



Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Alagoas

PLANO DE CURSO
Técnico em Confeitaria

Maceió
2017

Identificação da Instituição

SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Alagoas
03.798.361/0001-13

Endereço: Avenida Fernandes Lima, 345, Farol - Maceió/AL CEP: 57055-902

Telefone: (82) 2121-3000

Fax: (82) 2121-3042

E-mail: dr@al.senai.br

Site: <http://www.al.senai.br>

Carlos Alberto Pacheco Paes
Diretor Regional do SENAI AL

Cristina Bezerra Suruagy Nogueira
Diretora de Educação e Tecnologia SESI SENAI Alagoas

Identificação do curso

Dados gerais do curso

Nome do curso: Técnico em Confeitaria

Modalidade: Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio

Público: Regular

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento tecnológico: Indústria

Área de atuação no SENAI: Alimentos

Nível de educação profissional: Habilitação Técnica de Nível Médio (Nível: 03)

Ano do documento: 2017

Informações da versão do curso:

IN VS 05

Informações da versão do curso:

Equipe de Elaboração Curricular

Sumário

Objetivos	4
Justificativa	5
Requisitos e Formas de Acesso	5
Perfil Profissional de Conclusão	5
Competências Profissionais	5
Contexto de Trabalho da Ocupação	9
Organização Curricular	12
Matriz Curricular	14
Itinerário Formativo	15
Organização Interna das Unidades Curriculares	16
Prática Profissional	34
Estágio Supervisionado	35
Orientações Metodológicas	36
Critérios e Procedimentos de Avaliação	37
Ambientes Pedagógicos e Equipamentos	41
Perfil do Pessoal Docente e Técnico	42
Certificação	42

Objetivos

Objetivo geral

Formar profissionais na ocupação de Técnico em Confeitaria, de forma que sejam capacitados para produzir produtos, em escala industrial ou não, realizar a gestão da produção e desenvolver produtos, elementos de decoração e processos de confeitaria, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente.

Objetivos específicos

Desenvolver Competências profissionais relacionadas à:

- Preparação de máquinas, equipamentos e utensílios;
- Preparação de ingredientes;
- Preparação de massas, recheios e coberturas;
- Realização do cozimento e/ou congelamento dos produtos;
- Realização dos acabamentos nos produtos em suas diferentes etapas;
- Planejamento da produção;
- Implementação das boas práticas de fabricação e do Plano APPCC;
- Supervisão da produção;
- Controle da qualidade de produtos e serviços ;
- Pesquisar de tendências e hábitos de consumo;
- Elaboração da formulação e a ficha técnica do produto, do elemento de decoração e do processo;
- Validação de produtos, elementos de decoração e processos.

Justificativa

Atualmente, a indústria alimentícia é um dos setores que mais movimenta investimentos em todo o mundo. No Brasil, ela representa 10% do PIB, empregando 30% da mão-de-obra e é referência mundial pela qualidade no processo de produção. Na última década houve um incremento de 68% na força laboral do setor, com 621 mil novos postos de trabalho, fortalecendo o poder de consumo do País e incluindo milhares de cidadãos no mercado profissional. (ABIA, 2014).

Entretanto, para que as empresas do setor se mantenham competitivas, é necessário maximizar a oferta de alimentos, diminuindo o desperdício por meio do aproveitamento racional e sistemático das matérias primas, usando tecnologias apropriadas de conservação, beneficiamento e desenvolvimento de novos produtos.

Diante deste panorama, percebe-se a necessidade e a importância de formar e capacitar técnicos para atuar eficazmente nas indústrias de alimentos de maneira a garantir a qualidade e a inocuidade dos alimentos comercializados pelas indústrias do Brasil contribuindo para aumentar a credibilidade e a competitividade dos produtos brasileiros no mercado interno e externo, aumentando a participação da indústria de alimentos no desenvolvimento do país.

Requisitos e Formas de Acesso

Para ingresso no curso o candidato deverá atender minimamente aos requisitos descritos abaixo, de acordo com a modalidade e programa a qual turma esteja veiculada.

HABILITAÇÃO TÉCNICA - REGULAR

- Ter idade mínima de 17 anos no ato da matrícula no curso;
- Estar cursando ou ter concluído o Ensino Médio.

No caso de turmas para atendimento a propostas ou convênios, de natureza regional ou nacional, o aluno deverá atender requisitos descritos nas referidas propostas de prestação de serviço, contratos de convênio, termos de adesão, catálogos ou regulamentação própria do convênio/contrato.

Perfil Profissional de Conclusão

Após a conclusão do curso, o aluno estará apto a desenvolver funções e atividades da ocupação, de acordo com as competências profissionais e contexto de trabalho descritos a seguir:

Competências Profissionais

Competência geral

Produzir produtos, em escala industrial ou não, realizar a gestão da produção e desenvolver

produtos, elementos de decoração e processos de confeitoria, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente

Unidades de Competência

UNIDADE DE COMPETÊNCIA 1

Producir, em escala industrial ou não, produtos de confeitoria básica e de confeitoria fina, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente

Elementos de competência

1.1. Preparar máquinas, equipamentos e utensílios

1.2. Preparar ingredientes

1.3. Preparar massas, recheios e coberturas

Padrões de desempenho

- 1.1.1. Considerando as indicações da ordem de produção quanto ao tipo de produto a ser produzido
- 1.1.2. Conferindo o adequado funcionamento e das condições de segurança das máquinas, equipamentos e utensílios
- 1.1.3. Higienizando as máquinas, equipamentos e utensílios em conformidade com as boas práticas de fabricação
- 1.2.1. Considerando as indicações da formulação quanto aos tipos de ingredientes a serem utilizados na produção
- 1.2.2. Calculando os quantitativos dos ingredientes com base nas formulações e indicações da ordem de produção
- 1.2.3. Requisitando os insumos necessários para o processo em questão
- 1.2.4. Fracionando os ingredientes em conformidade com os quantitativos indicados na ordem de produção / formulação
- 1.2.5. Acondicionando os ingredientes fracionados em conformidade com as boas práticas de fabricação
- 1.3.1. Observando a sequência de adição dos ingredientes indicada na ordem de produção / formulação
- 1.3.2. Utilizando as máquinas, equipamentos e utensílios indicados para a ação
- 1.3.3. Observando os requisitos de higiene requeridos para o processo de produção em questão
- 1.3.4. Homogeneizando o produto em conformidade com as características do produto, técnicas e roteiro de processo estabelecido
- 1.3.5. Atendendo os requisitos de segurança indicados no procedimento operacional
- 1.3.6. Acondicionando os ingredientes fracionados em conformidade com as boas práticas de fabricação

1.4. Realizar o cozimento e/ou congelamento dos produtos

- 1.4.1. Programando o forno ou ultracongelador com base no tempo e temperatura indicados para o processo
- 1.4.2. Monitorando o processo de cozimento ou congelamento com base nas características do produto e requisitos técnicos estabelecidos
- 1.5.1. Considerando as indicações da ordem de produção / formulação
- 1.5.2. Utilizando as técnicas de aplicação de recheios, coberturas e acabamentos recomendados para o tipo e características do produto
- 1.5.3. Acondicionando o produto em conformidade com os padrões e requisitos técnicos estabelecidos
- 1.5.4. Encaminhando o produto para armazenamento e conservação de acordo com as indicações da ordem de produção

UNIDADE DE COMPETÊNCIA 2

Realizar a gestão da produção de confeitoraria, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente

Elementos de competência

2.1. Planejar a produção

2.2. Implementar as boas práticas de fabricação e do Plano APPCC

2.3. Supervisionar a produção

Padrões de desempenho

- 2.1.1. Considerando os custos gerados pelo conjunto de variáveis que impactam a produção e o preço final do produto
- 2.1.2. Estabelecendo as demandas de consumo de insumos para fins de composição do estoque
- 2.1.3. Estabelecendo o cronograma de produção com referência nas demandas e disponibilidade de recursos humanos, materiais e tecnológicos
- 2.1.4. Indicando as condições de transporte, armazenagem e distribuição da produção a partir da infraestrutura logística disponível
- 2.1.5. Elaborando a ordem de produção em conformidade com as características dos produtos, parâmetros de processo e volume de produção
- 2.2.1. Aplicando procedimentos de boas práticas que assegurem as condições higiênico-sanitárias dos alimentos
- 2.2.2. Monitorando a eficácia das medidas preventivas que constituem o Plano APPCC do produto
- 2.3.1. Controlando as condições funcionais das máquinas e equipamentos empregados na produção
- 2.3.2. Assegurando o cumprimento dos requisitos técnicos, da legislação, normas e procedimentos de segurança e de higiene e saúde dos colaboradores
- 2.3.3. Orientando o trabalho das equipes de produção

- 2.4. Controlar a qualidade de produtos e serviços
- 2.4.1. Considerando os requisitos qualitativos estabelecidos para a matéria-prima e produto
 - 2.4.2. Realizando as amostragens para o encaminhamento do produto para a realização de testes sensoriais, físicos, químicos e biológicos
 - 2.4.3. Considerando a adequação das embalagens e rotulagens com referência nas suas características e funções
 - 2.4.4. Decidindo, no âmbito de suas responsabilidades, sobre intervenções na produção e no produto
 - 2.4.5. Documentando os controles realizados no âmbito da produção em conformidade com os padrões adotados pela empresa

UNIDADE DE COMPETÊNCIA 3

Desenvolver produtos, elementos de decoração e processos de confeitaria, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente

Elementos de competência	Padrões de desempenho
3.1. Pesquisar tendências e hábitos de consumo	<ul style="list-style-type: none"> • 3.1.1. Mapeando tendências e indicações alimentares • 3.1.2. Observando o comportamento dos consumidores • 3.1.3. Considerando a disponibilidade de novas tecnologias
3.2. Elaborar a formulação e a ficha técnica do produto, do elemento de decoração e do processo	<ul style="list-style-type: none"> • 3.2.1. Indicando as características do produto e/ou elemento de decoração • 3.2.2. Especificando os tipos, quantitativos e funcionalidade dos diferentes ingredientes que compõem o produto e/ou o elemento de decoração em desenvolvimento • 3.2.3. Estabelecendo a sequência de elaboração e os parâmetros a serem considerados no processo • 3.2.4. Indicando os recursos tecnológicos necessários para o processo produtivo • 3.3.1. Elaborando o piloto do produto com base nas especificações da formulação / ficha técnica • 3.3.2. Considerando a viabilidade técnica e econômica do produto • 3.3.3. Submetendo o produto à avaliação sensorial de equipes técnicas e/ou consumidores
3.3. Validar produtos, elementos de decoração e processos	

Competência de Gestão

Apresentar comportamento ético na conduta pessoal e profissional

Apresentar, no planejamento e no desenvolvimento das suas atividades profissionais, uma postura de comprometimento, responsabilidade, engajamento, atenção, disciplina, organização, precisão e zelo

Apresentar postura proativa e inovadora, atualizando-se continuamente e adaptando-se, com criatividade, às mudanças tecnológicas, organizativas e profissionais

Atuar na coordenação de equipes de trabalho, comunicando-se profissionalmente, orientando colaboradores, interagindo e cooperando com os integrantes dos diferentes níveis hierárquicos da empresa

Atuar profissionalmente, cumprindo os princípios de higiene e saúde, os procedimentos de qualidade e de meio ambiente e as normas de segurança aplicáveis às atividades sob a sua responsabilidade

Ser flexível, adaptando-se às diretrizes, normas e procedimentos da empresa, de forma a assegurar a qualidade técnica de produtos e serviços

Ter visão sistêmica, considerando conjuntamente os aspectos técnicos, sociais, econômicos, tecnológicos e de qualidade aplicáveis às atividades sob a sua responsabilidade

Contexto de Trabalho da Ocupação

Meios

Acessórios
Ferramentas e Instrumentos
Hardwares
Instrumentos de medição e controle associados aos diversos processos de informática
Máquinas e Equipamentos
Materias de Utilização Habitual
Meios de Produção ou Tratamento da Informação
Outros

Métodos

Fouet
Manga de confeitar
Peneiras
Pinceis
Pulverizador
Raladores
Tábuas de corte
Aerógrafo
Aros diversos
Assadeiras
Bailarinas
Bilha / rolo de massa
Bowls / tigelas
Carretilhas
Cortadores diversos
Espátulas
Facas
Fôrmas (alumínio, silicone, etc)
Jogo de bicos
Maçarico culinário
Panelas

Talheres em geral
Tapete de silicone
Tesouras
Computadores
Impressora
Alveógrafo
Balança
Colorímetro
Extensógrafo
Falling Number
Farinógrafo
Medidores
Régua
Termômetro
Batedeira
Caixas para armazenamento de farinha e insumos
Câmara climática / de fermentação
Câmara fria
Carrinho transportador
Derretedeiras para chocolate
Dosadoras de Coberturas e Massas
Embaladoras
Esteiras transportadoras
Fogão
Forno de micro-ondas
Fornos
Fornos contínuos
Fritadeira
Laminadora de massas
Linhos de Produção para confeitoria
Liquidificador (doméstico e industrial)
Mesas e Bancadas
Multiprocessador
Pingadeiras
Refrigeradores
Silos e bags
Túneis de resfriamento
Ultracongelador
Materias de Utilização Habitual
Materiais de limpeza / higienização
Materiais descartáveis
Matéria-prima
Reagentes
Vidrarias de laboratório
Meios de Produção ou Tratamento da Informação
Instruções técnicas
Livros de receitas e receituários
Livros Técnicos
Normas e procedimentos
Softwares específicos

Calçados antiderrapante
Calça própria (clara/branca)
Jaleco
Touca

Condições de Trabalho

Condições ambientais

Ambientes com alguns riscos à segurança
Ambientes com iluminação e ventilação variados
Ambientes com variação de temperatura
Ambientes internos, com vários postos de trabalho

Turnos e horários

Trabalho em três turnos, com possibilidade de trabalho em turnos e jornadas extras ou flexíveis, inclusive domingos e feriados

Riscos Profissionais

Exposição a produtos químicos
Posição ergonômica em relação à atividade a ser desenvolvida
Queda; Queimaduras; Choque elétrico; Ruído; Esmagamentos; Variações de temperatura; Vibrações; Elementos cortantes e perfurantes, Exposição a vapores e gases

Posição no Processo Produtivo

Contexto profissional

A atividade do Técnico em Confeitoraria é desenvolvida predominantemente em empresas do setor secundário, como confeitorias, padarias, indústria de bolas, indústria de doces, indústria de chocolates, indústria de sorvetes e sobremesas
Quanto ao porte, as empresas variam de pequeno a grande porte
Seus níveis tecnológicos são diversificados
Situação de emprego: vínculo formal através da CLT ou como autônomo (MEI)

Contexto funcional e tecnológico

As atividades do profissional consistem, basicamente, em trabalhos de planejamento e controle de processos produtivos e de qualidade assegurada, que envolvem a utilização de instrumentos, equipamentos, máquinas e técnicas específicas
Quando em empresas, o técnico está em condição de dependência hierárquica, com grau médio/alto de responsabilidade e autonomia no desempenho de suas atividades

Possíveis saídas intermediárias para o mercado de trabalho

Supervisor de produção
Técnico em Confeitoraria
Vendedor/Consultor Técnico

Evolução da Ocupação

Adequar-se às tendências e necessidades dos consumidores e à evolução da matéria prima

Adesão à produção com tecnologias limpas
Autodesenvolvimento e atualização tecnológica
Exercer, com visão sistêmica, múltiplas funções, cumprindo os aspectos técnicos, ambientais, sociais e de segurança
Exigências no atendimento às normas e regulamentações
Máquinas e equipamentos com tecnologia digital
Novas ferramentas da qualidade e de gestão
Novas tecnologias dos processos de fabricação
Sistemas automatizados
Ter postura proativa
Tomar decisões no âmbito de suas responsabilidades
Uso de novos insumos em geral
Utilizar softwares e aplicativos específicos ou direcionados aos processos produtivos

Organização Curricular

Este currículo foi elaborado de acordo com a Metodologia SENAI de Educação Profissional, que orienta a concepção de cursos por competências profissionais, através de Perfis Profissionais estruturados por Comitê Técnicos Setoriais.

Entende-se por Competência Profissional a mobilização de conhecimentos, habilidades e atitudes profissionais necessários os desempenhos de atividades ou funções típicas, segundo padrões de qualidade e produtividade requeridos pela natureza do trabalho.

Uma vez que as competências foram levantadas pelo Comitê Técnico Setorial, coube ao SENAI, para subsidiar as decisões curriculares, identificar e organizar os elementos (conhecimentos, habilidades e atitudes) que deverão ser mobilizados pelo indivíduo, durante o processo formativo, tendo em vista o alcance destas competências.

De acordo com metodologia SENAI, para o aluno adquirir os Conhecimentos, o processo de ensino e aprendizagem deverá propiciar o desenvolvimento de Fundamentos Técnicos e Científicos, assim como para adquirir uma determinada Habilidade se faz necessário o desenvolvimento de Capacidades Técnicas. O mesmo se pensa sobre as Atitudes que para serem demonstradas pelos alunos, nas situações reais de trabalho, implicam o desenvolvimento de Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas.

Uma vez extraídos de cada competência, os Fundamentos Técnicos e Científicos, Capacidades Técnicas, bem como as Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas são organizados em Unidades Curriculares.

Uma Unidade Curricular é uma unidade pedagógica que compõe o currículo, construída numa visão interdisciplinar, considerando o conjunto coerente e significativo de fundamentos e capacidades diretamente ligados a uma determinada competência do Perfil Profissional. Essa estrutura nos permite ter nos processos de ensino e de aprendizagem a competência como ponto de partida e ao mesmo tempo ponto de chegada.

As unidades curriculares são, por sua vez, organizadas em módulos que possuem como referência as Unidades de Competência do Perfil Profissional.

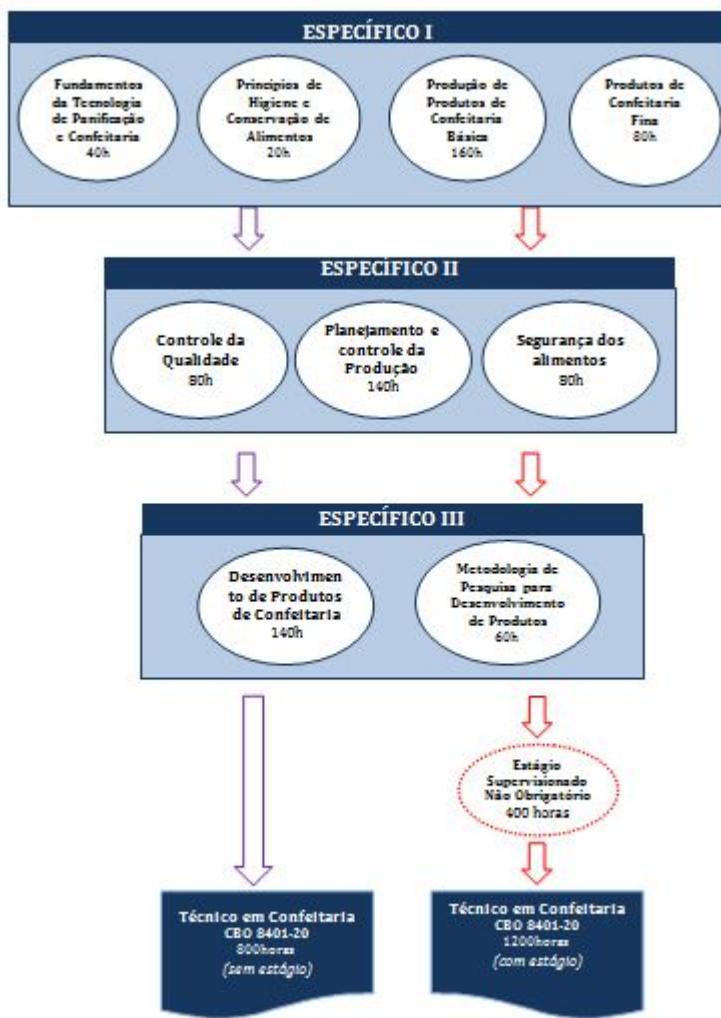
Organizados sequencialmente, do mais simples ao mais complexo, os módulos e unidades curriculares oportunizam um aprendizado gradativo das funções e atividades referentes ao perfil profissional de conclusão.

