



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
COLEGIADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPE

Formulário de Aprovação do Curso e Autorização da Oferta
**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO - PROEJA**

Parte 1 – Identificação

I – DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

Instituído pela Lei n 11.892 de 29 de dezembro de 2008.

Reitoria: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros – Florianópolis – Santa Catarina – Brasil –
CEP 88.075-010 Fone: +55 (48) 3877-9000 – CNPJ: 11.402.887/0001-60

II – DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1. Campus:

Florianópolis Continente

2. Endereço e Telefone do Campus:

Rua 14 de Julho, 150, Coqueiros - 38778419

2.1. Complemento:

3. Departamento:

Ensino, Pesquisa e Extensão

III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

4. Chefe DEPE:

Jane Parisenti, janeparisenti@ifsc.edu.br, (48) 3877-8430.

5. Contatos:

Krischina Aplevicz – krischina@ifsc.edu.br, telefone: (48) 99915-2242

Maria Angelica Bonadinan Marin - angelica@ifsc.edu.br, telefone: (48) 9967-1758

6. Nome do Coordenador/proponente do curso:

Professores Krischina Aplevicz e Maria Angelica Bonadinan Marin

7. Aprovação no Campus:

Resolução do Colegiado 01/2018.

Parte 2 – PPC

IV – DADOS DO CURSO

8. Nome do curso:

Curso Técnico em Panificação - PROEJA

9. Eixo tecnológico:

Produção alimentícia

10. Forma de oferta:

Técnico PROEJA ofertado em Parceria com Câmpus Florianópolis.

11. Modalidade:

Presencial com componentes curriculares na modalidade à distância integral e/ou parcial, respeitado o limite de 20% da carga horária total do curso.

12. Carga Horária do Curso:

Carga horária de Aulas: 800 horas Formação Técnica + 1200 horas Formação Geral

Carga horária de Estágio: 00

Carga horária Unidade Optativa de Libras: 60h oras

Carga horária Total EaD: 100 horas

Carga horária Total: 2.000 horas

13. Vagas por Turma:

40 vagas

14. Vagas Totais Anuais:

40.

15. Turno de Oferta:

Noturno

16. Início da Oferta:

2018/2

17. Local de Oferta do Curso:

Campus Florianópolis Continente/ IFSC e Campus Florianópolis / IFSC

18. Integralização:

O aluno terá o dobro do período de integralização (5 semestres) para cumprir os requisitos de certificação de seu curso.

19. Regime de Matrícula:

(X) Matrícula seriada (matrícula por bloco de UC em cada semestre letivo)

O aluno do Técnico em Panificação - PROEJA terá matrícula nas duas unidades parceiras. O Campus Florianópolis-Continente será responsável pela matrícula da formação profissional (800h) e o Campus Florianópolis pela matrícula da formação geral na modalidade EJA (1.200h).

O trabalhador estudante terá, portanto, dois históricos que ao final do curso serão publicados para fins de expedição do diploma pelo Campus Florianópolis-Continente, responsável legal pelo fato de responder pela formação profissional.

20. Periodicidade da Oferta:

Anual, podendo ser alterada conforme organização estratégica do campus ou da instituição.

21. Forma de Ingresso:

(X) Sorteio

22. Requisitos de acesso:

- Idade mínima de 18 anos ou completar até a data da matrícula.

23. Objetivos do curso:

Promover a formação do Ensino Médio de forma integrada à formação técnica em Panificação a jovens e adultos.

- Oferecer Educação para Jovens e Adultos baseada na construção do conhecimento, direcionada à resolução de problemas e à autonomia, que promova a reflexão permanente sobre a prática interdisciplinar e contextualizada;
- Proporcionar aos jovens e adultos excluídos do processo educacional na idade considerada própria pela legislação , a oportunidade de cursarem e concluírem o Ensino Médio;
- Oferecer aos jovens e adultos a oportunidade de articular as experiências da vida com os saberes escolares;
- Preparar cidadãos para a vida, com perspectiva de educação permanente;
- Qualificar e habilitar profissionais para acompanhar a evolução do conhecimento tecnológico e a aplicação de novos métodos e processos na prestação de bens e serviços, isto é, profissionais qualificados, capazes de se inserir no processo produtivo dos setores específicos desta área econômica de forma consciente,

buscando, além da qualificação científico-tecnológica, novos conhecimentos e métodos;

- Formar o cidadão profissional apto a atuar com responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.

24. Legislação (profissional e educacional) aplicada ao curso:

No que tange a oferta de educação técnica de nível médio, além do Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC 2015-2019, seguem as principais legislações:

Lei nº 9.394/1996 – Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Decreto nº 5840/2006 – Institui no âmbito Federal o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA.

Lei nº 11.741/2008 – Altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

Lei nº 11.788/2008 - Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

Lei nº 11.892/2008 – Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

Decreto nº 5.154/2004 – Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

Resolução nº 11/2013/CONSUP – Aprova as ações que incentivam a oferta de cursos PROEJA no IFSC.

Resolução nº 186/2017/CEPE– Aprova o Documento Orientador da EJA no IFSC

Decreto nº 8.268/2014 – Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996.

Resolução CNE/CEB nº 6/2012 – Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Parecer CNE/CEB nº 11/2012 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Decreto Estadual nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987 - Critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas.

Lei municipal nº 5980, de 02 de janeiro de 2002 - Obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências.

Portaria SMS nº 2 de 04 de janeiro de 2016 - Credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos. A formação técnica garante ao egresso os conhecimentos necessários para atuar como manipulador de alimentos, atendendo as legislações federal, estadual e municipal.

O Curso Técnico em Panificação está previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, cujas diretrizes estão apresentadas dentro do eixo de Produção alimentícia (<http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/36451>). De acordo com o catálogo de ocupações brasileiras (<http://www.mtecbo.gov.br/>) o técnico em Panificação pode atuar como técnico em produção, planejamento da produção e preparação de massas de pão e similares. Redigem documentos tais como requisição de materiais registros de saída de materiais e relatórios de produção. Trabalham em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental. Podem participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos e promover a venda de insumos, produtos e equipamentos.

25. Perfil Profissional do Egresso:

Realiza planejamento e execução do processo de produção de pães e salgados de maneira artesanal ou de forma industrializada. Realiza a aquisição de equipamentos. Utiliza as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada. Opera equipamentos utilizados no processo e efetua controle de qualidade, de estoque, custos e consumo. Utiliza técnicas mercadológicas de produtos e insumos. Desenvolve produtos e processos.

26. Competências Gerais do Egresso:

- Dominar as técnicas de elaboração de produtos de panificação, utilizando as matérias primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Comunicar-se com fluência, clareza, cordialidade e desenvoltura usando a linguagem verbal e não verbal de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de panificação.
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Constituição de uma consciência histórica aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Panificação: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação e orientação de experiências significativas relacionadas a pães na sucessão do tempo.
- Identificar e preparar produtos de panificação equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação.
- Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho;
- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação dos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e integrando os conhecimentos das ciências e outros campos do saber.

27. Áreas/campo de Atuação do Egresso

Padarias. Confeitarias. Restaurantes e similares. Catering. Bufês. Meios de hospedagem. Instituições de ensino e /ou pesquisa. Consultorias Técnicas. Profissional autônomo. Empreendimento próprio.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

28. Matriz Curricular:

MÓDULO 1

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Educação Física I	20	20	0	40
Artes	20	20	0	40
Matemática I	80	0	0	80
Comunicação I	40	0	0	40
Oficinas de Integração - Inclusão digital com enfoque nas práticas investigativas em Linguagem e Comunicação*	72	8	8	80
Higiene e Manipulação de Alimentos	28	12	8	40
Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	16	4	4	20
Habilidades Básicas de Panificação I	20	20	4	40
Segurança do trabalho e primeiros socorros	20	0	4	20
Carga Horária Total			28	400

MÓDULO 2

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Matemática II	100	0	0	100
Comunicação II	60	0	0	60
Biologia I	40	8	0	40
História I	40	0	0	40
Filosofia I	20	0	0	20

Sociologia I	20	0	0	20
Habilidades Básicas de Panificação II	20	60	8	80
Alimentação e sustentabilidade	40	0	8	40
Carga Horária Total			16	400

MÓDULO 3

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Química I	26	14	0	40
Sociologia II	40	0	0	40
Comunicação III	40	0	0	40
Biologia II	16	4	0	20
História II	40	0	0	40
Panificação Nacional	20	20	4	40
Panificação Avançada	16	64	8	80
Nutrição na produção de alimentos	52	8	8	60
Massas laminadas	04	36	4	40
Carga Horária Total			24	400

MÓDULO 4

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Língua Estrangeira (Espanhol)	40	0	0	40
Física I	56	4	0	60
Comunicação IV	40	0	0	40
Geografia I	40	0	0	40
Historia da gastronomia	40	0	8	40
Filosofia II	40	0	0	40

Química II	28	12	0	40
Restrições alimentares na panificação	32	8	0	40
Panificação Internacional	16	44	8	60
Carga Horária Total			16	400

MÓDULO 5

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Física II	36	4	0	40
Geografia II	40	0	0	40
Educação Física II	20	20	0	40
Química III	34	6	0	40
Língua Estrangeira (Inglês)	40	0	0	40
Biologia III	40	8	0	40
Filosofia III	20	0	0	20
Sociologia III	20	0	0	20
Ambientação Profissional em Panificação	40	40	8	80
Materiais e Custos	40	0	8	40
Carga Horária Total			16	400
Carga Horária total do curso				2000
Carga horária total EaD (%)			5%	
Estágio não obrigatório	0	0	0	0
Unidade optativa: Libras	60	0	0	60

29. Certificações Intermediárias:

No primeiro módulo do curso o estudante estará matriculado em todos os componentes curriculares.

O trabalhador estudante somente poderá cursar o módulo seguinte após a conclusão com aprovação do módulo anterior permitindo pendência em no máximo dois componentes curriculares.

A conclusão com êxito no componente curricular Higiene e Manipulação de Alimentos confere ao estudante o certificado de “Manipulador de Alimentos”, conforme Lei municipal nº 5980, de 02 de janeiro de 2002, Portaria da Secretaria Municipal de Saúde de Florianópolis SMS de nº 2 de 4 de janeiro de 2016 e Resolução federal RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 .

Após a conclusão com êxito de todas as unidades curriculares nos módulos 1, 2 e 3, o trabalhador estudante poderá solicitar o certificado de “Auxiliar de Padeiro”. O trabalhador estudante que integralizou a carga horária do curso terá a certificação de Técnico em Panificação – PROEJA.

Módulo 1		
Unidade Curricular	Pré-requisito	Co-requisito
Educação Física I	Não há	Não há
Artes	Não há	Não há
Matemática I	Não há	Não há
Comunicação I	Não há	Não há
Oficinas de Integração	Não há	Não há
Higiene e Manipulação de Alimentos	Não há	Não há
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Não há	Não há
Habilidades Básicas de Panificação I	Não há	Higiene e Manipulação de Alimentos Segurança do trabalho e primeiros socorros Estrutura Física e Funcional
Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	Não há	Segurança do trabalho e primeiros socorros
Módulo 2		
Matemática II	Matemática I	Não há
Comunicação II	Comunicação I	Não há

Biologia 1	Não há	Não há
História I	Não há	Não há
Filosofia I	Não há	Não há
Sociologia I	Não há	Não há
Habilidades Básicas de Panificação II	Habilidades Básicas de Panificação I	Alimentação e sustentabilidade
Alimentação e sustentabilidade	Não há	Não há
Módulo 3		
Química I	Não há	Não há
Sociologia II	Sociologia I	Não há
Comunicação III	Comunicação II	Não há
Biologia II	Biologia I	Não há
História II	História I	Não há
Panificação Nacional	Habilidades básicas de Panificação II	Não há
Panificação Avançada	Habilidades básicas de Panificação II	Não há
Nutrição na Produção de alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos	Não há
Massas laminadas	Habilidades básicas de Panificação II	Panificação Avançada
Módulo 4		
Língua Estrangeira (Espanhol)	Não há	Não há
Física I	Não há	Não há
Comunicação IV	Comunicação I, II e III	Não há
Geografia I	Não há	Não há
Historia da Gastronomia	História I	Não há
Filosofia II	Filosofia I	Não há
Química II	Química I	Não há
Restrições alimentares na panificação	Nutrição na Produção de alimentos	Não há

Panificação Internacional	Habilidades de Panificação II Panificação avançada	Não há
Módulo 5		
Física II	Física I	Não há
Geografia II	Geografia I	Não há
Educação Física II	Educação Física I	Não há
Química III	Química I,II	Não há
Língua Estrangeira (Inglês)	Não há	Não há
Biologia III	Biologia I, II	Não há
Filosofia III	Filosofia I, II	Não há
Sociologia III	Sociologia I, II	Não há
Ambientação Profissional em Panificação	Habilidades básicas de Panificação II Comunicação III	Não há
Materiais e Custos	Não há	Não há

30. Atividade Não-Presencial

Os componentes curriculares da formação técnica com 40 horas ou mais, terão até 20% de sua carga horária em atividade não presencial, conforme consta no item 28. As atividades relacionadas a laboratório de ensino e as avaliações serão realizadas de forma presencial. Os resultados das avaliações presenciais deverão prevalecer sobre os demais resultados obtidos em quaisquer outras formas de avaliação a distância, conforme legislação vigente.

O professor responsável pela unidade curricular com previsão de atividades a distância, deverá disponibilizar material didático adequado, respeitando a linguagem dialógica que caracteriza a EaD, usar estratégias adequadas de interação mediadas por tecnologias e que contemplem as especificidades de comunicação dos alunos (texto, áudio ou visuoespacial), produzir e organizar o SIGAA, que será o Ambiente Virtual de Ensino e Aprendizagem (AVEA).

Os trabalhos realizados de forma não presencial necessariamente devem estar relacionados aos trabalhos presenciais do docente, em consonância com o PPC do curso.

No plano de ensino serão descritas quais serão as atividades não presenciais, a metodologia das atividades e os mecanismos de interação entre professores e alunos.

O câmpus possui infraestrutura física e tecnológica para viabilizar as atividades não presenciais (computadores para os estudantes e SIGAA como ambiente virtual de aprendizagem, assim como realiza formação do docente para atuação no ensino a distância.

31. Componentes curriculares:

Componente Curricular: EDUCAÇÃO FÍSICA 1	CH*: 40h	Semestre: 1º
Competências - Incorporar por meio de conteúdos teórico-práticos os princípios básicos para um estilo de vida saudável.		
Conhecimentos - Aptidão física relacionada a saúde; - Composição corporal; - A importância dos alongamentos - A importância dos exercícios aeróbicos - Técnicas de relaxamento; - A importância dos exercícios de resistência muscular (força); - Postura (problemas e exercícios); - Exercícios respiratórios		
Habilidades - Conhecer os componentes do estilo de vida saudável; - Reconhecer os fatores do estilo de vida modificáveis e não modificáveis; - Vivenciar atividades físicas que predisponham a uma vida mais ativa; - Ter autonomia para elaborar o programa de atividade física de acordo com o objetivo individual estabelecido.		
Atitudes - Demonstrar assiduidade; - Ter atenção e concentração; - Ser participativo; - Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos; - Ser responsável; - Ser capaz de trabalhar em equipe; - Respeitar os colegas e professores; - Preservar as instalações e materiais da instituição.		
Metodologia de Abordagem - Aulas expositivas e dialogadas; - Atividades corporais e físicas; - Produção textual, oral e escrita; - Avaliação: participação nas atividades e atitudes.		
Bibliografia Básica: SANTIN, S. Educação física . Porto Alegre: Edições EST, 1995. Bibliografia Complementar: ALMEIDA, M. A. B.; GUTIERREZ, G.L.; MARQUES, R. Qualidade de vida : definição, conceitos e interfaces com outras áreas de pesquisa. São Paulo. Escola de Artes, Ciências e Humanidades - EACH/USP.2012. Disponível em < http://each.uspnet.usp.br/edicoes-each/qualidade_vida.pdf > Acesso em: 02 out. 2013. NAHAS, M. V. Fundamentos da aptidão física relacionada à saúde . Florianópolis: Ed. da UFSC, 1989. SOUZA, R.R. de. Avaliação biométrica em educação física . São Paulo: MEC, [20--].		

Componente Curricular: ARTES	CH*: 40h	Semestre: 1º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar as linguagens da arte considerando-as como veículos de busca e produção de sentido ao expressar, investigar e se comunicar por intermédio da arte, produzindo ou apreciando trabalhos artísticos, reconhecendo, respeitando e refletindo sobre a influência dos diversos contextos socioculturais. - Vivenciar a arte por meio de múltiplos aspectos de diferentes linguagens artísticas; - Elaborar composições artísticas com valores estéticos para serem aplicados às diferentes técnicas culinárias; 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos da Linguagem Visual (elementos visuais e composição); - Referências estéticas da História da Arte e Cultura Visual; - Técnicas de produção e expressão artística visual; - Interpretação de imagens da cultura visual; - Vivências em exposição de arte; <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sentir, expressar e pensar a realidade, desenvolvendo maior sensibilidade e consciência estético-crítico; - Expressar suas inquietações e subjetividades através das possibilidades que o campo da arte oferece; - Aplicar princípios de criatividade, ornamentação e embelezamento nos exercícios de diferentes técnicas artísticas. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envolvimento no processo de aprendizagem (participação, assiduidade e pontualidade); - Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos social e físico. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas; - Pesquisas individuais e coletivas com produção artística e textual; - Exercícios práticos; - Interpretação de imagens da cultura visual; - Visita à exposições artísticas; 		

Bibliografia Básica

BARROS, L. **A cor no processo criativo**: um estudo sobre a Bauhaus e a teoria de Goethe. São Paulo: Editora Senac: São Paulo, 2011.

DONDIS, D. **A sintaxe da linguagem visual**. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

FRASER, T. **O guia completo da cor**. São Paulo: Editora Senac, 2007.

GOMBRICH, E. H. **A história da arte**. Rio de Janeiro: LTC, 1993.

JANSON, H. W. **História geral da arte**. São Paulo: Martins Fontes. 3v.

KANDINSKY, W. **Ponto e linha sobre plano**: contribuição à análise dos elementos da pintura. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

OSTROWER, F. **Criatividade e processos de criação**. Petrópolis: Vozes, 2002.

OSTROWER, F. **Universo da arte**. Rio de Janeiro: Campus, 1996.

PEDROSA, I. **Da cor à cor inexistente**. Rio de Janeiro: Léo Christiano Editorial, 1980.

PROENÇA, G. **História da arte**. São Paulo: Ática, 2007.

RIBEIRO, M. **Planejamento visual gráfico**. Brasília: Linha Gráfica, 1997.

Bibliografia Complementar

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. **Informática aplicada às artes**. Brasília, DF: Ed. da UnB, 2009.

BRIGHT, S. **Feast for the eyes**: The story of food in photograph. Itália: Editora Aperture, 2017.

DALI, S. **Dali les diners de Gala**. Taschen do Brasil, 2016.

FERINO-PAGDEN, S. Arcimboldo1526-1593. Itália: Skira Italy, 2008.

GOODING, M. **Arte abstrata**. Tradução de Otacilio Nunes, Valter Ponte. São Paulo: Cosac Nayfy, 2002.

LAGO, P. C. do. **Vik Muniz – Tudo até agora**. Catálogo Raisonne. 1987-2015 2 vol. São Paulo: Capivara, 2015.

LEA, R. **Dinner with Jackson Pollock**: Recipes, Art & Nature. New York: Assouline, 2016.

MENDES, Rodrigo Hübner; CAVALHERO, José; GITAHY, Ana Maria Caira. **Artes visuais na educação inclusiva**: metodologias e práticas do Instituto Rodrigo Mendes. São Paulo: Peirópolis, 2010.

RODRIGUES, E. C. de O. **Segredos de apresentação de pratos**. São Paulo, Marco Zero Editora, 2011.

SWEETAPPLE, K (ed.) **Food futures**. Sensory explorations in food design. Barcelona: Promopress, 2017.

Componente Curricular: MATEMÁTICA 1	CH*: 80h	Semestre:1º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceber a ciência como uma atividade humana em construção; - Construir significados e ampliar os já existentes para os números naturais, inteiros, racionais e reais; - Construir e ampliar noções de variação de grandezas diretamente e inversamente proporcionais em situações de preparações culinárias e produções gastronômicas; - Utilizar os conceitos de juros simples e compostos em situações cotidianas; - Interpretar informações de natureza científica e social obtidas da leitura de gráficos e tabelas; - Identificar a relação entre duas grandezas expressas por funções matemáticas. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operações básicas com números reais, enfatizando os números decimais e fracionários; - Grandezas diretamente e inversamente proporcionais; - Regra de três simples e composta; - Porcentagem; - Juros simples e compostos; - Plano Cartesiano; - Função do primeiro grau: Definição, Lei de formação, tabelas, gráficos; - Função do segundo grau: Definição, Lei de formação, tabelas, gráficos. 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar conceitos e procedimentos matemáticos para explicar fenômenos ou fatos do cotidiano, bem como aplicar estratégias para a resolução de problemas; - Estabelecer a relação dos conhecimentos matemáticos na realização de cálculos referentes a preparações culinárias e produções gastronômicas; - Resolver problemas relacionados à Educação Financeira que envolvam os conceitos de juros simples e compostos: empréstimo, cartão de crédito, utilização de cheque especial, consumo consciente; - Identificar e resolver problemas envolvendo grandezas direta e inversamente proporcionais e porcentagem; - Analisar o comportamento de variáveis expresso em gráficos ou tabelas, como importante recurso para a construção de argumentação consistente; - Utilizar adequadamente o Plano Cartesiano; - Identificar uma função matemática bem como seus elementos; - Reconhecer os diferentes Registros de Representação de uma função: Tabela, Gráfico e expressão algébrica. 		
<p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participar ativamente das aulas; - Ser assíduo, pontual e responsável; - Demonstrar interesse e iniciativa nas atividades sugeridas; - Interpretar e contextualizar os temas abordados; - Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos; - Saber trabalhar em equipe, respeitando a opinião dos colegas; - Preservar as instalações e materiais da instituição. 		

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Realização de Exercícios em sala de aula;
- Atividades Experimentais;
- Avaliação: A avaliação será diária, por meio da observação das atitudes em sala de aula, e da participação nas atividades propostas individuais e coletivas.

Bibliografia Básica

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. **Matemática**. São Paulo: Moderna, [19--].

Bibliografia Complementar

FAINGUELERNT, Estela Kaufman; NUNES, Katia Regina Ashton. **Matemática: práticas pedagógicas para o ensino médio**. Porto Alegre: Penso, 2012.

GIOVANNI, J. R.; BONJORNIO, J. R.; GIOVANI JÚNIOR, J. R. **Matemática fundamental: uma nova abordagem: ensino médio: volume único**. São Paulo: FTD, 2002.

GENTIL, N. et al. **Matemática para o 2º grau**. São Paulo: Ática, 1989.

Componente Curricular:

COMUNICAÇÃO 1

CH*: 40h

Semestre: 1º

Competências

- Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.

Conhecimentos

- Leitura de textos sobre comunicação verbal e não-verbal: signos naturais, símbolos de informação pública, expressão corporal, variação linguística, variedade linguística, níveis de variação, fatores de variação, estilo formal e estilo informal da língua oral, dinâmica da voz, expressão de cortesia, competência linguística relacionando o conceito ao seu uso no contexto profissional;
- Leitura e ou produção de gêneros textuais de redação técnica:
 - Redação técnica empresarial: textos de circulação interna, mensagem eletrônica, memorando, convocação, ata etc.; textos de circulação externa: carta empresarial, comercial, etc;
 - Redação técnica pessoal: currículo, carta de apresentação pessoal, entrevista de emprego, carta de solicitação de estágio etc;
- Leitura e ou produção de gêneros textuais para fins específicos da gastronomia:
 - Receitas, fichas técnicas, cardápios, carta de vinho, rótulo de embalagem etc;
 - Classes de palavras, níveis gramaticais, frase, oração e período, sujeito e predicado, pontuação;
 - Concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal, acentuação, crase etc;
 - Uso da ferramenta de comunicação para pesquisar, produzir e socializar diferentes formas de comunicação.

Habilidades

- Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação não-verbal e verbal para a prática e a reflexão sobre a prática;
- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas do mundo do trabalho;
- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler,

produzir e divulgar conhecimentos.

