



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO AUXILIAR DE COZINHA

Belo Horizonte

26 de agosto de 2013

Sumário

1. IDENTIFICAÇÃO.....	3
2. DADOS GERAIS DO CURSO	3
3. JUSTIFICATIVA	4
4. OBJETIVOS DO CURSO	4
5. PÚBLICO-ALVO	4
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	5
7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	5
8. DIFERENCIAIS DO CURSO	6
9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO	6
10. MATRIZ CURRICULAR	6
11. EMENTÁRIO	7
12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS	11
13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	12
14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO	13
15. INFRAESTRUTURA	13
16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE.....	13
17. CERTIFICAÇÃO.....	13
18. BIBLIOGRAFIA	13

**PROJETO PEDAGÓGICO
AUXILIAR DE COZINHA**

1. IDENTIFICAÇÃO

Dados da Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
CNPJ	10.626.896.0001/72		
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais		
Endereço: Av. Professor Mário Werneck, 2590			
Bairro: Buritis	Cidade: Belo Horizonte	Estado: Minas Gerais	CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513-5222	Fax: -	Site da Instituição: www.ifmg.edu.br	

Nome do Reitor: Caio Mário Bueno Silva			
Campus ou unidade de ensino que dirige: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
Identidade: M1132560 - SSPMG	Matrícula SIAPE: 0272524		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritis	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular: -----	Telefone comercial (31) 2513- 5103	Endereço eletrônico (e-mail) gabinete@ifmg.edu.br	

Proponente: Cláudio Aguiar Vita			
Campus ou unidade de ensino onde está lotado Reitoria	Cargo/Função Coordenador Geral do Pronatec		
Matrícula SIAPE 1185537	CPF 564.558.796-00		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritis	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular (31) 9928-1550	Telefone comercial (31) 2513-5170	Endereço eletrônico (e-mail) claudio@ifmg.edu.br	

2. DADOS GERAIS DO CURSO

<p>Nome do curso: Curso de formação inicial e continuada em AUXILIAR DE COZINHA</p> <p>Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer</p> <p>Carga horária: 200 horas</p> <p>Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II Incompleto</p> <p>Classificação: (X) Formação inicial (X) Formação continuada</p> <p>Número de vagas por turma: 20 a 40 (de acordo com a demanda)</p> <p>Frequência da oferta do curso: de acordo com a demanda</p> <p>Periodicidade das aulas: de acordo com o demandante</p> <p>Modalidade da oferta : Presencial</p>
--

Turno: de acordo com o demandante

3. JUSTIFICATIVA

O IFMG é uma instituição pública federal que tem como objetivo oferecer educação pública, gratuita e de qualidade, buscando o desenvolvimento social, tecnológico e econômico do país e da região.

Visando atender a demanda local e regional é que propomos o curso de AUXILIAR DE COZINHA.

4. OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral:

Qualificar profissionais, cujas habilidades inclui auxiliar o cozinheiro no preparo de alimentos e organização da cozinha, higienização, cortes, proporcionamento, congelamento, armazenamento e conservação adequada de insumos; realizar preparações prévias como molhos, massas, cremes e guarnições; zelar pela higiene e limpeza da cozinha, observando normas sanitárias e de saúde e segurança no trabalho.

Objetivos Específicos:

- Aperfeiçoar os conhecimentos técnicos para a execução de procedimentos de pré-preparo e preparo de alimentos para operação de restaurantes;
- Proporcionar ao aluno conhecimento teórico e prático em higiene e inocuidade alimentar para a manipulação de gêneros alimentícios priorizando a saúde do comensal;
- Possibilitar ao aluno organizar e manter adequadamente os espaços de trabalhos, as áreas de armazenamento e distribuição de refeição;
- Incentivar a utilização de equipamentos e utensílios visando a segurança do trabalhador;
- Possibilitar o crescimento profissional do aluno, criando condições para o aperfeiçoamento do trabalho em cozinhas de restaurantes, hotéis, cozinhas institucionais, bares e similares.

5. PÚBLICO-ALVO

O curso de AUXILIAR DE COZINHA, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham o Ensino Fundamental II Incompleto.