O Itinerário Formativo a seguir ilustrará a estrutura curricular bem como as possibilidades de percurso que o aluno poderá fazer, desde seu ingresso até sua conclusão.

Matriz Curricular

MÓDULO ESPECÍFICO I	
Unidade Curricular	Carga Horária
Fundamentos da Tecnologia de Panificação e Confeitaria	40h
Princípios de Higiene e Conservação de Alimentos	20h
Produção de Produtos de Confeitaria Básica	160h
Produtos de Confeitaria Fina	80h
MÓDULO ESPECÍFICO II	
Unidade Curricular	Carga Horária
Controle da qualidade	80h
Planejamento e Controle da Produção	140h
Segurança dos alimentos	80h
MÓDULO ESPECÍFICO III	
Unidade Curricular	Carga Horária
Desenvolvimento de Produtos de Confeitaria	140h
Metodologia de Pesquisa para Desenvolvimento de Produtos	60h
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO SEM ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO	800h
Estágio Supervisionado Não Obrigatório/Opcional	400h
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO COM ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO	1200h

Itinerário Formativo



Organização Interna das Unidades Curriculares

Fundamentos da Tecnologia de Panificação e Confeitaria 40 horas

Propiciar uma visão geral das bases tecnológicas e científicas que se fazem presentes nos processos de produção de produtos de panificação e confeitaria, de forma a embasar o posterior desenvolvimento das capacidades técnicas e das capacidades sociais, organizativas e metodológicas típicas do padeiro e do confeiteiro

Fundamentos Técnicos e Científicos	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">• Definir, com base em cálculos matemáticos, quantitativos de insumos necessários à fabricação de produtos de panificação e confeitaria• Distinguir os diferentes tipos de ingredientes empregados na produção de produtos de padaria e confeitaria com base nas suas características e finalidades• Identificar situações de risco em ambientes fabris de produção alimentícia e suas formas de proteção• Reconhecer diferentes tipos de máquinas, equipamentos e utensílios empregados na produção de alimentos de panificação e confeitaria, suas características, partes constitutivas, finalidades e formas de uso• Reconhecer as diferentes unidades de medida e instrumentos de medição (peso, volume, tempo, umidade e temperatura) que impactam a produção de produtos de panificação e confeitaria, assim como as suas formas de conversão• Identificar as propriedades básicas, características sensoriais e possíveis transformações pelas quais podem passar as diferentes matérias primas e ingredientes empregados na panificação e confeitaria	<ul style="list-style-type: none">• Organização da produção<ul style="list-style-type: none">• Interpretação de ordem de produção e formulações• Cálculo de produção (porcentagem, regra de três simples, unidades de medidas e conversões<ul style="list-style-type: none">• <i>Formulação e Rendimento</i>• <i>Cálculo dos parâmetros de produção</i>• <i>Tempo e Temperatura</i>• Principais equipamentos, máquinas e utensílios utilizados na Panificação e Confeitaria<ul style="list-style-type: none">• Tipos• Funções• Funcionamento• Manuais: finalidade, tipo de informações e importância• Normas regulamentadoras de segurança<ul style="list-style-type: none">• <i>Requisitos básicos de segurança na operação de equipamentos</i>• <i>Equipamentos de proteção individual e coletiva, utilizados na operação de máquinas e equipamentos</i>• Princípios de segurança do trabalho na produção<ul style="list-style-type: none">• Riscos químicos, físicos, biológicos e ergonômicos• Procedimentos de segurança• Matérias primas e ingredientes utilizados em Panificação e Confeitaria<ul style="list-style-type: none">• Tipos• Funcionalidades• Aplicações• Características sensoriais
Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">• Definir, com base em cálculos matemáticos, quantitativos de insumos necessários à fabricação de produtos de panificação e confeitaria• Distinguir os diferentes tipos de ingredientes empregados na produção de produtos de padaria e confeitaria com base nas suas características e finalidades	<ul style="list-style-type: none">• Fluxograma de fabricação de produtos de Panificação e Confeitaria (noções)<ul style="list-style-type: none">• Mistura• Divisão• Descanso• Modelagem• Fermentação• Cozimento/ congelamento• Resfriamento e embalagem• Pesagem

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none"> • Integrar os princípios da qualidade às atividades sob a sua responsabilidade • Reconhecer a iniciativa como característica fundamental e requisito de um bom profissional e as fontes de informação e os conhecimentos como fonte de inovação e formação de um espírito empreendedor • Reconhecer a importância da organização no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade, considerando procedimentos e diretrizes institucionais • Reconhecer as normas e procedimentos de segurança e meio ambiente como requisitos para a organização de ambientes de trabalho • Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos • Apresentar comportamento ético nas relações interpessoais e no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade • Reconhecer os diferentes comportamentos das pessoas nos grupos e equipes e demonstrar espírito colaborativo em atividades coletivas 	<ul style="list-style-type: none"> • Organização e disciplina no trabalho <ul style="list-style-type: none"> • Tempo • Compromisso • Atividades. • Conceitos de planejamento e controle • Trabalho em equipe <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de grupo e equipe • Trabalho em grupo • O relacionamento com os colegas de equipe • Responsabilidades individuais e coletivas • Cooperação • Divisão de papéis e responsabilidades • Compromisso com objetivos e metas • Segurança no Trabalho: <ul style="list-style-type: none"> • Acidentes de trabalho: conceitos, tipos e características • Equipamentos de proteção individual e coletiva: tipos e funções • Normas básicas de segurança • Agentes agressores à saúde: físicos, químicos e biológicos • Meio Ambiente: <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de resíduos • Segregação, destinação e descarte
Recursos Didáticos	
Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.	
Máquinas e Equipamentos	
DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV, amassadeira, balança digital, divisora, modeladora, câmara de fermentação, forno, refrigerador, ultra congelador, freezer, forno micro-ondas, batedeira, liquidificador, processador, cilindro, dosador de água, derretedeira, sorveteira, laminadora e fogão	
Ferramentas e Instrumentos	
Talheres diversos, raspador, ralador, rolo de massa, bisturi, pincéis, faca de corte, faca de serra, termômetro, tesoura, recipientes para pesagem e armazenamento, jarra para água, fouet, separador de ovos, recipiente medidor, formas diversos, assadeiras, carrinho de resfriamento, armário de fermentação	

Organização Interna das Unidades Curriculares

Princípios de Higiene e Conservação de Alimentos 20 horas

Desenvolver as condições básicas necessárias para a manipulação e conservação segura de alimentos, considerando os princípios de higiene e saúde

Fundamentos Técnicos e Científicos	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">• Reconhecer as diferentes técnicas empregadas na manipulação, uso e conservação de ingredientes de padaria e confeitoria• Reconhecer diferentes métodos empregados na conservação de alimentos, suas principais características e finalidades.• Reconhecer os princípios básicos de higiene e saúde aplicáveis à produção de alimentos	<ul style="list-style-type: none">• Fundamentos de segurança dos alimentos: Boas Práticas de Fabricação BPF<ul style="list-style-type: none">• Higiene pessoal• Higiene máquinas, equipamentos e ferramentas• Instalações• Métodos de limpeza e higienização• Tipos de Perigos para a Segurança dos Alimentos<ul style="list-style-type: none">• Químicos• Físicos• Biológicos• Microrganismos<ul style="list-style-type: none">• Tipos<ul style="list-style-type: none">• <i>Bactérias</i>• <i>Fungos Bolores e Leveduras</i>• Classificação<ul style="list-style-type: none">• <i>Patogênicos</i>• <i>Deteriorantes</i>• <i>Úteis Industrialmente</i>• <i>Fatores que influenciam o desenvolvimento</i>• <i>Intrínsecos / Extrínsecos</i>• Doenças veiculadas por alimentos• Prevenção da contaminação cruzada• Métodos de conservação<ul style="list-style-type: none">• Pasteurização• Esterilização• Secagem• Fermentação• Congelamento• Refrigeração• Embalagem• Aditivos
Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas <ul style="list-style-type: none">• Integrar os princípios da qualidade às atividades sob a sua responsabilidade• Reconhecer a iniciativa como característica fundamental e requisito de um bom profissional e as fontes de informação e os conhecimentos como fonte de inovação e formação de um espírito empreendedor• Reconhecer a importância da organização no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade, considerando procedimentos e diretrizes institucionais• Reconhecer as normas e procedimentos de	Conhecimentos <ul style="list-style-type: none">• Conceitos e importância da organização e da disciplina no trabalho e na vida pessoal• O papel das normas na organização pessoal, no contexto escolar e no trabalho• Iniciativa<ul style="list-style-type: none">• Conceito• Importância e valor• Formas de demonstrar iniciativa• Consequências favoráveis e desfavoráveis• Ética<ul style="list-style-type: none">• Código de conduta• Respeito às individualidades pessoais

- segurança e meio ambiente como requisitos para a organização de ambientes de trabalho
- Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos
 - Apresentar comportamento ético nas relações interpessoais e no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade
 - Reconhecer os diferentes comportamentos das pessoas nos grupos e equipes e demonstrar espírito colaborativo em atividades coletivas

- Ética nas relações interpessoais.