Atitudes

- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças;
- Responsabilidade socioambiental;
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas;
- Respeito à comunidade escolar;
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Aulas de socialização de conteúdos estudados;
- Leitura dirigida;
- Pesquisa;
- Seminário;
- Produção textual oral e escrita;
- Visita técnica;
- Avaliação: Produção textual oral e escrita e atitudes.

Bibliografia básica

ABREU, S, A. **Curso de redação**. São Paulo: Ática, 2000.

BRASIL. Presidência da República. **Manual de redação da Presidência da República**. 2. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2002. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/manual/manual.htm>.

FÁVERO, L. L. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo, Ed. Ática 1997.

Bibliografia complementar

BRASIL. **Ministério da Educação**. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. *Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica*. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em: <[file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf)>.

CUNHA, C. C, I. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. **Sintaxe da linguagem visual**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. **Técnicas básicas de redação**. São Paulo Ed. Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J.L.**Lições de texto:leitura e redação**. São Paulo:Ed.Scipione,1996.

Componente Curricular:
OFICINA DE INTEGRAÇÃO - INCLUSÃO DIGITAL COM

CH*: 80h

Semestre: 1º

ENFOQUE NAS PRÁTICAS INVESTIGATIVAS EM LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO

Competências

- Aplicar as práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para pesquisar, produzir e divulgar conhecimentos.

Conhecimentos

- Ferramenta: Ligar e desligar o computador, criar e-mail, enviar e responder e-mail, pesquisar sites/conceitos no google, salvar arquivos, enviar/anexar arquivos, uso do drive (escrita, comentários, correção, compartilhamento por e-mail, por link, salvar em pastas etc.);

- Escrita: margens, rodapé, cabeçalho (criação de timbre), nota de rodapé, espaçamento, fontes, tamanho de fontes, paginação, criação de tabelas, elaboração de slides (powerpoint), digitação, nomeação e salvamento de arquivos em word/odt/Pdf, uso de pendrive etc.;

- Gêneros textuais do cotidiano: SMS (facebook, whatsapp, postagens de comentários etc.);

- Estratégias de leitura: compreensão textual, mapeamento e recuperação de informações, inferência, interpretação textual, reflexão e avaliação;

- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto acadêmico: sistematização de tomadas de notas de conceitos e de textos, resumo informativo, ensaio dissertativo, ensaio argumentativo, resenha, técnica do seminário etc.;

- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto científico: projeto, relatório, trabalho acadêmico, artigo científico, relato de experiência de atividade técnico-científica etc.;

- Conceitos e práticas: diferentes formas de referências, diferentes formas de citação (vozes), paráfrase x citação direta x plágio, organização de parágrafos: tópico frasal, uso de elementos de coesão de referência, de sequencialidade, coesão para encadear parágrafos, diferentes tópicos, diferentes vozes etc..

Habilidades

- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos;

- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas investigativas.

Atitudes

- Assiduidade e pontualidade nas aulas;

- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;

- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças;

- Responsabilidade socioambiental;

- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas;

- Respeito à comunidade escolar;

- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;

- Aulas de socialização de conteúdos estudados;

- Leitura dirigida;

- Pesquisa;

- Seminário;

- Produção textual oral e escrita;

- Avaliação: produção textual oral, escrita e atitudes;

- 8h de atividades no AVEA.

Bibliografia básica

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 14724** – Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – apresentação. 2. ed. Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2005. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

_____. **NBR 15287: Informação e documentação: Projeto de pesquisa: Apresentação.** 2. ed. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

_____. **NBR 6023 – Informação e documentação – Referências – Elaboração.** Rio de Janeiro: ABNT, ago. 2002. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

_____. **NBR 6022: Informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação.** Rio de Janeiro, 2003. Disponível em: <<http://portalbu.ufsc.br/normalizacao-de-trabalhos-2/>>.

ABREU, S, A. **Curso de Redação.** São Paulo: Ática, 2000.

FÁVERO, L. L. **Coesão e coerência textuais.** São Paulo. Ática 1997.

KOCH, I.G. **Texto e coerência.** São Paulo: Ed. Cortez 1999. MAGALHÃES, T.C. **Texto e interação.** São Paulo. Atual 2000.

VILELA, M; KOCK, I. G. **Gramática da língua portuguesa.** 2001. Coimbra: Almedin, 2001.

Bibliografia complementar

BRASIL. **Ministério da Educação.** Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica.** Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível

em: <[file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf)>.

CUNHA, C. C, I. **Nova gramática do português contemporâneo.** Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. **Sintaxe da linguagem visual.** São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. **Técnicas básicas de redação.** São Paulo. Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J.L. **Lições de texto: leitura e redação.** São Paulo. Scipione, 1996.

Componente Curricular:
HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

CH*: 40h

Semestre: 1º

Competências

- Aplicar os princípios higiênicos sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentação.

Conhecimentos

- Perigos em alimentos (físico, químico e biológico);
- Microbiologia básica dos alimentos;
- Doenças transmitidas por alimentos;
- Higiene pessoal;
- Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios do setor;
- Higiene e conservação de alimentos;
- Critérios de segurança nas etapas de produção;
- Legislação sanitária vigente (federal, estadual e municipal) aplicável a produção comercial de alimentos;
- Requisitos mínimos para edificações de padarias;
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para segurança higiênico-sanitária dos alimentos;
- Noções básicas sobre Manual de Boas Práticas de Produção de alimentos;
- Conceitualização do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Habilidades

- Aplicar os princípios de higiene pessoal, do ambiente de trabalho, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos durante todas as etapas de produção;
- Conservar matérias primas e produtos panificáveis.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Aulas teóricas expositivas e dialogadas, visita técnica, aula prática, avaliação teórica individual, trabalho em grupo escrito e/ou apresentação oral. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento da unidade curricular. Algumas atividades (8h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

SILVA, Jr., E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7 ed. São Paulo: Varela, 2005, 624p.

LOPES, T.H. et al. **Higiene e manipulação de alimentos**. Curitiba: Livro Técnico, 2012. 168p.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em www.anvisa.gov.br. Acesso em 14/02/06.

SANTA CATARINA. **Decreto Estadual nº. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987**. Estabelece critérios sobre estabelecimentos que manipulem, comercializem ou transportem alimentos e/ou bebidas. Disponível em <http://server03.pge.sc.gov.br/LegislacaoEstadual/1987/031455-005-0->

1987-000.htm. Acesso em 04/06/2014.

Bibliografia Complementar:

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4.ed. rev. e atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p.

Manual de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Disponível em: Acesso em 04/06/2014.

FLORIANÓPOLIS. **Lei municipal nº 5980, de 02 de janeiro de 2002.** Dispõe sobre a obrigatoriedade de treinamento em higiene de alimentos e dá outras providências. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/lei-ordinaria/2002/598/5980/lei-ordinaria-n-5980-2002-dispoe-sobre-a-obrigatoriedade-de-treinamento-em-higiene-de-alimentos-e-da-outras-providencias.html>. Acesso em 29.09.2016.

FLORIANÓPOLIS. **Portaria SMS nº 2 de 04 de janeiro de 2016.** Define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=317774>. Acesso em 29.09.2016.

Componente Curricular:	CH*: 20h	Semestre:1º
-------------------------------	-----------------	--------------------

ESTRUTURA FÍSICA E FUNCIONAL DE PADARIAS E CONFEITARIAS		
--	--	--

Competências

- Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

Conhecimentos

- Materiais, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Segurança do trabalho e primeiros socorros;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção.

Habilidades

- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;

- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Aula teórico-prática expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a interagirem com os conhecimentos apresentados de forma a co-relacionar com a realidade do aluno no momento da aula. Essas atividades acontecem apresentando os utensílios fisicamente aos alunos, além de slides, material escrito e também colocando em funcionamento os equipamentos disponíveis nos laboratórios de panificação e confeitaria;
- Aulas práticas: a primeira aula prática acontece com a higienização de cada um dos equipamentos, de forma que o aluno possa se capacitar em termos de habilidade: reconhecendo como o equipamento funciona, o que faz cada parte do mesmo, material de que é feito e como deve ser higienizado;
- Avaliação escrita individual: permite ao aluno mensurar a própria capacidade de registro escrito sobre os conhecimentos abordados em termos de utensílios e equipamentos do setor de panificação;
- Trabalho em grupo escrito: prática com sorteio dos membros do grupo e sorteio do tema. Permite ao aluno aceitar as diferenças dos colegas, fazer pesquisa relacionada, agregar conhecimentos teóricos sobre equipamentos, na prática produtiva de acordo com a natureza de cada tipo de massa e recheio;
- Apresentação de trabalho individual oral: incentiva e desafia ao aluno a expor verbalmente sobre as ideias pesquisadas e exercitar assim as atitudes valorizadas pelo curso;
- Algumas atividades (4h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

SCHEUER, P. M.; HELLMANN, R. M. **Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: IFSC, 2014, 77 p.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. São Paulo: Manole, 2009, 419 p.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, A. C.. **ABC da panificação & dicionário da panificação brasileira**. São Paulo, 1984.

ALMEIDA, D.F. O. de. **Padeiro e confeitiro**. Canoas: Ulbra, 1998, 202 p.

QUINTAES, K. D. **Por dentro das panelas**. São Paulo: Varela, 2005, 125 p.

Componente Curricular:
HABILIDADES BÁSICAS DE PANIFICAÇÃO 1

CH*: 40h

Semestre:1º

Competências

- Dominar as técnicas de elaboração de produtos de panificação, utilizando as matérias primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.

Conhecimentos

- Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Técnicas de produção de pães;
- Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão;
- Regra de três simples e fração;
- Aspectos nutricionais;
- Segurança do trabalho e primeiros socorros;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva;
- Tipos de produtos na panificação;
- Química dos alimentos.

Habilidades

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Utilizar e seguir orientações das fichas técnicas;
- Executar técnicas de produção.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual;
- Aulas práticas: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o

aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos;

- Avaliação escrita: permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática;

- Avaliação prática individual e/ou em grupo: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante o componente curricular;

- Trabalho em grupo escrito e apresentação oral: é uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender;

- Seminários: é um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão;

- Algumas atividades (4h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Ulbra. 2003.

CANELLA-RAWL, S. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Senac. 2005.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SUAS, M. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 1ed., 442 p., 2012.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional. 2005.

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da panificação**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2009.

CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. Zaragoza: Acribia, 2008.

DUCHENE, L.; JONES, B.. **Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas**. Marco Zero.2000.

Componente Curricular:
SEGURANÇA E PRIMEIROS SOCORROS

CH*: 20h

Semestre: 1º

Competências

- Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física do setor de panificação, considerando os aspectos de segurança.

Conhecimentos

- Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPI);
- Identificação dos riscos: físico, químico e biológico no ambiente de trabalho;
- Introdução à Ergonomia;
- Primeiros socorros.

Habilidades

- Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho;
- Verificar os controles de riscos ambientais;
- Realizar técnicas de primeiros socorros.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- As aulas serão expositivas, dialogadas, com apresentação de exemplos práticos, vídeos e figuras. Serão apresentados os EPI's e o Kit de primeiros socorros, com demonstração prática da sua correta utilização;
- A avaliação do aluno será diária, por meio das atitudes em sala de aula, participação nas atividades propostas, realização de seminário e avaliação escrita;
- Algumas atividades (4h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

BREVIOLIERO, E.; POSSEBON, J.; SPINELLI, R.. **Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos** 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

DUL, J.; WEERDMEEESTER, B.. **Ergonomia prática**. Tradução de Itiro Iida. 3. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2012. 163 p.

QUILICI, A. P.; TIMERMAN, S.. **Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde**. Barueri, São Paulo: Manole, 2011.

Bibliografia Complementar

BERTAGNI, R. F. de S.; MONTEIRO, A.L.. **Acidentes do trabalho e doenças ocupacionais: conceitos, processos de conhecimento e de execução e suas questões polêmicas**. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 478 p.

REIS, R.S.. **Segurança e saúde no trabalho**. 11. ed. São Caetano do Sul - SP: Yendis, 2013. 798 p.

SCALDELAI, A.V.. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. 2. ed. São Caetano do Sul - SP: Yendis Editora, 2012. 433 p.

Componente Curricular: MATEMÁTICA 2	CH*: 100h	Semestre: 2º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usar os conhecimentos de trigonometria em situações cotidianas; - Utilizar os conhecimentos de áreas e volumes em situações cotidianas, dando ênfase nas situações de preparações culinárias e produções gastronômicas; - Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trigonometria no triângulo retângulo; - Geometria plana: perímetro e área das principais figuras planas; - Geometria Espacial: Cálculo das áreas laterais e totais de prisma, cilindro, cone, pirâmide e esfera, bem como seus respectivos volumes. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar conceitos e procedimentos matemáticos para explicar fenômenos ou fatos do cotidiano, bem como aplicar estratégias para a resolução de problemas; - Estabelecer a relação dos conhecimentos matemáticos na realização de cálculos referentes a preparações culinárias e produções gastronômicas; - Recorrer a conceitos geométricos para avaliar propostas de intervenção sobre problemas do cotidiano; - Identificar os principais polígonos e sólidos geométricos; - Resolver problemas que envolvam comprimento, área e volume e suas respectivas unidades de medida; - Recorrer a conceitos trigonométricos para avaliar propostas de intervenção sobre problemas do cotidiano. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Participar ativamente das aulas; - Ser assíduo, pontual e responsável; - Demonstrar interesse e iniciativa nas atividades sugeridas; - Interpretar e contextualizar os temas abordados; - Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos; - Saber trabalhar em equipe, respeitando a opinião dos colegas. - Preservar as instalações e materiais da instituição. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas; - Realização de Exercícios em sala de aula; - Atividades Experimentais; - Avaliação: a avaliação será diária, por meio da observação das atitudes em sala de aula, e da participação nas atividades propostas individuais e coletivas. 		
<p>Bibliografia Básica</p> <p>BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. Matemática. São Paulo: Moderna, [19--].</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>FAINGUELERNT, E. K.; NUNES, K. R. A. Matemática: práticas pedagógicas para o ensino médio. Porto Alegre: Penso, 2012.</p> <p>GIOVANNI, J. R.; BONJORNIO, J.R.; GIOVANI JÚNIOR, J. R. Matemática fundamental: uma</p>		

nova abordagem: ensino médio: volume único. São Paulo: FTD, 2002.

GENTIL, N. et al. **Matemática para o 2º grau**. São Paulo: Ática, 1989.

Componente Curricular: COMUNICAÇÃO 2	CH*: 60h	Semestre: 2º
Competências <ul style="list-style-type: none">- Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.		
Conhecimentos <ul style="list-style-type: none">- Movimentos literários: literatura indígena, literatura africana de língua portuguesa, Idade média X Trovadorismo; Renascimento x Clacissismo; Quinhentismo x Literatura de informação, Contrarreforma x Barroco Europa/Brasil, Iluminismo X Arcadismo na Europa/Brasil; Romantismo, Realismo, Naturalismo, Parnasianismo, Simbolismo, Pré-Modernismo e Modernismo;- Leitura e ou produção de gêneros textuais literários: autobiografia, fábula, conto, poema (épico haicai, sonetos, cordel, etc.), romance, novelas, teatro etc.;- Função da linguagem, figuras de linguagem, recursos ritmos e sonoros (rimas, aliteração, assonâncias, repetições etc.);- Sequências textuais, estratégias narrativas: foco narrativo, composição das personagens, ação, tratamento do tempo, marcadores de temporalidade etc.;- Uso da tecnologia de comunicação para pesquisar, produzir e socializar diferentes formas de comunicação.		
Habilidades <ul style="list-style-type: none">- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas artístico-culturais, bem como (re)conhecer os diferentes movimentos literários, relacionando-os aos aspectos sociais (religioso, político, filosófico, científico etc.) dos momentos históricos em que surgiram;- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.		
Atitudes <ul style="list-style-type: none">- Assiduidade e pontualidade nas aulas;- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças;- Responsabilidade socioambiental;- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas;- Respeito à comunidade escolar;- Zelo pelo patrimônio material da escola.		
Metodologia de Abordagem <ul style="list-style-type: none">- Aulas expositivas e dialogadas;- Aulas de socialização de conteúdos estudados;- Leitura dirigida;- Pesquisa;- Seminário;- Produção textual oral e escrita;- Visita técnica;		

- Avaliação: produção textual oral e escrita e atitudes.

Bibliografia

ABREU, S, A. **Curso de redação**. São Paulo: Ática, 2000.

FÁVERO, L. L. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo, Ed. Ática 1997.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica**. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em:<

file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>.

CUNHA, C. C, I. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. **Sintaxe da linguagem visual**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. **Técnicas básicas de redação**. São Paulo: Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J.L. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Scipione,1996.

Componente Curricular:
BIOLOGIA 1

CH*: 40h

Semestres: 2º

Competências

- Interpretar e manipular dentro da perspectiva de técnicos em cozinha as bases celulares, fisiológicas e metabólicas;
- Identificar as principais características dos seres vivos;
- Reconhecer a organização celular como característica fundamental de todas as formas vivas.

Conhecimentos

- Introdução à Biologia – divisões da biologia e importância;
- Características gerais dos seres vivos: organização celular, crescimento, metabolismo, movimento, reprodução e evolução;
- Composição química das células – compostos orgânicos e inorgânicos;
- Introdução à Biologia da Celular: dimensões, formas e funções das células; estruturas de uma célula eucariótica e procariótica;
- Noções do mecanismo de transporte através da membrana celular;
- Características gerais do citoplasma e das organelas citoplasmáticas;
- Características gerais do núcleo e suas estruturas.

Habilidades

- Relacionar a importância do estudo da Biologia na área da Gastronomia;
- Reconhecer as características dos os seres vivos como evolução, composição celular, mutação, composição química complexa, irritabilidade, reprodução, metabolismo, entre outras;
- Identificar a importância e as funções dos compostos orgânicos e inorgânicos para os seres vivos, bem como a fonte de obtenção dos mesmos através da alimentação;
- Conhecer a estrutura de células procariontes e eucariontes e relacioná-las aos seres vivos;
- Compreender os fundamentos biológicos de alguns processos de conservação de alimentos

como como por exemplo a adição de sal nos mesmos e o mecanismo de osmose nas células.

Atitudes:

- Responsabilidade/Comprometimento: assiduidade, pontualidade, completude na realização das atividades, explicitação espontânea de dúvidas, zelo pelo patrimônio, atenção, seriedade e respeito a critérios;
- Pró-atividade: iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante de desafios, criatividade e organização;
- Trabalho em equipe: cooperação, respeito aos pares;
- Solidariedade, prontidão na ajuda aos pares e capacidade de relacionar-se com os colegas.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Aulas práticas no laboratório de Biologia;
- Leitura dirigida;
- Produção textual, oral e escrita;
- Avaliação: produção textual, oral, escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

LOPES, S.. **Bio**. Volume único. 1.ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

Bibliografia Complementar

AMABIS, J.M.; MARTHO, G. R. **Biologia** – Biologia das células. Vol.1 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, J.M.; MARTHO, G. R. **Biologia** – Biologia das células. Vol.2 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. **Biologia** – Biologia das células. Vol.3 - 3ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010.

Componente Curricular:
HISTÓRIA 1

CH*: 40h

Semestre: 2º

Competências

- Compreender a História como conhecimento construído por um sujeito histórico a partir de fontes históricas;
- Estabelecer relação entre continuidade/ permanência e ruptura nos processos históricos;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, reconhecendo seu papel como sujeito e como produto das relações da sociedade;
- Construir a sua identidade pessoal e social a partir do reconhecimento do processo histórico da região onde reside;
- Reconhecer os locais de memória local.

Conhecimentos

- O Homem como sujeito histórico;
- Fontes históricas;
- Origem do ser humano;

- O surgimento da agricultura e criação de animais;
- As condições de vida humana através da história em seus aspectos culturais, tais como: alimentação, higiene, habitação, religiosidade, etc.
- Evolução histórica e cultural do Estado de Santa Catarina e da Grande Florianópolis;
- As comunidades em seus aspectos culturais: costumes, crenças, hábitos alimentares, higiene, etc;
- História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.

Habilidades

- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.
- Interpretar historicamente fontes documentais de naturezas diversas;
- Associar as manifestações culturais do presente aos seus processos históricos;
- Valorizar a diversidade do patrimônio cultural e artístico, identificando suas manifestações e representações em diferentes sociedades;
- Analisar os processos de transformação histórica da região e seus determinantes principais.

Atitudes

- Participar efetivamente das aulas;
- Realizar pesquisas sobre as transformações nos hábitos culturais da sociedade humana no decorrer da história;
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão, construção e discussão em grupos;
- Analisar semelhanças e diferenças entre sociedades em espaços diferentes.
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão e discussão em grupos;
- Fazer análise dos processos de transformação histórica da região;
- Construir próprio conhecimento histórico através do levantamento de documentos pessoais produzindo textos sobre sua história de vida e de sua comunidade;
- Participar efetivamente das aulas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Leitura dirigida;
- Produção textual, oral e escrita;
- Avaliação: produção textual, oral, escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

VICENTINO, C.; VICENTINO, J. B. **Olhares da história:** Brasil e mundo: 2. Colaboração de Saverio Lavorato Júnior. São Paulo: Scipione, 2016. v. 2.

Bibliografia Complementar

CAMPOS, F. de. **Atlas de história do Brasil.** 3. ed/ 1993. São Paulo: Scipione, 1997.

PIAZZA, W.F. **A colonização de Santa Catarina.** 3. ed. Florianópolis: Lunardelli, 1994.

SACHET, C; SACHET, S. **Santa Catarina: 100 anos de história do povoamento à Guerra do Contestado.** Florianópolis: Século Catarinense, 1997.

Componente Curricular: FILOSOFIA 1	CH*: 20h	Semestre: 2º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apropriar-se de conhecimentos e modos discursivos específicos da Filosofia; - Compreender as configurações de pensamentos e sua constituição histórica; - Aplicar a legislação pertinente ao exercício de sua profissão, respeitando sua dimensão ética e técnica; - Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional; - Conhecer as mudanças do mundo do trabalho e da ciência e tecnologia posicionando-se criticamente. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução à filosofia: filosofia e educação básica; - Necessidade do ato de filosofar; - O que é filosofia e como ocorre a reflexão filosófica; - As formas de abordagem dos temas tratados em filosofia; - Aspectos da história da filosofia: antiga, medieval e moderna. 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Articular as teorias filosóficas e o tratamento de temas e problemas científico-tecnológicos; ético-políticos, sócio-culturais e vivenciais; - Entender a reflexão crítica como processo sistemático e interpretativo do pensamento; - Desenvolver procedimentos próprios do pensamento crítico; - Desenvolver métodos e técnicas de leitura e análises de textos; bem como, produzir textos analíticos e reflexivos; - Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas; econômicas, culturais e sociais; - Analisar o papel dos princípios éticos e valores morais na estruturação política e tecnológica das sociedades; - Ler e interpretar o Código de Ética profissional. - Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive; - Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultura; - Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Posicionar-se criticamente no mundo; - Ser ético na relação profissional; - Ser responsável ; - Respeitar a privacidade das pessoas; - Atuar de maneira humanitária e ética; - Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <p>As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será</p>		

utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

BUZZI, A. **Introdução ao pensar**. 10.ed. Petrópolis: Vozes, 1972.

CHAUÍ, M. **Iniciação à filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.

JAPIASSÚ, H.; MARCONDES, D. **Dicionário básico de filosofia**. 4. ed. atual. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

REZENDE, A. (Org.). **Curso de filosofia para professores e alunos dos cursos de segundo grau e de graduação**. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

Bibliografia Complementar

CHAUÍ, M. **Convite à filosofia**. 2.ed. São Paulo: Ática, 1995.