Respeitada a escolaridade mínima, o curso atenderá prioritariamente:

I - estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos;

II - trabalhadores, inclusive agricultores familiares, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores;

III - beneficiários titulares e dependentes dos programas federais de transferência de renda entre outros que atenderem a critérios especificados no âmbito do Plano Brasil sem Miséria;

IV - pessoas com deficiência;

V - povos indígenas, comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais;

VI - adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas;

VII - públicos prioritários dos programas do governo federal que se associem à Bolsa-Formação; e

VIII - estudantes que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

Observações:

1ª) Consideram-se trabalhadores os empregados, trabalhadores domésticos, trabalhadores não remunerados, trabalhadores por conta-própria, trabalhadores na construção para o próprio uso ou para o próprio consumo, de acordo com classificação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), independentemente de exercerem ou não ocupação remunerada, ou de estarem ou não ocupados.

2ª) Os beneficiários (público-alvo) citados acima caracterizam-se como prioritários, mas não exclusivos, podendo as vagas que permanecerem disponíveis serem ocupadas por outros públicos.

3ª) As pessoas com deficiência terão direito a atendimento preferencial em relação as demais.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Ao concluir sua formação, o profissional qualificado em Auxiliar de Cozinha deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Executar corretamente o pré-preparo, preparo e finalização de vegetais, carnes, aves, pescados e produções clássicas, com domínio de técnicas e terminologias gastronômicas fundamentais ao cozinheiro profissional.
- Produzir alimentos com higiene e sanidade, atendendo à legislação sanitária vigente.
- Executar adequadamente a organização de cozinhas profissionais em função do cardápio a ser executado, levando em consideração o espaço físico, equipamentos, utensílios e técnicas necessárias a esse planejamento.
- Aplicar as normas de segurança do trabalho específicas do setor.
- Aplicar técnicas de primeiros socorros no setor.
- Identificar e aplicar na produção de alimentos, práticas que minimizam os impactos ambientais negativos da atividade.

7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

O profissional egresso do curso de Auxiliar de Cozinha poderá trabalhar em restaurantes, cozinhas industriais, lanchonetes, cantinas, hotéis, empresa de eventos e demais estabelecimentos manipuladores de alimentos.

8. DIFERENCIAIS DO CURSO

Um diferencial do curso é a proposta didático-metodológica que é centrada na participação de quem aprende, valorizando-se suas experiências e expectativas para o mundo do trabalho, procurando focar o indivíduo como pessoa, observando-se todas as áreas da aprendizagem e individualizando o processo ao máximo, para que todos possam participar.

9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC de Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental II Incompleto.

O acesso ao curso será acertado em comum acordo com os demandantes.

10. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 200 horas.

A hora aula dos cursos é definida como tendo 60 minutos de duração.

Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

O quadro abaixo descreve a matriz curricular do curso e a seguir é apresentado as ementas.

Ord.	Componentes Curriculares	Carga Horária Total (hora relógio)
1.	Ética e Cidadania	12h
2.	Noções básicas de espanhol	12h
3.	Noções básicas de inglês	12h
4.	Noções básicas de informática	12h
5.	Noções básicas de língua portuguesa	12h
6.	Noções básicas de matemática	12h
7.	Higiene e boas práticas de fabricação I	20h
8.	Higiene e boas práticas de fabricação II	16h
9.	Legislação e educação nutricional	16h
10.	Segurança no trabalho em unidades de alimentação e nutrição	16h
11.	Técnica dietética I	16h
12.	Técnica dietética II	24h
13.	Projeto integrador	20h

CARGA HORÁRIA TOTAL	200h
----------------------------	------

11. EMENTÁRIO

Disciplina: Ética e Cidadania	Carga horária: 12h
Ética: definição, campo, objetivo e seus intérpretes; Moral: definição e a questão da modernidade; Cidadania: conceito, bases históricas e questões ideológicas.	
Bibliografia: DIMENSTEIN, G. (1999). O Cidadão de Papel. São Paulo: Editora Ática, 2ª edição. LIBERAL, M. (2002). Um Olhar sobre Ética e Cidadania. São Paulo: Editora Mackenzie, Coleção Reflexão Acadêmica. 1- Ética 2- Cidadania. Liberal (organizadora) Vários autores. MARCÍLIO, M. L. e RAMOS, E. L. (1997). Ética na Virada do Século. São Paulo: LTr. PINSKY, J. (1998). Cidadania e Educação. São Paulo: Editora Contexto.	

