>1.1. Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares.; 1.2. Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de preparações.;</p>	<p>2. Gastronomia;; 2.1. finalidade, importância e técnicas de preparo;</p>	<p>Aula expositiva e dialogada; textos.</p>	09/08/18	09/08/18
<p>2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.; 2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.;</p>	<p>3. Tabus e crenças alimentares; 5. Restrição alimentar nas religiões;; 5.1. adventista, mórmon, muçulmana, judia;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; resolução de exercícios; simulações.</p>	10/08/18	10/08/18
<p>2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.; 2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.;</p>	<p>4. Planos alimentares;; 4.1. vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; simulações; textos.</p>	16/08/18	16/08/18
<p>2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.; 2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.;</p>	<p>4. Planos alimentares;; 4.1. vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo;</p>	<p>Laboratório de nutrição; relatórios; fichas técnicas; protocolos.</p>	17/08/18	23/08/18
<p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.;</p>	<p>8. Cozinha internacional;; 8.1. tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; vídeos.</p>	24/08/18	24/08/18
<p>2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.; 2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.;</p>	<p>4. Planos alimentares;; 4.1. vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo;</p>	<p>Laboratório de nutrição; relatórios; fichas técnicas; protocolos.</p>	30/08/18	31/08/18
<p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.; 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.; 4.4. Elaborar fichas técnicas de</p>	<p>8. Cozinha internacional;; 8.1. tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países; 9. Prática das preparações da culinária dos diferentes países;</p>	<p>Laboratório de nutrição; relatórios; fichas técnicas; protocolos.</p>	06/09/18	06/09/18

<p>cada cozinha: regional e internacional.; 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.;</p> <p>1.1. Verificar a influência da colonização na formação dos diferentes hábitos alimentares.; 1.2. Relacionar os conceitos de gastronomia e sua utilização em diferentes tipos de preparações.; 2.1. Identificar aspectos das crenças e tabus alimentares.; 2.2. Indicar as restrições alimentares de acordo com as religiões.; 4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.; 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.; 4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.; 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.;</p>	<p>1. História da alimentação e da gastronomia; 2. Gastronomia.; 2.1. finalidade, importância e técnicas de preparo; 3. Tabus e crenças alimentares; 4. Planos alimentares.; 4.1. vegetarianismo, macrobiótica, naturalismo; 5. Restrição alimentar nas religiões.; 5.1. adventista, mórmon, muçulmana, judia; 8. Cozinha internacional.; 8.1. tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países; 9. Prática das preparações da culinária dos diferentes países;</p>	<p>Avaliação escrita individual.</p>	<p>13/09/18</p>	<p>13/09/18</p>
<p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.; 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.; 4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.; 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.;</p>	<p>8. Cozinha internacional.; 8.1. tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países; 9. Prática das preparações da culinária dos diferentes países;</p>	<p>Avaliação prática em laboratório de nutrição.</p>	<p>20/09/18</p>	<p>21/09/18</p>
<p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.; 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.; 4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.; 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.;</p>	<p>8. Cozinha internacional.; 8.1. tradição, cultura e hábitos alimentares dos diferentes países; 9. Prática das preparações da culinária dos diferentes países;</p>	<p>Laboratório de nutrição; relatórios; fichas técnicas; protocolos.</p>	<p>27/09/18</p>	<p>27/09/18</p>
<p>3.1. Identificar principais atividades da cozinha experimental.; 3.2. Apresentar os diferentes tipos de catering.;</p>	<p>6. Cozinha experimental.; 6.1. conceito, finalidade e atividades; 7. Catering.; 7.1. conceito, tipos e cuidados a serem observados;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; textos; simulações.</p>	<p>28/09/18</p>	<p>28/09/18</p>
<p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.; 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.; 4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.; 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.;</p>	<p>10. Cozinha nacional.; 10.1. tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; vídeos.</p>	<p>04/10/18</p>	<p>04/10/18</p>
<p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.; 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.; 4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.; 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.;</p>	<p>10. Cozinha nacional.; 10.1. tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras; 11. Prática das preparações da culinária nacional;</p>	<p>Laboratório de nutrição; fichas técnicas; relatórios; protocolos.</p>	<p>05/10/18</p>	<p>18/10/18</p>
<p>5.1. Apresentar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa.; 5.2. Identificar os tipos de atendimento em um Serviço de Alimentação e Nutrição.; 5.3. Utilizar utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta.;</p>	<p>12. Regras de boas maneiras; 13. Etiquetas à mesa;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; simulações; textos.</p>	<p>19/10/18</p>	<p>19/10/18</p>
<p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.; 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.; 4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.; 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.;</p>	<p>10. Cozinha nacional.; 10.1. tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras; 11. Prática das preparações da culinária nacional;</p>	<p>Laboratório de nutrição; fichas técnicas; relatórios; protocolos.</p>	<p>25/10/18</p>	<p>26/10/18</p>
<p>5.1. Apresentar as normas de boas maneiras e etiqueta à mesa.; 5.2. Identificar os tipos de atendimento em um Serviço de Alimentação e Nutrição.; 5.3. Utilizar utensílios e acessórios em uma mesa segundo as normas de etiqueta.;</p>	<p>14. Tipos de atendimento.; 14.1. self servisse.; 14.2. a la carte.; 14.3. à inglesa.; 14.4. à americana.; 14.5. à francesa;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; simulações.</p>	<p>08/11/18</p>	<p>08/11/18</p>
<p>6.1. Identificar as preferências da clientela.; 6.2. Participar da organização de eventos gastronômicos.;</p>	<p>15. Planejamento de eventos.; 15.1. organização.; 15.2. divulgação.; 15.3. execução.; 15.4. avaliação.;</p>	<p>Aula expositiva dialogada; simulações; laboratório de nutrição; protocolos.</p>	<p>09/11/18</p>	<p>30/11/18</p>
<p>4.1. Identificar hábitos e alimentos típicos de diferentes países e das regiões brasileiras.; 4.2. Coletar receitas típicas: internacionais e nacionais.; 4.3. Executar receitas típicas internacionais e regionais brasileiros.; 4.4. Elaborar fichas técnicas de cada cozinha: regional e internacional.; 4.5. Organizar as receitas conforme a cozinha típica.;</p>	<p>10. Cozinha nacional.; 10.1. tradição, cultura e hábitos alimentares das diferentes regiões brasileiras; 11. Prática das preparações da culinária nacional; 12. Regras de boas maneiras; 13. Etiquetas à mesa; 14. Tipos de atendimento.; 14.1. self servisse.; 14.2. a la carte.; 14.3. à inglesa.; 14.4. à americana.; 14.5. à francesa; 15. Planejamento de eventos.; 15.1. organização.; 15.2. divulgação.; 15.3. execução.; 15.4. avaliação.;</p>	<p>Avaliação escrita individual para levantamento das lacunas de aprendizagem.</p>	<p>06/12/18</p>	<p>14/12/18</p>