Componente Curricular: SOCIOLOGIA 1	CH*: 20h	Semestre: 2º
Competências <ul style="list-style-type: none">- Identificar e aplicar conhecimentos pertinentes às Ciências Sociais/Sociologia;- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos grupos sociais nos processos históricos simultaneamente como sujeito e como produto das relações da sociedade;- Analisar criticamente a sociedade discernindo o sentido do trabalho como atividade humana central na vida em sociedade, compreendendo as diferentes formas históricas.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">- Introdução à sociologia;- Sociologia e formação básica;- Formação e desenvolvimento das ciências sociais – os clássicos e suas análises;- Métodos e técnicas de pesquisa em Ciências Sociais.		
Habilidades <ul style="list-style-type: none">- Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais;- Compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade, procurando formas de superar o atual modelo socioeconômico determinado pelo capital;- Entender o impacto das técnicas e tecnologias associadas aos processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social;- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas, econômicas, culturais e sociais;- Aplicar métodos e técnicas de pesquisa advindos das ciências sociais.		
Atitudes <ul style="list-style-type: none">- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa;- Ter postura crítica, profissional ética;- Ser responsável;- Respeitar as pessoas;- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos social e físico;		

- Atuar de maneira humanitária;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

-As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

MARTINS, C. B. **O que é sociologia**. 38 ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

Bibliografia Complementar

BARBOSA, M. L. de O.; QUINTANEIRO, T.; R. P. **Conhecimento e imaginação: sociologia para o ensino médio**. Belo Horizonte: Autêntica, 2012.

JOHNSON, A. G. **Dicionário de sociologia: guia prático da linguagem sociológica**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

COSTA, C. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. São Paulo: Moderna. 2000,

Componente Curricular: HABILIDADES BÁSICAS DE PANIFICAÇÃO 2	CH*: 80h	Semestre: 2º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dominar as técnicas de elaboração de produtos de panificação, utilizando as matérias primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas; - Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis; - Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis; - Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização; - Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho; - Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental; - Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; - Técnicas de produção; - Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; - Regra de três simples e fração; - Aspectos nutricionais; - Segurança do trabalho e primeiros socorros; - Higiene e manipulação; - Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva; - Tipos de produtos na panificação; - Química dos alimentos. 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação; 		

- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Utilizar e seguir orientações das fichas técnicas;
- Executar técnicas de produção;
- Elaborar produtos panificáveis em larga escala.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual;

- Aulas práticas: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos;

- Avaliação escrita: permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática;

- Avaliação prática individual e/ou em grupo: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante o componente curricular;

- Trabalho em grupo escrito e apresentação oral: é uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender;

- Seminários: é um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão;

- Algumas atividades (8h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, D.F. O. de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Ulbra. 2003.

CANELLA-RAWL, S.. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Senac. 2005.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. Rio de Janeiro: Senac, 2007.

SUAS, MI. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning. 442 p., 2012.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional. 2005.

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da panificação**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2009.

CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. Zaragoza: Editora Acribia, 2008.

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le cordon bleu**: sobremesas e suas técnicas. Marco Zero.2000.

Componente Curricular:

ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE

CH*: 40h

Semestre: 2º

Competências

- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.

Conhecimentos

- Princípios de sustentabilidade;
- Consumismo e meio ambiente;
- Poluição ambiental ligada ao setor de Alimentos e Bebidas (A & B);
- Gestão de Resíduos sólidos no setor de A & B;
- Eficiência energética ligada ao setor de A & B;
- Fundamentos de gestão ambiental voltadas ao setor de A & B;
- Impactos da cadeia produtiva de alimentos;
- Alimentos transgênicos;
- Ética e bem-estar animal;
- Alimentos orgânicos: produção, certificação, legislação e comercialização;
- Regionalidade e biodiversidade local na panificação e confeitaria;
- Desperdício de alimentos e medidas mitigadoras.

Habilidades

- Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas;
- Identificar e aplicar na produção e no serviço de A & B, práticas que minimizam os impactos sobre o meio ambiente e o desperdício de matérias primas;
- Separar e destinar adequadamente os resíduos;
- Reconhecer e promover a utilização de produtos alimentícios que apresentem responsabilidade socioambiental em sua cadeia produtiva;
- Agir com responsabilidade socioambiental no desenvolvimento de suas atividades profissionais e na prática cidadã.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Aulas teóricas expositivas e dialógicas;
- Visitas técnicas com foco em aspectos ambientais que envolvem o setor de A&B;
- Desenvolvimento de seminários ou festivais com foco na sustentabilidade aplicada ao setor;
- Realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular;

- Algumas atividades (8h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

BALDISSARELLI, A., et al. **Considerando mais o lixo**. 2. ed. Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução das espécies cultivadas**. Brasília: Embrapa, 2008. 909p.

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. Série Meio Ambiente (8), São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.

SMITH, J. M. **Roleta genética: riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde**. São Paulo: João de Barro Editora, 2009. 305p. KINUPP, V.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. Nova Odessa (SP): Instituto Plantarum, 2014. 768p.

Bibliografia Complementar:

BRASIL (MAPA). **Produtos orgânicos: o olho do consumidor**. Brasília: MAPA/ACS, 2009. 32p.

GONÇALVES, P. A reciclagem integradora dos aspectos ambientais, sociais e econômicos. Rio de Janeiro: DP&A:Fase, 2003. 182p.

LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. **Frutas brasileiras e exóticas cultivadas** (de consumo in natura). São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 672p.

OROFINO, F. V. G. **Caracterização física dos resíduos produzidos em Florianópolis**. Florianópolis: COMCAP – Companhia de Melhoramentos da Capital, 2002. 98p. RODRIGUES, F. L. Lixo - De onde vem para onde vai? Moderna, 2003.

SINGER, P. **Libertação animal**. São Paulo: Lugano, 2004. 357p

Componente Curricular: QUÍMICA 1	CH*: 40h	Semestres: 3º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conhecer e manusear equipamentos de laboratório; - Traduzir a linguagem discursiva em linguagem simbólica da Química e vice-versa; - Identificar a representação simbólica das transformações químicas e reconhecer suas modificações ao longo do tempo; - Representar informações experimentais referentes às propriedades das substâncias em tabelas e gráficos e interpretar tendências e relações sobre essas propriedades; - Compreender a classificação dos elementos químicos e seus compostos por meio de suas propriedades periódicas; - Reconhecer os materiais através de suas propriedades, compreendendo as interações e transformações pelas quais estes materiais passam e as novas propriedades que surgem; - Desenvolver conexões hipotético-lógicas que possibilitem previsões acerca das transformações químicas; - Compreender e criticar as formas de comunicação da linguagem química; - Reconhecer os fatos do cotidiano, articulados com o conhecimento científico. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução ao Laboratório: Reconhecimento de materiais de laboratório; - Noções elementares de segurança em laboratório; - Matéria e suas transformações; - Propriedades da matéria: físicas, químicas e organolépticas; - Misturas e processos de separação (reciclagem do lixo); - Átomos, elementos químicos, moléculas e notações químicas; - Tabela periódica; Elementos químicos dos utensílios de cozinha e dos alimentos; - Ligações Químicas: primárias e secundárias (intermoleculares); - Funções inorgânicas (ácidos, bases, sais e óxidos), Indicadores (naturais e artificiais); - Fermento químico e biológico; - Reações químicas: Balanceamento por tentativas e evidências que indicam transformação química das substâncias; - Aspectos quantitativos da Química: Relação de massa, massa molar e quantidade de matéria (mol), Lei de Lavoisier e cálculo estequiométrico (relação de massa). <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar equipamentos de laboratório nas aulas práticas; - Identificar uma substância por algumas de suas propriedades características: temperatura de fusão e de ebulição; densidade, solubilidade, condutividade térmica e elétrica; - Associar a luz emitida por gases de substâncias aquecidas (espectro descontínuo) com transições entre seus níveis de energia; - Interpretar a distribuição eletrônica em níveis de energia e relacionar com as famílias e os períodos da Tabela Periódica; - Reconhecer as transformações químicas por meio de diferenças entre os seus estados iniciais e finais; - Determinar os coeficientes estequiométricos de uma reação pelo método das tentativas; - Diferenciar compostos iônicos e moleculares; - Identificar as principais funções inorgânicas (ácidos, bases, sais e óxidos), aplicando as regras oficiais de nomenclatura; 		

- Identificar as condições atmosféricas em que a chuva ácida se forma e seus efeitos nocivos ao meio ambiente;

- Aplicar dados quantitativos, estimativas e relações proporcionais (relação de massa).

Atitudes

- Ser assíduo e pontual;

- Participar ativamente das aulas;

- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;

- Ser capaz de trabalhar em equipe de forma organizada e com responsabilidade;

- Interpretar e contextualizar os temas abordados;

- Respeitar os colegas e professores;

- Adotar normas de biossegurança no laboratório;

- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;

- Leitura dirigida;

- Pesquisa;

- Aulas práticas no laboratório;

- Avaliação: assiduidade, entrega de listas de exercícios, trabalhos, seminários e relatórios das aulas práticas; avaliações escritas.

Bibliografia Básica

FELTRE, R. **Química**. Vol 1, 2, 3. 6 ed. Moderna, 2004

USBERCO, J. **Química**. 5 ed. Reformulado. Saraiva, 2002.

SANTOS, W. L. P. dos. **Química e sociedade**. Nova Geração, 2005.

RIBEIRO, E.P. **Química dos alimentos**. São Paulo. Edgard Blucher Ltda. 2004

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo. Atica Ltda. 1996

THIS, H. **A ciência na cozinha**. Dueto Editorial 2007. São Paulo

Bibliografia Complementar

FONSECA, M. R. M. da. **Química integral: ensino médio**. FDT, 2004.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo. Atica Ltda. 1996

Componente Curricular: SOCIOLOGIA 2	CH*: 40h	Semestre: 3º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e aplicar conhecimentos pertinentes às Ciências Sociais/Sociologia; - Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos grupos sociais nos processos históricos simultaneamente como sujeito e como produto das relações da sociedade; - Analisar criticamente a sociedade discernindo o sentido do trabalho como atividade humana central na vida em sociedade, compreendendo as diferentes formas históricas. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funcionamento da sociedade: os vários métodos de conhecimentos dos sistemas sociais; - Papel social dos indivíduos, grupos e classes sociais; - Os vários modos de produção e seus aspectos econômicos, políticos, sociais e culturais; - Trabalho como fundamento das organizações sociais; - Desigualdades sociais: origens, causas, propostas de superação; - Movimentos Sociais. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais; - Compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade, procurando formas de superar o atual modelo socioeconômico determinado pelo capital; - Entender o impacto das técnicas e tecnologias associadas aos processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social; - Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas, econômicas, culturais e sociais; - Aplicar métodos e técnicas de pesquisa advindos das ciências sociais. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demonstrar interesse e espírito de pesquisa; - Ter postura crítica, profissional ética; - Ser responsável; - Respeitar as pessoas; - Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos social e físico; - Atuar de maneira humanitária; - Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria. 		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.</p>		
<p>Bibliografia Básica</p> <p>MARTINS, C. B. O que é sociologia. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.</p> <p>Bibliografia Complementar</p>		

BARBOSA, M. L. de O.; QUINTANEIRO, T.; RIVERO, P. **Conhecimento e imaginação:** sociologia para o ensino médio. Belo Horizonte: Autêntica, 2012.

COSTA, C. **Sociologia:** Introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna. 2000.

JOHNSON, A. G. **Dicionário de sociologia:** guia prático da linguagem sociológica. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

Componente Curricular: COMUNICAÇÃO 3	CH*: 40h	Semestre: 3^o
Competências <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua. 		
Conhecimentos <ul style="list-style-type: none"> - Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto jornalístico: editorial, artigo assinado, notícia, reportagem, carta do leitor, coluna, horóscopo, crônica, entrevista, etc.; - Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto publicitário: anúncio, classificados etc.; - Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto político: debate, discurso. - Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto jurídico: lei, estatuto, código , regulamento, edital); - Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto reivindicatório: carta aberta, abaixo-assinado, requerimento, etc.; - Veículo de circulação dos textos: jornal, revista, TV, panfleto, outdoor, folder, internet; Habilidades <ul style="list-style-type: none"> - Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas político-cidadãs; - Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos. Atitudes <ul style="list-style-type: none"> - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças; - Responsabilidade socioambiental; - Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas; - Respeito à comunidade escolar; - Zelo pelo patrimônio material da escola. 		
Metodologia de Abordagem <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas; - Aulas de socialização de conteúdos estudados; - Leitura dirigida; - Pesquisa; - Seminário; - Produção textual oral e escrita; - Visita técnica; - Avaliação: produção textual oral, escrita e atitudes. 		

Bibliografia básica

ABREU, S, A. **Curso de redação**. São Paulo: Ática, 2000.

FÁVERO, L. L. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo: Ática 1997.

KOCH, I.G. **Texto e coerência**. São Paulo: Cortez 1999.

SAVIOLI, F. P.; FIORIN, J. L. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Ed. Scipione, 1996.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica**. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>.

CUNHA, C. C, I. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.

DONDIS, D. **Sintaxe da linguagem visual**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

GRAMATIC, B. **Técnicas básicas de redação**. São Paulo: Scipione . 1995.

PLATÃO, F. S. F, J.L. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Scipione, 1996.

Componente Curricular: BIOLOGIA 2	CH*: 20h	Semestres: 3º
Competências <ul style="list-style-type: none">- Interpretar e manipular dentro da perspectiva de técnicos em cozinha as bases celulares, fisiológicas e metabólicas;- Compreender a anatomia e fisiologia humanas.		
Conhecimentos <ul style="list-style-type: none">- Anatomia e Fisiologia do Corpo Humano.		
Habilidades <ul style="list-style-type: none">- Relacionar a importância do estudo da Biologia na área da Gastronomia;- Explorar o conhecimento da anatomia e fisiologia humanas para construir o conceito de saúde levando em conta os condicionantes biológicos como sexo, idade, fatores genéticos e os condicionantes sociais, econômicos, ambientais e culturais como nível de renda, escolaridade, estilos de vida, estado nutricional, possibilidade de lazer, qualidade do transporte, condições de saneamento;- Distinguir, entre as principais doenças, as infectocontagiosas e parasitárias, as degenerativas, as ocupacionais, as carenciais, as sexualmente transmissíveis (DST) e as provocadas por toxinas ambientais.		
Atitudes <ul style="list-style-type: none">- Responsabilidade/Comprometimento: assiduidade, pontualidade, completude na realização das atividades, explicitação espontânea de dúvidas, zelo pelo patrimônio, atenção, seriedade e respeito a critérios;- Pró-atividade: iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante de desafios, criatividade e organização;- Trabalho em equipe: cooperação, respeito aos pares;		

- Solidariedade, prontidão na ajuda aos pares e capacidade de relacionar-se com os colegas.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Aulas práticas no laboratório de Biologia;
- Leitura dirigida;
- Produção textual, oral e escrita;
- Avaliação: produção textual, oral, escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

AMABIS, J. M.; MARTHO, G.R. **Biologia** – Biologia das células. Vol. 1. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2010.

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. **Biologia** – Biologia das células. Vol. 2. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2010.

Bibliografia Complementar

LAURENCE, J. **Biologia**: ensino médio: volume único. São Paulo: Nova geração, 2005.

LOPES, S. **Bio** - Volume único. 1.ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

SILVA JUNIOR, C. da; SASSON, S.. **Biologia**.7.ed. São Paulo: Atual, 2002.

Componente Curricular:

HISTÓRIA 2

CH*: 40h

Semestre: 3º

Competências

- Compreender a História como conhecimento construído por um sujeito histórico a partir de fontes históricas;
- Estabelecer relação entre continuidade/ permanência e ruptura nos processos históricos;
- Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, reconhecendo seu papel como sujeito e como produto das relações da sociedade;
- Construir a sua identidade pessoal e social a partir do reconhecimento do processo histórico da região onde reside;
- Reconhecer os locais de memória local.

Conhecimentos

- O Homem como sujeito histórico;
- Fontes históricas;
- Origem do ser humano;
- O surgimento da agricultura e criação de animais;
- As condições de vida humana através da história em seus aspectos culturais, tais como: alimentação, higiene, habitação, religiosidade, etc.
- Evolução histórica e cultural do Estado de Santa Catarina e da Grande Florianópolis;
- As comunidades em seus aspectos culturais: costumes, crenças, hábitos alimentares, higiene, etc;
- História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.

Habilidades

- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;

- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.
- Interpretar historicamente fontes documentais de naturezas diversas;
- Associar as manifestações culturais do presente aos seus processos históricos;
- Valorizar a diversidade do patrimônio cultural e artístico, identificando suas manifestações e representações em diferentes sociedades;
- Analisar os processos de transformação histórica da região e seus determinantes principais.

Atitudes

- Participar efetivamente das aulas;
- Realizar pesquisas sobre as transformações nos hábitos culturais da sociedade humana no decorrer da história;
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão, construção e discussão em grupos;
- Analisar semelhanças e diferenças entre sociedades em espaços diferentes.
- Analisar variados textos e documentos para interpretação, reflexão e discussão em grupos;
- Fazer análise dos processos de transformação histórica da região;
- Construir próprio conhecimento histórico através do levantamento de documentos pessoais produzindo textos sobre sua história de vida e de sua comunidade;
- Participar efetivamente das aulas.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Leitura dirigida;
- Produção textual, oral e escrita;
- Avaliação: produção textual, oral, escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

SACHET, C; SACHET, S. **Santa Catarina: 100 anos de história do povoamento à Guerra do Contestado.** Florianópolis: Século Catarinense, 1997.

VEIGA, E.V. da. **Florianópolis: memória urbana.** Florianópolis: UFSC; Fund. Franklin Cascaes 1993.

GEERTZ, C. **A Interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: Guanabra Koogan S.A, 1989.

Bibliografia Complementar

CAMPOS, F. de. **Atlas de história do Brasil.** 3. ed/ 1993. São Paulo: Scipione, 1997.

FALCON, F. **História cultural: uma nova visão a sociedade e a cultura.** Rio de Janeiro: CAMPUS, 2002.

PIAZZA, W. F. **A colonização de Santa Catarina.** 3. ed. Florianópolis: Lunardelli, 1994.

Componente Curricular: PANIFICAÇÃO NACIONAL	CH*: 40h	Semestre: 3º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dominar as técnicas de elaboração de produtos de panificação, utilizando as matérias primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas; - Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis; - Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis; - Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização; - Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho; - Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental; - Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional; - Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; - Técnicas de produção; - Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; - Regra de três simples e fração; - Aspectos nutricionais; - Segurança do trabalho e primeiros socorros; - Higiene e manipulação; - Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva; - Tipos de produtos internacionais na panificação; - Química dos alimentos; - Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnicas de produção relacionadas com as regiões do Brasil. 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação; - Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor; - Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios; - Utilizar e seguir orientações das fichas técnicas; - Executar técnicas de produção; - Elaborar produtos panificáveis internacionais; - Relacionar os produtos da panificação nacional com os aspectos culturais das regiões. 		
<p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		

Metodologia de Abordagem

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual;

- Aulas práticas: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos;

- Avaliação escrita: permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática;

- Avaliação prática individual e/ou em grupo: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante o componente curricular;

- Trabalho em grupo escrito e apresentação oral: é uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender;

- Seminários: é um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão;

- Algumas atividades (4h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, D.F. O. de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Ulbra. 2003.

BOSISIO, A. Junior. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional. 2005.

BRAGA, P. **Pão da paz**: 194 receitas de pão de países membros na ONU. São Paulo: Boccato editores: Gourmet Brasil: Senac São Paulo, 2005.

DUCHENE, L. JONES, B. **Le cordon bleu**: sobremesas e suas técnicas. Marco Zero. 2000.

Bibliografia Complementar:

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SUAS, M. **Panificação e viennoiserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 442 p., 2012.

Componente Curricular: PANIFICAÇÃO AVANÇADA	CH*: 80h	Semestre: 3º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dominar as técnicas de elaboração de produtos de panificação, utilizando as matérias primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas; - Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis; - Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis; - Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização; - Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho; - Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental; - Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; - Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; - Regra de três simples, Fração; - Técnicas de produção; - Aspectos nutricionais; - Segurança do trabalho; - Higiene e manipulação; - Fluxograma, arranjo físico e manutenção; - Tipos de produtos na panificação; - Química dos alimentos. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação; - Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor; - Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios; - Executar as técnicas de produção e desenvolver produtos de panificação a partir dos tipos de pré-fermentos e batimentos de massa abordados. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aula dialogada expositiva: na panificação avançada há conhecimentos profundos sobre tipos e atuação dos pré-fermentos, além de possibilidades de batimentos de massa. Por isso essa abordagem teórica é muito importante, estando presente em todas as aulas (teóricas e práticas) durante o semestre; - Aulas práticas: o aluno irá vivenciar na prática várias preparações de fichas técnicas 		

reconhecidas internacionalmente em que serão exercitadas habilidades a partir das combinações teóricas de todos os tipos de pré-fermentos e de batimentos abordados em aula teórica;

- Avaliação escrita individual: como forma de fixar conhecimentos e registrar saberes, a avaliação teórica individual auxilia o aluno a ter domínio a partir da comparação entre os tipos de pré-fermentos e batimentos entre si, a partir do modo de preparo, funções, características;

- Avaliação prática individual: essa avaliação é de suma importância a partir da forma como foi caracterizado no Componente Curricular, pois a partir de aspectos e ingredientes, alguns sorteados, outros determinados e outros escolhidos pelos alunos, é necessário criar um pão usando pré-fermento elaborado pelos alunos, prevendo determinadas características e analisando os aspectos sensoriais ao final, comparando-os;

- Trabalho escrito individual: essa atividade compõe a parte escrita prévia da construção do pão elaborado na avaliação prática individual;

- Algumas atividades (8h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, D. F. O.de. **Padeiro e confeitiro**. 2 ed. Canoas: Editora da Ulbra. 2003.

CANELLA-RAWL, S. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Editora Senac. 2005.

SEBESS, M.. **Técnicas de confeitaria profissional**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2007.

SUAS, M.**Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 1a ed., 442 p., 2012.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional. 2005.

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da panificação**. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2009.

CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica. 1 ed. Zaragoza: Editora Acribia, 2008.

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. Editora Marco Zero.1 ed.2000.

Componente Curricular:

NUTRIÇÃO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

CH*: 60h

Semestre: 3º

Competências

- Identificar e preparar produtos equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade.

Conhecimentos

- Conceitos de alimentação saudável;

- Importância da água para saúde humana;

- Guias alimentares;

- Tipos e funções dos nutrientes e de fibras alimentares;

- Noções de alimentos funcionais;

- Alimentos *diet* e *light*: conceito e características;

- Conceito, frequência de ocorrência, causas/fatores de risco, sintomas, evolução das doenças e condições de restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade);

- Alimentação para pessoas com doenças ou condições de restrições alimentares;

- Efeitos das principais técnicas preparo sobre o valor nutricional dos alimentos da área de panificação;
- Noções básicas de rotulagem nutricional.

Habilidades

- Reconhecer as características nutricionais de alimentos prontos e semi-elaborados, disponíveis no mercado;
- Identificar ingredientes e modos de preparo nutricionalmente saudáveis para elaboração de produtos;
- Identificar ingredientes e modos de preparo específicos para pessoas com restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade).

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

Aulas teóricas expositivas dialogadas; palestra e/ou mesa redonda; visita técnica em supermercados e em produção de alimentos para restrições alimentares; avaliação teórica individual, trabalho escrito e apresentação oral em grupo. A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento do componente curricular. Algumas atividades (8h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para população brasileira**. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf. Acesso em 29/03/2016.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2015.

MARCHINI, J. S.; DUTRA DE OLIVEIRA, J.E. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Savier, 1998.

Bibliografia Complementar:

Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil. **Guia orientador para celíacos**. São Paulo: Escola Nacional de Defesa do Consumidor, 2010. Disponível em: http://www.riosemgluten.com/Guia_Orientador_para_Celíacos_2010.pdf. Acesso em 28/06/2016.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. São Paulo; Manole. 2008.

Componente Curricular: MASSAS LAMINADAS	CH*: 40h	Semestre: 3º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dominar as técnicas de elaboração de produtos de panificação, utilizando as matérias primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas; - Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis; - Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho; - Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental; - Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; - Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples; Fração; - Aspectos nutricionais; - Segurança do trabalho; - Higiene e manipulação; - Fluxograma, arranjo físico e manutenção; - Técnicas de produção; - Tipos de produtos na panificação; - Química dos alimentos. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias-primas; - Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor; - Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios; - Executar as técnicas de produção específicas de massas laminadas. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual; - Aulas práticas: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação 		

de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos;

- Avaliação escrita: permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática;

- Avaliação prática individual e/ou em grupo: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante o componente curricular;

- Trabalho em grupo escrito e apresentação oral: é uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender;

- Seminários: é um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão;

- Algumas atividades (4h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le cordon bleu**: sobremesas e suas técnicas. Marco Zero. 2000.224p.