• Habilidades básicas do relacionamento interpessoal

- Respeito
- Cordialidade
- Disciplina
- Empatia
- Responsabilidade
- Comunicação
- Cooperação

Recursos Didáticos

Tela de projeção, filmes, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.

Ambientes Pedagógicos

Sala de aula, Oficina pedagógica, biblioteca e laboratório de informática

Máquinas e Equipamentos

DVD, computador com projetor multimídia, TV

Organização Interna das Unidades Curriculares

Produção de Produtos de Confeitoraria Básica 160 horas

Desenvolver as capacidades técnicas e de gestão necessárias para o planejamento e a execução dos processos de produção de massas, recheios e coberturas para fabricação de diversos tipos de produtos de confeitoraria básica, considerando as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e higiene

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">• Integrar os princípios da qualidade às atividades sob a sua responsabilidade• Reconhecer a iniciativa como característica fundamental e requisito de um bom profissional e as fontes de informação e os conhecimentos como fonte de inovação e formação de um espírito empreendedor• Reconhecer a importância da organização no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade, considerando procedimentos e diretrizes institucionais• Reconhecer as normas e procedimentos de segurança e meio ambiente como requisitos para a organização de ambientes de trabalho• Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos• Apresentar comportamento ético nas relações interpessoais e no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade• Reconhecer os diferentes comportamentos das pessoas nos grupos e equipes e demonstrar espírito colaborativo em atividades coletivas	

Organização Interna das Unidades Curriculares

Produtos de Confeitaria Fina 80 horas

Desenvolver as capacidades técnicas e de gestão necessárias para o planejamento e a execução dos processos de produção de massas, recheios e coberturas para fabricação de diversos tipos de produtos de confeitaria fina, considerando as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e higiene

Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">Identificar, na ordem de produção/formulação, as indicações quanto à sequência de montagem a ser observada, os quantitativos e os tipos de acabamentos a serem utilizados na finalização dos produtosReconhecer os requisitos das boas práticas de fabricação aplicáveis aos processos de preparação de massas, coberturas e recheiosReconhecer os processos de cozimento e congelamento requeridos pelos diferentes tipos de biscoitos e bolos secos, tendo em vista a programação dos respectivos equipamentosReconhecer as características e as transformações de cada tipo de biscoito e bolo seco durante o cozimento e congelamento	<ul style="list-style-type: none">Produção de Sorvetes/SorbetProdução de Tortas geladas e pavês<ul style="list-style-type: none">Técnicas de preparação de base<ul style="list-style-type: none"><i>Musses</i><i>Biscuit</i>Cremes e recheiosAcabamentos e decoraçãoTécnicas de montagem e apresentaçãoChocolates<ul style="list-style-type: none">Tipos de chocolatesTemperagemTécnicas de trabalho<ul style="list-style-type: none"><i>Transfer</i><i>Arabescos</i><i>Pintura</i><i>Espirais</i><i>Laços</i><i>Pulverização</i>Técnicas de produção de bombons<ul style="list-style-type: none"><i>Moldado com recheio cremoso</i><i>Moldado com recheio semilíquido</i><i>Cortado e banhado</i><i>Pingado e banhado</i>Trufas<ul style="list-style-type: none"><i>Trufas</i><i>Modelada à mão</i><i>Confeitada</i>Açúcares<ul style="list-style-type: none"><i>Tipos</i><i>Caldas</i><i>Pastilhagem</i>Acabamentos e decoraçãoIngredientes para Confeitaria Fina<ul style="list-style-type: none"><i>Preparo</i><i>Aplicação</i><i>Cálculo de formulação</i><i>Procedimento de requisição</i>Equipamentos, utensílios e instrumentos de medição<ul style="list-style-type: none"><i>Preparo</i><i>Utilização</i><i>Itens de segurança: EPI e EPC</i>Cozimento e Congelamento de produtos de confeitaria fina<ul style="list-style-type: none"><i>Função</i><i>Controles</i><i>Características do produto do cozido</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • Acondicionamento de produtos de confeitoraria fina <ul style="list-style-type: none"> • <i>Técnicas</i> • <i>Tipos de embalagens</i> • <i>Identificação</i> • <i>Condições de estocagem</i>
Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none"> • Integrar os princípios da qualidade às atividades sob a sua responsabilidade • Reconhecer a iniciativa como característica fundamental e requisito de um bom profissional e as fontes de informação e os conhecimentos como fonte de inovação e formação de um espírito empreendedor • Reconhecer a importância da organização no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade, considerando procedimentos e diretrizes institucionais • Reconhecer as normas e procedimentos de segurança e meio ambiente como requisitos para a organização de ambientes de trabalho • Reconhecer situações de risco à saúde e segurança do trabalhador e as diferentes formas de proteção a esses riscos • Apresentar comportamento ético nas relações interpessoais e no desenvolvimento das atividades sob a sua responsabilidade • Reconhecer os diferentes comportamentos das pessoas nos grupos e equipes e demonstrar espírito colaborativo em atividades coletivas 	<ul style="list-style-type: none"> • Ética <ul style="list-style-type: none"> • Ética nos relacionamentos profissionais • Ética no desenvolvimento das atividades profissionais • Comportamento e equipes de trabalho <ul style="list-style-type: none"> • O homem como ser social • O papel das normas de convivência em grupos sociais • A influência do ambiente de trabalho no comportamento • Fatores de satisfação no trabalho • Qualidade Conceito e aplicação <ul style="list-style-type: none"> • Qualidade Total • Conceito • Eficiência • Eficácia • Melhoria Contínua • Ferramentas da Qualidade <ul style="list-style-type: none"> • Ciclo PDCA • Brainstorming
Recursos Didáticos	
Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas	
Ambientes Pedagógicos	
Sala de aula, oficina de confeitoraria, biblioteca e laboratório de informática	
Máquinas e Equipamentos	
DVD, computador com projeção multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão, laminadora, aerógrafo Bowls, batedores, formas, espátulas, medidores, talheres diversos, raspador, ralador, rolo de massa, bisturi, pincéis, faca de corte, faca de serra, placa de corte, termômetro, tesoura, recipientes para pesagem e armazenamento, jarra para água, fouet, separador de ovos, formas diversos, assadeiras, carrinho de resfriamento, armário de fermentação, tapetes de silicone, bico de confeitar	

Organização Interna das Unidades Curriculares

Controle da qualidade 80 horas

Desenvolver as capacidades técnicas e de gestão requeridas para a realização do controle da qualidade de matéria-prima, produtos e serviços no contexto da produção de alimentos

Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">Reconhecer os padrões e processos adotados pela empresa para a realização de registros e documentações.	<ul style="list-style-type: none">Padrões microbiológicos para alimentos<ul style="list-style-type: none">LegislaçãoTipos de análisesResultados microbiológicosMicroscopia em alimentos<ul style="list-style-type: none">LegislaçãoResultadosAmostragem de alimentos<ul style="list-style-type: none">ConceitoTécnicasEmbalagens<ul style="list-style-type: none">TiposFunçõesAplicaçõesRotulagem<ul style="list-style-type: none">LegislaçãoAspectos nutricionaisAspectos de segurançaEspecificações técnicasReologia em farinha de trigo<ul style="list-style-type: none">Tipos de análisesResultadosPadrão de Identidade e qualidade (Legais e técnicos)<ul style="list-style-type: none">Matéria primas, ingredientes e insumoProdutoAnálises de qualidade<ul style="list-style-type: none">pHGranulometriaCorUmidadeTeor de proteínaVolumeTexturaDocumentos<ul style="list-style-type: none">RegistroControles
Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">Aplicar os princípios da Gestão da Qualidade nas suas rotinas de trabalhoAvaliar as oportunidades de crescimento e desenvolvimento profissional, considerando o próprio potencial, as mudanças no mercado de trabalho e as necessidades de investimento na própria formaçãoAplicar os princípios de organização do trabalho	<ul style="list-style-type: none">Princípios da Gestão da Qualidade conceitos<ul style="list-style-type: none">Foco no clienteLiderançaEnvolvimento de pessoasAbordagem de processosAbordagem Sistêmica para a GestãoMelhoria Contínua

estabelecidos no planejamento e no exercício de suas atividades profissionais

- Reconhecer o papel do trabalhador no cumprimento das normas ambientais, de saúde e segurança
- Intervir em situações de conflito, buscando o consenso e a harmonização entre os membros da equipe
- Posicionar-se com embasamento ético em relação a situações e contextos apresentados

• **Abordagem Factual para a Tomada de Decisão**

Recursos Didáticos

Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.