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Analisar os aspectos alimentares em relação à evolução da história da alimentação e gastronomia.	Avaliação Escrita ; Observação Direta ; Participação em Aula ; Avaliação Prática ; Produção Textual ;	Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às Normas ; Coerência/Coesão ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Execução do Produto ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Organização ; Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;	Assimilou as definições e elaborou de forma clara, concisa, com linguagem apropriada.
2. Avaliar aspectos de	Avaliação Escrita ; Avaliação Prática ;	Atendimento às Normas ; Coerência/Coesão ;	Desenvolvimento da

comportamentos alimentares ligados às religiões, crenças e tabus.	Observação Direta ; Participação em Aula ; Relatório ; Participação em Aula ;	Cumprimento das Tarefas Individuais ; Execução do Produto ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Organização ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;	atividade proposta com clareza.
3. Analisar os serviços de cozinha experimental e catering.	Avaliação Escrita ; Observação Direta ; Outros ; Participação em Aula ; Simulações ;	Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ; Objetividade ; Execução do Produto ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Coerência/Coesão ; Atendimento às Normas ;	Assimilou as definições e elaborou de forma clara, concisa, com linguagem apropriada.
4. Pesquisar as diferenças dos hábitos alimentares internacionais e regionais brasileiros.	Avaliação Escrita ; Avaliação Prática ; Observação Direta ; Relatório ; Participação em Aula ;	Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às Normas ; Coerência/Coesão ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Execução do Produto ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;	Clareza e organização das ideias e utilização correta das normas de elaboração das fichas técnicas.
5. Interpretar as normas de boas maneiras e de etiqueta à mesa.	Avaliação Escrita ; Avaliação Prática ; Observação Direta ; Participação em Aula ; Outros ;	Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ; Organização ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Execução do Produto ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Coerência/Coesão ;	Registros devidamente fundamentados na teoria.
6. Planejar um evento considerando: clientela, objetivo, custo e tema.	Avaliação Escrita ; Avaliação Prática ; Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Outros ; Simulações ; Relatório ;	Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às Normas ; Coerência/Coesão ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Execução do Produto ; Organização ; Pertinência das Informações ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;	Registros devidamente fundamentados na teoria.