HERME, Pierre. **Larousse das sobremesas**. Larousse do Brasil.2005.

Bibliografia Complementar:

SEBESS, M. **Técnica de confeitaria profissional**. Editora Senac. 2007.

SUAS, M. **Panificação e viennoiserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 442 p., 2012.

Componente Curricular: LINGUA ESTRANGEIRA - ESPANHOL	CH*: 40h	Semestre: 4°
Competências - Compreender e expressar idéias básicas e cotidianas, tanto de forma escrita quanto oral, correspondentes ao nível A2 das diretrizes do Marco de referência europeu.		
Conhecimentos - ¡Hola!, - Presentaciones, - Alquilar un piso, - Por la ciudad, - Comer en el restaurante.		
Habilidades - Interagir com pessoas de outros países, cujo idioma seja o espanhol, direta (pessoalmente) ou indiretamente (internet, documentos, canais de comunicação, etc.).		
Atitudes - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças;		

- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Método comunicativo;
- Ensino por tarefas.

Bibliografia Básica

ADDISON, E. El. **Guía para atender el turista**. Florianópolis: FETESC/ETF-SC. 149 p.
CASTRO, F.; MARÍN, F.; MORALES, R.; ROSAS. – **Nuevo Ven 1** – España 2006, Edelsa.

Bibliografia Complementar

ESPANHOL: ensino médio. Brasília, DF: Ministério da Educação/Secretaria de Educação Básica, 2010. v. 16.

FLAVIAN, E.; FERNÁNDEZ, G.E. **Espanhol - português, minidicionário, português - espanhol**. São Paulo: Ática, 2005.

PEREIRA, H.B.C. **Michaelis:** dicionário espanhol-português/português-espanhol. São Paulo: Melhoramentos, 1998.

Componente Curricular:	CH*: 60h	Semestre: 4º
FÍSICA 1		
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis mecânicas, representadas em gráficos, diagramas e expressões algébricas. - Desenvolver modelos explicativos para sistemas tecnológicos e naturais que envolvam variáveis mecânicas. - Interpretar e criticar resultados a partir de experimentos e demonstrações. - Associar conhecimentos e métodos científicos com a tecnologia dos serviços de cozinha. <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Os ramos da física. - Sistema de Medidas e Ordem de Grandezas. - Leis de Newton – Aplicações. - Momento de uma força. - Equilíbrio de um corpo. - Alavancas. - Pressão, massa específica e pressão atmosférica. - Trabalho de uma força e potência. - Trabalho e energia cinética. - Energia potencial. - Conservação da energia. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis mecânicas. - Estimar ordem de grandezas físicas. - Elaborar sínteses ou esquemas estruturados dos temas físicos trabalhados. - Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos. - Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o 		

contexto cultural e social.

- Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis da mecânica dos fluídos fundamentais.
- Analisar transformações entre diversas formas de energia em sistemas conservativos e não conservativos e relacioná-los ao trabalho realizado.
- Identificar e analisar os processos de transferência de calor que ocorrem em aplicações tecnológicas.
- Aplicar o conceito de propagação do calor para proporcionar a localização adequada de determinados instrumentos utilizados na cozinha.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa;
- Ter postura ética, crítica e responsável no exercício profissional;
- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas no cotidiano de sala de aula e do trabalho;
- Propor alternativas e soluções diante dos problemas enfrentados pela turma em sala de aula;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Leitura dirigida;
- Produção textual, oral e escrita;
- Avaliação: produção textual, oral, escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. **Física**. volume 1.1º Ed. 2º reimpressão. Scipione, 2008.

Bibliografia Complementar

CHAVES, A.; SAMPAIO, J. F. **Física básica: mecânica**. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

GRAF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. **Física 1: mecânica**. São Paulo: EDUSP, 2002.

GRAF. Grupo de Reelaboração do Ensino da Física. **Física 2: física térmica**. São Paulo: EDUSP, 2002.

Componente Curricular:

COMUNICAÇÃO 4

CH*: 40h

Semestre: 4º

Competências

- Aplicar diferentes usos sociais da linguagem de acordo com a situação de produção, levando-se em consideração os aspectos discursivos, textuais e gramaticais da língua.

Conhecimentos

- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto político: debate, discurso político etc);
- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto jurídico: lei, estatuto, código , regulamento, edital);
- Leitura e ou produção de gêneros textuais do contexto reivindicatório: carta aberta, abaixo-assinado, requerimento, etc.

Habilidades

- Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas político-cidadãs;

- Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.

Atitudes

- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Trabalho em equipe: envolvimento com o trabalho coletivo, compartilhamento de responsabilidades, respeito às diferenças;
- Responsabilidade socioambiental;
- Cumprimento às normas pré-estabelecidas nas atividades práticas;
- Respeito à comunidade escolar;
- Zelo pelo patrimônio material da escola.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Socialização de conteúdos estudados;
- Leitura dirigida;
- Pesquisa;
- Seminário;
- Produção textual oral e escrita;
- Visita técnica;
- Avaliação: produção textual oral, escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

ABREU, S, A. **Curso de Redação**. São Paulo: Ática, 2000.
FÁVERO, L. L. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo, Ed. Ática 1997.
KOCH, I.G. **Texto e coerência**. São Paulo: Ed. Cortez 1999.
SAVIOLI, F. P.; FIORIN, J. L. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Ed. Scipione, 1996.

Bibliografia complementar

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Conselho Nacional da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica**. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013. 542p. Disponível em: <file:///C:/Users/User/Downloads/diretrizes_curriculares_nacionais_2013%20(3).pdf>.
CUNHA, C. C, I. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro, 2. ed. São Paulo: Nova Fronteira, 1985.
DONDIS, D. **Sintaxe da linguagem visual**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
GRAMATIC, B. **Técnicas básicas de redação**. São Paulo: Scipione . 1995.
PLATÃO, F. S. F, J.L. **Lições de texto: leitura e redação**. São Paulo: Scipione, 1996.

Componente Curricular: GEOGRAFIA 1	CH*: 40h	Semestre: 4º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compreender a gênese e a transformação das diferentes organizações territoriais e os múltiplos fatores que neles intervêm, como produto das relações de poder; - Conhecer o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geografia Humana – Grupos sociais e a construção do espaço geográfico brasileiro; - Geografia da Fome – As relações entre a sociedade, a natureza e a distribuição de renda e alimentos; - Análise da estrutura populacional brasileira; <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar as relações entre paisagem, lugar e espaço, a partir do desenvolvimento da sociedade humana e suas implicações sócio – econômicas; - Estabelecer as relações no cotidiano dos fenômenos naturais e suas implicações na sociedade e no espaço que ela ocupa; - Estabelecer as relações dos fenômenos culturais, econômicos, tecnológicos e políticos nas diferentes escalas: local, regional, nacional e global. - Estabelecer relações entre os fenômenos do mundo natural e o cotidiano da sociedade; - Analisar a produção do espaço geográfico pelas sociedades humanas; - Relacionar sociedade e natureza, reconhecendo suas interações na organização do espaço, em diferentes contextos histórico-geográficos. - Compreender o humano e os grupos sociais como sujeitos de transformação na sociedade e os múltiplos fatores que nela intervêm. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atuar de maneira criativa; - Estudar e ser capaz de reconhecer as diferentes realidades geográficas; - Expressar seus conhecimentos e realizar a integração entre o conhecimento empírico e o conhecimento científico; - Selecionar, organizar, relacionar interpretar e analisar dados e informações representados de diferentes formas; - Traduzir os conhecimentos em condutas de integração, análise e problematização diante de situações novas; 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas; - Aulas de Campo; - Produção textual e escrita; - Avaliação: produção textual, oral, escrita e atitudes. 		
<p>Bibliografia Básica</p> <p>ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios sócio-espaciais. São Paulo: Moderna, 2004.</p> <p>SANTA CATARINA. Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento. Subsecretaria de estudos geográficos e estatísticos. Atlas escolar de Santa Catarina. Rio de Janeiro: Aerofoto Cruzeiro, 1991.</p>		

Bibliografia Complementar

PELUSO JR, V. A. **Aspectos geográficos de Santa Catarina**. Florianópolis: FCC/UFSC, 1991.

SANTOS, M., SILVEIRA, M. L. **Brasil território e sociedade no início do Século XXI**. Rio de Janeiro, Record, 2008.

TAMDJIAN, J.; MENDES, O.; LAZZARI, I. **Geografia geral e do Brasil**. São Paulo: Editora FTD, 2005.

Componente Curricular:
HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

CH: 40h

Semestre: 4º

Competências

- Constituição de uma consciência histórica aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Panificação: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação e orientação de experiências significativas relacionadas a pães na sucessão do tempo.

Conhecimentos

- Narrativas de vida: escritura e oralização de de si e identidades;
- Ideias prévias dos alunos acerca da Ciência da História e da História da Panificação;
- Noções gerais sobre a Ciência da História e História da Panificação;
- Pré História: o pão no Paleolítico, Neolítico e Idade dos Metais;
- Antiguidade Oriental: os comedores de pão do Antigo Egito e o pão ázimo dos Hebreus;
- Antiguidade Clássica: o pão na Grécia Antiga e a Política do Pão e Circo em Roma;
- Alta Idade Média: a formação do feudalismo e o pão do servo feudal;
- Baixa Idade Média: as Cruzadas, o Renascimento Comercial Urbano e as corporações de ofício dos padeiros medievais;
- Idade Moderna: a crise do feudalismo, a expansão marítima e a América Pré- Colombiana: milho, batata e mandioca; a globalização do pão;
- Idade Contemporânea: as Revoluções Burguesas e a consolidação do capitalismo: a industrialização do pão;
- Pesquisa orientada e apresentação de seminários: trigo, cevada, arroz, soja, milho, batata, mandioca, quinoa, chia, fermentação, escolas e padeiros de referência, pão no Brasil e Santa Catarina, memória gustativa.

Habilidades

- Contextualizar as experiências relacionadas a pães nos respectivos períodos, sociedades e modos de produção históricos;
- Leitura, análise e interpretação de fontes históricas e historiografias relacionadas à História da Panificação;
- Escritura e oralização de narrativas históricas;
- Aplicação dos conhecimentos históricos adquiridos em situações da vida prática profissional de um Técnico em Panificação.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;

- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas; leitura de textos, escrita e oralização de narrativas históricas relacionadas ao conteúdo;
- Pesquisa histórica e apresentação de seminários;
- Algumas atividades (8h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo. Global Editora, 2001.
- FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo. Senac, 2000.
- FLANDRIN, J.L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Paris. Ed. Fayard, 1996.
- FREIXA, D., CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
- LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro. Editora Senac, 1998.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac S.P, 2001.
- ORNELAS, L. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2003.

Bibliografia Complementar:

- JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Ed. Nova Alexandria, 2004.
- PARRELA, A. **História da confeitaria no mundo**. São Paulo: Ed. Livro Pleno, 1999.

Componente Curricular:	CH: 40h*	Semestre: 4º
FILOSOFIA 2		
Competências		
<ul style="list-style-type: none"> - Apropriar-se de conhecimentos e modos discursivos específicos da Filosofia; - Compreender as configurações de pensamentos e sua constituição histórica; - Aplicar a legislação pertinente ao exercício de sua profissão, respeitando sua dimensão ética e técnica; - Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional; - Conhecer as mudanças do mundo do trabalho e da ciência e tecnologia posicionando-se criticamente. 		
Conhecimentos		
<ul style="list-style-type: none"> - Aspectos da história da filosofia contemporânea; - Temas de Filosofia: Conhecimento; - A liberdade como problema e sua dimensão social; - Individuo e sociedade; - Dimensão da política. 		
Habilidades		
<ul style="list-style-type: none"> - Articular as teorias filosóficas e o tratamento de temas e problemas científico-tecnológicos; ético-políticos, sócio-culturais e vivenciais; - Entender a reflexão crítica como processo sistemático e interpretativo do pensamento; - Desenvolver procedimentos próprios do pensamento crítico; 		

- Desenvolver métodos e técnicas de leitura e análises de textos; bem como, produzir textos analíticos e reflexivos;
- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas; econômicas, culturais e sociais;
- Analisar o papel dos princípios éticos e valores morais na estruturação política e tecnológica das sociedades;
- Ler e interpretar o Código de Ética profissional.
- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;
- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultural;
- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.

Atitudes

- Posicionar-se criticamente no mundo;
- Ser ético na relação profissional;
- Ser responsável;
- Respeitar a privacidade das pessoas;
- Atuar de maneira humanitária e ética;
- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem

- As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

CHAUÍ, M. **Convite à filosofia**. 2.ed. São Paulo: Ática, 1995.

Bibliografia Complementar

ABBAGANANO, N. **Dicionário de filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

REZENDE, A.(Org.). **Curso de filosofia para professores e alunos dos cursos de segundo grau e de graduação**. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

JAPIASSÚ, H.; MARCONDES, D. **Dicionário básico de filosofia**. 4. ed. atual. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

REALE, G.; ANTISSERI, D. São Paulo, Paulus. Abril cultural. 2000.

Componente Curricular: QUÍMICA 2	CH: 40h*	Semestres: 4º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traduzir a linguagem discursiva em outras linguagens usadas em química nas relações consumo e conteúdo energético dos alimentos (gráficos, tabelas e relações matemáticas); - Analisar as implicações decorrentes dos avanços tecnológicos relacionando-os com o consumo de alimentos e o meio ambiente; - Compreender os diversos tipos de soluções e o processo de dissolução; - Compreender as expressões de concentração de soluções em termos de concentração comum, quantidade de matéria e porcentagem; - Correlacionar dados relativos à concentração de certas soluções nos sistemas naturais a possíveis problemas ambientais; - Compreender a entalpia de reação como resultante do balanço energético advindo de formação e ruptura de ligação química; - Estabelecer relação entre o calor envolvido nas transformações químicas e as massas de reagentes e produtos; - Representar e interpretar informações sobre variáveis nas transformações químicas por meio de tabelas e gráficos; - Compreender os fatores que influenciam na velocidade de uma reação química; - Entender equilíbrio químico por meio da velocidade direta e inversa de uma reação química; - Compreender a variação de energia de uma reação química com a relação da transferência de elétrons; - Compreender o consumo de energia, na forma de alimentos e a influência no equilíbrio energético do corpo humano; - Conhecer os diferentes métodos de medidas de pH; - Entender o princípio de oxirredução. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coeficiente de solubilidade; - Água e solubilidade dos materiais; - Soluções: concentradas e diluídas, concentração comum e molaridade (quantidade de matéria), porcentagem (título); - Propriedades Coligativas: Cozimento de alimentos e a pressão de vapor; Osmose (cristalização de frutas); - Termoquímica: Conteúdo calorífero dos alimentos, reações endotérmicas e exotérmicas (Combustão); - Cinética química: Fatores que favorecem a rapidez de cocção e deteriorização dos alimentos - Equilíbrio iônico da água: pH e pOH relacionado aos alimentos; - Oxidação-redução (alimentos com antioxidantes). <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrever aspectos químicos relevantes na interação do ser humano com o consumo de alimentos; - Propor investigação de um problema relacionado à Química dos alimentos, selecionando procedimentos experimentais pertinentes; - Conhecer os tipos de solução e descrever por meio de linguagem química adequada, soluto, solvente e fases de um sistema; - Interpretar problemas aplicados a experiências e demonstrações relacionados à transformações químicas dos alimentos; 		

- Relacionar informações apresentadas em diferentes formas de linguagem e representação usadas na química, como texto discursivo, gráficos, tabelas, relações matemáticas ou linguagem simbólica;
- Calcular e reconhecer as concentrações das soluções usadas no cotidiano;
- Determinar a quantidade de calor envolvido em transformações químicas;
- Calcular a energia relacionada ao consumo de alimentos;
- Determinar valores de pH;
- Relacionar oxidação-redução com a oxidação dos alimentos.

Atitudes

- Ser assíduo e pontual;
- Participar ativamente das aulas;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Ser capaz de trabalhar em equipe de forma organizada e com responsabilidade;
- Interpretar e contextualizar os temas abordados;
- Respeitar os colegas e professores;
- Adotar normas de biossegurança no laboratório;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Leitura dirigida;
- Pesquisa;
- Aulas práticas no laboratório;
- Avaliação: assiduidade, entrega de listas de exercícios, trabalhos, seminários e relatórios das aulas práticas;
- Avaliações escritas.

Bibliografia Básica

FELTRE, R, **Química**. Vol 1, 2, 3. 6 ed. Moderna, 2004
USBERCO, J. **Química** , Volume Único, 5 ed. Reformulado. Saraiva, 2002.
SANTOS, W. L. P. dos. **Química e sociedade**. Volume Único. Nova Geração, 2005.
THIS, E. **Um cientista na cozinha**. São Paulo. Atica Ltda. 1996
THIS, H. **A ciência na cozinha**, vários volumes, Dueto Editorial 2007. São Paulo.

Bibliografia Complementar

FONSECA, M. R. M. da. **Química integral: Ensino Médio**. Volume Único. FDT, 2004.
RIBEIRO, E.P. **Química dos alimentos**. São Paulo. Edgard Blucher Ltda. 2004

Componente Curricular: RESTRIÇÕES ALIMENTARES NA PANIFICAÇÃO	CH: 40h	Semestre: 4º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e preparar produtos de panificação equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisão sobre alimentação adequada para pessoas com restrições alimentares (doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, intolerância à lactose, diabetes e sobrepeso/obesidade); - Ingredientes e modos de preparo utilizados para produção de produtos de padarias apropriados para pessoas com restrições alimentares; - Elaboração de produtos de padaria para pessoas com restrições alimentares. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar ingredientes e modos de preparo para elaboração de produtos de padaria adequados para pessoas com restrições alimentares; - Executar fichas de produção de produtos de padaria adequados para pessoas com restrições alimentares, utilizando técnica correta; - Desenvolver novos produtos de padaria adaptados à clientes com restrições alimentares. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aula teórica expositiva dialogada, aulas práticas, avaliação prática e teórica em grupo, com apresentação oral (Feirinha de produtos para pessoas com restrições alimentares). A abordagem metodológica poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade e avaliação do docente no desenvolvimento do componente curricular. 		
<p>Bibliografia Básica</p> <p>Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil. Guia orientador para celíacos. São Paulo: Escola Nacional de Defesa do Consumidor, 2010. Disponível em; http://www.riosemgluten.com/Guia_Orientador_para_Celíacos_2010.pdf. Acesso em 28/06/2016.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2015.</p> <p>VALENZI, M. Receitas leves para problemas digestivos. São Paulo: Marco Zero, 1998.</p> <p>Bibliografia Complementar:</p> <p>VALENZI, M. Receitas com baixo colesterol. São Paulo: Marco zero, Protec, 1998.</p> <p>VALENZI, M. Receitas para diabéticos. São Paulo: Marco zero, ANAD, 1998.</p> <p>VALENZI, M. Receitas leves para problemas digestivos. São Paulo: Marco Zero, 1998.</p> <p>VALENZI, M. Microondas diet: saiba como aproveitar seu microondas para emagrecer, comer bem e ter mais saúde. São Paulo: Marco Zero, 1998.</p>		

VALENZI, M. **Receitas para hipertensos**. São Paulo: Marco Zero, 1998.

SHERWOOD, A. **Viva sem alergia**. São Paulo: Publifolha, 2008.

Componente Curricular:

PANIFICAÇÃO INTERNACIONAL

CH: 60h

Semestre: 4º

Competências

- Dominar as técnicas de elaboração de produtos de panificação, utilizando as matérias primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas;
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis;
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis;
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização;
- Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho;
- Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental;
- Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional;
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação.

Conhecimentos

- Matérias primas, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente;
- Técnicas de produção;
- Quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão; Regra de três simples e fração;
- Aspectos nutricionais;
- Segurança do trabalho e primeiros socorros;
- Higiene e manipulação;
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva;
- Tipos de produtos internacionais na panificação;
- Química dos alimentos;
- Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnicas de produção relacionadas com os diferentes países.

Habilidades

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Utilizar e seguir orientações das fichas técnicas;
- Executar técnicas de produção;
- Elaborar produtos panificáveis internacionais;
- Relacionar os produtos da panificação internacional com os aspectos culturais dos países.

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;

- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual;
- Aulas práticas: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos;
- Avaliação escrita: permite ao professor verificar o quanto o aluno absorveu de conhecimento, possibilitando relacionar a teoria com a prática;
- Avaliação prática individual e/ou em grupo: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante o componente curricular;
- Trabalho em grupo escrito e apresentação oral: é uma estratégia particularmente válida em grandes turmas, pois consiste em separar a turma em pequenos grupos, para facilitar a discussão. Assim, despertará no aluno a iniciativa de pesquisar, de descobrir aquilo que precisa aprender;
- Seminários: é um espaço em que as ideias devem germinar ou ser semeadas. Portanto, espaço, onde um grupo discuta ou debata temas ou problemas que são colocados em discussão;
- Algumas atividades (8h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitoiro**. 2 ed. Canoas: Ulbra. 2003.

BOSISIO, A. Junior. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional. 2005.

BRAGA, P. **Pão da paz: 194 receitas de pão de países membros na ONU**. São Paulo: Boccato editores: Gourmet Brazil: Senac São Paulo, 2005.

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas**. Marco Zero. 1 ed. 2000.

Bibliografia Complementar

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac, 2007.

SUAS, M. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 442 p., 2012.

Componente Curricular: FÍSICA 2	CH: 40h	Semestre: 5º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis termodinâmicas e elétricas, representadas em gráficos, diagramas e expressões algébricas. - Desenvolver modelos explicativos para sistemas tecnológicos e naturais que envolvam variáveis termodinâmicas e elétricas. - Interpretar e criticar resultados a partir de experimentos e demonstrações. - Associar conhecimentos e métodos científicos com a tecnologia dos serviços de cozinha. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - O calor como energia. - Formas de propagação de calor: condução, convecção e radiação. - Temperatura e escalas termométricas. - Dilatação dos sólidos e líquidos. - Comportamento dos gases. - Calor, capacidade térmica e calor específico. - Mudanças de fase. - Leis da termodinâmica e aplicações. - Eletrização de Corpos - Eletrodinâmica: circuitos elétricos básicos – Série/Paralelo - Magnetismo e as tecnologias afins presentes no ambiente de trabalho - Eletromagnetismo e as tecnologias afins presentes no ambiente de trabalho 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis termodinâmicas e eletromagnéticas. - Estimar ordem de grandezas físicas. - Elaborar sínteses ou esquemas estruturados dos temas físicos trabalhados. - Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos. - Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social. - Expressar-se corretamente utilizando a linguagem física adequada e elementos de representação simbólica das variáveis da mecânica dos fluidos fundamentais. - Analisar transformações entre diversas formas de energia em sistemas conservativos e não conservativos e relacioná-los ao trabalho realizado. - Identificar e analisar os processos de transferência de calor que ocorrem em aplicações tecnológicas. - Aplicar o conceito de propagação do calor para proporcionar a localização adequada de determinados instrumentos utilizados na cozinha. - Aplicar a o princípio de conservação da energia em sistemas termicamente isolados. - Converter temperaturas entre diferentes escalas termométricas. - Identificar os fatores que influenciam na dilatação de sólidos e líquidos. - Descrever a influência da pressão e temperatura nas mudanças de estado físico. - Aplicar a primeira Lei da termodinâmica na análise de processos termodinâmicos. - Compreender os riscos físicos decorrentes de uso de equipamentos elétricomagnéticos; 		

- Compreender a Física presente no mundo vivencial e do exercício profissional e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.

- Reconhecer a Física enquanto construção humanas, aspectos de sua história e relações com o contexto cultural e social.

Atitudes

- Demonstrar interesse e espírito de pesquisa;

- Ter postura ética, crítica e responsável no exercício profissional;

- Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas no cotidiano de sala de aula e do trabalho;

- Propor alternativas e soluções diante dos problemas enfrentados pela turma em sala de aula;

- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas;

- Leitura dirigida;

- Produção textual, oral e escrita;

- Avaliação: produção textual, oral, escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

GASPAR, A. **Compreendendo a física** – mecânica. Editora Ática, 2017

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. **Física**. volume 1.2º reimpressão. Scipione, 2008.

