

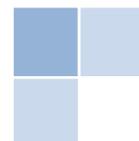
PLANO DE CURSO SIMPLIFICADO

CURSO:

CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS: ARROZ
16 horas

ÁREA: ALIMENTOS E BEBIDAS

MODALIDADE: INICIAÇÃO PROFISSIONAL



Plano de Curso Simplificado

Educação para o Trabalho, Formação Inicial e Continuada.

Referências: Referências: Itinerários Formativo Nacional da área de Alimentos e Bebidas, versão. 5 e Instrução Normativa do MAPA nº 46, de 29 de outubro de 2009.

<p>Elaboração:</p>	<p>UNIDADE SENAI DE GURUPI</p>
<p>Validação:</p>	<p>UNIDADE DE EDUCAÇÃO, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO</p>
<p>Regulamentação:</p>	<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 SENAIDR/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; ▪ Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000; <p>Legislação Arroz:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000; ▪ Instrução normativa nº 001, de 05 de março de 2001; ▪ Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007; ▪ Instrução normativa nº 54, de 24 de novembro de 2011; ▪ Instrução normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009; ▪ Instrução normativa MAPA nº 11, de 11 de março de 2011; ▪ Instrução normativa MAPA nº 48, de 01 de novembro de 2011.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso:	Classificação de Grãos: Arroz	
CBO:	7842	Nível de qualificação: 1
Carga horária:	16 horas	
Eixo Tecnológico:	Produção Alimentícia	
Área Tecnológica:	ALIMENTOS E BEBIDAS	
Competência Geral:	Capacitar profissionais para desenvolvimento de capacidades relacionadas à classificação de grãos de arroz, de modo que as perdas quantitativas e qualitativas inerentes aos diversos processos de classificação sejam as mínimas possíveis, respeitando o meio ambiente de acordo com as normas técnicas atuais, em condições de qualidade, higiene e segurança.	
Requisitos de Acesso	<ul style="list-style-type: none">▪ Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental incompleto (Mínimo de 5º ano);▪ Idade mínima: 17 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

- Histórico da classificação, noções de padronização, classificação e fiscalização de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico padronizado;
- Legislações da classificação vegetal;
- Padrão oficial de classificação do produto: arroz;
- Tipos de defeitos;
- Procedimentos operacionais sobre coleta de amostras;
- Manuseio e regulagem de equipamentos de uso na classificação dos grãos;
- Prática de classificação dos produtos: arroz;
- Utilização dos documentos de classificação.

3. PERFIL DO DOCENTE

O quadro de docente para o Curso **Classificação de Grãos: Arroz** deve ser composto, preferencialmente, por profissionais com formação técnica 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 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	17/11/2016	Criação do curso