

Unidade de Ensino Médio e Técnico - CETEC

## Plano de Trabalho Docente - 2019

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 e Saúde		
Habilitação Profissional:	Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética		
Qualificação:	Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
Componente Curricular:	Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação		
Módulo:	2	C. H. Semanal:	5,00
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.**

- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, de acordo com a legislação sanitária vigente.
  - Aplicar treinamentos e capacitar manipuladores de alimentos sobre Boas Práticas de Manipulação e procedimentos operacionais.
  - Cumprir as normas de segurança do trabalho e de ergonomia.
  - Definir a estrutura do cardápio de acordo com as normas do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador). • Reconhecer as características de cada tipo de unidade de alimentação e seus processos produtivos.
  - Elaborar manuais técnico-administrativos. • Analisar fluxogramas operacionais e propor alternativas para a racionalização do serviço.
  - Planejar cardápios em UAN. • Calcular calorias das preparações. • Selecionar gêneros perecíveis, não perecíveis, equipamentos e utensílios. • Supervisionar recepção de gêneros e controlar sua qualidade.
  - Planejar, organizar e supervisionar serviços de alimentação e nutrição.
  - Treinar e capacitar os manipuladores de alimentos a aplicar os POPS (Procedimentos Operacionais Padrão) e MBP (Manual de Boas Práticas). • Supervisionar pessoal operacional com relação às normas de segurança e de boas práticas. • Definir normas de trabalho. • Definir rotinas operacionais
- Atividades • Interpretar a legislação e identificar as características pertinentes à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.

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

## Competências

1. Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.
2. Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.
3. Organizar o trabalho elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UAN.
4. Formular as normas de elaboração, porcionamento e per capita de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador.

## Habilidades

- 1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.
- 1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, catering e cesta básica.
- 1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.
- 1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.
- 2.1. Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.
- 2.2. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.
- 2.3. Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.
- 2.4. Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.
- 2.5. Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.
- 2.6. Selecionar equipamentos para a UAN.
- 3.1. Enumerar atividades que serão de responsabilidade de cada membro da equipe de trabalho.
- 3.2. Definir o fluxo de processo, setores operacionais e área física necessária para um serviço de alimentação coletiva.
- 3.3. Fazer o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas.
- 3.4. Utilizar os materiais com vistas à economia e eliminação de desperdícios.
- 4.1. Elaborar cardápios dentro dos critérios estabelecidos pelo PAT, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia e quantidade.
- 4.2. Apresentar cardápios com custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição.
- 4.3. Selecionar cardápios para os diversos tipos de serviços.
- 4.4. Indicar o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.

## Bases Tecnológicas

1. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação:
  - 1.1. indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica
2. Diferentes sistemas de administração de UAN:
  - 2.1. autogestão, terceirização, refeição transportada e catering.
3. Gestão em creches e escolas:
  - 3.1. caracterização;
  - 3.2. legislação específica;
  - 3.3. área e pessoal..
4. Gestão em lactários e banco de leite humano:
  - 4.1. caracterização;

- 4.2. legislação específica;
- 4.3. área e pessoal;
- 4.4. procedimentos e critérios recomendados.
5. Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética nos diferentes tipos de serviços de alimentação.
6. Códigos sanitários e legislação complementar:
  - 6.1. adequação física e funcional da UAN.
7. Esquemas técnicos de montagem e funcionamento de equipamentos específicos para UAN.
8. Padrões básicos para a implantação de uma UAN.
9. Planejamento de UAN.
10. Croquis e leiautes de instalações de UAN.
11. Dimensionamento básico de equipamentos para UAN:
  - 11.1. seleção, características, finalidade e manutenção.
12. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação.
13. Tecnologias diferenciadas aplicadas às diferentes etapas do processo de produção de refeições em larga escala.
14. Rotinas dos diversos setores da UAN:
  - 14.1. recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras.
15. Elaboração de fluxograma.
16. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica.
17. Tabelas de quantidades per capita.
18. Tabela de safra de alimentos.
19. Planejamento de cardápios.