### 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 atividades 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. Aplicação da avaliação diagnóstica para verificação das lacunas de aprendizagem.	Levantamento das lacunas de aprendizagem.		Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Reunião Pedagógica.
Setembro	Reduzir possíveis focos de resistência e conflitos.		Elaborar as avaliações escritas e 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 recuperação contínua.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	
Dezembro		Encerramento das atividades.		Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	01 - Reunião de Planejamento. 19 - Conselho final.

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

- ABREU, Edeli Simionila. Gestão de Unidades de Alimentação: um modo de fazer. São Paulo: Metha, Ltda, 2009. ORNELLAS, Lieselotte. Técnica Dietética: seleção e Preparo. 8ª edição: São Paulo: Atheneu, 2010.
- ARAÚJO, R. M. S. et al. Cardápios com receitas de baixo custo. Viçosa: Ed. UFV, 2004. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. V. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa: Ed. UFV, 2007.
- BENNETI, Gisele Bizon. Curso didático em nutrição, vol 3, 2013.
- CAMARGO, Erika Barbosa, BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética: seleção e preparo dos alimentos – Manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005. CAVALCANTI, P. A pátria das panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.
- CAMARGO, Erika Barbosa, BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética: seleção e preparo dos alimentos – Manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005. CAVALCANTI, P. A pátria das panelas: história e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: Senac, 2007.
- Castro Neto, Nelson de. Habilidades básicas na cozinha. Curitiba: Livro técnico, 2011.
- CRAWFORD, Aleta McDowell. Seleção e Preparo dos Alimentos. 2 ed. Rio de Janeiro: Record, 1985. DAVIS, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 3 ed. Caxias do Sul: Educ, 2007. FELIPPE, Gil Martins. Entre o jardim e a horta: as flores que vão para a mesa. 2 ed. São Paulo: Senac, 2004.
- Equilíbrio nutricional no vegetarianismo. Jaqueline André, prefácio de Jean Levender. São Paulo. Ed. Manole, 1991.
- GASTRONOMIA BRASIL. Disponível em <http://www.gastronomiabrasil.com.br>. Acesso em 20/02/2009. KOVESI, Betty et al. 400g Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008. LEI Nº. 10083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998. Dispõe sobre CÓDIGO SANITÁRIO DO ESTADO DE SÃO PAULO. São Paulo: Edipir
- KOVESI B. 400 g Técnicas de Cozinha. Editora Ibp Nacional, 1ª edição, São Paulo, Brasil, 2007. INSTITUTO AMERICANO DE CULINARIA. Chef Profissional, 4ª Edição, Editora Senac São Paulo, Brasil, 2012. AKUTSU Rita de Cássia, Botelho Raquel Assunção, Camargo Erika Barbosa, Sávio Karin Eleonora Oliveira,

SILVA, J.A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 2000. WOLKE, Robert L. O que Einstein disse ao seu cozinheiro: a ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

SILVA, S. M. C. S. et. al. Cardápio: guia prático para elaboração. São Paulo: Editora Atheneu, 2001. TEICHMANN, I. N. Cardápios: técnicas e criatividade. 4ª. ed. Editora EDUCS, 1987.

WRIGHT, J., Treuille, E. Le Cordon Bleu: Todas as Técnicas Culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. Barueri, São Paulo: Manole, 2003.

Silva JR., E. A. Manual de Controle Higiénico- Sanitário em Serviços de Alimentação. São Paulo: Editora Varela, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre Boas Práticas para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 de abril de 2013.

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

Atividade Extra

Leitura e interpretação de texto.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

07/08 - Atividade de Integração

12 a 13/11 - 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.

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; Portfólios; Entrevistas.

Eslarecimento de Dúvidas, a serem desenvolvidas individualmente ou coletivamente, com a orientação do professor sempre que necessário.

## IX – Identificação:

Nome do Professor MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;

Assinatura

Data

28/07/2018

## 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