Disciplina: Noções básicas de espanhol	Carga horária: 12h
Ementa: Permitir a aprendizagem da língua espanhola, inserida em seus diferentes contextos de uso, considerando-se a heterogeneidade que a constitui.	
Bibliografia: MARTÍN, Ivan Rodrigues. Espanhol Série Brasil. Editora Ática. CASTRO, Francisca. Uso de la gramática española, nivel básico. Madrid: Edelsa.	

Disciplina: Noções básicas de informática	Carga horária: 12h
Ementa: Fundamentos da Informática, Computadores, Hardware Básico, Software - Sistemas Operacionais, Windows, Editores de Texto - Microsoft Word, Microsoft Powerpoint, Correio Eletrônico, Internet, Aspectos Básicos de Segurança de Informática.	
Bibliografia: CRUMLISH. Internet para Pessoas Ocupadas. São Paulo: Makron Books, 1997. NASCIMENTO / HELLER. Introdução à Informática. São Paulo: Makron Books, 1990. NORTON, Peter. Introdução à Informática. São Paulo: Makron Books, 1997. GONICK, L. Introdução Ilustrada à Computação. Harper do Brasil, 1984.	

Disciplina: Noções básicas de língua portuguesa	Carga horária: 12h
Ementa: Estudo e reflexões sobre a língua, enquanto prática sociocultural e interativa, por meio dos diferentes gêneros discursivos, que se concretizam nas práticas de oralidade, leitura, escrita e análise linguística. Estudo da literatura como fator que permite a interação e a manifestação cultural.	
Bibliografia: ABAURRE, Maria Luiza; PONTARA, Marcela Nogueira. Literatura brasileira: tempos, leitores e leitura. São Paulo: Moderna, 2006. SALTON, Vanilda et al. Atividades de leitura e escrita. Rio de Janeiro: Vozes, 2008. SARMENTO, Leila Lauer. Oficina de redação. Volume único. São Paulo: Moderna, 2009. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Português: linguagens. Volume único. 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.	

Disciplina: Noções básicas de matemática	Carga horária: 12h
Ementa: Operações com números decimais e frações. Razão e proporção. Função de 1º grau. Sistema Métrico Decimal.	
Bibliografia: BONJORNO, R. Matemática uma nova abordagem. São Paulo: FTD, 2000. DANTE, Luiz Roberto. Matemática contexto e aplicações. São Paulo: Ática, 2000. FILHO, Antonio Belloto. Matemática para o 2º grau. v.1. São Paulo: Ática, 1998.	

Disciplina: Higiene e boas práticas de fabricação I	Carga horária: 20h
Ementa: Higienização das instalações. Higienização de equipamentos, móveis e utensílios. Frequência de higienização.	
Bibliografia: SILVA, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 3a ed. São Paulo, Varela, 1995. GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA, C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: SerieQualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p. MATERIAL DE APOIO DO PAS – PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA – setor mesa 14. Resolução RDC no 216, de 16 de setembro de 2004 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. EVANGELISTA, J. Alimentos, um Estudo Abrangente. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1992.	

Disciplina: Higiene e boas práticas de fabricação II	Carga horária: 16h
Ementa: Princípios gerais do controle de qualidade. Padrões de qualidade. Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais padronizados (POP's).	
Bibliografia: SILVA, E. A. Manual de Controle Higienico-Sanitario em Alimentos. 3a ed. Sao Paulo, Varela, 1995. GALHARDI, M.G.; GIORDANO, J.C.; SANTANA. C.B. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos (Manual: SerieQualidade). Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000. 24p. MATERIAL DE APOIO DO PAS – PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS - MS/ANVISA – setor mesa 14. Resolucao RDC no 216, de 16 de setembro de 2004 - Regulamento Tecnico sobre as Condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. EVANGELISTA, J. Alimentos, um Estudo Abrangente. Rio de Janeiro: Livraria Atheneu, 1992.	

Disciplina: Legislação e educação nutricional	Carga horária: 16h
Ementa: Historico da vigilancia Sanitaria. CODEX alimentarius. Ferramentas nas buscas de legislações – ANVISA-MAPA; Legislações e Portarias referentes aos segmentos alimenticios. Sistema Único de Saúde e políticas de saúde pública relacionadas à nutrição. Problemas nutricionais na coletividade apontados por estudos epidemiológicos e a participação do nutricionista na saúde coletiva. Planejamento de intervenções em nutrição. Abordagens sobre vigilância alimentar e nutricional.	
Bibliografia: Manual de segurança e Qualidade na distribuição de alimentos – Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2004. 55 p. (Qualidade e Segurança de Alimentos). PAS Distribuição. Convênio SENAI/SEBRAE/SESI/SESC/SENAC. www.anvisa.org.br www.agricultura.org.br JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar – Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Editora Rubio. 2012.	