Ambientes Pedagógicos

Sala de aula, oficina de confeitaria, biblioteca e laboratório de informática

Máquinas e Equipamentos

DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão

Organização Interna das Unidades Curriculares

Planejamento e Controle da Produção 140 horas

Propiciar o desenvolvimento dos fundamentos técnicos e científicos e das capacidades técnicas, sociais, organizativas e metodológicas requeridas para a realização do planejamento e do controle da produção, de forma a assegurar a produtividade e a qualidade dos produtos

Fundamentos Técnicos e Científicos	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">• Empregar os recursos computacionais na elaboração de planilhas e tabelas• Interpretar dados e informações de textos técnicos básicos diversos• Reconhecer os conceitos e princípios da manutenção preventiva, corretiva, preditiva e operacional• Selecionar as operações matemáticas aplicáveis à resolução de problemas básicos de cálculo de produtividade, custos e consumos	
Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">• Identificar, no contexto do processo produtivo, os custos que impactam a produção, considerando ficha técnica, infraestrutura e insumos	<ul style="list-style-type: none">• Custos<ul style="list-style-type: none">• Definição• Custo da produção: fórmulas e operações matemáticas• Formação de preço• Planilhas e tabelas• Estoque<ul style="list-style-type: none">• Planejamento, controle e movimentação de estoque• Níveis de estoques: fórmulas e operações matemáticas• Níveis de estoques: fórmulas e operações matemáticas• Sistema de controle e identificação• Planilhas e tabelas• Logística e distribuição<ul style="list-style-type: none">• Tipos de canais de distribuição• Ciclo do pedido• Varejo e atacado• Recebimento• Armazenamento• Expedição• Planilhas e tabelas• Produção<ul style="list-style-type: none">• Planilhas e tabelas• Capacidade produtiva<ul style="list-style-type: none">• <i>Leiaute</i>• <i>Fluxo</i>• <i>Rendimento</i>• Plano de produção<ul style="list-style-type: none">• <i>Cronograma</i>• <i>Ordem de produção</i>• <i>Mix de produtos</i>• <i>Controles de produção</i>

- **Manutenção**
 - Plano e controle
 - Conceitos
 - Preventiva
 - Preditiva
 - Corretiva
 - Operacional
 - Manual do fabricante
- **Gestão de pessoas**
 - Gestão de pessoas
 - Liderança
 - Motivação
 - Resultados e avaliação de desempenho
- **Documentação técnica e legal**
 - Segurança e qualidade dos alimentos
 - Segurança do trabalhador
 - Meio ambiente e sustentabilidade
- **Qualidade Ambiental**
 - Homem e o meio ambiente
 - Prevenção à poluição ambiental
 - Impactos Ambientais
 - Descarte de resíduos
 - Reciclagem de resíduos
 - Uso racional de Recursos e Energias disponíveis
 - Fontes Renováveis de Energia
- **Segurança no trabalho**
 - Comportamento seguro
 - Qualidade de vida no trabalho: cuidados com a saúde e administração de stress.
- **Trabalho e profissionalismo**
 - Administração do tempo
 - Autonomia, iniciativa e flexibilidade.
- **Controle emocional no trabalho**
 - Perceber, avaliar e expressar emoções no trabalho
 - Fatores internos e externos
 - Autoconsciência
- **Liderança**
 - Estilos: democrático, centralizador e liberal
 - Características
 - Papéis do líder
 - Críticas e sugestões: análise, ponderação e reação
 - Feedback (positivo e negativo) - Causas e efeitos
 - Delegação
- **Conflitos nas Organizações**
 - Tipos
 - Características
 - Fatores internos e externos
 - Causas
 - Consequências
- **Desenvolvimento profissional**
 - Planejamento Profissional: ascensão profissional, formação profissional, investimento educacional
 - Empregabilidade
- **Autoempreendedorismo**
 - Características empreendedoras

	<ul style="list-style-type: none"> • Atitudes empreendedoras • Autorresponsabilidade e empreendedorismo • A construção da missão pessoal • Valores do empreendedor: Persistência e Comprometimento <ul style="list-style-type: none"> • Persuasão e rede de contatos • Independência e autoconfiança • Cooperação como ferramenta de desenvolvimento
Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios da Gestão da Qualidade nas suas rotinas de trabalho • Avaliar as oportunidades de crescimento e desenvolvimento profissional, considerando o próprio potencial, as mudanças no mercado de trabalho e as necessidades de investimento na própria formação • Aplicar os princípios de organização do trabalho estabelecidos no planejamento e no exercício de suas atividades profissionais • Reconhecer o papel do trabalhador no cumprimento das normas ambientais, de saúde e segurança • Intervir em situações de conflito, buscando o consenso e a harmonização entre os membros da equipe • Posicionar-se com embasamento ético em relação a situações e contextos apresentados 	
Recursos Didáticos	
Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.	
Ambientes Pedagógicos	
Sala de aula, oficina de confeitaria, biblioteca e laboratório de informática	
Máquinas e Equipamentos	
DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão	

Organização Interna das Unidades Curriculares

Segurança dos alimentos 80 horas

Desenvolver as capacidades técnicas e de gestão necessárias para a garantia da segurança dos alimentos na cadeia de produção e consumo de alimentos

Fundamentos Técnicos e Científicos	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">Reconhecer os princípios e normas da linguagem culta que impactam a clareza e a objetividade da comunicação oral e escritaEmpregar os recursos computacionais na elaboração de textos, apresentações e pesquisas	
Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">Selecionar fornecedores com referência nas necessidades da empresa, capacidade do fornecedor, qualidade e condições higiênico-sanitáriasAvaliar a compatibilidade entre os padrões e critérios técnicos de recebimento e armazenamento utilizados pela empresa com as boas práticas de fabricaçãoInterpretar a legislação e as normas quanto aos demais aspectos que asseguram a segurança dos alimentosReconhecer os possíveis perigos físicos, químicos e biológicos presentes nos processos produtivos, assim como os pontos críticos de controleReconhecer as medidas preventivas previstas pelo Plano APPCCAvaliar a eficácia das medidas preventivas implementadas pelo Plano APPCCDefinir, se for o caso, ações corretivas e preventivas de acordo com a natureza da não conformidade identificada e os requisitos do Plano APPCC	<ul style="list-style-type: none">Microbiologia dos alimentos<ul style="list-style-type: none">Grupos de microrganismos importantes em alimentosParâmetros que influenciam a multiplicação dos microrganismos em alimentosBoas Práticas de fabricação<ul style="list-style-type: none">RequisitosLegislaçãoDocumentos<ul style="list-style-type: none">RegistroControlesManualInstrução de trabalhoProcedimentos operacionais padronizados POPElaboração de documentação técnica<ul style="list-style-type: none">Instruções de trabalhoProcedimentos operacionaisPlanilhas de controleSistema de Perigos de Pontos críticos de controle APPCC<ul style="list-style-type: none">HistóricoDefiniçãoObjetivosLegislaçãoPrincípios do sistema APPCC
Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">Aplicar os princípios da Gestão da Qualidade nas suas rotinas de trabalhoAvaliar as oportunidades de crescimento e desenvolvimento profissional, considerando o próprio potencial, as mudanças no mercado de trabalho e as necessidades de investimento na própria formaçãoAplicar os princípios de organização do trabalho estabelecidos no planejamento e no exercício de suas atividades profissionaisReconhecer o papel do trabalhador no cumprimento das normas ambientais, de saúde e segurança	<ul style="list-style-type: none">Ética<ul style="list-style-type: none">Código de ética profissionalSenso moralConsciência moralCultura, história e dilemaCidadaniaComportamento socialDireitos e deveres individuais e coletivasValores pessoais e universaisO impacto da falta de ética ao país: pirataria, impostos

- Intervir em situações de conflito, buscando o consenso e a harmonização entre os membros da equipe
- Posicionar-se com embasamento ético em relação a situações e contextos apresentados

Recursos Didáticos

Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.

Ambientes Pedagógicos

Equipamentos, máquinas, ferramentas, instrumentos e materiais mínimos para o desenvolvimento da Unidade Curricular

Sala de aula, oficina de confeitaria, biblioteca e laboratório de informática.

Máquinas e Equipamentos

DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão

Organização Interna das Unidades Curriculares

Desenvolvimento de Produtos de Confeitaria 140 horas

Propiciar o desenvolvimento das capacidades técnicas e de gestão requeridas para a elaboração e validação de formulações, fichas técnicas e processos de produtos de confeitaria, considerando normas, procedimentos e requisitos técnicos, de qualidade, de higiene e saúde e de meio ambiente

Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">Definir as características dimensionais, sensoriais e de formato do produtoReconhecer as propriedades nutricionais e a estrutura química e física da matéria-primaDefinir os tipos, quantitativos e a funcionalidades dos ingredientes que integram a composição do produto em desenvolvimentoDefinir as etapas e o sequenciamento das mesmas na execução do processo produtivoDefinir os parâmetros e as etapas de controle a serem observadas no processo produtivoDefinir os recursos tecnológicos a serem utilizados em cada uma das etapas do processo produtivoIdentificar, na ficha técnica / formulação, as características do produto e os referenciais técnicos relativos aos ingredientes, processos e recursos tecnológicos a serem utilizados na elaboração do piloto do produtoReconhecer os requisitos das boas práticas de fabricação e de segurança presentes no novo processo e produto em desenvolvimentoIdentificar a disponibilidade de ingredientes e insumos nas condições e quantitativos necessários à produçãoEstimar os custos que impactam a composição do preço final do produtoAvaliar a compatibilidade das condições de infraestrutura tecnológica existentes com as necessidades requeridas pelo novo produtoAnalizar a viabilidade técnica e econômica do produto com base na aceitação das suas características sensoriais e do custo final do mesmo pelo público consumidorSelecionar o método de avaliação sensorial mais compatível com o objetivo propostoAnalizar os resultados da avaliação sensorial com base nas referências estatísticas estabelecidas	<ul style="list-style-type: none">Matéria prima / ingredientes para Confeitaria<ul style="list-style-type: none">Propriedades nutricionaisComposição químicaPropriedades físicasTiposFuncionalidadeAplicabilidadeElaboração de Ficha Técnica / Formulação para Produtos de Confeitaria<ul style="list-style-type: none">Especificações técnicas do produto<ul style="list-style-type: none">Peso / tamanhoModelagem/FormatoCaracterísticas sensoriaisDecoraçãoEmbalagensMétodos de conservaçãoEtapas do processo de fabricação do produto<ul style="list-style-type: none">Fluxograma de produçãoParâmetros de controleRecursos tecnológicos<ul style="list-style-type: none">Matérias primas e ingredientesEquipamentos, maquinários, utensíliosProcesso de Fabricação de Produtos de Confeitaria<ul style="list-style-type: none">Características do produtoEquipamentos, máquinas e utensílios a serem utilizados na fabricação do produtoMatérias primas e ingredientes necessários à fabricação do produtoEtapas do processoBoas Práticas de FabricaçãoCálculo de preço de vendaAnálise sensorial<ul style="list-style-type: none">Conceito/IntroduçãoPrincipais termos utilizadosCampo de aplicaçãoSentidosFatores que influenciam na avaliaçãoEstrutura de laboratórioPreparo de amostrasMétodos de análise sensorialAnálise de resultadosDiretrizes empresariais<ul style="list-style-type: none">MissãoVisãoPolítica da Qualidade

Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os aspectos de inovação em suas atividades profissionais • Situar o papel e a importância do seu trabalho no contexto da organização, considerando os impactos das suas atividades nos resultados dos produtos e serviços da empresa • Aplicar os princípios, normas e procedimentos de saúde, segurança e meio ambiente às atividades sob a sua responsabilidade • Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com as diretrizes institucionais estabelecidas • Apresentar postura ética • Reconhecer o seu papel como gestor de equipes e processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos 	<ul style="list-style-type: none"> • Ética profissional • Virtudes profissionais: conceitos e valor <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidade • Iniciativa • Honestidade • Sigilo • Prudência • Perseverança • Imparcialidade • Coordenação de equipe <ul style="list-style-type: none"> • Definição da organização do trabalho e dos níveis de autonomia <ul style="list-style-type: none"> • Gestão da Rotina • Tomada de decisão • Trabalho em equipe <ul style="list-style-type: none"> • Níveis de autonomia nas equipes de trabalho • Cultura organizacional • Desenvolvimento de equipes de trabalho <ul style="list-style-type: none"> • Motivação de pessoas • Capacitação • Avaliação de desempenho • Processos de comunicação • Administração de conflitos em equipes de trabalho <ul style="list-style-type: none"> • Identificação • Expressão de emoções • Intervenção em conflitos
Recursos Didáticos	
Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.	
Ambientes Pedagógicos	
Sala de aula, oficina de confeitoria, biblioteca e laboratório de informática	
Máquinas e Equipamentos	
DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV, balança, batedeira, liquidificador, processador, forno, refrigerador, ultracongelador, freezer, forno micro-ondas, fogão, laminadora	
Ferramentas e Instrumentos	
Rolo marcador, bicos de confeitar, cortadores, carretilha, bowls, batedores, formas, espátulas, medidores, talheres diversos, raspador, ralador, rolo de massa, bisturi, pincéis, faca de corte, faca de serra, placa de corte, termômetro, tesoura, recipientes para pesagem e armazenamento, jarra para água, fouet, separador de ovos, formas diversos, assadeiras, carrinho de resfriamento, salva bolo, bailarina, tela de resfriamento	

Organização Interna das Unidades Curriculares

Metodologia de Pesquisa para Desenvolvimento de Produtos 60 horas

Desenvolver capacidades técnicas e de gestão requeridas para o desenvolvimento de novos produtos alimentícios, considerando as tendências, hábitos de consumo, viabilidade técnica e econômica e os requisitos legais e normativos pertinentes

Fundamentos Técnicos e Científicos	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">Reconhecer os fundamentos das metodologias de pesquisas bibliográficas, de campo e científicas	
Capacidades Técnicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">Reconhecer diferentes metodologias empregadas no mapeamento de tendências e indicações alimentaresDefinir o foco, objetivos, público alvo, fontes e mecanismos a serem utilizados no mapeamento de tendências e hábitos alimentaresAnalizar resultados de pesquisas científicas e acadêmicas e os seus impactos nas tendências e indicações alimentaresAnalizar os índices de consumo dos diferentes tipos de produtos de confeitoraria pela populaçãoAvaliar o impacto dos diferentes tipos de embalagens nos hábitos de consumoAnalizar o impacto das restrições alimentares no comportamento de pessoas com ou sem prescrição médicaIdentificar a origem, os fornecedores, a sazonalidade e a disponibilidade de ingredientes inovadores e emergentesReconhecer a funcionalidade e a aplicação dos novos e dos ingredientes emergentesReconhecer as novas tecnologias disponíveis no mercado, considerando máquinas, equipamentos e processos, suas funções, aplicações e formas de usoIdentificar, na legislação, os requisitos a serem observados no desenvolvimento do novo produto pela utilização de novas tecnologias	<ul style="list-style-type: none">Pesquisa<ul style="list-style-type: none">Metodologias de pesquisa: bibliográfica, de campo, laboratorialRelatório de Pesquisa<ul style="list-style-type: none"><i>Foco/Objetivo</i><i>Público alvo</i><i>Referenciais teóricos</i><i>Normas técnicas</i><i>Análise de dados</i><i>Procedimentos metodológicos</i>Fatores que influenciam o comportamento dos consumidores<ul style="list-style-type: none">Meio culturalEducação alimentar<ul style="list-style-type: none"><i>Restrições alimentares</i>Evolução das exigências dos consumidoresEvolução da oferta de alimentosSazonalidadeAspectos socioeconômicosIngredientes inovadores e emergentes<ul style="list-style-type: none">OrigemFuncionalidadeSazonalidadeCustosDesenvolvimento de FornecedoresNovas tecnologias<ul style="list-style-type: none">Equipamentos, máquinas e utensíliosProcesso de fabricaçãoDe embalagensLegislação pertinenteInovação<ul style="list-style-type: none">Conceito de inovaçãoInovação x melhoria contínuaGestão da inovaçãoCultura da inovaçãoVisão inovadoraSegurança no Trabalho<ul style="list-style-type: none">Procedimentos de segurança no trabalhoNormas de Segurança do TrabalhoSaúde ocupacional<ul style="list-style-type: none">ConceitoExposição ao risco

	<ul style="list-style-type: none"> • Meio ambiente e sustentabilidade <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidades socioambientais • Políticas públicas ambientais • A indústria e o meio ambiente • Visão Sistêmica <ul style="list-style-type: none"> • Conceito • Microcosmo e macrocosmo • Pensamento sistêmico • Estrutura organizacional <ul style="list-style-type: none"> • formal e informal • Funções e responsabilidades • Organização das funções, informações e recursos • Sistema de Comunicação • Planejamento Estratégico <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos • Relações com o mercado
Capacidades Sociais, Organizativas e Metodológicas	Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os aspectos de inovação em suas atividades profissionais • Situar o papel e a importância do seu trabalho no contexto da organização, considerando os impactos das suas atividades nos resultados dos produtos e serviços da empresa • Aplicar os princípios, normas e procedimentos de saúde, segurança e meio ambiente às atividades sob a sua responsabilidade • Demonstrar profissionalismo no exercício de suas responsabilidades e sintonia com as diretrizes institucionais estabelecidas • Apresentar postura ética • Reconhecer o seu papel como gestor de equipes e processos de trabalho, considerando seus pares e os demais níveis hierárquicos 	
Recursos Didáticos	
Tela de projeção, flip chart, quadro branco, apostilas, livros e revistas especializadas.	
Ambientes Pedagógicos	
Sala de aula, oficina de panificação, biblioteca e laboratório de informática	
Máquinas e Equipamentos	
DVD, computador com projetor multimídia, calculadora, TV	

Prática Profissional

De acordo com a Metodologia SENAI de Educação Profissional, esta proposta curricular prevê o desenvolvimento de práticas profissionais durante todo o processo formativo, através de Situações de Aprendizagens Desafiadoras, que além de aproximar o aluno às realidades do mundo do trabalho, promovem o pensamento reflexivo, bem como a tomada de decisões frente à necessidade de resolver problemas, inovar soluções, e otimizar processos.

Entende-se por Situação de Aprendizagem, o conjunto de ações que planejadas pedagogicamente, por meio de estratégias desafiadoras, que favorecem aprendizagens significativas, bem como desenvolvimento de fundamentos técnicos e científicos, capacidades técnicas, sociais, organizativas e metodológicas estreitamente ligadas às competências previstas em um determinado perfil profissional. Possuem alto nível de aproximação com realidade do mundo do trabalho, bem como a oportunidade de aprender fazendo, de modo a mobilizar o aluno afetiva e cognitivamente, para que ele reconheça o real significado daquilo que ele está aprendendo.

Ao iniciar cada Unidade Curricular do curso, o docente apresentará aos alunos uma Situação de Aprendizagem, que articulada com diferentes estratégias de ensino, permitirão que o aluno, evoque saberes, teste hipóteses, tome decisões, ou seja, mobilize um conjunto de fundamentos e capacidades requeridas para a resolução dos desafios. Para tanto, serão utilizados ambientes especialmente compostos para essa finalidade, podendo ser oficinas, laboratórios, com equipamentos reais simuladores, conforme a necessidade de aquisição de cada conhecimento, habilidade ou atitude.

Esse modelo de prática profissional intrínseca ao currículo permite que sejam desenvolvidas atividades que corroboram o ensino das bases tecnológicas, visando à formação de profissionais competentes.

Nas preposições de Situações de Aprendizagem, dar-se-á relevância para as atividades didático-pedagógicas, as estratégias desafiadoras, como:

- Resolução de Situações Problema;
- Leitura e debates de Estudos de caso;
- Realização de Pesquisa, dentro e fora do ambiente escolar, alargando o tempo dedicado ao estudo e reflexão, na busca pessoal da aquisição e formação dos conhecimentos
- Realização de Projetos Integradores, de caráter prático, assessorados pelos docentes do curso.
- Visitas técnicas em empresas, indústrias, feiras, exposições ou outros locais ou eventos visando à observação e referência técnica por parte dos alunos do curso;

O êxito do desenvolvimento do curso depende da articulação coerente entre teoria e prática, bem como resolução de todas as situações de aprendizagens propostas pelos docentes durante as unidades curriculares previstas na matriz curricular.