Bibliografia Complementar

REF. **Física 1: Mecânica. Grupo de reelaboração do ensino da física**. São Paulo: EDUSP, 2002.

REF. **Física 2: Física Térmica. Grupo de reelaboração do ensino da física**. São Paulo: EDUSP, 2002.

Componente Curricular:

GEOGRAFIA 2

CH: 40h

Semestre: 5º

Competências

- Compreender a gênese e a transformação das diferentes organizações territoriais e os múltiplos fatores que neles intervêm, como produto das relações de poder;

- Conhecer o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação de espaços físicos e as relações da vida humana com a paisagem.

Conhecimentos

- Geografia de Santa Catarina: aspectos físicos e humanos;

- Geografia e alimentação;

Habilidades

- Identificar as relações entre paisagem, lugar e espaço, a partir do desenvolvimento da sociedade humana e suas implicações sócio – econômicas;

- Estabelecer as relações no cotidiano dos fenômenos naturais e suas implicações na sociedade e no espaço que ela ocupa;

- Estabelecer as relações dos fenômenos culturais, econômicos, tecnológicos e políticos nas diferentes escalas: local, regional, nacional e global;

- Estabelecer relações entre os fenômenos do mundo natural e o cotidiano da sociedade;

- Analisar a produção do espaço geográfico pelas sociedades humanas;
- Relacionar sociedade e natureza, reconhecendo suas interações na organização do espaço, em diferentes contextos histórico-geográficos;
- Compreender o humano e os grupos sociais como sujeitos de transformação na sociedade e os múltiplos fatores que nela intervêm.

Atitudes

- Atuar de maneira criativa;
- Estudar e ser capaz de reconhecer as diferentes realidades geográficas;
- Expressar seus conhecimentos e realizar a integração entre o conhecimento empírico e o conhecimento científico;
- Selecionar, organizar, relacionar interpretar e analisar dados e informações representados de diferentes formas;
- Traduzir os conhecimentos em condutas de integração, análise e problematização diante de situações novas.

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Aulas em Campo;
- Produção textual, e escrita;
- Avaliação: produção textual, oral, escrita e atitudes.

Bibliografia Básica

ADAS, M. **Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios sócio-espaciais**. São Paulo: Moderna, 2004.

SANTA CATARINA. Secretaria de Estado de Coordenação Geral e Planejamento. Subsecretaria de estudos geográficos e estatísticos. **Atlas escolar de Santa Catarina**. Rio de Janeiro: Aerofoto Cruzeiro, 1991.

Bibliografia Complementar

PELUSO J.R. V. A. **Aspectos geográficos de Santa Catarina**. Florianópolis: FCC/UFSC, 1991.

SANTOS, Milton, SILVEIRA, Maria Laura. **Brasil território e sociedade no início do Século XXI**. Rio de Janeiro, Record, 2008.

TAMDJIAN, J.; MENDES, I. L. **Geografia geral e do Brasil**. São Paulo: FTD, 2005.

Componente Curricular: EDUCAÇÃO FÍSICA 2	CH*: 40h	Semestre: 5º
Competências		
- Incorporar por meio de conteúdos teórico-práticos os princípios básicos para um estilo de vida saudável.		
Conhecimentos		
- Aptidão física relacionada a saúde;		
- Composição corporal;		
- A importância dos alongamentos		

- A importância dos exercícios aeróbicos
- Técnicas de relaxamento;
- A importância dos exercícios de resistência muscular (força);
- Postura (problemas e exercícios);
- Exercícios respiratórios.

Habilidades

- Conhecer os componentes do estilo de vida saudável;
- Reconhecer os fatores do estilo de vida modificáveis e não modificáveis;
- Vivenciar atividades físicas que predisponham a uma vida mais ativa;
- Ter autonomia para elaborar o programa de atividade física de acordo com o objetivo individual estabelecido.

Atitudes

- Demonstrar assiduidade;
- Ter atenção e concentração;
- Ser participativo;
- Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos;
- Ser responsável;
- Ser capaz de trabalhar em equipe;
- Respeitar os colegas e professores;
- Preservar as instalações e materiais da instituição.

Metodologia de Abordagem:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Atividades corporais e físicas;
- Produção textual, oral e escrita;
- Avaliação: participação nas atividades e atitudes.

Bibliografia Básica

GASPAR, A. FÍSICA (3 volumes) Compreendendo a física Autor: Editora: Ática.

SANTIN, S. **Educação física**. Porto Alegre: Edições EST, 1995.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, M. A. B.; GUTIERREZ, G.L.; MARQUES, R. **Qualidade de vida**: definição, conceitos e interfaces com outras áreas de pesquisa. São Paulo. Escola de Artes, Ciências e Humanidades - EACH/USP.2012. Disponível em< http://each.uspnet.usp.br/edicoes-each/qualidade_vida.pdf.> Acesso em: 02 out. 2013.

NAHAS, M. V. **Fundamentos da aptidão física relacionada à saúde**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1989.

SOUZA, R.R.de. **Avaliação biométrica em educação física**. São Paulo: MEC, [20--].

Componente Curricular: QUÍMICA 3	CH: 40h	Semestres: 5º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer os limites éticos e morais que podem estar envolvidos no desenvolvimento da Química Orgânica e da tecnologia; - Reconhecer o papel da Química Orgânica no sistema produtivo de alimentos; - Compreender os códigos e símbolos próprios da Química Orgânica atual; - Reconhecer compostos orgânicos relacionados a alimentação; - Conhecer a Legislação relacionada a aditivos na produção de alimentos 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selecionar fontes e formas de obter informações relevantes para o conhecimento da Química Orgânica; - Descrever aspectos químicos relevantes na interação individual e coletiva do ser humano com o ambiente; - Prever relações entre o desenvolvimento científico e tecnológico da Química Orgânica; - Utilizar códigos e nomenclatura da química orgânica para caracterizar os compostos orgânicos; - Relacionar propriedades físicas e químicas de produtos orgânicos-alimentícios. <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução a Química Orgânica; - Funções orgânicas e alimentos (naturais e artificiais); - Glicídios; Lipídios; Aminoácidos e proteínas relacionados aos alimentos; - Conservação de alimentos: métodos antigos e atuais (conservantes – aditivos); - Descartes e compostagens de resíduos alimentícios. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ser assíduo e pontual; - Participar ativamente das aulas; - Mostrar organização em trabalhos práticos e teóricos; - Ser capaz de trabalhar em equipe de forma organizada e com responsabilidade; - Interpretar e contextualizar os temas abordados; - Respeitar os colegas e professores; - Adotar normas de biossegurança no laboratório; - Preservar as instalações e materiais da instituição. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas; - Leitura dirigida; - Pesquisa; - Aulas práticas no laboratório; - Avaliação: assiduidade, entrega de listas de exercícios, trabalhos, seminários e relatórios das aulas práticas; - Avaliações escritas. 		
<p>Bibliografia Básica</p> <p>FELTRE, R. Química. Vol 1, 2, 3. 6 ed. Moderna, 2004</p> <p>USBERCO, J. Química. Volume Único, 5 ed. Reformulado. Saraiva, 2002.</p> <p>RIBEIRO, E.P. Química dos alimentos. São Paulo. Edgard Blucher Ltda. 2004</p>		

THIS, E. **Um cientista na cozinha**. São Paulo. Atica Ltda. 1996

THIS, H. **A ciência na cozinha**. vários volumes, Dueto Editorial 2007. São Paulo.

Bibliografia Complementar

SANTOS, W. L. P. dos. **Química e sociedade**. Volume único. E Nova Geração, 2005.

FONSECA, M. R. M. da. **Química integral: ensino Médio**. Volume único. FDT, 2004.

Componente Curricular: LÍNGUA ESTRANGEIRA - INGLÊS	CH*: 40h	Semestre: 5º
Competências - Compreender os códigos linguísticos, gestuais e imagéticos como sistemas de comunicação carregados de diferentes signos e significações, dependentes da cultura na qual estão inseridos, do momento histórico vivido pelo sujeito que se expressa e dos valores dominantes e marginais na sociedade em constante transformação.		
Conhecimentos - Identificação pessoal; - Saudações; - Nomear alimentos sólidos e líquidos; - Modo imperativo, para descrever passos da preparação de receitas; - Palavras-chave empregadas na manipulação/preparação de alimentos; - Vocabulário relacionado a medidas e instrumentos utilizados na área; - Estratégias de leitura.		
Habilidades - Interagir com falantes de língua inglesa; - Compreender textos específicos da área (receitas); - Entender termos técnicos que sejam úteis na prática profissional.		
Atitudes - Envolvimento no processo de aprendizagem (participação, assiduidade e pontualidade); - Posicionamento ético nas relações inter-pessoais (ouvir os colegas, ser solidário e colaborativo).		
Metodologia de Abordagem - Aulas expositivas e dialogadas; - Leitura dirigida; - Atividades de produção textual oral e escrita; - Apresentação de projeto.		
Bibliografia Básica RICHARDS, J. Interchange third edition: english for international communication . Cambridge: CUP, 1998. Dicionário Oxford Escolar . Oxford University Press.		
Bibliografia Complementar Dicionário bilingue para brasileiros: port – ingles, ingles – port . [S.I.]: Oxford University Press, 2001. FERRARI, M.T. Inglês: volume único para o ensino médio . [S.I.]: Scipione, 2003.		

Componente Curricular: BIOLOGIA 3	CH: 40h*	Semestres: 5º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar e manipular dentro da perspectiva de técnicos em cozinha as bases celulares, fisiológicas e metabólicas; - Reconhecer a importância da classificação biológica para a organização e compreensão da enorme diversidade dos seres vivos; - Apropriar-se das principais medidas propostas por cientistas, ambientalistas e administração pública para preservação dos ecossistemas ou para recuperá-los; - Avaliar os impactos que a produção de alimentos gera no meio ambiente e propor uma produção/extração sustentável para as populações. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracterização geral dos vírus; - Diversidade de seres vivos e meio ambiente. 		
<p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entender o conceito de vacina e as principais viroses que podem acometer a população humana; - Relacionar a importância da microbiologia na área da Gastronomia, destacando microorganismos utilizados na produção de alimentos e outros causadores de enfermidades e impactos negativos no setor alimentício; - Conhecer a anatomia e fisiologia dos seres vivos dando ênfase aos utilizados como fonte de alimentação; - Identificar os grupos de seres vivos utilizados para consumo humano e avaliar como ocorre a exploração desses recursos no meio ambiente; - Discutir e propor formas sustentáveis de exploração de alimentos no meio ambiente, visando a preservação ambiental e conservação de espécies ameaçadas de extinção. 		
<p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidade/Comprometimento: assiduidade, pontualidade, completude na realização das atividades, explicitação espontânea de dúvidas, zelo pelo patrimônio, atenção, seriedade e respeito a critérios; - Pró-atividade: iniciativa, disponibilidade, flexibilidade diante de desafios, criatividade e organização; - Trabalho em equipe: cooperação, respeito aos pares; - Solidariedade, prontidão na ajuda aos pares e capacidade de relacionar-se com os colegas. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas; - Aulas práticas no laboratório de Biologia; - Leitura dirigida; - Produção textual, oral e escrita; - Avaliação: produção textual, oral, escrita e atitudes. 		
<p>Bibliografia Básica</p> <p>AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Biologia – biologia das células. Vol.2. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2010.</p> <p>AMABIS, J.M.; MARTHO, G. R. Biologia – biologia das células. Vol.3. 3 ed. São Paulo:</p>		

Moderna, 2010.

LAURENCE, J. **Biologia**: ensino médio: volume único. São Paulo: Nova geração, 2005.

SILVA JUNIOR, C.da; SASSON, S. **Biologia**. 7.ed. reform. São Paulo: Atual, 2002.

Bibliografia Complementar

LOPES, S.**Bio**. São Paulo: Saraiva, 2004.

Componente Curricular: FILOSOFIA 3	CH: 20h*	Semestre: 5º
Competências <ul style="list-style-type: none">- Apropriar-se de conhecimentos e modos discursivos específicos da Filosofia;- Compreender as configurações de pensamentos e sua constituição histórica;- Aplicar a legislação pertinente ao exercício de sua profissão, respeitando sua dimensão ética e técnica;- Reconhecer a dimensão ética do conhecimento científico e tecnológico e suas relações, possibilitando discernimento na sua prática profissional;- Conhecer as mudanças do mundo do trabalho e da ciência e tecnologia posicionando-se criticamente.		
Conhecimentos <ul style="list-style-type: none">- Ética e Moral: porque agir moralmente?;- Ética profissional;- Ética e alimentação.		
Habilidades <ul style="list-style-type: none">- Articular as teorias filosóficas e o tratamento de temas e problemas científico-tecnológicos; ético-políticos, sócio-culturais e vivenciais;- Entender a reflexão crítica como processo sistemático e interpretativo do pensamento;- Desenvolver procedimentos próprios do pensamento crítico;- Desenvolver métodos e técnicas de leitura e análises de textos; bem como, produzir textos analíticos e reflexivos;- Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas; econômicas, culturais e sociais;- Analisar o papel dos princípios éticos e valores morais na estruturação política e tecnológica das sociedades;- Ler e interpretar o Código de Ética profissional.- Analisar o processo de evolução do homem e sua humanização, reconhecendo neste sentido sua crescente interferência no ambiente onde vive;- Comparar pontos de vista expressos em diferentes fontes sobre um determinado aspecto da cultura;- Valorizar a diversidade cultural, identificando suas manifestações e representações no início das sociedades humanas.		
Atitudes <ul style="list-style-type: none">- Posicionar-se criticamente no mundo;- Ser ético na relação profissional;- Ser responsável ;- Respeitar a privacidade das pessoas;- Atuar de maneira humanitária e ética;- Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.		
Metodologia de Abordagem:		

-As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.

Bibliografia Básica

ARANHA, M. L. de A; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

CHAUI, M. **Convite à filosofia**. 2.ed. São Paulo: Ática,1995.

Bibliografia Complementar

ABBAGANANO. N. **Dicionário de filosofia**. São Paulo: Martins Fontes, 2000. Coleção Os pensadores. Abril cultural. 2000.

JAPIASSÚ, H.; MARCONDES, D. **Dicionário básico de filosofia**. 4. ed. atual. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

REZENDE, A.(Org.). **Curso de filosofia para professores e alunos dos cursos de segundo grau e de graduação**. 13 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2005.

Componente Curricular: SOCIOLOGIA 3	CH*: 20h	Semestre: 5º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e aplicar conhecimentos pertinentes às Ciências Sociais/Sociologia; - Construir a sua identidade pessoal e social na dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos grupos sociais nos processos históricos simultaneamente como sujeito e como produto das relações da sociedade. - Analisar criticamente a sociedade discernindo o sentido do trabalho como atividade humana central na vida em sociedade, compreendendo as diferentes formas históricas. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temas da sociologia contemporânea; - Organização Coletiva para o trabalho e economia solidária; - Sociologia da cozinha brasileira. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais; - Compreender e valorizar os fundamentos da cidadania e da democracia, favorecendo uma atuação consciente do indivíduo na sociedade, procurando formas de superar o atual modelo socioeconômico determinado pelo capital; - Entender o impacto das técnicas e tecnologias associadas aos processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social; - Posicionar-se criticamente sobre os processos de transformações políticas, econômicas, culturais e sociais; - Aplicar métodos e técnicas de pesquisa advindos das ciências sociais. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demonstrar interesse e espírito de pesquisa; - Ter postura crítica, profissional ética; - Ser responsável; - Respeitar as pessoas; - Respeitar as diferenças culturais, étnicas, políticas, ideológicas e o ambiente nos aspectos 		

<p>social e físico;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atuar de maneira humanitária; - Valorizar a profissão participando de movimentos da categoria.
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>-As aulas serão desenvolvidas a partir de um conjunto de técnicas e métodos de ensino. No tocante a metodologia será utilizado estudos individualizados e de equipe de ensino, tais como: leitura e exploração de textos didáticos; artigos científicos e capítulos de livros com estudos dirigidos, aulas expositivas e dialogadas, estudos de situações problemas. Também Será utilizada a técnica de seminário e apresentação de trabalhos. A utilização de recursos midiáticos, notadamente da internet será fundamental para ilustração do estudo por meio de vídeos, músicas, documentários, fotos.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>MARTINS, C. B. O que é sociologia. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.</p> <p>Bibliografia Complementar</p> <p>BARBOSA, M. L. de O.; QUINTANEIRO, T.; RIVERO, P. Conhecimento e imaginação: sociologia para o ensino médio. Belo Horizonte: Autêntica, 2012.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>MARX, K. O capital. São Paulo. Civilização Brasileira, 2003.</p>

Componente Curricular: AMBIENTAÇÃO PROFISSIONAL	CH: 80h	Semestre: 5º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dominar as técnicas de elaboração de produtos de panificação, utilizando as matérias primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas; - Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos panificáveis; - Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis; - Operacionalizar a produção e o serviço de produtos panificáveis, bem como embalá-los adequadamente para comercialização; - Aplicar princípios éticos e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho; - Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental; - Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da panificação. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regras de higiene e manipulação de alimentos; - Matérias primas, utensílios e ingredientes; - Operações matemáticas; - Utensílios e equipamentos destinados ao porcionamento; - Aspectos nutricionais; - Armazenamento das matérias primas. - Materiais, utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente; - Segurança do trabalho; Fluxograma e arranjo físico; Manutenção. - Técnicas de produção; - Tipos de produtos na panificação; - Química dos alimentos; - Atendimento ao cliente; 		

- Metodologia científica.

Habilidades

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de panificação;
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor;
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios;
- Executar as técnicas de produção;
- Identificar, selecionar, higienizar, porcionar, modelar e finalizar produtos de panificação;
- Combinar produtos equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores, e aromas;
- Elaborar produtos panificáveis;
- Contribuir para seleção de produtos adequados para eventos, encomendas, comemorações próprios ao universo da padaria;
- Executar preparações básicas de lanches e bebidas quentes e frias;
- Embalar adequadamente os produtos;
- Participar de palestras e eventos ou visitas técnicas relacionados à Panificação, acompanhada pelos professores da área.
- Atender ao cliente no ambiente da padaria;
- Aplicar as técnicas de serviços demandadas pela panificação.
- Realizar pesquisa utilizando metodologia científica;

Atitudes

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

Metodologia de Abordagem

- Aula teórica expositiva-dialogada: o professor estimula os alunos a questionarem, discutirem, interpretarem, o objeto de estudo apresentado por ele, reconhecendo e contextualizando este objeto com as situações das realidades que podem ser levantadas pelos alunos. O diálogo é a ferramenta crítica desta estratégia, favorecendo a análise crítica, a produção de novos conhecimentos e propondo aos alunos a superação da passividade e da falta de mobilidade intelectual;
 - Aulas práticas: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria onde o aluno vivencia a teoria e pode ser preparado para enfrentar a realidade profissional com mais preparo. Possibilita o aprender a fazer e aplicar as técnicas abordadas, mediante a aplicação de conceitos e conhecimentos previamente adquiridos;
 - Avaliação prática individual e/ou em grupo: são contextualizadas nos laboratórios de panificação e confeitaria em pequenos grupos ou individualmente devendo completar uma tarefa designada pelo professor relacionando a teoria e a prática abordada durante a ambientação;
- Algumas atividades (8h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

- ALMEIDA, D.F. O. de. **Padeiro e confeitoiro**. 2 ed. Canoas: Ulbra. 2003.
- CANELLA-RAWL, S. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: Senac, 2005.
- CANDIDO, Í.; VIEIRA, E. V. **Maître d'hotel** – técnicas de serviço. Educ. 2002.

Bibliografia Complementar:

BOSISIO, A. J. **O pão na mesa brasileira**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional. 2005.
 CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da panificação**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2009.
 CAUVAIN, S.P., YOUNG, L.S. **Productos de panadería**. Ciencia, tecnología y práctica.
 Zaragoza: Acribia, 2008.
 DUCHENE, L.; JONES, B. **Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas**. Marco Zero.1 ed.
 2000.

Componente Curricular: MATERIAIS E CUSTOS	CH: 40h	Semestre: 5º
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis. 		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - A Administração de Materiais dentro da Administração; - Processo de alimentos e bebidas e a Administração de Materiais: compras, recebimento, estocagem, produção, vendas e contabilização; - Importância da gestão do estoque e seus reflexos no lucro, preço de venda e capital de giro; - Documentação do processo de estocagem: ficha de prateleira, ficha de estoque, requisição de mercadoria e inventário periódico; - Recebimento de mercadorias; - Dimensionamento do estoque: estoque mínimo, estoque máximo e ponto de pedido; - Noções de compras: cadastro de produtos, cadastro e relacionamento com fornecedores, processo de compras, tarefas e responsabilidades do comprador; - Introdução a custos. Classificação dos custos: fixos e variáveis, diretos e indiretos; - Índices de desempenho: Custo da Mercadoria Vendida (CMV), Mão de Obra (MO), Custo Primário (CP); - Definição do preço de venda: métodos empíricos e científicos; - Demonstração do Resultado; - Ficha técnica para cálculo dos custos das preparações; - Indicadores e perfil da panificação. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Auxiliar no cálculo dos custos e do preço de venda dos itens do cardápio/produtos à venda; - Executar o planejamento, a organização e o controle de estoque; - Interpretar a documentação do processo de estocagem e de compras; - Auxiliar nas compras de matéria prima. <p>Atitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados; - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		
<p>Metodologia de Abordagem</p> <ul style="list-style-type: none"> - A abordagem utilizada será pautada na formação de nível técnico, dessa forma os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional. Para o desenvolvimento 		

do componente curricular serão utilizadas estratégias de ensino tais como: aula expositiva dialogada, resolução de problemas, estudo de texto, atividades envolvendo planilhas eletrônicas, pesquisa de campo e apresentação oral de atividades realizadas. Quanto à avaliação, serão realizadas escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas. Algumas atividades (8h) serão realizadas na forma não presencial.

Bibliografia Básica

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac, 2014.

MAGNEE, Henri. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005.

ZANELLA, Luiz C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007.

Bibliografia Complementar:

BRAGA, R. M.M. **Gestão da gastronomia**: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Senac, 2008.

DIAS, M. A. P. **Administração de materiais**: princípios, conceitos e gestão. São Paulo: Atlas, 2012.

MEGLIORINI, E. **Custos**: análise e gestão. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

Componente Curricular: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS	CH: 60h	Semestre: optativa
<p>Competências</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar aspectos da cultura, dos movimentos sociais e do histórico das pessoas surdas, sinalizantes desta língua; - Desenvolver conversações em Libras em situações de interação a nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo; <p>Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade as pessoas surdas.</p>		
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cultura, movimentos sociais e história das pessoas surdas; - Inclusão e acessibilidade às pessoas surdas; - Conversação em Libras em contextos cotidianos: cumprimento, localização, tempo, família, números, quantificadores e outros contextos relevantes para o público alvo do curso; - Marcações não manuais emocionais, sintáticas e morfológicas. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificar os elementos da cultura e identidade surda - Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação a nível instrumental. - Promover a inclusão e acessibilidade do surdo <p>Atitudes</p> <p>Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assiduidade e pontualidade nas aulas; - Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas; - Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização; - Trabalhos em grupos e compartilhamento de responsabilidades; - Respeito às diferenças; - Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar. 		

Metodologia de Abordagem

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Conversação em Libras e produção textual em Libras registrado em vídeo;
- Saídas no Campus e entorno para conversação em Libras em situações reais de comunicação;
- Análise de estudo de caso;
- Leitura e análise da legislação sobre a acessibilidade para o surdo.

Bibliografia Básica:

SILVA, F. I. [et. al]. **Aprendendo libras como segunda língua: nível básico**. IFSC. 2008. Disponível em: http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-basico/Apostila_Libras_Basico_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf

SILVA, F. I. [et. Al]. **Aprendendo libras como segunda língua: nível intermediário**. IFSC. 2008. Disponível em: http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-intermediario/Apostila_Libras_Intermediario_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf

WILCOX, S.; WILCOX, P.P. **Aprenda a ver**. Arara Azul. 2005, 190pp.

Bibliografia Complementar

QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos**. Porto Alegre : Artmed, 2004.

32. Estágio curricular supervisionado:

Conforme artigo primeiro da Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, o estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho (Lei 11.788).