Disciplina: Segurança no trabalho em unidades de alimentação e nutrição	Carga horária: 16h
Ementa: Saúde do trabalhador. Riscos Ambientais. Acidentes no trabalho e doenças profissionais.	
Bibliografia: SANTOS, A. M. A. et al. Introdução a higiene ocupacional. Fundacentro, 2004. OLIVEIRA, C. A. D. Segurança e Medicina do Trabalho. Yendis, 2009. EQUIPE ATLAS. Segurança e Medicina do Trabalho: Lei no 6.514, de 22 de dezembro de 1977. 65ª Edição. Editora Atlas. 2010.	

SARAIVA E.; Segurança e Medicina do Trabalho. 5o Edicao. Editora Saraiva. 2010.

GARCIA G. F. B.; Legislação - Segurança e Medicina do Trabalho. Editora Metodo. 3ª Edição. 2010.

Disciplina: Técnica dietética I

Carga horária: 16h

Ementa:

Laboratório Dietético. Seleção e preparo dos alimentos. Planejamento de cardápios. Recepção formal e informal

Bibliografia:

GRISWOLD, R.M. Estudo experimental dos alimentos. 1 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1972.

ORNELLAS, L.N. Técnica dietética seleção e preparo de alimentos. São Paulo : Atheneu, 1988.

SOUZA, T.C. Alimentos, propriedades físico-químicas. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1991.

TAGLE, M.A. Nutrição. São Paulo: Artes Médicas, 1981.

CRAUFORD, A.M. Alimentos seleção e preparo. Rio de Janeiro: Record, 1986.

SILVA, L.B.; MONERAT, M.P. Princípios Básicos de Alimentação para Coletividade. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1986.

LUNA, N.M.M.; TEIXEIRA, A.B. Técnica Dietética: Fator de correção em alimentos de origem animal e vegetal. Cuiabá: Studio Press, 1996.

BARRETO, R.L.P. Passaporte para o sabor: Tecnologia para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC, 2000.

Disciplina: Técnica dietética II

Carga horária: 24h

Ementa:

Conceito e objetivos. Alimentos: conceito, classificação, características. Grupos de alimentos. Valor nutritivo, caracteres organolépticos, objetivos e fases gerais de preparo de alimentos. Seleção, qualificação e listagem de alimentos. Aquisição, conservação e custo de alimentos. Terminologia, pesos e medidas equivalentes. Preparações de alimentos de origem animal e vegetal e sua utilização em dietas normais. Cocção, processos e métodos.

Bibliografia:

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos. 7ª edição, Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2ª edição, São Paulo: Manole, 2006.

CAMARGO, E. B. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos – manual de laboratório. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

TEICHMAM, I. Tecnologia culinária. Educs, 2003.

PINHEIRO, A. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª

edição, São Paulo: Atheneu, 2005.

Disciplina: Projeto integrador

Carga horária: 20h

Ementa:

Conhecimento do projeto do curso: matriz curricular, missão do curso, objetivos, perfil final, competências e habilidades. Formação da identidade individual através do processo de autoconhecimento. Noções básicas de pesquisa Interdisciplinar. Escrita de relatório em enfoque nas regras ortográficas.

Bibliografia:

A Poética do Devaneio ED. M. Fontes 1988 - Baldrillard, Jean Sao Paulo.

O Sistema dos Objetos ED. Perspectiva 1993 - CERTAU, Michel de Petropolis RJ.

A Invencao do Cotidiano: Artes de Fazer. ED. Vozes 1994 - Lightman, Alan Sao Paulo.

Sonhos de Einstein ED. CIA DAS LE- 1993.

O Olhar ED. CIA DAS 1989.

12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS

Como metodologia de ensino entende-se o conjunto de ações docentes pelas quais se organizam e desenvolvem as atividades didático-pedagógicas, com vistas a promover o desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionadas a determinadas bases tecnológicas, científicas e instrumentais.