Estágio Supervisionado

Por determinação do SENAI - Departamento Regional de Alagoas e de acordo com a Lei 11.788/2008, o Estágio Supervisionado ora apresentado como parte integrante da Matriz Curricular deste curso, será de caráter Não Obrigatório e, portanto, opcional. No decorrer do curso, o aluno deverá registrar sua opção junto à Secretaria Escolar, indicando se quer ou não realizá-lo.

Caso o aluno faça a opção em realizar o estágio, ele ficará inteiramente responsável pela identificação da parte concedente, cabendo ao SENAI apenas o cumprimento das obrigações legais da Instituição de Ensino previstas em Lei.

O Estágio Supervisionado terá duração de 400 horas e deverá ser realizado em empresa ou instituição alagoana que tenha condições de proporcionar ao aluno experiência profissional em situação real de trabalho na mesma área ou em área afim à de sua habilitação profissional, em conformidade com a legislação em vigor, podendo ser cumprido concomitantemente à fase escolar ou posteriormente a ela.

O aluno poderá realizar o Estágio Supervisionado somente após concluir 50% da carga horária do curso, e somente receberá o Diploma de Habilitação Técnica caso comprove a conclusão do estágio e do Ensino Médio, em até no máximo dois anos a partir da data de conclusão da etapa escolar prevista.

O aluno em processo de Estágio deverá:

- Realizar as atividades definidas no Plano de Estágio;
- Cumprir os descritivos dos itens do Regulamento de Estágio.
- Apresentar relatório periódico das atividades de estágio, em prazo definido no Regulamento de Estágio da Instituição.
- Apresentar relatório final das atividades de estágio, que corresponderá a 100% de frequência da carga horária prevista, para que possa ser considerado aprovado e ter aprovação nos controles escolares.

O aluno será acompanhado e avaliado pelo coordenador de estágio/docente, nos vários aspectos das experiências vivenciadas, podendo ser realizada a avaliação mediante a utilização de instrumentos diversificados, tais como relatórios, trabalhos de pesquisa, situação problema, projetos e estratégias como reuniões e visitas de supervisão.

A cada instrumento de avaliação será atribuído conceitos (A, B, C, D ou E), que traduzirá o desempenho do aluno. Ao término do Estágio Supervisionado, será considerado aprovado o aluno que obtiver conceito A, B ou C.

Poderá haver dispensa total do cumprimento do Estágio Supervisionado para o aluno que comprovar exercício profissional correspondente ao perfil de técnico na área afim à de sua ocupação.

Orientações Metodológicas

A concepção curricular que orientará a ação educacional apoia-se em três princípios fundamentais: interdisciplinaridade, contextualização e transversalidade.

A interdisciplinaridade busca garantir o diálogo entre diferentes campos do saber, rompendo com uma visão fracionada, uma vez que do profissional é solicitada uma compreensão global do processo de trabalho ou, numa linguagem atual, um desempenho competente.

Conhecimentos contextualizam-se a partir do momento em que vinculam às necessidades das pessoas e às práticas sociais. Passam, dessa forma, a adquirir significado.

A Transversalidade assegura o tratamento de temas que extrapolam o espaço de uma unidade curricular, permeando todo processo formativo. É o caso de Educação Ambiental, Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho, Ética e Cidadania, Relações Humanas no trabalho, Empreendedorismo, entre outros.

No amplo leque de possibilidades no campo metodológico, insere-se na prática pedagógica a resolução de situações-problema, a qual é indicada para utilização no processo ensino-aprendizagem por apresentar características adequadas aos objetivos de uma formação global, orientada para a solução de problemas, pesquisas, sem que se descuide da necessária base científico-técnico-tecnológica.

A prática pedagógica de resolução de problemas se constitui na metodologia que imprime "vida", à estrutura organizada em módulos. Estrutura e dinâmica curricular devem se aliar, numa conjunção harmônica capaz de propiciar a formação de educandos, dotados dos atributos que se deseja.

A estrutura e a abordagem metodológica referidas não subsistem se não estiver iluminadas por uma mudança nas concepções educacionais. De um ato de transmissão de conhecimentos ou de repetição de tarefas, deseja-se que o aprender passe a envolver o educando como agente desse processo: ele faz, indaga, pesquisa, descobre, cria, elabora, analisa, sintetiza, argumenta.

Ao docente, cabe o papel de fundamental importância para a promoção dessas mudanças. Torna-se primordial entender que as unidades curriculares funcionarão como suporte ao desenvolvimento curricular: deixam, portanto, de ser foco exclusivo de docentes e educandos. Isso não desmerece, contudo, sua importância, enquanto conteúdos sistematizados e organizados, para cuja aprendizagem se faz necessária a intervenção do docente.

Para garantir a consecução dos princípios antes destacados, há que se estabelecer uma relação cooperativa mais forte e maior integração entre unidades curriculares, concretizando-se, desse modo, a interdisciplinaridade e o tratamento global do conhecimento. Essas indicações metodológicas se inspiram, contudo, no grande princípio: o mais importante é que o educando aprenda e possa, por essa via, impulsionar o seu crescimento como profissional e cidadão.

Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

Em conformidade com o artigo 36 da Resolução CNE/BBE n.º 06/12, a instituição de ensino:

"pode promover o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores do estudante, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva

qualificação ou habilitação profissional, que tenham sido desenvolvidos:

I - em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico regularmente concluídos em outros cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio;

II - em cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;

III - em outros cursos de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios informais ou até mesmo em cursos superiores de graduação, mediante avaliação do estudante;

IV - por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

A avaliação será feita por uma comissão de docentes do curso e especialistas em educação, especialmente designada pela direção, atendidas as diretrizes constantes no projeto pedagógico e no regimento da unidade.

No caso de aproveitamento de estudos serão elaborados todos os registros para efeito da documentação escolar conforme normas dos órgãos estaduais e constarão na pasta individual do aluno.

Critérios e Procedimentos de Avaliação

A avaliação da aprendizagem é entendida como um processo sistemático e contínuo de obtenção de informações, análise e interpretação da ação educativa. Para ser realizada, devem ser consideradas a importância das suas diferentes funções:

A **função diagnóstica da avaliação** acontece no início do processo e permite identificar características gerais do aluno, seus conhecimentos prévios, interesses, possibilidades e dificuldades, tendo em vista a adequação do ensino à sua realidade; Ressalte-se que, entretanto, em qualquer momento, a avaliação sempre se constitui como processo diagnóstico;

A **função formativa da avaliação**, fornece informações ao docente e ao aluno durante o desenvolvimento de todo processo de ensino e aprendizagem, permitindo localizar os pontos de deficiências para intervir na melhoria contínua desse processo. Portanto, a avaliação formativa, possibilita um redirecionamento do ensino e da aprendizagem, tendo em vista garantir a sua efetividade ao longo da formação profissional; e

A **função somativa da avaliação** permite avaliar a aprendizagem do aluno ao final de uma etapa dos processos de ensino e aprendizagem, seja ela uma situação de aprendizagem, uma unidade curricular, um módulo ou um conjunto de módulos. Permite ainda decidir sobre a promoção ou retenção do aluno, considerando o desempenho alcançado. Por outro lado, as informações obtidas com essa avaliação, ao final de uma etapa, podem se constituir em informações diagnósticas para a etapa subsequente dos processos de ensino e aprendizagem.

Na formação profissional com base em competências, é fundamental que o docente realize a

avaliação considerando as três funções mencionadas. Excluir uma delas é empobrecer o processo avaliativo.

Para emitir juízo de valor sobre a aquisição de uma determinada competência profissional no processo formativo, é necessário compreender que os objetos da avaliação devem ser os elementos que permitam ao indivíduo o alcance desta competência, ou seja, os fundamentos e capacidades a ela relacionados, e não mais os conhecimentos.

Porém, para aferir se o aluno desenvolveu estes fundamentos ou capacidades, o docente deve, no momento da elaboração da situação de aprendizagem, estabelecer critérios de avaliação, classificando-os como críticos ou desejáveis.

Critérios de Avaliação Críticos são aqueles que o aluno deverá obrigatoriamente alcançar durante o desenvolvimento de uma situação de aprendizagem.

São Critérios de Avaliação Desejáveis itens não essenciais para a resolução de uma situação de aprendizagem, mas são porém, bem-vindos caso o aluno os demonstre. Ou seja, são itens que indicam que o aluno superou a expectativa mínima esperada.

Para cada critério de avaliação, o docente terá prever no mínimo duas evidências objetivas que deverão ser coletadas durante as atividades realizadas em cada aula. É através destas evidências que docente e aluno poderão acompanhar a aprendizagem e inferir sobre o alcance dos critérios de avaliação, assegurando a função formativa da avaliação.

Ao passo que as evidências estejam sendo coletadas, se faz necessário registrá-las no formulário "Ficha de Acompanhamento da Aprendizagem e Avaliação Individual".

Ao término da unidade curricular, o docente deverá analisar a "Ficha de Acompanhamento da Aprendizagem e Avaliação Individual" do aluno, e com base no alcance dos critérios de avaliação, registrar um conceito final, que representará o desempenho do aluno referente a competência trabalhada.

A seguir, são apresentados os conceitos que poderão ser atribuídos ao desempenho de um aluno em uma situação de aprendizagem, bem como o seu significado:

CONCEITO	DEVERÁ SER ATRIBUÍDO AO ALUNO QUE
A	Desenvolveu as Situações de Aprendizagem atingindo totalmente os critérios críticos e os desejáveis.
B	Desenvolveu as Situações de Aprendizagem atingindo totalmente os critérios críticos e, parcialmente, os critérios desejáveis.
C	Desenvolveu as Situações de Aprendizagem atingindo totalmente os critérios críticos, porém nenhum critério desejável.
D	Desenvolveu as Situações de Aprendizagem atingindo parcialmente os critérios críticos.
E	Não desenvolveu as Situações de Aprendizagem ou não atingiu nenhum dos critérios críticos.