No **Curso Técnico em Panificação - PROEJA** a realização de estágio não é um requisito obrigatório para a conclusão do curso. Dessa forma, os estudantes devidamente matriculados e que estejam frequentando este curso poderão realizar estágio na modalidade de **estágio não-obrigatório**, a qualquer momento, respeitando as disposições da Lei Federal no 11.788 de 25 de setembro de 2008, da Resolução de estágio do IFSC e os demais documentos que regulamentam a prática de estágios dos estudantes do IFSC e do Projeto Pedagógico do Curso.

O estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional no decorrer do curso, acrescida à carga horária regular e obrigatória. Não há uma carga horária mínima a ser cumprida no estágio não-obrigatório. Contudo, a jornada do estágio deve ser compatível com as atividades escolares e não poderá ultrapassar 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais.

A duração do estágio na mesma empresa não poderá exceder 2 (dois) anos. O estudante que trancar matrícula, desistir ou concluir o curso não poderá estagiar. Na modalidade de estágio não-obrigatório, a empresa concedente do estágio deverá, obrigatoriamente, oferecer ao estagiário uma bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, auxílio-transporte e contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais.

Quando o estágio tiver duração igual ou superior a 1 (um) ano, o estagiário tem direito a recesso remunerado de 30 (trinta) dias, a ser usufruído, preferencialmente, durante as férias escolares. Nos casos do estágio ter duração inferior a 1 ano, o recesso remunerado deve ser concedido de forma proporcional ao tempo de estágio.

O estudante que deseja fazer o estágio não-obrigatório deverá indicar a empresa ou a instituição que pretende estagiar à Coordenadoria de estágios do câmpus. O documento oficial que regulariza e autoriza a realização de estágio pelo estudante é o Termo de Compromisso de Estágio (TCE) firmado entre empresa ou instituição concedente de estágio, estudante estagiário e IFSC. O estágio será considerado irregular caso se inicie antes da celebração do TCE. As orientações sobre o estágio e os modelos de documentos estão disponíveis na Coordenadoria de Estágio e no site do câmpus.

Constituem condições mínimas para uma empresa ser aceita como local para desenvolvimento das atividades do estágio: a) ser legalmente constituída e possuir estrutura física, operacional e administrativa que possibilite o desenvolvimento das habilidades práticas apreendidas no decorrer do curso; b) atuar na área de formação do curso do estudante em consonância com as áreas de atuação do egresso (como exemplo: Padarias, Cafeterias, Confeitarias); c) dispor de profissionais qualificados para supervisão das atividades realizadas pelo estudante enquanto estagiário; d) possuir boa reputação e idoneidade moral e legal; e) apresentar recursos materiais e técnicos que possam ser utilizados pelo estagiário no desenvolvimento do seu trabalho.

VI – METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

33. Avaliação da aprendizagem:

A avaliação como ato diagnóstico e como processo contínuo tem por objetivo a inclusão, subsidiando ações que viabilizem tanto o domínio técnico como o domínio dos demais aspectos relevantes à formação do cidadão. Serve para indicar avanços e dificuldades na ação educativa, devendo subsidiar a reflexão da prática pedagógica.

Entre os princípios considerados pela Instituição, e em consonância com o Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, a avaliação prima pelo caráter diagnóstico e formativo, devendo ser processual, somativa, continuada e diversificada, consistindo em um conjunto de ações que permitam recolher dados, visando à análise da constituição das competências por

parte do aluno, previstas no plano de curso. O processo avaliativo integra o conjunto de conhecimentos e habilidades, conforme descrito nas matrizes curriculares, e de atitudes gerais, conforme descrito:

- Postura ética e crítica em relação aos temas e conteúdos abordados;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Participação nas aulas e empenho nas atividades propostas;
- Iniciativa, disponibilidade, criatividade e organização;
- Trabalhos em grupos, compartilhamento de responsabilidades;
- Respeito às diferenças;
- Respeito à comunidade acadêmica e zelo pelo patrimônio escolar.

São consideradas funções primordiais da avaliação:

- Obter evidências sobre o desenvolvimento do conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando a tomada de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino-aprendizagem e a progressão do aluno para o semestre seguinte;

- Analisar a consonância do trabalho pedagógico com as finalidades educativas previstas no Projeto Pedagógico do Curso;

- Estabelecer previamente, por componente curricular, critérios que permitam visualizar os avanços e as dificuldades dos alunos na constituição das competências.

Os critérios servirão de referência para o aluno avaliar sua trajetória e para que o professor tenha indicativos que sustentem tomadas de decisões sobre o encaminhamento dos processos de ensino e aprendizagem e a progressão dos alunos. Os registros das avaliações são feitos de acordo com o estabelecido no RDP.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada semestre letivo, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências, em diário de classe e no sistema acadêmico, conforme nomenclatura prevista no RDP.

A partir da avaliação efetuada pelo professor, serão realizadas avaliações coletivas em reuniões que terão o caráter de avaliação integral do processo didático-pedagógico em desenvolvimento no Componente Curricular. As avaliações coletivas envolverão os professores e os profissionais do núcleo pedagógico. Esses encontros serão realizados, pelo menos, em dois momentos institucionalizados como os Conselhos de Classe Intermediário (na metade do semestre), e Conselho de Classe Final (no encerramento do semestre).

As atividades de avaliação acontecerão durante todo o processo de ensino-aprendizagem, valorizando o crescimento do aluno qualitativa e quantitativamente, com a previsão de recuperação paralela de conteúdos e avaliações ao longo do semestre.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período letivo, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor.

Para a aprovação o aluno deverá atingir, no mínimo, 75% de frequência em cada Componente Curricular e nota mínima para aprovação 6,0 (seis).

34. Atendimento ao Discente:

O Câmpus Florianópolis-Continente conta com uma equipe multiprofissional, composta por Coordenador de Curso, por Assistente Social, Pedagoga, Psicóloga e Técnica em Assuntos Educacionais, lotadas no Núcleo Pedagógico, o qual está vinculado à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão. São profissionais de diferentes áreas que atuam na perspectiva da unidade do trabalho pedagógico, garantindo os múltiplos olhares no processo de ensino-aprendizagem na perspectiva da formação do sujeito/trabalhador crítico e transformador da sociedade de classes. Constituem como ações da equipe pedagógica relativas ao apoio e atendimento ao discente:

- Acolhimento aos alunos ingressantes: recepção aos novos alunos em parceria com Coordenação de Curso, com apresentação dos processos acadêmicos do IFSC, do Projeto Pedagógico do Curso, Assistência Estudantil, bem como o levantamento e identificação do perfil das turmas;

- Acompanhamento sistemático da trajetória escolar do discente na instituição em parceria com as coordenações e professores: atendimento e intervenção pedagógica nas situações de dificuldades de acompanhamento do curso, relacionamento discente-discente/ discente-docente, adaptações curriculares, trancamento e cancelamento de matrícula.

- Encaminhamentos dos estudantes a profissionais e instituições especializadas quando identificada a necessidade;

- Realização dos pré-conselhos: momento previsto no calendário acadêmico, anterior ao Conselho de Classe, em que os estudantes, com a mediação do Núcleo Pedagógico e Coordenação de curso, identificam e avaliam os processos pedagógicos vivenciados no curso;

- Realização de conselhos de classe participativos: momento previsto no calendário acadêmico, os quais contam com a participação dos estudantes, professores, coordenação do curso e núcleo pedagógico para uma avaliação conjunta do processo educativo;

- Organização da participação dos estudantes nos espaços de discussão de documentos norteadores da instituição, como por exemplo: debate sobre o PSAE – Programa de Segurança Alimentar Estudantil, o PAEVS – Programa de Assistência ao Estudante em Vulnerabilidade Social, o RDP – Regimento Didático Pedagógico, o PDI – Plano de Desenvolvimento Institucional; organização e incentivo à participação no Encontro dos Estudantes do IFSC e ainda incentivo/estímulo na criação e fortalecimento de um diretório de estudantes e/ou garantia de representação nos fóruns e colegiados;

- O apoio e intervenção pedagógica e psicossocial em casos de dificuldades emocionais, afetivas e de aprendizagem, com encaminhamento dos discentes a profissionais para atendimento especializado, quando necessário;

- O desenvolvimento de estudos e ações sobre evasão e permanência;

-O fomento curricular que contempla a reflexão político-social e crítica, voltada à formação profissional emancipatória;

- O subsídio ao trabalho docente no que se refere ao processo de ensino-aprendizagem;

- O fomento de ações articuladas a fim de contribuir para a inclusão de alunos com necessidades específicas;

Também se constitui como diretriz do trabalho da equipe pedagógica a atuação, em parceria com o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades específicas), nas seguintes frentes:

- O levantamento dos discentes com necessidades específicas ingressantes no Câmpus, por meio de questionário aplicado no início de cada semestre letivo;

- Sistematização das informações coletadas e identificação dos estudantes que necessitam de acompanhamento;

- Elaboração de Programas de Atendimento pedagógico/educacional aos estudantes com necessidades específicas, juntamente com professores e Coordenação de Curso, por meio de estudo dos casos; adequação do planejamento de ensino e dos materiais didáticos, além dos atendimentos paralelos individualizados, encaminhados com os professores;

- Acompanhamento da trajetória educacional dos estudantes em parceria com o NAPNE (Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Específicas) e professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.- A implementação da acessibilidade física;

- O desenvolvimento de programas de capacitação e formação para servidores;

Além disso, também estão previstas ao longo do semestre a ação diretamente ligada à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão, relativa ao atendimento extra-classe sistemático oferecido aos discentes, pelos professores das diversas áreas do conhecimento, com o objetivo

principal de assessorar nas dificuldades de acompanhamento do curso. Além desse atendimento individualizado, estão previstas ao longo do período letivo, as oportunidades de recuperação paralela, que consistem na realização de novas atividades avaliativas, com o objetivo principal da efetiva promoção da aprendizagem do discente.

35. Metodologia:

A prática pedagógica do Curso PROEJA orienta-se pelo Projeto Pedagógico Institucional (PPI), pelo Regimento Didático Pedagógico (RDP) do IFSC, pelo Documento Orientador da Eja No IFSC e pelo Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

O Câmpus Florianópolis-Continente/ Florianópolis do IFSC têm desenvolvido uma política de formação permanente para os seus educadores através de um conjunto de incentivos que vão desde o desenvolvimento de projetos de pesquisa, projetos de extensão, cursos de especialização e aperfeiçoamento e incentivo a pós-graduação, visando a qualificação, a integração e o envolvimento desses com a proposta pedagógica da Instituição.

A elaboração do currículo por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao estudante a construção de seu conhecimento. Nessa construção de novos saberes, a escola constitui-se em um espaço onde professores e estudantes são sujeitos de uma relação crítica, reflexiva e transformadora. Assim, a intervenção pedagógica favorece a aprendizagem a partir da diversidade, e das características individuais dos estudantes.

As estratégias de ensino adotadas incluem atividades em sala com aulas expositivo-dialogadas, aulas práticas em laboratórios de panificação e confeitaria, com base no trabalho individual e coletivo, atividades práticas pedagógicas de extensão, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Também estão previstas visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, as quais buscam aproximar a discussão teórico-prática da área profissional.

A utilização das *Trajetórias de Vida* também podem ser utilizadas nas aulas como metodologia para acessar os saberes pessoais dos estudantes pois o registro e a socialização dos projetos de vida podem fortalecer o coletivo discente. As memórias de escola podem compor a autobiografia escolar. A escrita feita individualmente pelos alunos pode resgatar a história do sujeito nos espaços escolares institucionais, registra sentimentos e características da instituição de ensino.

O curso tem como enfoque o trabalho com as questões relacionadas a sustentabilidade em todas as unidades curriculares da área profissional, almejando que o trabalhador estudante tenha pleno conhecimento dos impactos das suas ações no ambiente o qual está inserido, e portanto, a formação de um profissional cidadão.

Como forma de atender a permanência e o êxito, os educandos do Curso Técnico em Panificação - PROEJA terão direito a pleitear: participação na Política de Assistência estudantil do IFSC; o fornecimento gratuito de uniformes; o apoio nas atividades de ambientação profissional e trabalho, além do acompanhamento individual no decorrer da sua trajetória acadêmica no curso.

Como descrito anteriormente, o Curso Técnico em Panificação - Proeja representa uma parceria entre os Câmpus Florianópolis e Florianópolis-Continente. Nesse formato, cada Câmpus parceiro terá uma coordenação de curso, com a finalidade de gerenciar a organização do ensino (horários de aula, alocação de carga horária docente, designação de professor responsável, etc.) e o registro das informações acadêmicas (diários de classe, lançamento de faltas e conceitos no Sistema Acadêmico, etc.) da parte formativa (profissional ou geral) sob sua responsabilidade.

No decorrer do curso deverão ser organizadas reuniões do curso, envolvendo as coordenações, profissionais da área pedagógica e professores envolvidos de ambos os Campus, para planejamento e acompanhamento integrado do curso. Além disso, haverá reuniões de Conselho de Classe com a participação dos estudantes, com o objetivo de alinhar as ações de ensino e aprendizado, bem como levantar apontamentos e melhorias para as práticas pedagógicas e que viabilizem a integração da formação técnica e propedêutica

Além da integração entre as áreas do conhecimento a integração dos conhecimentos de da semestre letivo será promovida também através da Unidade Curricular denominada Oficina de Integração, organizada por representantes de todas as áreas do conhecimento, mas com coordenação definida de, no mínimo, um Professor da Educação Básica e um Professor da Educação Profissional.

As Oficinas de Integração são momentos de encontro entre educadores e educandos do curso, visando retomar e relacionar os temas e conteúdos trabalhados nas unidades curriculares e nas quatro áreas do conhecimento. São espaços voltados à síntese de processos vivenciados e a uma perspectiva interdisciplinar e integradora que permite aos educandos perceber em sua totalidade os conhecimentos técnicos e gerais.

Com este mesmo intuito de estimular a integração, em cada semestre do curso foram definidos **Núcleos Temáticos**, para os quais o trabalho das áreas, as pesquisas e discussões irão convergir. Os Núcleos Temáticos (NT) são o eixo norteador de cada semestre letivo, com temática estabelecida, articulando todas as áreas do conhecimento. Para a definição das temáticas serão considerados os objetivos do curso, o perfil de saída dos educandos, a necessidade de ações concretas que relacionem teoria, prática e cotidiano dos educandos que emergirão ao longo do semestre e por isto não estão definidas *a priori*.

Componente Curricular Optativo de Libras

O Componente Curricular optativo de Libras atende o artigo terceiro do Decreto 5.626/05 que prevê que os cursos técnicos e de graduação, que não sejam de formação de profissionais da educação, ofertem o ensino de Libras como unidade curricular optativa em seus currículos. Também oportuniza aos alunos a discussão sobre inclusão e acessibilidade às pessoas com deficiência e a acessibilidade na comunicação em Libras na prestação de serviços.

A oferta desse Componente Curricular será organizado conforme demanda e organização estratégica do Campus no contra-turno do curso. A matrícula ocorrerá por manifestação de interesse conforme calendário definido pela Direção de Ensino.

Parte 3 – Autorização da Oferta

VII – OFERTA NO CAMPUS

36. Justificativa da Oferta do Curso no Campus:

A Constituição Federal do Brasil de 1988 garante que “a educação é um direito de todos”. No entanto, de acordo com a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD, 2013), há 81 milhões de brasileiros com 15 anos ou mais sem Educação Básica, dos quais 56 milhões não possuem, sequer, o Ensino Fundamental.

Não bastasse a demanda social desses 81 milhões de brasileiros sem Educação Básica para justificar a oferta de cursos para atender esta parcela da população podemos citar as demandas legais:

- a) o Decreto 5840/2006 que institui, no âmbito das instituições federais de educação tecnológica, o Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, traz em seu artigo Art. 2º a obrigatoriedade de ofertar, no mínimo, dez por cento do total das vagas de ingresso da instituição. Tal Decreto é ratificado pelo Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC (PDI) e pela Resolução 11/2013/CONSUP;
- b) a Meta 10 do Plano Nacional de Educação (PNE – 2014-2024) trata da EJA integrada à Educação Profissional: “Oferecer, no mínimo, 25% (vinte e cinco por cento) das matrículas de educação de jovens e adultos, nos ensinos fundamental e médio, na forma integrada à educação profissional” (BRASIL, 2014 p.10).

A proposta aqui apresentada visa atender estas demandas e é fruto de uma parceria estabelecida entre o Campus Florianópolis-Continente e Campus Florianópolis, e tem como objetivo ofertar o Curso Técnico em Panificação– Proeja. Tal oferta pretende proporcionar às pessoas excluídas do processo de escolarização a oportunidade de resgate de seus direitos, bem como o acesso a saberes tecnológicos que as conduzirá ao exercício de sua cidadania e de uma profissão.

Tal proposta justifica-se, também, pela necessidade de preparar profissionais para atender ao mundo no eixo de produção alimentícia, pela necessidade de qualificar cidadãos, ampliando suas habilidades profissionais na área de panificação visando o atendimento das necessidades da sociedade em harmonia com os arranjos produtivos locais. Justifica-se ainda pela missão e pela experiência desta instituição em promover ensino público, gratuito e de qualidade para a formação de trabalhadores neste eixo de atividade profissional.

Tendo reconhecido a formação geral como um direito e um fator condicionante da melhoria da qualidade de vida e do status social dos adultos públicos-alvo da EJA, entende-se que a formação técnica por meio de cursos do Eixo tecnológico de Produção Alimentícia e de Turismo, Hospitalidade e Lazer potencializa o sucesso profissional destes indivíduos, haja vista ser o turismo um segmento com grande potencial em âmbito mundial. Segundo a Organização Mundial de Turismo (OMT), o Turismo é considerado o terceiro setor mais lucrativo da economia mundial, sendo que o segmento que mais cresce é o de viagens de negócios e eventos. Dos US\$ 3,4 trilhões gerados pelo setor, anualmente em todo o mundo, US\$ 850 bilhões são oriundos do turismo de eventos que cresce a uma taxa anual de 30%.

Além dos turistas de lazer, a partir da segunda metade da década de 1990, os turistas de eventos começaram a vir com mais frequência e quantidade a este Estado. Para atender a esse novo nicho de mercado, grandes espaços foram construídos em Santa Catarina nos últimos anos.

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que este Curso Técnico Integrado possibilita ao aluno egresso uma qualificação profissional que vai ao encontro da demanda do mercado local, pelo fato deste caracterizar-se por um grande número de pequenos estabelecimentos, tais como pousadas, restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias etc., os quais priorizam profissionais com ampla formação e qualificação tanto para a produção quanto para o serviço.

Em concordância com os dados acima, a situação de falta de qualificação profissional aliada à existência de aproximados 20.000 estabelecimentos atuando como bares, restaurantes e lanchonetes, permite estabelecer a média de sete postos de trabalho por estabelecimento. Esse fato constata uma demanda potencial por cursos profissionalizantes na área de influência direta do Campus Florianópolis-Continente do IFSC.

Em síntese, pode-se afirmar que o ensino profissional público, gratuito e de qualidade amplia os conhecimentos e põe em exercício as habilidades e as atitudes do trabalhador estudante. Essas competências proporcionam ao estudante as ferramentas necessárias ao seu desenvolvimento individual e social, possibilitando-lhe o exercício pleno da cidadania.

37. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Campus:

Dentro do itinerário formativo do Câmpus, o Curso Técnico em Panificação - PROEJA surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento do setor de produção de alimentos e hospitalidade e lazer da região.

O Câmpus Florianópolis-Continente trabalha com o eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer e seu itinerário formativo (quadro a seguir) busca a complementariedade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área, ofertando cursos de qualificação profissional, técnicos e de graduação. O Câmpus também oferta dois cursos do eixo Produção alimentícia, que são o Técnico em Panificação e o Técnico em Confeitaria, ambos complementam a formação dos profissionais do setor.

O Planejamento de oferta de cursos e vagas (POCV) do Câmpus ainda prevê para os próximos anos a criação de cursos de pós-graduação.

FIC	Proeja Técnico	Técnico	Superior	Pós-Graduação
Área de Bebidas (Bartender, Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, Barista)	Cozinha	Eventos	Tecnologia em Hotelaria	Estudo de possibilidades para os próximos anos
Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)		Guia de Turismo Nacional	Tecnologia em Gastronomia	
Hotelaria (Governança em meios de hospedagem e Recepcionista de Meios de Hospedagem)		Guia de Turismo Regional	Tecnologia em Gestão do Turismo	
Gastronomia (Confeitaria Básica, Cozinha Brasileira, Cozinha do Mar, Cozinha Saudável, Treinamento de manipulador de alimentos, Panificação básica)		Cozinha		
Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)		Panificação		
Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)		Confeitaria		
Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local.		Restaurante e Bar		

Dessa forma, acredita-se que a oferta do referido curso responde à demanda imposta pelo mundo do trabalho do turismo e produção alimentícia e, juntamente com os outros cursos nos seus diferentes níveis, fazem com que o Câmpus atenda às necessidades da região neste segmento econômico. Este curso está previsto na POCV do Câmpus, adequado ao RDP e ao PDI do IFSC.

38. Público-alvo na Cidade ou Região:

Diante do contexto do mundo do trabalho, entende-se que este curso técnico integrado possibilita ao aluno egresso uma qualificação profissional que vai ao encontro da demanda do mercado local, pelo fato deste caracterizar-se por um grande número de pequenos estabelecimentos, tais como pousadas, restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias etc., os quais priorizam profissionais com ampla formação e qualificação tanto para a produção quanto para o serviço.

Em concordância com os dados acima, a situação de falta de qualificação profissional aliada à existência de aproximados 20.000 estabelecimentos atuando como bares, restaurantes e lanchonetes, permite estabelecer a média de sete postos de trabalho por estabelecimento. Esse fato constata uma demanda potencial por cursos profissionalizantes na área de influência direta do Campus Florianópolis-Continente do IFSC.

39. Instalações e Equipamentos:

O Câmpus Florianópolis-Continente possui instalações voltadas ao atendimento direto/ indireto ao trabalhador estudante. Todas são dotadas de iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias e mobílias próprias ao desenvolvimento dos trabalhos/atividades, assim como para o armazenamento e suporte dos materiais e equipamentos. Todos os locais possuem ampla ventilação, com janelas maxiâres ou de correr.