### III – Procedimento Didático e Cronograma de Desenvolvimento

Habilidades	Bases Tecnológicas	Procedimentos Didáticos	De	Até
<p>1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.; 1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, catering e cesta básica.; 1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.; 1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.; 2.1. Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.; 2.2. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.; 2.3. Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.; 2.4. Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.; 2.5. Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.; 2.6. Selecionar equipamentos para a UAN.; 3.1. Enumerar atividades que serão de responsabilidade de cada membro da equipe de trabalho.; 3.2. Definir o fluxo de processo, setores operacionais e área física necessária para um serviço de alimentação coletiva.; 3.3. Fazer o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas.; 3.4. Utilizar os materiais com vistas à economia e eliminação de desperdícios.; 4.1. Elaborar cardápios dentro dos critérios estabelecidos pelo PAT, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia e quantidade.; 4.2. Apresentar cardápios com custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição.; 4.3. Selecionar cardápios para os diversos tipos de serviços.; 4.4. Indicar o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.;</p> <p>1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.; 1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, catering e cesta básica.; 1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.; 1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.;</p> <p>1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.; 1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, catering e cesta básica.; 1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.; 1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.;</p> <p>1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.; 1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, catering e cesta básica.; 1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.; 1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.;</p>	<p>1. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação.; 1.1. indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica; 2. Diferentes sistemas de administração de UAN.; 2.1. autogestão, terceirização, refeição transportada e catering.; 3. Gestão em creches e escolas.; 3.1. caracterização.; 3.2. legislação específica.; 3.3. área e pessoal.; 4. Gestão em lactários e banco de leite humano.; 4.1. caracterização.; 4.2. legislação específica.; 4.3. área e pessoal.; 4.4. procedimentos e critérios recomendados.; 5. Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética nos diferentes tipos de serviços de alimentação.; 6. Códigos sanitários e legislação complementar.; 6.1. adequação física e funcional da UAN.; 7. Esquemas técnicos de montagem e funcionamento de equipamentos específicos para UAN.; 8. Padrões básicos para a implantação de uma UAN.; 9. Planejamento de UAN.; 10. Croquis e leiautes de instalações de UAN.; 11. Dimensionamento básico de equipamentos para UAN.; 11.1. seleção, características, finalidade e manutenção.; 12. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação.; 13. Tecnologias diferenciadas aplicadas às diferentes etapas do processo de produção de refeições em larga escala.; 14. Rotinas dos diversos setores da UAN.; 14.1. recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras.; 15. Elaboração de fluxograma.; 16. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica.; 17. Tabelas de quantidades per capita.; 18. Tabela de safra de alimentos.; 19. Planejamento de cardápios.;</p> <p>1. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação.; 1.1. indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica;</p> <p>2. Diferentes sistemas de administração de UAN.; 2.1. autogestão, terceirização, refeição transportada e catering.;</p> <p>3. Gestão em creches e escolas.; 3.1. caracterização.; 3.2. legislação específica.; 3.3. área e pessoal.;</p>	<p>Apresentação: alunos, professores e bases tecnológicas do componente curricular.</p> <p>Características de cada tipo de serviço de alimentação.</p> <p>Sistemas de gestão de UAN.</p> <p>Gestão em creches e escolas.</p>	<p>06/02/19</p> <p>07/02/19</p> <p>13/02/19</p> <p>14/02/19</p>	<p>06/02/19</p> <p>07/02/19</p> <p>13/02/19</p> <p>14/02/19</p>

gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.; 1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.;				
1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.; 1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, catering e cesta básica.; 1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.; 1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.;	4. Gestão em lactários e banco de leite humano;; 4.1. caracterização;; 4.2. legislação específica;; 4.3. área e pessoal;; 4.4. procedimentos e critérios recomendados.;	Gestão em lactários e banco de leite humano.	20/02/19	20/02/19
1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.; 1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, catering e cesta básica.; 1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.; 1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.;	5. Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética nos diferentes tipos de serviços de alimentação.; 6. Códigos sanitários e legislação complementar;; 6.1. adaptação física e funcional da UAN.;	Áreas de atuação do TND e Legislações.	21/02/19	21/02/19
2.1. Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.; 2.2. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.; 2.3. Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.; 2.4. Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.; 2.5. Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.; 2.6. Selecionar equipamentos para a UAN.;	8. Padrões básicos para a implantação de uma UAN.;	Implantação de uma UAN.	27/02/19	28/02/19
2.1. Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.; 2.2. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.; 2.3. Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.; 2.4. Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.; 2.5. Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.; 2.6. Selecionar equipamentos para a UAN.;	9. Planejamento de UAN.;	Planejamento de UAN.	06/03/19	13/03/19
2.1. Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.; 2.2. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.; 2.3. Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.; 2.4. Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.; 2.5. Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.; 2.6. Selecionar equipamentos para a UAN.;	11. Dimensionamento básico de equipamentos para UAN;; 11.1. seleção, características, finalidade e manutenção.;	Dimensionamento de equipamentos.	14/03/19	21/03/19
2.1. Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.; 2.2. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.; 2.3. Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.; 2.4. Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.; 2.5. Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.; 2.6. Selecionar equipamentos para a UAN.;	12. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação.; 14. Rotinas dos diversos setores da UAN;; 14.1. recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras.;	Áreas e Setores em UAN.	27/03/19	04/04/19
1.1. Identificar o sistema administrativo empregado em um Serviço de Alimentação.; 1.2. Apresentar o processo produtivo em cada tipo de serviço de alimentação: industrial, hospitalar, restaurante comercial, hotel, lactário, merenda escolar, catering e cesta básica.; 1.3. Efetuar registros, relatórios, gráficos, planilhas e controlar as atividades desenvolvidas em cada tipo de serviço de alimentação.; 1.4. Utilizar os diferentes instrumentos administrativos.;	1. Características específicas de cada tipo de serviço de alimentação;; 1.1. indústria, restaurante comercial, hotel, hospital, lactário, casa de repouso, merenda escolar, cesta básica; 2. Diferentes sistemas de administração de UAN;; 2.1. autogestão, terceirização, refeição transportada e catering.; 3. Gestão em creches e escolas;; 3.1. caracterização;; 3.2. legislação específica;; 3.3. área e pessoal.; 4. Gestão em lactários e banco de leite humano;; 4.1. caracterização;; 4.2. legislação específica;; 4.3. área e pessoal;; 4.4. procedimentos e critérios recomendados.; 5. Atuação do Técnico em Nutrição e Dietética nos diferentes tipos de serviços de alimentação.; 6. Códigos sanitários e legislação complementar;; 6.1. adaptação física e funcional da UAN.; 7. Esquemas técnicos de montagem e funcionamento de equipamentos específicos para UAN.; 8. Padrões básicos para a implantação de uma UAN.; 9. Planejamento de UAN.; 11.1. seleção, características, finalidade e manutenção.;	Avaliação escrita individual para levantamento das lacunas de aprendizagem.	10/04/19	11/04/19
2.1. Utilizar as medidas de adequação de espaço físico, de equipamentos e de condições ergonômicas.; 2.2. Aplicar as normas da legislação vigente para cada setor do serviço de alimentação.; 2.3. Indicar os critérios de seleção de materiais para construção e/ ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.; 2.4. Efetuar e analisar croqui com a representação dos setores.; 2.5. Demarcar os fluxos de pessoas e produtos em UAN.; 2.6. Selecionar equipamentos para a UAN.;	12. Estrutura física e edificação das áreas e setores em Serviços de Alimentação.; 14. Rotinas dos diversos setores da UAN;; 14.1. recepção, pré-lavagem, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição, refeitório, higienização de utensílios e equipamentos, copas de apoio, descarte de resíduos e sobras.;			
3.1. Enumerar atividades que serão de responsabilidade de cada membro da equipe de trabalho.; 3.2. Definir o fluxo de processo, setores operacionais e área física necessária para um serviço de alimentação coletiva.; 3.3. Fazer o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas.; 3.4. Utilizar os materiais com vistas à economia e eliminação de desperdícios.;	10. Croquis e leiautes de instalações de UAN.; 15. Elaboração de fluxograma.;	Fluxogramas de Processos.	17/04/19	23/05/19
4.1. Elaborar cardápios dentro dos critérios estabelecidos pelo PAT, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia e	16. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica.; 17. Tabelas de	Planejamento de cardápios.	29/05/19	13/06/19

quantidade.; 4.2. Apresentar cardápios com custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição.; 4.3. Selecionar cardápios para os diversos tipos de serviços.; 4.4. Indicar o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.;