Tendo-se como foco principal a aprendizagem dos discentes, serão adotados tantos quantos instrumentos e técnicas forem necessários. Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:

- Envolver os alunos na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;
- Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo os alunos e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- Respeitar a cultura específica dos discentes, referente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;
- Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de competências e habilidades referidas a mais de uma disciplina, exigindo, assim, trabalho

integrado dos professores, uma vez que cada um é responsável pela formação integral do aluno;

- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem.

Nota-se uma variedade de técnicas, instrumentos e métodos de ensino a nossa disposição. Esse ecletismo é resultado das diversas teorias pedagógicas adotadas ao longo dos tempos. Diante dessa diversidade, os docentes deverão privilegiar metodologias de ensino que reconheçam o professor como mediador do processo de ensino.

Salienta-se a necessidade dos docentes estarem permanentemente atentos ao comportamento; concentração; atenção; participação e expressões faciais dos alunos, uma vez que estes são excelentes parâmetros do processo educacional.

13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem ultrapassa a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos. Para tanto, a avaliação deve se centrar tanto no processo como no produto.

Quando realizada durante o processo ela tem por objetivo informar ao professor e ao aluno os avanços, as dificuldades e possibilitar a ambos a reflexão sobre a eficiência do processo educativo, possibilitando os ajustes necessários para o alcance dos melhores resultados. Durante o processo educativo é conveniente que o professor esteja atento à participação efetiva do aluno através da observação da assiduidade, pontualidade, envolvimento nos trabalhos e discussões.

No produto, várias formas de avaliação poderão se somar, tais como trabalhos individuais e/ou em grupo; testes escritos e/ou orais; demonstração de técnicas em laboratório; dramatização; apresentação de trabalhos; portfólios; seminários; resenhas; autoavaliação, entre outros. Todos estes instrumentos são bons indicadores da aquisição de conhecimentos e do desenvolvimento de habilidades e competências. Ressalta-se a importância de se expor e discutir os mesmos com os alunos no início de cada módulo

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas teóricas, práticas e aos trabalhos escolares. A mesma será registrada diariamente pelo professor, no Diário de Classe, por meio de chamada ou lista de presença.

O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas.

A avaliação docente será feita, pelos alunos, por meio do preenchimento de formulário próprio ao final de cada módulo e autoavaliação.

14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO

O aluno será considerado apto a qualificação e certificação desde que tenha aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

15. INFRAESTRUTURA

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: sala de aula com carteiras individuais para cada aluno, biblioteca, data show e banheiro masculino e feminino.

A biblioteca deverá estar equipada com o acervo bibliográfico necessário para a formação integral e específica do aluno e contemplando materiais necessários para a prática dos componentes curriculares.

16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE

O IFMG, meio do Programa de Assistência Estudantil, irá conceder, gratuitamente aos alunos: uniforme, material escolar, seguro escolar, auxílio financeiro para transporte e lanche, com a finalidade de melhorar o desempenho acadêmico e minimizar a evasão.

Visando ainda garantir a permanência e o êxito escolar, aos alunos que apresentarem dificuldade de aprendizagem será disponibilizado, pelos professores, apoio pedagógico.

Incentivar-se-á a montagem de grupos de estudos a fim de minimizar as dificuldades individuais encontradas no decorrer do processo de aprendizagem.

Caberá ao professor de cada componente curricular informar, ao serviço pedagógico, a relação de alunos infrequentes. Esses dados contribuirão para que essa equipe trace estratégias preventivas e de reintegração dos ausentes.

Vale ressaltar que durante todo o curso, os alunos serão motivados a prosseguir seus estudos por meio dos demais cursos ofertados pelo IFMG.

17. CERTIFICAÇÃO

Após conclusão do curso o estudante receberá o Certificado de Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha do Eixo Tecnológico: : Turismo, Hospitalidade e Lazer, Carga Horária: 200 horas.

18. BIBLIOGRAFIA

GISSLEN, W. Professional Baking. JOHN WILEY AND SONS, 2000.

SUAS, M. Advanced Bread and Pastry. DELMAR CENGAGE LEARNING, 2008.

GRASSI, L. R.. Baco: em busca da pizza perfeita. SENAC-DF, 2009.

QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. Análise sensorial para avaliação da qualidade dos alimentos.

FURG, 2007.

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A, Avanços em análise sensorial. VARELA, 1999.

DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. CHAMPAGNAT, 2007.

CHAVES, J. B. P. Avaliação sensorial de alimentos: métodos de análise. UFV, 1980.

TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P. A. Análise sensorial de alimentos. ED. da UFSC, 1987.