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Computador com processador Pentium Dual Core 1.6 GHz	1
2	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado óptico HP USB.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
3	Monitor LCD 19 polegadas.	1
4	Mesa de trabalho, med 140x140x80x60 cm e altura aproximada de 73cm	1
5	Gaveteiro volante com quatro gavetas, med 40x48x68cm	2
6	Armário de madeira alto aglomerado 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado, med 53x80x164cm	2
7	Cadeira de escritório giratória sem braços.	4
8	Mesa de escritório com 25mm de espessura em madeira, med 75x140cm.	1
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Med 50x130x180cm	1
10	Armário de madeira com duas portas, três prateleiras. Med 800x500x1600.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Aparelho telefônico	1
3	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	2
4	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados com poliuretano com regulagem de altura.	1
5	Microcomputador de uso administrativo.	2
6	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200b	1
7	Mesa de trabalho . Med 1400x600x600mm e 730mm de altura.	1
8	Painel de madeira com 25mm de espessura	1
9	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	1
10	Quadro branco; med 1,00 x 1,5m	1
11	Armário alto aglomerado, 25mm, com três prateleiras revestidas em laminado.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Extensão e Relações Externas		Área: 25,42m ²
	Med 53x80x164cm.	
12	Cadeira giratória sem braços	1
13	Câmera fotográfica	1
14	Tablet WIFI e 3G, câmera digital 5Mpixel e webcam 2Mpixel, tecnologia bluetooth, GPS integrado, suporte de idiomas.	1
15	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
16	Gaveteiro volante, com 4 gavetas, fechadura.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med 750x900x420mm	1
3	Arquivo pasta suspensa em madeira, revestida em fórmica, 4 gavetas. Med 1300x480x680mm	2
4	Mesa trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila.	3
5	Armário de madeira, MDF 18mm, 6 portas com possibilidade de cadeado.	2
6	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 Hz Placa Mãe GB GA945G2M – 2 x 512 MB – HD 80GB	1
7	Cadeira poltrona diretor, regulamento de assento à gás.	1
8	Microcomputador de uso administrativo	1
9	Monitor LCD	3
10	Quadro branco em laminado melamínico brilhante. Med 1,2x3m.	1
11	Armário de madeira alto tampo em aglomerado 25cc, corpo e porta 18mm de espessura revestido em laminado baixa pressão.	1
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas, corpo em aço chapa 20. Med 40x47x67cm.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
13	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse óptico e teclado óptico HP USB	2
14	Mesa para computador. Med 680x800x750mm.	1
15	Mesa de trabalho. Med 140x140x80x60cm e altura aproximada de 73cm	1
16	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Med 40x48x68cm	1
17	Armário de madeira alto em aglomerado 25mm. Med 53x80x165cm	3
18	Cadeira giratória sem braços	5
19	Painel de madeira pré-fabricado, 25mm de espessura.	1
20	Armário corpo de aço, três módulos. Med 50x80x168cm	1
21	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Med 75x140cm	1
22	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	1
23	Monitor LCD 18,5"	1
24	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. 20W, 220V	1
25	Arquivo para pasta suspensa em MDF com 4 gavetas e chave. Med 50x130x180cm	1
26	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	3
27	Mesa comum em madeira. Med 800x750x740mm	1
28	Mesa comum em madeira. Med 1000x750x740mm	1
29	Conexão aglomerado em madeira. Med 750x750mm	1

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico		Área: 34,96m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Computador com processador Pentium Dual Core E2140 1.6 GHz Placa Mãe GB GA945G2M-S2 – 2 x 512 MB – HD 80GB	1

Identificação do Espaço: Núcleo Pedagógico		Área: 34,96m²
3	Quadro branco em fórmica brilhante	1
4	Microcomputador de uso administrativo	2
5	Monitor LCD	2
6	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. E GB de memória RAM, HD 320 GB, mouse e teclado HP USB	1
7	Monitor LCD 19"	1
8	Mesa de trabalho formato L. med 140x140x80x60 e altura aproximada 73cm	2
9	Gaveteiro volante com 4 gavetas. Med 40x48x68cm	2
10	Armário de madeira alto aglomerado 20mm. Med 53x80x164cm	2
11	Cadeira giratória com braços	4
12	Painel individual com 25mm de espessura em madeira. Med 75x140cm	1
13	Armário de madeira alto, com duas portas. Med 800x500x1600	2
14	Gaveteiro volante com 4 gavetas, fechadura.	2

Identificação do Espaço: Assistência de alunos		Área: 30,97m²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	1
2	Cadeira giratória com braços	5
3	Monitor policromático HP LCD 20 polegadas.	2
4	Armário de aço, com três módulos. Med 50x80x168cm	1
5	Monitor LED HP 20"	1
6	Microcomputador de uso administrativo	2
7	Gaveteiro móvel 4 gavetas	2
8	Quadro magnético 80x120cm	1

Identificação do Espaço: Assistência de alunos		Área: 30,97m ²
9	Arquivo para pasta suspensa em MDF. Med 50x130x180cm	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Pesquisa		Área: 23,83m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Mesa comum em madeira, revestida em fórmica. Med 120 diâmetro	1
2	Cadeira comum sem braços	1
3	Cadeira executiva, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	3
4	Cadeira escolar sem braço	2
5	Estação de trabalho para três pessoas. Med 800x872x75mm	1
6	Armário de madeira, alto, com duas portas. Med 800x500x1600.	1
7	Gaveteiro volante, 4 gavetas, fechadura.	1

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med 750x900x420mm	1
2	Armário de madeira 18mm, 6 portas.	1
3	Termômetro digital infravermelho com mira a laser. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1 °C	3
4	Quadro branco em fórmica brilhante	1
5	Quadro magnético em fórmica.	1
6	Painel individual composto de placa em MDF 9mm. Med 25mm de espessura, 1,40m de largura e 0,75 de altura.	1
7	Microcomputador de uso administrativo	4

Identificação do Espaço: Coordenadoria dos Laboratórios A&B		Área: 14,67m ²
8	Mesa para computador. Med 170x80x72cm	1
9	Câmera fotográfica digital	1
10	Monitor policromático HP LCD 20"	3
11	Cadeira giratória sem braços	5
12	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	5
13	Mesa de trabalho formato em L. Med 1400x600x600mm	1
14	Painel de madeira, individual com 25mm.	1
15	Armário de escritório. Med 700x510x800mm	2
16	Rotulador eletrônico, velocidade de impressão 2,4lps, tabela de caracteres ASC II e ABICOMP	1
17	Walktalkie	2
18	Desumidificador de papel com capacidade mínima para 600 folhas. Potência aproximada de 20W. 220V	1
19	Monitor para microcomputador	1
20	Divisora de coluna para massa alimentícia, possibilita divisão de 30 pedaços iguais de cada vez.	1

- **Sala de professores:** a sala de professores do Câmpus Florianópolis-Continente possui uma área total de 160,87m², com iluminação natural e artificial composta por lâmpadas frias. Há ventilação natural, possibilitada por janelas maxiare e de correr.

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	
1	Cadeira giratória estofada	2
2	Cadeira giratória sem braços	18
3	Microcomputador, 64 bits, 6 MB cache, HD 500GB	1
4	Aparelho telefônico	2

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
5	Mesa comum em madeira revestida em fórmica. Med 120 diâmetro	1
6	Monitor de vídeo 17" LCD	1
7	Mesa de trabalho para professores em madeira aglomerada com 25mm de espessura. Med 4,8x1,30x0,73m.	2
8	Receptor GPS para navegação com altímetro e bússola magnética, memória de 64 MB, cap. de 1000 pontos de usuário, tela colorida, proteção IP-X7, sensor Sirfstar III	10
9	Bússola analógica, informação de Azimutes de 0 a 360 gr, resolução de 2gr, precisão de 5gr.	25
10	Mural de cortiça 2mm natural, med 1,20x2,00m	1
11	Pedômetro digital com contagem de passos e conversão automática para distância percorrida em metros e quilômetros.	25
12	Microcomputador de uso administrativo	1
13	Monitor tipo 19 TFTACL, modelo Et-0021-B.	5
14	Microcomputador processador AMD Athlon II – X2. 2 GB de memória RAM, HD 320GB, mouse e teclado óptico HP USB	6
15	Monitor LCD 19"	6
16	Armário de aço, com três módulos, porta em madeira. Med 50x80x168cm	18
17	Óculos para simulação do estado alcoolizado	2
18	Tablet 10"	3

- **Salas de aula:** o Câmpus Florianópolis-Continente possui 12 salas de aula, dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural. As salas 1 (Bloco A), 10, 11 e 12 (Bloco B) estarão completamente equipadas a partir do semestre letivo 2017/1.

Identificação do Espaço: Sala de aula 2		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	22
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm	3

Identificação do Espaço: Sala de aula 2		Área: 50,69m²
	revestida em laminado argila, bordas arredondadas	
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	13
5	Tela de projeção retrátil. Med 1,80x1,80m. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para fixação na parede ou teto.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	3
7	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 3		Área: 50,69m²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	10
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	2
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	27
5	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
6	Projeter multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
7	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento	4

Identificação do Espaço: Sala de aula 3		Área: 50,69m ²
	separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	
8	Tela de projeção retrátil, enrolamento automático, acionamento manual, tamanho 1,80x1,80m	1
9	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
10	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
11	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 4		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Tela de projeção tensionada, motorizada, sistema de acionamento manual, controle remoto.	1
2	Cadeira comum	26
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	4
5	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
6	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	2
7	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	4
8	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 5		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	33
2	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
3	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	8
4	Quadro branco em laminado brilhante. Med 1,2x3m, com moldura em alumínio (6x15mm), suporte para apagador med 0,6x0,9m.	1
5	Projektor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
6	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	2
7	Gabinete para microcomputador. Desktop HD, mouse, teclado.	1
8	Monitor LED HP Elite Display E201 -* 20\”	1
9	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 6		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Quadro branco para marcador, cor branca, med. 2,50x1,20m	1
2	Cadeira comum	4
3	Mural de cortiça 2mm natural, com dimensões de 1,20x2,00m. Espessura útil de 14mm para fixação .	1
4	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	28
5	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	6
6	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede	1

Identificação do Espaço: Sala de aula 6		Área: 50,69m²
	ou teto.	
7	Projektor de imagem Epson H309A	1
8	Gabinete para microcomputador, Desktop HP, mouse, teclado.	1
9	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
10	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 7		Área: 46,88m²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira Comum	17
2	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	5
3	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede ou teto.	1
4	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	21
5	Quadro branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Cadeira comum	17
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	1
3	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	6
4	Tela de projeção retrátil, med 1,80x1,80. Enrolamento automático com colas. Tecido white acetinado com verso preto. Suporte para para a fixação na parede	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m ²
	ou teto.	
5	Projetor multimídia contraste 2000:1, widescreen, foco manual, zoom digital, 2500 lumens, resolução 1280x800.	1
6	Gabinete para microcomputador, Desktop HP, mouse, teclado.	1
7	Monitor LED HP Elite Display E201 - 20"	1
8	Amplificador para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes. Potência RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 9		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	
1	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	1
2	Cadeira escolar fixa sem braço, encosto com leve ondulação e assento separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	37
3	Quadro branco 120x300 alumínio.	1

- **Polos de apoio presencial, se for o caso, ou estrutura multicampi (para cursos EAD):** o Núcleo de Ensino à Distância (NEAD) do Câmpus Florianópolis-Continente está estruturado em três ambientes.

Sala da Coordenação NEAD			
Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
33,57m ²	Natural e artificial por lâmpadas frias	Boa ventilação, 2 janelas de correr.	- 2 micro computadores com acesso à internet; - 1 notebook; - 2 mesas; - 2 cadeiras.

- **Sala de tutoria (para cursos EAD):**

Sala de tutoria EAD			
Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
13,69m ²	Artificial por lâmpadas frias	Sem janelas.	- 3 micro computadores com acesso à internet; - 3 cadeiras; - 3 mesas; - 2 armários para documentos. - 1 telefone.

- **Suportes midiáticos (para cursos EAD):**

Sala de videoconferência			
Área	Iluminação	Ventilação	Mobília e Equipamentos
50,67m ²	Natural e artificial por lâmpadas frias	Boa ventilação, janelas maxiareas.	- 1 projetor de imagem. - 1 equipamento de videoconferência; - 30 cadeiras com braço; - 1 mesa comum; - 1 cadeira.

- **Biblioteca:** A biblioteca do Câmpus Florianópolis-Continente conta com um acervo bibliográfico impresso de 2.458 títulos e 7.429 exemplares. Os ambientes são bem ventilados, possuem iluminação natural e artificial por lâmpadas frias e estão dividido em:

Ambiente	Área
Pesquisa e estudo coletivo	83,21m ²
Recebimento de acervo / Processamento técnico / Preparo e reparos básicos	38,60m ²

Sala de estudos individuais*	18,69m ²
* Em implantação	

Identificação do Espaço: Biblioteca		
Item	Descrição	
1	Aparelho telefônico	3
2	Balcão de madeira revestida em fórmica. Med: 750x900x420mm	1
3	Mesa comum em madeira revestida em fórmica, redonda. Med: 120 diâmetro	4
4	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior	2
5	Cadeira comum sem braços	10
6	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm	9
7	Armário de madeira, 6 portas.	2
8	Cadeira escolar sem braços com prancheta escamoteável.	16
9	Banqueta fixa, com capacidade de 110Kg. Med: 46,5x41x35cm	5
10	Microcomputador de uso administrativo	6
11	Monitor LCD	5
12	Carrinho de distribuição desmontável para livros.	4
13	Impressora multifuncional colorida	1
14	Monitor de vídeo policromático HP 20 L200B	1
15	Gaveteiro móvel com 4 gavetas. Med 40x47x67cm	2
16	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto.	2
17	Mesa de microcomputador. Med 680x800x750mm	2
18	Mesa de escritório em "L". Med: 1400x1400x600mm	1
19	Armário de madeira. Med 53x80x164cm	1
20	Cadeira de escritório giratória com braços	3

Identificação do Espaço: Biblioteca		
21	Mesa de escritório em “L”. Med 140x140x60x60cm, 73 cm de altura.	1
22	Mesa de escritório em madeira. Med 75x140cm	1
23	Mesa redonda com 120 de diâmetro.	1
24	Estante metálica com prateleiras reguláveis de face dupla.	12
25	Placa sinalizadora em aço	7
26	Monitor HP LA2006X	1
27	Estante de aço para DVDs	1
28	Placa sinalizadora dupla para estantes	4
29	Estante de aço dupla face, oito prateleiras.	4
30	Estante de aço articulada com cobertura superior e quatro prateleiras	1
31	Fechamento lateral de estante. Med. 200cmx44,5x3,5cm	1
32	Gaveteiro volante com 4 gavetas	1
33	Pedestal de marcador de filas	5

- **Instalações e laboratórios de uso geral e especializados:** o Câmpus Florianópolis-Continentes dispõe atualmente de 3 laboratórios de uso geral, para as aulas teórico-práticas e utilização de softwares e 7 laboratórios especializados, reservados para aulas teórico-práticas.

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa		Área: 41,32m ²
Item	Descrição	
1	Cadeira comum sem braços	2
2	Mesa trapezoidal, med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	2
3	Armário de madeira, 6 portas.	1
4	Medidor de índice de acidez PH, 220V.	1
5	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-90% Brix. Resolução 1%	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa		Área: 41,32m ²
6	Refratômetro com compensação de temperatura. Faixa de medição: 0-32% Brix. Resolução 0,2%	1
7	Balança de precisão semi analítica Resolução / incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel / prato em inox.	1
8	Microscópio biológico trinocular com óptica no infinito	1
9	Balança de precisão Urano US 20/2 Pop – Z Light, 20Kg, divisão 2g, prato em aço inoxidável, fonte de alimentação externa automática (90 > 240 VAC) sem chave comutadora.	1
10	Batedeira planetária profissional	1
11	Estufa para esterilização e secagem, capacidade 81L, medidas 40x40x45cm, 220V, 8A, 1760W.	1
12	Cooktop portátil indução 220V	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática		Área: 72,66m ²
Item	Descrição	
1	Projetor de imagem, relação contraste 400:1, 220V, com controle.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás e braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	20
4	Cadeira escolar sem braços, assento e encosto moldados anatomicamente.	2
5	Tela de projeção retrátil med. 1,80x1,80. Enrolamento automático com molas.	1
6	Microcomputador de uso administrativo.	5
7	Monitor de vídeo 17" LCD. Resolução máxima: 1280 x 1024 pixels.	1
8	Monitor LCD	1
9	Monitor 15 LCD, compatibilidade Plug/Play, fonte de alimentação interna.	4
10	Monitor BENQ T52WA	18
11	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Informática		Área: 72,66m ²
12	Computador HP processador AMD Athlon X2 2 GB de memória HD 250 GB, mouse óptico HP e teclado HP USB	19
13	Monitor LCD 19 polegadas	1
14	Mesa de microcomputador, med 680x750mm.	24
15	Cadeira de escritório giratória com btraços	2
16	Roteador wirelles TP LINK	1
17	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Centro de Idiomas		Área: 40,68m ²
Item	Descrição	
1	Armário de madeira, em aglomerado 25mm, corpo e porta 18 mm de espessura.	1
2	Cadeira comum sem braços	2
3	Cadeira executiva, espuma injetada de 45mm, assento com regulagem de altura à gás, braços injetados em poliuretano com regulagem de altura.	4
4	Quadro branco em fórmica brilhante. Med 1,20 x 1,50m.	1
5	Tela de projeção retrátil med 1,80x1,80m. Enrolamento automático com molas.	1
6	Quadro branco em laminado melenínico brilhante, 1,20x3m.	1
7	Cadeira giratória com braços, mecanismo de regulagem de inclinação de encosto em múltiplas posições.	13
8	Monitor policromático HP de LCD 20 polegadas	2
9	Estação de trabalho para três pessoas em alumínio med 800x872x75mm	5
10	Microcomputador desktop tipo I	27
11	Monitor para microcomputador	14
12	Amplificador de som para uso em sonorização de pequenos a médios ambientes	1
13	Software para Laboratório de Língua Estrangeira e Reservas 1 Pacote (1	22

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas e Centro de Idiomas		Área: 40,68m ²
	licença para tutor e 21 licenças para alunos – Licenças perpétuas) Atualização gratuita por 12 meses.	

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V	2
2	Refrigerador / Geladeira Eletrolux DC – 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	2
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	1
5	Banqueta fixa alta em aço cromado com alta resistência à corrosão, dimensões altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm	4
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	7
7	Banqueta em plástico, capacidade de peso de 110kg, med aproximadas 46,5 x 41 x 35cm	15
8	Cilindro laminador de mesa com mesa em aço inox med. Aprox. 52x50x56cm. Peso bruto 57 kg, 220V	2
9	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, potência de 500W	1
10	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 4 portas, com chave	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Mesa comum de centro para manuseio de alimentos	1
14	Prateleira superior lisa, aço inox, med 4,9x30m	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro 30 a 36cm	1
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
24	Derretadeira de chocolate em aço inoxidável capacidade total de 5L, 750 W	2
25	Equipamento para modelagem de pães, 220V, monofásica	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Misturadeira rápida para massas, 220V, 15Kg de farinha e 24Kg de massa de capacidade.	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em aluminio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversivel 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepôr com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orificio no fundo para saída de líquidos, isolamento termica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1750mm, cap, aprox. 10 kg	1
36	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira com rodízios, com 20 assadeiras med 58x70cm cada assadeira	1
37	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 2,00x0,70x0,85m	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
38	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, 220V, capacidade para 20 assadeiras.	1
39	Mesinha lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
40	Liquidificador industrial em inox, capacidade 2 litros, potência 800W, bivolt.	1
41	Balança elétrica comercial capacidade 2,5kg divisão 0,5g em plástico ABS injetado. Com display 5 dígitos em LEDs vermelhos de alta visibilidade 110/220V	1
42	Misturador / amassador, capacidade mínima de 10kg de massa, motor 1,0 cv velocidade mínima de 180 rpm	1
43	Laminadora /cortadora de massas com esteira de 800mm de comp. Cilindro de laminação em aço inox de 75mm, 1,1 Kw, 220V, 310 kg, med. 1,1x2,2x1,25m	1
44	Resfriador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas.	1
45	Cilindro para massas com 2 rolos maciços de 50 cm, superfícies atrás e na frente dos cilindros, 220V, potência 2,2 a 4 CV	2
46	Aerógrafo com uma pistola de aço inox e compressor tipo diafragma, bivolt	2
47	Batedeira planetária inox 220	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Liquidificador para cozinha com capacidade de 2 l com estrutura e copo em aço inox controle com função de velocidades e função pulsar e com tensão de 220B.	1
2	Forno microondas com capacidade de aproximadamente 38 l com tensão de 220V.	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade sem uso de CFC, guias e furos para apoio de bandejas, porta isolada com dispositivos de fechamento com interrupção de funcionamento dos ventiladores, dupla velocidade refrigeração, painel de comando digital eletrônico e sapatas niveladoras. Totalmente fabricado em chapas de aço inox AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Robot Cutter profissional com inferior a 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico estampado em policarbonato com painel de comando eletrônico. Totalmente fabricado em chapas de aço inoxidável AISI 304 liga 18.10 medindo aproximadamente 240x310x420 mm –	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
	potencia 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	
5	Misturador combinado mixer e batedeira para uso a mão com função batedeira e triturador, monofásico 220V – 60 hz com frustra e bastão misturador Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	2
6	Fogão à gás de mesa, 2 bocas, medindo 20x40x6cm, coleta de resíduos.	2
7	Buffet aberto em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 1,00x0,70x0,85m, com uma prateleira inferior intermediária .	6
8	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; medindo 120x30cm	2
9	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 0,8x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
10	Buffet fechado em aço inox, com duas cubas medindo 2000x700x850mm	1
11	Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, 110V.	1
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Frigideira Elétrica de mesa, Tedesco 40x47x46	1
14	Buffet fechado em aço inox AISI 304 com bitola 22 (e=0,8mm), tampo inox 18 liga 18.8 AISI 304 pés e sapatas de nivelamento em nylon, com espelho. Medindo 2,40x1,20x0,85m, com 2 portas e com chave e uma prateleira interna intermediária	1
15	Refrigerador horizontal 570 litros, porta com chave	1
16	Carro para transporte de detritos em aço inox, AISI 304 corpo cilíndrico. Capacidade de 80l.	1
17	Máquina de lavar copos, cap. 1000/1200 peças/hora	1
18	Balança elétrica comercial, capacidade 2,5 kg, divisão 0,5g.	1
19	Máquina de lavar louça de 500 pratos/hora	1
20	Máquina de lavar louça de 810 pratos/hora	1
21	Forno Elétrico Combinado	1
22	Armário fechado de aço com 2 portas corrediças	1
23	Buffet fechado em aço inox 1,50x0,70x0,85m, com 3 portas e com chave.	2
24	Buffet fechado em aço inox Medindo 1,20x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
25	Buffet fechado em aço inox Medindo 2,00x0,70x0,85m, com 2 portas e com chave.	2
26	Mesa comum em inox 60x60x50	1
27	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,50x0,70x0,85m	1
28	Refrigerador com duas portas e uma prateleira 1,20x0,70x0,85m	1
29	Refrigerador com três portas e uma prateleira 2,00x0,70x0,85m	1
30	Mesa de centro em aço inox 120x115x85 cm	1
31	Mesa de encosto em aço inox 60x70x85 cm	1
32	Mesa lisa com espelho traseiro e prateleira inferior 190x70x85 cm	2
	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro com prateleira inferior 1,20x1,15x0,85m.	
33	Pia lavabo em inox com furo de evacuação d=30 à 36 cm	2
34	Banqueta fixa em plástico, capacidade 110kg.	15
35	Buffet de distribuição em aço inox com aquecimento interno com termostato eletrônico 2800x850x700mm	1
36	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas 600x500x350mm	1
37	Bebedouro elétrico de pressão branco	1
38	Coifa em aço inox	1
39	Fogão 4 bocas com forno 80x80 cm	3
40	Char broiler em inox com pedras refratárias, grelhas e chapa bipartida.	1
41	Fritadeira em inox 40x80 cm. Capacidade 18 litros com dois cestos.	1
42	Cozedor de massa 40x80 cm. Capaidade 18 litros com seis cestos pequenos e um cesto grande	1
43	Chapa quente 40x80 cm.	2
44	Centrífuga industrial de sucos	1
45	Pass through aquecido com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
46	Pass through refrigerado com duas portas e seis pares para engavetamento de GN	1
47	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inos, 300W de potência, 110V, 60Hz, 10kg.	1
48	Bancada em aço inox AISI 304 escovado, 85000mm x 900mm de altura, 2 furos para detritos e tampa móvel.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
49	Máquina de fazer gelo em cubo, dimensões 54x57x110 cm, massa 50 kg, 220V	1
50	Fogareiro horizontal com 1 boca, apoio para panela, acendedor automático, com sistema de regulação fina de chama maleta para transporte que utilize cilindros tipo campgás.	2
51	Carrinho para pratos ajustável de transporte e armazenagem de pratos e tigelas.	1
52	Carro para transporte de Gns, contendo 3 Gns para ovos, 3 Gns para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo frelha frissada teflonadas para grelhados.	1
53	Forno à gás para pães, 6 bandejas compacto, controle de temperatura, timer, com rodízios.	1

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Área: 51,72m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Buffet fechado em aço inox med. 1,20 x 0,70 x 0,85m, 2 portas com chave	1
2	Pia lavabo em aço inox, montagem em mural, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
3	Buffet aberto em aço inox. MED 1,00 x 0,70 x 0,85m	1
4	Buffet fechado em aço inox; MED. 0,80 X 0,70 X 0,85m	2
5	Refrigerador/geladeira duplex	1
6	Máquina de lavar copos, capacidade 100/1200 peças/hora em chapas inox 28Kw, 220V, 60Hz; med. 0,45 x 5,109 x 0,64m	1
7	Mesa trapezoidais, med 1,15 x 0,65m, tampo aglomerado revestido em laminado argila, bordas arredondadas	19
8	Mesa de encosto em aço inox com 1 cuba med. 1,20 x 0,70 x 0,85m	1
9	Cadeira de madeira laminada, acabamento tom ébano	21
10	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potencia elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
11	Conjunto de móveis para bar/balcão e armário MDF 18 mm com revestimento em fórmica, armário com portas em vidro e lâmpadas dicróicas	1
12	Mesa lisa de centro em aço inox com prateleira 500x400x400mm	1
13	Banco para bar em madeira vergada, pés dianteiros 72 cm pés traseiros 102 cm assento 26x38cm em madeira laminada acabamento em tom ébano.	5