3.1. Enumerar atividades que serão de responsabilidade de cada membro da equipe de trabalho.; 3.2. Definir o fluxo de processo, setores operacionais e área física necessária para um serviço de alimentação coletiva.; 3.3. Fazer o recebimento e a estocagem de mercadorias, conforme normas técnicas, administrativas e legais específicas.; 3.4. Utilizar os materiais com vistas à economia e eliminação de desperdícios.; 4.1. Elaborar cardápios dentro dos critérios estabelecidos pelo PAT, observando as normas de equilíbrio nutricional, adequabilidade, harmonia e quantidade.; 4.2. Apresentar cardápios com custo compatível com a disponibilidade financeira da instituição.; 4.3. Selecionar cardápios para os diversos tipos de serviços.; 4.4. Indicar o per capita e porcionamento dos alimentos componentes do cardápio.;

quantidades per capita.; 18. Tabela de safra de alimentos.; 19. Planejamento de cardápios.;

10. Croquis e leiautes de instalações de UAN.; 15. Elaboração de fluxograma.; 16. Características dos cardápios para cada tipo de serviço e clientela específica.; 17. Tabelas de quantidades per capita.; 18. Tabela de safra de alimentos.; 19. Planejamento de cardápios.;

Avaliação escrita

individual para levantamento das lacunas de aprendizagem.

19/06/19 27/06/19

#### IV - Plano de Avaliação de Competências

Competências	Instrumento(s) e Procedimentos de Avaliação	Crítérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
1. Selecionar o sistema administrativo de um serviço de alimentação.	Lista de Exercícios ; Observação Direta ; Participação em Aula ; Trabalho/Pesquisa ;	Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Organização ; Atendimento às Normas ;	Clareza e precisão de informações, devidamente fundamentadas na teoria, com atendimento das necessidades do cliente.
2. Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação.	Lista de Exercícios ; Estudo de Caso ; Participação em Aula ; Seminário/Apresentação ;	Adequação ao Público Alvo ; Atendimento às Normas ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ; Comunicabilidade ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ;	Compreensão da importância do profissional quanto à Assessorar os critérios de seleção de materiais para construção e/ou reforma de instalações para Serviço de Alimentação.
3. Organizar o trabalho elaborando rotinas e roteiros de cada setor da UAN.	Avaliação Escrita ; Avaliação Oral ; Observação Direta ; Simulações ;	Relacionamento de Conceitos ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Pertinência das Informações ; Interatividade, Cooperação e Colaboração ; Cumprimento das Tarefas Individuais ; Clareza na Expressão Oral e Escrita ;	Exposição oral baseada na necessidade da UAN, com orientações claras e propositivas. Rapidez para organização de ideias na utilização de escalas.
4. Formular as normas de elaboração, porcionamento e per capita de cardápios, segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador.	Avaliação Escrita ; Outros ; Simulações ; Participação em Aula ;	Coerência/Coesão ; Criatividade na Resolução de Problemas ; Organização ; Pontualidade e Cumprimento de Prazos ; Relacionamento de Ideias ;	Demonstração de conhecimento e compreensão dos per captas pré-definidos do cardápio. Assimilação dos benefícios para a empresa e para o funcionário em relação ao PAT.

#### 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
Fevereiro	Recepção dos alunos através da sondagem do conhecimento inicial e acompanhamento da ausência dos alunos comunicando o coordenador de curso e orientadora educacional.	Levantamento das lacunas de aprendizagem.	Avaliação diagnóstica, correção e devolutiva aos alunos.	Traçar o cronograma do PTD e pesquisar materiais para os procedimentos didáticos.	01 e 02 - Reunião de Planejamento.
Março	01 - Dia da Escola/Família: atividades culturais, esportivas e palestras.	Organização de recuperação dessas lacunas.	Avaliações e listas de exercícios.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	06 - Reunião de Curso. 16 - Reunião Pedagógica.
Abril	Reduzir possíveis focos de resistência e conflitos.	Aplicação de atividade a ser desenvolvida pelo aluno com defasagem de aprendizado.	Identificação dos principais conteúdos a serem intensificados nas avaliações.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	26 - Conselho de Classe.
Maiο	Acompanhamento das ausências dos alunos e comunicação ao coordenador de curso e orientadora educacional.	Acompanhamento efetivo da realização da lacuna de aprendizado.		Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Reunião de Curso. 25 - Reunião Pedagógica.
Junho	14 - Atividades Culturais - Arraiá da Etec.	Acompanhamento efetivo da realização da lacuna de aprendizado.	Elaborar as avaliações escritas e de recuperação contínua.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	
Julho	Realizar o acompanhamento eficiente da frequência.	Finalização das atividades.	Semana de avaliações; avaliação de recuperação e devolutiva ao aluno.	Revisão do Plano de Aula para trabalhar as lacunas de aprendizagem.	04 - Conselho de Classe.

