

PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

CURSO:

Fabricação de Brigadeiros Gourmet
12 horas



ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: INICIAÇÃO PROFISSIONAL

Plano de Curso Simplificado

Educação para o Trabalho, Formação Inicial e Continuada.

Referências: Itinerário Nacional de Educação Profissional da área Alimentos versão 5

Elaboração:	UNIDADE DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
Validação:	UNIDADE DE EDUCAÇÃO, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
Regulamentação:	<ul style="list-style-type: none">▪ Lei Federal nº 9.394/96 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;▪ Lei Federal nº 11.741/08 – estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica;▪ Decreto Federal nº 5.154/04 – regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da lei nº 9.394 e dá outras providências;▪ Regimento Escolar das Unidades Operacionais do SENAIDR/TO;▪ Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica do SENAI.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso:	Fabricação de Brigadeiros Gourmet	
CBO:	NA	Nível de qualificação: 1
Carga horária:	12 horas	
Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia	
Área Tecnológica:	ALIMENTOS E BEBIDAS	
Competência Geral:	Preparar profissionais para o desenvolvimento de competências relativas a fabricação de brigadeiros gourmet, com estilo e refinamento.	
Requisitos de Acesso	<ul style="list-style-type: none">▪ Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental completo;▪ Idade mínima: 16 anos	
Número de participantes por turma	As turmas devem ser organizadas com um número máximo de alunos em função da capacidade dos ambientes pedagógicos e com um número mínimo que garanta a autossuficiência do curso, considerando, prioritariamente, qualidade dos processos de ensino e de aprendizagem e o desenvolvimento das aulas dentro do enfoque didático-pedagógico proposto.	

2. CONTEÚDO FORMATIVO

Capacidades Técnicas

- Identificar as características dos produtos de limpeza e sanitização (higienização) do ambiente de trabalho,
- Reconhecer as legislações e normas relativas à saúde do manipulador de alimentos
- Reconhecer as principais fontes de contaminação química, física e biológica a que estão expostos os alimentos durante a manipulação
- Selecionar equipamentos de proteção individual (EPI) para assegurar que se cumpram os padrões
- Reconhecer os processos de preparação de massas, coberturas e recheios
- Identificar a proporção de massa e recheio para cada produto;
- Planejar o tempo de congelamento e descongelamento de acordo com a necessidade da produção;
- Aplicar a melhor técnica de manipulação para efetuar o acabamento, considerando o produto final.

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas

Sociais

- Estabelecer relações interpessoais com auxiliares, colegas, superiores e outros profissionais de seu campo de trabalho através da comunicação, interação e cooperação

Organizativas

- Demonstrar organização no ambiente de trabalho e no desenvolvimento das atividades, bem como zelo com equipamentos, instrumentos e materiais colocados à sua disposição

Metodológicas

- Integrar as suas práticas às orientações recebidas quanto aos procedimentos técnicos, de saúde e segurança no ambiente de trabalho

Conhecimentos

- Boas Práticas de Fabricação
- Tipos e Métodos de preparo
 - Tipos de chocolate;
 - Derretimento do chocolate (banho maria e micro-ondas);
 - Recheio;
 - Montagem
- Ingredientes
 - Preparo
 - Aplicação
- Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição.
 - Higienização

- Utilização
- Montagem do Produto
 - Embalagens personalizadas
 - Características do produto Acabado
- Acondicionamento
 - Técnicas
 - Identificação
 - Condições de estocagem
- Organização de ambientes de trabalho
 - Organização de ferramentas e instrumentos
- Fabricação do produto
 - Brigadeiro: de ninho com chocolate, castanha de caju, castanho do Pará, abacaxi com vinho tinto, capim santo, ouriço, romeu e julieta, café, cupuaçu, caipirinha.
 - Confeitos: decorados, splits e os granulés, blossoms, coco ralado, castanha e gotas de chocolate.

3. PERFIL DO DOCENTE

O quadro de docente para o curso de **Fabricação de Brigadeiro Gourmet** deve ser composto, por profissionais com formação de nível médio e experiência profissional condizente com o curso.

4. METODOLOGIA DE ENSINO

A metodologia de ensino adotada é a Metodologia SENAI de Educação Profissional. Os princípios norteadores dessa metodologia: a aprendizagem mediada, a interdisciplinaridade, a contextualização, o desenvolvimento de capacidades que sustentam competências, a ênfase no aprender a aprender, a aproximação da formação ao mundo real, ao trabalho e às práticas sociais, a integração entre teoria e prática, a avaliação da aprendizagem com função diagnóstica e formativa, e a afetividade como condição para a aprendizagem significativa.

Os princípios norteadores se concretizam por meio de Situações de Aprendizagem, atividades desafiadoras propostas aos alunos, que devem solucionar problemas, tomar decisões, testar hipóteses ou aplicar o que aprenderam a outros contextos.

As Situações de Aprendizagem são o fio condutor do curso e oportunizam o "aprender fazendo" por meio de estratégias como estudo de caso, projeto, situação-problema e pesquisa. Podem ser realizadas individualmente, em pequenos grupos ou com toda a turma, sempre com a orientação de um docente e desenvolvidas em ambientes pedagógicos apropriados com todas as condições de higiene e segurança,

possibilitando ao aluno o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para o desempenho eficiente e eficaz da sua profissão.

5. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem será feita de forma processual, diagnóstica e formativa, ao longo de todo o processo de formação, visando permitir o diagnóstico dos avanços e das dificuldades do aluno para que sejam feitas as intervenções pedagógicas necessárias.

Para avaliar a aprendizagem do aluno (conhecimentos, habilidades e atitudes), serão utilizados estratégias e instrumentos de avaliação múltiplos e diversificados, preservando a integração das Unidades Curriculares e buscando desenvolver nos alunos o hábito da pesquisa, atitudes de reflexão, iniciativa e criatividade. Poderão ser utilizados estudos de casos, situações problemas, projetos interdisciplinares, simulações e demonstrações, testes, entre outros instrumentos de avaliação.

6. CERTIFICAÇÃO

Para certificação o aluno precisa:

- Ser considerado Aprovado nas avaliações realizadas durante o decorrer do curso;
- Obter frequência igual ou superior a 75%, durante o curso e, sobretudo o desenvolvimento das competências e habilidades específicas inerentes à ocupação.

7. CONTROLE DE REVISÕES

REV.	DATA	NATUREZA DA REVISÃO
0	08/08/2017	Criação do curso