Será considerado aprovado em uma unidade curricular o aluno que obtiver o mínimo de 75% de frequência e desempenho igual aos conceitos A, B e C.

Será considerado reprovado em uma unidade curricular o aluno que não obtiver o mínimo de 75% de frequência ou que obtiver conceitos D e E.

Será considerado aprovado no módulo do curso, o aluno que obtiver aprovação em todas as unidades curriculares do módulo.

Será considerado aprovado no curso, o aluno que obtiver aprovação em todas as unidades curriculares do curso.

Ressalta-se ainda que toda Situação de Aprendizagem deverá, obrigatoriamente, conter o mínimo de dois critérios críticos e dois critérios desejáveis, uma vez que sem essa condição será impossível graduar o desempenho do aluno em diferentes níveis.

Do início da Unidade Curricular até o seu fim o docente deverá entregar a Situação de Aprendizagem impressa aos alunos, e abrir um diálogo sobre os fundamentos e capacidades que deverão ser desenvolvidos durante as aulas, e principalmente, sobre os critérios de avaliação e evidências que serão utilizados.

Deverá também retomar essa leitura com o aluno em cada aula, incentivando-o a identificar quais evidências ele conseguiu demonstrar e quais ainda não conseguiu. Dessa forma o docente estará propiciando ao aluno o aprimoramento do seu senso crítico sobre a própria aprendizagem, ação conhecida também como Autoavaliação do Aluno.

Caso o aluno não demonstre qualquer evidência durante uma atividade, o docente deverá imediatamente empreender ações educativas na tentativa de recuperar o aluno frente a estas evidências. A estas ações docente é dado o nome de "Recuperação Paralela da Aprendizagem".

A recuperação paralela da aprendizagem não necessitará de um registro próprio, como também não deverá se limitar a apenas uma ou duas oportunidades. Isso significa dizer que o docente deverá elaborar inúmeras atividades, durante todo o período de duração da unidade curricular, até o que o aluno consiga demonstrar a evidência em questão.

Nos casos em que, mesmo após o docente ter oportunizado inúmeras atividades de recuperação paralela e ainda assim o aluno obtiver conceito D ou E, a este deverá ser oportunizado uma "Recuperação Final da Unidade Curricular".

Para realizá-la, o docente deverá elaborar uma "Situação de Avaliação", nos mesmos moldes da Situação de Aprendizagem, contendo todos os fundamentos e capacidades, bem como seus respectivos critérios e respectivas evidências.

Numa situação de avaliação, as evidências que já tiverem sido demonstradas pelo aluno durante a situação de aprendizagem, não deverão ser novamente avaliadas. O mesmo deve ser feito com os critérios que já tenham sido alcançados. Isso significa dizer que o formulário da Situação de Avaliação, será entregue ao aluno já com estas evidências e critérios registrados, com base na situação de aprendizagem. Isso permitirá que o foco da Situação de Avaliação fique apenas nas evidências e critérios que o aluno não tenha ainda tido êxito.

Se mesmo após a aplicação da "Recuperação Final da Unidade Curricular", o aluno não obtiver

conceito suficiente para aprovação, poderá ser dado uma última oportunidade após a conclusão do curso. Esta recuperação será denominada de "Recuperação Final do Curso" e reunirá todas as situações de avaliação em que o aluno não conseguiu ser aprovado na "Recuperação Final da Unidade Curricular".

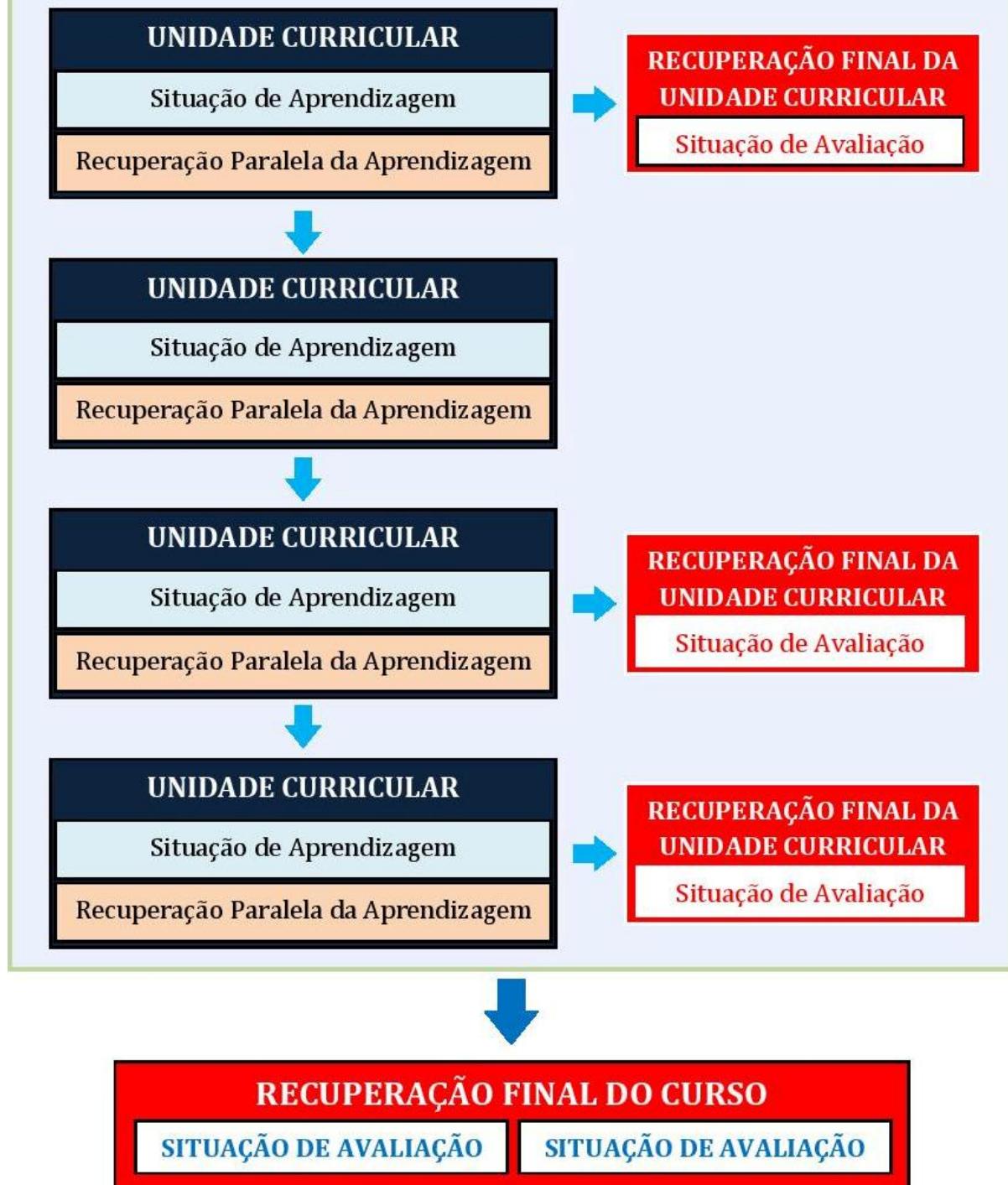
Somente poderá realizar a Avaliação Final do Curso o aluno que não conseguir aprovação em até duas recuperações finais da unidade curricular.

Os casos de não aprovação na "Recuperação Final do Curso" ou por falta nas unidades curriculares, ou ainda por não cumprimento do Regimento Interno ou Termo de Compromisso, serão analisados e deferidos pelo Conselho de Classe.

O acompanhamento do processo de ensino e aprendizagem será realizado pela Coordenação de Educação da Unidade Operacional, através do acompanhamento das aulas, da inspeção dos diários de classe e "Fichas de Acompanhamento da Aprendizagem e Avaliação Individual" do aluno.

Apresentamos a seguir um diagrama exemplificando o fluxo da avaliação e recuperação da aprendizagem dentro do curso.

AVALIAÇÃO E RECUPERAÇÃO DA APRENDIZAGEM



Ambientes Pedagógicos e Equipamentos

Perfil do Pessoal Docente e Técnico

A condução do curso nos níveis administrativo, pedagógico e técnico contará com equipe escolar constituída por:

- Diretor das Unidades Operacionais
- Gerente Executiva de Educação
- Gerente/Diretor da Unidade Operacional
- Coordenador de Educação e Orientadores Pedagógicos
- Líder de Área
- Secretário Escolar
- Bibliotecária
- Apoio administrativo
- Comunidade escolar.

O corpo docente está adequado às exigências da legislação vigente, destacando-se, dentre as características que compõem o seu perfil, à significativa experiência no campo tecnológico da ocupação, bem como no campo didático-pedagógico.

Certificação

Ao aluno que concluir este curso, aprovado em todas as unidades curriculares, e comprovar a conclusão do Ensino Médio, será conferido o seguinte Diploma de Habilitação Técnica de Nível Médio:

Técnico em Confeitaria

CBO 8401-20 com carga horária total de 800h

Ao aluno que optar por realizar o Estágio Supervisionado, e concluir o presente curso, aprovado em todas as unidades curriculares, bem como no estágio, e comprovar a conclusão do Ensino Médio será conferido o seguinte Diploma de Habilitação Técnica de Nível Médio:

Técnico em Confeitoraria com Estágio Supervisionado

CBO 8401-20 com carga horária total de 1200h.

Os diplomas acima citados deverão ser encaminhados, se necessário, para registro no órgão competente com validade nacional.