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

1. FONSECA, M. T. Tecnologias Gerenciais de Restaurantes. 3ª ed. Editora SENAC: São Paulo, 2004.
  2. KNIGHT, J. B.; KOTSCHÉVAR, L. H. Gestão, Planejamentos e Operação de Restaurantes. 3ª ed. Editora Roca: São Paulo, 2005.
  3. Legislação CVS 5 e RDC 216.
  5. MEZOMO I.F. de B. A Administração de Serviços de Alimentação. São Paulo: 1994
  6. SILVA J.E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.
  7. SPINELLI. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer 5ª edição 2013
  9. ZANELLA, C. L.; CANDIDO, I. Restaurante – técnicas e processos de administração e operação. EDUCS, 2002.
- Abreu, Edeli Simioni de, Gestão de unidades de alimentação: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo. Editora Metha, 2011.
- ARAÚJO, R. M. S. et al. Cardápios com Receitas de Baixo Custo. Viçosa: Editora UFV, 2004.
- ARRUDA, Gillian Alonso. Manual de Boas Práticas vol II – Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Editora Ponto Critico, 1998.
- BENETTI, G.B., Curso Didático de Nutrição, São Paulo, Editora Yendis Ltda, 2013 ABREU,E.S.de ,Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, São Paulo, 3ª ed,Metha,2009 PHILIPPI, ST. Nutrição e técnica dietética. São Paulo. Manole, 2003. MEZOMO, IB. Os serviços de alimentação: planejamento e admíni
- Cardápio - Guia Prático para a Elaboração Sandra M. Chemin S. Da Silva
- FRANCO, Guilherme. Tabela de Composição Química dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- GANDRA, Y.R., GAMBARDELLA, A.M.D. Avaliação de serviços de nutrição e alimentação. São Paulo: Sarvier, 1983.
- Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um modo de fazer. Abreu, Spinelli, Pinto
- JUCENE, Clever. Manual de BPF, POP e Registros em Estabelecimentos Alimentícios. Rio de Janeiro, Rubio, 2011.
- MEZOMO, I. F. de B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002.
- Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição - Sant Ana
- SANT ANA, Helena; Planejamento físico-funcional de UAN. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

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

Atividade Extra

Dimensionamento de equipamentos.

Propostas de Integração e/ou Interdisciplinares

Projeto interdisciplinar das matérias ERSA e BPUPR. Planejamento físico funcional de acordo com a legislação.

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

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, como: Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral; Elaboração de Projetos Técnicos; Avaliação Escrita Individual; Sinopses de Consultas bibliográficas; Portfólios; Entrevistas; Esclarecimento de Dúvidas, a serem desenvolvidas individualmente

Compreenderá atividades diversas, de acordo com o conteúdo a ser revisto, como: Pesquisa e Apresentação Escrita/Oral; Elaboração de Projetos Técnicos; Avaliação Escrita Individual; Sinopses de Consultas bibliográficas; Portfólios; Entrevistas; Esclarecimento de Dúvidas.

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.

Os alunos que não atingirem as habilidades e competências exigidas pela disciplina, 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.

Posteriormente poderá haver um segundo enfoque da avaliação do conteúdo.

Recuperação deverá ser imediata à detecção de uma falha para sanar as dificuldades do aluno (a) de forma a não comprometer o andamento do conteúdo.

## IX – Identificação:

Nome do Professor MILENA TICIANELI DE OLIVEIRA ;

Assinatura

Data

12/02/2019

## X – Parecer do Coordenador de Curso:

O PTD está de acordo ao que está estabelecido no Plano de Curso da ETEC Rodrigues de Abreu, em especial no que está definido para o componente curricular.

Nome do Coordenador:

Assinatura:

Data:

18/02/19

Data e ciência do Coordenador Pedagógico

## XI - Replanejamento

Data

Descrição

Imprimir