

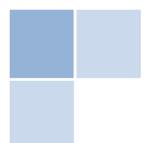
PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

CURSO:

Produção de Tortas Geladas -12 horas

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: INICIAÇÃO PROFISSIONAL



Plano de Curso Simplificado

Educação para o Trabalho, Formação Inicial e Continuada.

Referências: Itinerário Formativo Nacional - Área Alimentos, versão 3.

Elaboração:	UNIDADE SENAI DE GURUPI
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.▪ Regimento Escolar das Unidades Operacionais do SENAI/DR/TO.▪ Diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica do SENAI.▪ Itinerários Nacionais de Educação Profissional – SENAI;▪ Decreto 8268 junho 2014, que altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso:	Produção de Tortas Geladas	
CBO:	8483-10	Nível de qualificação: 1
Carga horária:	12 horas	
Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia	
Área Tecnológica:	ALIMENTOS E BEBIDAS	
Competência Geral:	Qualificar profissionais para planejar e fabricar a produção de diversos tipos de Tortas Geladas, recheios e coberturas, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança do trabalho, dos alimentos, higiene, saúde e preservação ambiental.	
Requisitos de Acesso	<ul style="list-style-type: none">▪ Ensino Fundamental incompleto (mínimo de 5º ano);▪ 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 métodos e técnicas de higienização da área de trabalho a ser utilizados, equipamentos, utensílios;
- Identificar as medidas de higiene pessoal bem como comportamentos ou atitudes suscetíveis de produzir contaminação dos alimentos;
- Identificar Noções de higiene e manipulação de alimentos e boas práticas de fabricação;
- Utilizar adequadamente os EPI's e EPC's nos processos de manipulação de alimentos;
- Reconhecer os tipos de equipamentos e utensílios utilizados para mistura (manual ou mecânica) de ingredientes;
- Compreender as características de Ingredientes e matérias primas, utilizados na fabricação de tortas geladas;
- Realizar a montagem, acabamento e decoração de acordo com o procedimento operacional;
- Identificar a técnica adequada de preparação de coberturas, conforme procedimento operacional de cada torta gelada;
- Aplicar de maneira adequada os métodos de acondicionamento de massas, recheios, coberturas de tortas geladas;
- Identificar os diversos tipos de massas e suas técnicas de preparação;
- Aplicar adequadamente as técnicas de preparação de tortas geladas;
- Reconhecer os diversos tipos de recheios e suas técnicas de preparação;
- Reconhecer os métodos de acondicionamento de recheios;
- Aplicar adequadamente as técnicas de preparação de massas e coberturas.

Capacidades sociais, organizativas e metodológicas:

- Ter higiene pessoal;
- Manter relacionamento interpessoal;
- Responsabilizar-se pela conservação das máquinas, equipamentos e instrumentos;
- Reconhecer a importância de seguir as normas técnicas, de qualidade, de saúde, segurança e meio ambiente;
- Responsabilizar-se pelo cumprimento dos procedimentos operacionais adequados às atividades a serem realizadas;
- Ter comportamento ético;

- Aplicar métodos de organização;
- Demonstrar pontualidade;
- Agir de forma proativa propondo melhorias na organização do ambiente de trabalho tendo em vista a prevenção de acidentes e a melhoria da produtividade;
- Buscar aperfeiçoamento contínuo.

Conhecimentos:

- Organização do trabalho;
- Aplicação da segurança do trabalho: EPI; EPC;
- Ingredientes: seleção; separação e pesagem;
- Análise da farinha de trigo;
- Preparação de massas básicas;
- Técnicas: preparação; modelagem; cocção; resfriamento; congelamento;
- Utilização de equipamentos; utilização de utensílios; utilização de Ingredientes;
- Controle de parâmetros de processo;
- Controle da qualidade do produto;
- Acondicionamento e conservação;
- Preparação de Coberturas: principais coberturas; composição; aplicação; utilização; técnicas; preparação; cocção; resfriamento; congelamento; utilização de equipamentos; utilização de utensílios; utilização de ingredientes; controle de parâmetros de processo; acondicionamento e conservação;
- Preparação de produtos a base de chocolates: tipos de produtos; tipos de chocolates;
- Montagem de Tortas doces;
- Acabamento e Decoração: tipos de produtos para acabamento e decoração a base de chocolates; coberturas; técnicas de preparação dos produtos; técnicas de acabamento e decoração dos produtos;
- Ingredientes para: massas básicas; massas elaboradas; recheios; coberturas;
- Preparação de tortas de diferentes recheios e coberturas;

3. PERFIL DO DOCENTE

- O quadro de docente para o Curso Produção de Tortas Geladas -12 horas deve ser composto, preferencialmente, por profissionais com ensino médio completo e experiência profissional condizente com a qualificação.

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 Promovido 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	29/04/2015	Criação do curso