Identificação do espaço: Laboratório de Bebidas e Enologia		Área: 51,72m ²
14	Buffet aberto em aço inox med. 1,00x0,70x0,85m	1
15	Tela de projeção retrátil med. 1,80 x 1,80m	1
16	Mesa lisa de centro em aço inox med. 55x55x35cm	1
17	Quadro branco , med 1,20 x 3m.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Fogão a gás tipo industrial	1
2	Refrigerador / Geladeira 40 Duplex	1
3	Buffet fechado, em aço inox, med. 0,80x70x0,85m	1
4	Buffet aberto em aço inox, med. 1,00x70x0,85cm com 2 gavetas sobrepostas dispostas lado esquerdo	2
5	Robot Cutter, profissional, 70Db, dotado de tampa e plano de apoio em material atóxico, painel de comando eletrônico, med. 240X310x420mm, 1 HP, 380V, trifásico, 60HZ	2
6	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	3
7	Masseira basculante, cap. 25 kg p/ amassar, misturar e sovar massas e embutidos, med. 760X630x650mm, 1,5hp, 220V, monofásico	1
8	Cilindro laminador elétrico, 500mmdiametro, abertura rápida de espessura com escala graduada que varia 0,5 mm a 25 mm com cilindro de segurança, med. 1340x790x870mm	1
9	Modeladora de massas, cap, 20 kg, ditada de esteira e grade dispositivo de segurança	1
10	Forno estufa para levitação de pães, pintura epoxi, portas e janelas para verificar crescimento, med. 2050x455x860mm	1
11	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas, com chave	1
12	Buffet fechado em aço inox, med. 2,00x0,70x0,85m, 2 portas lado esquerdo, lado direito livre espaço aberto livre	1
13	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto de pão doce em aço carbono, contendo 20 assadeiras, med. 40x60cm	1
14	Carrinho fechado com assadeiras, tipo estufa de crescimento de pão, com porta inteira, com rodízios, com 20 assadeiras med. 40X60cm cada	1
15	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas, med. 120X30 cm	1
16	Pia- CGJB, pia lavabo em inox, montagem em mural, furo de evacuação,	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
	diâmetro 30 a 36cm	
17	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
18	Coifa de parede em aço inox AISI 304 com acabamento escovado med. 4000X1500x600mm. Duas saídas para dutos de 400 mm. Motores de exaustão ind. 220V. Chapéu em aço galvanizado.	1
19	Amassadeira semi-rápida. Alimentação: trifásica 380V tacho circular em aço inox. Garfo de batimento espiral duplo. Capacidade de 2,5 kg a 45 kg de massa.	1
20	Balança de precisão semi analítica resolução/incremento de 0,001g. Capacidade máxima de 500g. Com campânula de vidro móvel com prato em inox	1
21	Batedeira planetária industrial com capacidade para 20L, corpo em ferro fundido com pintura epóxi branca tacho e estrutura em batimento em aço inox	1
22	Forno turbo a gás em aço inox porta com vidro duplo temperado, alimentação trifásico 380V	1
23	Batedeira planetária de mesa, tacho removível em aço inox 300W de potência com tres tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	3
24	Mesa para manipulação totalmente em aço inox 304 lisa e com prateleira inferior	2
25	Ultracongelador para resfriamento e congelamento rápido -30° a -40°C, produtividade 15 a 20 kg de congelados e 20 a 25 kg resfriados por ciclo	1
26	Refrigerador e dosador de água que permite o fornecimento de água gelada através de termostato. Com dosificador digital e mangueira e torneiras acopladas	1
27	Fatiadeira para pães, serras em aço inox, sendo um lado reto e outro ondulado cortante. Acabamento de alumínio 220 V, monofásico	1
28	Forno de lastro modular com duas câmaras sobrepostas e independentes. Forno com pedra refratária. Porta bipartida com vidro temperado 220V monofásico	1
29	Equipamento para modelagem de pães. Corpo em alumínio fundido ou aço inox, 220V, monofásica	1
30	Misturadeira rápida para massas, tacho e batedor em aço inox, monobloco temporizador eletrônico peso 123 kg, 220V, 15 kg de farinha e 24 kg de massa de capacidade	1
31	Câmara climatizadora para panificação com uma porta, funciona como estufa e geladeira, painel eletrônico para controle de temperatura e umidade 220V capacidade para 20 assadeiras	1
32	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz,	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Panificação		Área: 68,99m ²
	monofásico	
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Carrinho aberto com assadeiras, esqueleto para pão francês em aço carbono, contendo 20 assadeiras de alumínio; med 58x70cm cada assadeira.	1
35	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira inferior med: 0,60x0,40x0,85m	1
36	Batedeira planetária de mesa com tachó em inox. 110V	1
37	Banqueta alta em aço cromado com alta resistência à corrosão. Dimensão: altura 75cm, diâmetro do assento de 35cm.	4
38	Liquidificador com capacidade de 2L – 220 com filtro coletor de polpa e recipiente para polpa. Potência 500W	2
39	Cavalete para forno; me d 1300x1000x650mm.	1
40	Banqueta fixa de plástico; capacidade de peso de 110Kg, med aproximadas de 46,5x41x35cm	19
41	Balança eletrônica, capacidade máxima de peso 15 Kg, tolerância de 5g.	1
42	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade de 2 litros, potência 800W	1
43	Batedeira planetária inox 220V	7

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Quadro branco med. 2,50x1,20m	1
2	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
3	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmico com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C à 10°C em 120 minutos – capacidade aproximada para 20Kg. Congelamento de + 65°C à 18° em 240 minutos – capacidade aprox. para 10 kg.	1
4	Buffet fechado em aço inox, med 2,00x0,70x0,85, 2 portas com chave	2
5	Mesa de apoio modular, med 80x80cm.	1
6	Buffet aberto de centro em aço inox Medindo 2,40x0,70x0,85m	3
7	Buffet aberto em aço inox Medindo 1,00x0,70x0,85m	1
8	Centrífuga industrial de sucos totalmente em aço inox. Potência de 0,5CV	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
	- 220V	
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg, medidas aproximadas 46,5x41x35cm	7
10	Balança Analógica de mesa com capacidade de até 5 Kg e divisão 10g.	1
11	Fogão a gás de mesa, de sobrepor, com duas bocas, medindo aproximadamente 20x40x6cm, com os botões na dimensão da largura, e apoio para coleta de resíduos	6
12	Pia Lavabo em inox AISI 304 (18/8), espessura 1mm, para montagem mural, com furo de evacuação, com diâmetro de 30 a 36cm, com furo da torneira em 33mm.	2
13	Moedor elétrico de carne	1
14	Balança de precisão eletrônica de mesa, cap. 15 kg, divisão 5g, 220V	1
15	Forno elétrico combinado, cinco funções: vapor, ar seco, banho maria, combinado e regeneração, med. 740x1000x575mm	1
16	Serra industrial de fita para ossos com mesa em aço 220V	1
17	Refrigerador horizontal, 2 portas de abrir, med. 1,20x0,70x0,85	1
18	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas med: 600x500x350mm	1
19	Prateleira superior lisa em aço inox med. 1000x300mm	3
20	Refrigerador / geladeira, capacidade total de 346 litros.	1
21	Freezer doméstico, 2 portas, 477 litros.	1
22	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, duas câmaras	1
23	Módulo de cocção acadêmico em aço inox AISI 304. Composição: 3 módulos, fogão, 3 módulos pias e 3 módulos de mesas de apoio	4
24	Fogão a gás tipo industrial 4 bocas com forno, medidas aproximadas: 80x80cm. Queimadores front simples e traseiros duplos. Corpo em aço inox AISI 304, sapatas de nivelamento em nylon.	1
25	Chair broiler / Chapa lisa quente em aço inox AISI 304 pedras refratárias de alto poder calorífico no Chair Broiler, bandeja coletora de resíduos e gorduras. Sapatas niveladoras.	1
26	Fritadeira em inox 304 medidas aproximadas: 40x80 cm. Tipo água e óleo com capacidade para 18L. Dois cestos fritadores em aço.	1
27	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potência elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
28	Carro para transporte de Gns munidos de kits Gns contendo 3 Gns para ovos, 3 para frituras, 8 Gns esmaltadas e 2 Gns tipo grelha frissada teflonada para grelhados.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Quantidade</i>
1	Coifa em aço inox, med. 0,68 x 0,68m.	1
2	Prateleira superior lisa, aço inox, mãos francesas; med 1,20 x 0,30cm.	2
3	Cortador/Fatiador de frios automático, desmontável	1
4	Buffet fechado de centro em aço inox; 1/2 prateleira intermediária, 1/2 armário com chaves med. 3,50 x 0,70 x 0,85m.	1
5	Refrigerador doméstico, duplex, duas portas, capacidade mínima de refrigeração 310l, sistema frost free	1
6	Buffet fechado em aço inox, med 0,80x0,70x0,85	1
7	Máquina de gelo em cubo, dimensões 54x57x110cm, massa 50 kg potência elétrica de 1/3 HP, fluido refrigerado R-134 ^a e carga de 190g, nominal 4,7 A e 220V, consumo 630 W/h	1
8	Liquidificador capacidade de 2L, estrutura e copo em inox, controle de função de velocidade e pulsar, 220V	1
9	Esprededor de frutas, elétrico, em aço inox, 220V	1
10	Chapa lisa de ferro fundido se sobrepor no fogão, med 40x40cm.	1
11	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med 100x70x85cm	1
12	Forno micro-ondas, capacidade entre 35 e 40 l, porta com vidro temperado, timer, trava de segurança, painel digital 220V, 60Hz, monofásico	1
13	Mesa de encosto em aço inox com cuba e espelho traseiro. Med 1200x700x850mm	1
14	Mesa lisa de encosto em aço inox com espelho traseiro. Med 3500x700x850mm	1
15	Tostadeira elétrica de pães em aço inox 220V	1
16	Fogão a gás de mesa, 2 bocas, med 20x40x6cm coleta de resíduos	1
17	Mesa lisa de centro sem espelho traseiro e com prateleira em aço inox med. 100x70x85cm	1
18	Liquidificador com capacidade de 2L – 220V, com filtro coletor e polpa e recipiente para polpa. Potência de 500W	2

Identificação do Espaço: Laboratório Cambuza		Área: 30,53m²
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, camara com regulação de temperatura porta em vidro refratario. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m²
Item	Descrição	
1	Refrigerador/geladeira vertical, med. 2,00 x 0,70 x 0,80m.	1
2	Cadeira em madeira laminada, acabamento em tom ébano.	49
3	Pia lavabo em inox, furo de evacuação, diâmetro de 30 a 36cm	1
4	Máquina de café expresso, de um grupo com moinho dosador, dupla caldeira, sendo uma caldeira de 0,45 l para extração do café e uma caldeira de 2,5 l para água quente e vapor o que permite aquecer o leite e tirar café ao mesmo tempo, medidas L420 x C420 x h380mm. Tensão de 220V ou bivolt . Frequência de 60HZ. Potência de 1,25 W. Moinho dosador: disco em aço diâmetro de 58mm. Produtividade de 3 a 4 kg por hora, motor a 1400 RPM, capacidade de campana: 0,6 kg capacidade do dosador: 0,2 kg. Tensão: 220V – Frequência 60HZ , Potencia 250W .	2
5	Mesa de encosto em aço inox com duas cubas à esquerda med. 2000x700x850mm	1
6	Buffet fechado de encosto em aço inox com espelho em formato em “L”; medidas do lado maior 3,65 x 0,70 x 0,85m; lado menor 2,00 x 0,70 x 0,85m.	1
7	Banco para bar em madeira vergada. Pés dianteiros 0,72m. Pés traseiros 1,02; Assento 26 x 38cm em madeira laminada. Acabamento em ébano.	14
8	Mesa auxiliar em madeira vergada com rodízios. Altura dos pés 0,77m.Profundidade 0,40m; Largura 0,80m, com gaveta e prateleira intermediária em tom ébano.	4
9	Mesa redonda com 0,77m de altura e pés em madeira vergada, 1,20m de diâmetro do tampo; Acabamento em tom ébano.	8
10	Mesa quadrada, med. 0,80 x 0,80m, 0,768m de altura. Acabamento em tom ébano.	6

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
11	Mesa retangular; med. 1,20 x 0,80m, 0,768m de altura; acabamento em tom ébano.	5
12	Mesa para bar em madeira vergada tampo em MDF com diâmetro de 70 cm acabamento em tom ébano	5
13	Balcão com estrutura em MDF 18mm. Cor: preto revestimento em laminado melaminico, puxadores em aço inox. Parte superior em granito tipo: São Gabriel	1
14	Armário para pendurar na parede com estrutura em MDF 18mm. Revestimento em laminado melaminico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melaminico. Cor preto, estrutura de apoio em alumínio. Pés com rodízios.	4
16	Bebedouro elétrico de coluna para garrafão, aço inox com pintura eletrostática anti corrosiva, componentes internos atóxicos	1
17	Caixa de com acústica	1

Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios		Área: 54,35m ²
Item	Descrição	
1	Expositor de vinhos, capacidade 400 litros. Med 700x600x1805mm, 259V, 220V	1
2	Buffet fechado em aço inox. Med 1,20x0,70x0,85m	2
3	Carrinho em aço inox, 4 rodízios de 5"	1
4	Estante metálica . Med 0,95x0,35x1,80m	3
5	Mesa comum de encosto, aço inox. Med 120x70x85cm	1
6	Armário de aço fechado em aço inox. Med 2,00x0,40x2,00m, com duas prateleiras internas	1
7	Mesa comum lisa de centro com prateleira inferior. Med 0,60x0,40x0,85m	1
8	Prateleira superior lisa em aço inox. Med 1000x300mm	2
9	Termômetro digital infravermelho com mira a laser e display de cristal líquido. Escala de medida -50° a 400°C. Resolução: 0,1°C. Alimentação: 1 bateria de	1

Identificação do Espaço: Estoque dos Laboratórios		Área: 54,35m ²
	9V.	
10	Quadro branco para uso didático. Med: 1,20x1,50m.	1
11	Balança de precisão eletrônica, capacidade de divisão 3kg/1g, 220V monofásico.	2
12	Estante lisa em aço inoxidável AISI304, com 6 prateleiras.	4
13	Carrinho para transporte, de inox AISI304, com capacidade para 80kg. Possui 1 alça pegadora e duas prateleiras.	1
14	Refrigerador doméstico tipo geladeira duplex. Capacidade: refrigeração 310L, congelamento 100L. Alimentação 220V, monofásico.	1

• **Infra-estrutura acadêmica e física do DAFG do Campus de Florianópolis:**

AMBIENTES	ESPAÇO FÍSICOS
<p>LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA (LINFO)</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min</p>	<p>01 ambiente com computadores para 35 alunos e Equipamentos de registro (Áudio e Vídeo).</p>
<p>LABORATÓRIO DE MATEMÁTICA</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h30min às 22h 30min</p>	<p>03 computadores (20 alunos)</p> <p>Livros para consulta</p>
<p>LABORATÓRIO DE QUÍMICA E BIOLOGIA</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min</p>	<p>Materiais de experimentação</p> <p>Equipamentos de pesquisa (manuais)</p> <p>01 capela</p> <p>01 banco de experiências</p> <p>chuveiro (Primeiros - socorros) (30 alunos)</p>
<p>LABORATÓRIO DE FÍSICA</p> <p>Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min</p>	<p>Banco para experiências</p> <p>Equipamentos de física para as aulas</p> <p>Materiais para experiências de física</p>

SALA DE ARTE Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min	Materiais para projeção de slides e para execução de atividades educativas (30 alunos)
SALA DE MÚSICA Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min	Capacidade para 30 alunos
SALA DE TEATRO Horário de Funcionamento: 7h 30min às 22h 30min	Capacidade para 30 alunos
01 Auditório	Projetor multimídia Mesa de som Capacidade para 140 pessoas
14 Salas de Aula	Salas de 40 m ² com Quadro branco e carteiras para 35 alunos

40. Corpo Docente e Técnico-administrativo:

DOCENTES CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
Alice Nogueira Novaes	Panificação e Confeitaria	DE

Southgate		
Andreia Gonçalves Giaretta	Nutrição	DE
Ângela Faria Brognoli	Inglês	DE
Anita de Gusmão Ronchetti	Produção de Alimentos	DE
Berenice Giehl Zanetti	Panificação e Confeitaria	DE
Caio Alexandre Martini Monti	Produção de Alimentos	DE
Cassiano Borges da Fonseca	Serviços de Sala e Bar	DE
Claudia Hickenbick	Ciências Humanas	DE
Daniela de Carvalho Carrelas	Espanhol	DE
Deosir Flavio Lobo de Castro Junior	Ciências Sociais Aplicadas	DE
Donato Marcelo Dreher Heuser	Serviços de Sala e Bar	DE
Elinete Eliete de Lima	Nutrição	DE
Emanoelle Nazareth Fogaca Marcos	Nutrição	DE
Emilaura Alves	Nutrição	DE
Fabiana Mortimer Amaral	Produção de Alimentos	DE
Fabíola Zimmermann Schmitz	Panificação e Confeitaria	DE
Fernando Goulart Rocha	Ciências Humanas	DE
Flávia Baratieri Losso	Serviços de Sala e Bar	DE
Gládis Teresinha Slonski	Educação Ambiental	DE
Gustavo Adolfo Maresch	Produção de Alimentos	DE
Jane Parisenti	Nutrição	DE
Jaqueline De Fátima Cardoso	Ciências Sociais Aplicadas	DE
Jucélio Kulmann De Medeiros	Serviços de Vinho e Bebidas	DE
Krischina Singer Aplevicz	Panificação e Confeitaria	DE

Laura Rodrigues De Lima	Espanhol	DE
Liz Cristina Camargo Ribas	Educação Ambiental	DE
Luciane Patricia Oliari	Primeiros Socorros	DE
Luciano de Azambuja	Ciências Humanas	DE
Luiz Otávio Cabral	Educação Ambiental	DE
Marcela Kruger Correa	Ciências Humanas	DE
Mariana Ferreira Martelli	Panificação e Confeitaria	DE
Mariana Kilpp Silva	Panificação e Confeitaria	DE
Marimar Da Silva	Inglês	DE
Nicole Pelaez	Produção de Alimentos	DE
Patrícia Matos Scheuer	Panificação e Confeitaria	DE
Pedro Jose Raymundo	Ciências Sociais Aplicadas	DE
Rafael Matys Costa	Serviços de Sala e Bar	DE
Risolete Maria Hellmann	Linguagem	DE
Saete Valer	Linguagem	DE
Silvana Graudenz Muller	Produção de Alimentos	DE
Soraya Kobarg Oliveira	Produção de Alimentos	DE
Tanes Kfourì	Produção de Alimentos	DE
Ueslei Paterno	Libras	DE
Vilson De França Goes	Produção de Alimentos	DE
Wilton Carlos Cordeiro	Bebidas e Enologia	DE

DOCENTE CAMPUS FLORIANÓPOLIS

Nome	Área	Regime de Trabalho
Adriana Durieux	Professora de Educação Física e Saúde	DE

Bruno Goçalves Lopes	Coordenadora de Infra Estrutura	DE
Carlos Eduardo de Oliveira Lara	Professora de Letras e Literatura	DE
Christian Conceição Fernandes	Professor de Artes e História	DE
Denize Nobre Oliveira	Professora de Letras e Literatura	DE
Elenita Eliete de Lima Ramos	Professora de Matemática	DE
Eliodória de Fátima Ventura	Coordenadora dos Curso Integrados	DE
Fabrcio Alexandre Gadotti	Letras – Português / Espanhol Literatura	DE
Jaime Domingos Teixeira	Chefe de Departamento DALTEC	DE
Karine Pires	Professor de Biologia	DE
Kyanny Onofre Pompilio	Coordenadora de Registro Acadêmico	DE
Lucélia da Rosa	Professor de História	DE
Márcio Ricardo Teixeira Moreira	Professor Geografia / Ciências Humanas	DE
Marcos Aurélio Neves	Professor de Física	DE
Maria Angelica Bonadinan Marin	Coordenadora do Curso Técnico do Proeja	DE
Marival Coan	Professor Educação / Sociologia e Filosofia	DE

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

Nome	Cargo
Andre Eitti Ogawa	Técnico em Assuntos Educacionais

Camila Paim Veran Coelho	Assistente em Administração
Caroline Daufemback Henrique	Técnica em Audiovisual
Danielli Prado Dzioba Loss	Técnica de Laboratório
Eliete Santin Staub	Assistente de Aluno
Elisa Freitas Schemes	Assistente de Aluno
Elizabethe Costa Franca	Pedagoga
Fabio Sell Rosar	Técnico de Tecnologia da Informação
Fernando Cesar Fiorini Ribas	Assistente em Administração
Fernando Maciel de Miranda	Técnico de Tecnologia da Informação
Franciani Maria de Souza	Assistente em Administração
Gláucia Raquel Spindler	Assistente em Administração
Gilmar Ribeiro	Técnico em Mecânica
Giuliana Fraga De Santis	Técnica de Laboratório
Gleicy Correa Nunes Marques	Assistente em Administração
Greice Paula Heinen Legramanti	Assistente em administração
Igor Fernandes Kattar	Analista de Técnico de Tecnologia da Informação
Ivan Rodrigo Conte	Auxiliar de Biblioteca
Ivanir Ribeiro	Psicóloga
Janimar Medeiros Freda	Assistente em Administração
Jaciara Medeiros	Auxiliar em Administração
Jardel Alzemiro Vieira	Técnico em Mecânica
João Paulo Nunes Da Silva	Assistente em Administração
Jorge Augusto Sandoval Ferreira	Assistente em Administração
Joselia Silva Da Rosa Merize	Administradora

Josiane Agustini	Assistente Social
Juliana Farias de Limas	Assistente em Administração
Kenia Raupp Coutinho	Bibliotecário-Documentalista
Letícia Aparecida Martins	Pedagogo
Luis Eduardo Lyra	Assistente em Administração
Marcia Coghetto Piva	Assistente em Administração
Meimilany Gelsleichter	Pedagoga
Michele da Silva Deolindo	Assistente em Administração
Morgana Dias Johann	Técnica em Assuntos Educacionais
Nelda Plentz De Oliveira	Pedagoga
Oberti Eleandro Mayer	Assistente em Administração
Patricia da Silva	Bibliotecária-Documentalista
Paula Bitencourt Neto	Técnica de Laboratório
Priscilla Infâncio Antunes	Assistente em Administração
Raquel Ludwichk Orben	Técnica de Laboratório
Ricardo Genésio Silvano	Assistente em Administração
Ruben Moret Pardo Lima	Engenheiro
Sérgio Pedro Carpeggiani Junior	Técnico de Laboratório
Taciany Passos Medeiros	Técnica de Laboratório
Valéria Matilde Dos Santos	Contadora
Valdeci Reis	Assistente de Alunos
Vanessa da Rosa Guimarães	Assistente em Administração
Vanessa Junckes	Técnica de Laboratório

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO CAMPUS FLORIANÓPOLIS

Nome	Cargo
------	-------

Ana Maria Becker	Assistente em Administração - Coordenadoria de Educação Física
Eduardo Queiroz dos Santos	Técnico Administrativo - Técnico do Laboratório de Física
Elias Machado	Assistente de Aluno - Coordenadoria de Educação Física
Fernanda Soares Marcondes	Técnica em Assuntos Educacionais - Secretaria DALTEC
Jaime Guilherme Vieira	Assistente de Aluno - Coordenadoria de Educação Física
Mariana Gomes Santos	Técnica em Assuntos Educacionais - Secretaria DALTEC
Mayara da Silva	Técnica Administrativa - Técnica do Laboratório de Química
Stella Rivello da Silva Dal Pont	Técnica em Assuntos Educacionais - Secretaria DALTEC

41. Anexos:

Anexo 01: Aprovação do Campus

Bibliografia do PPC:

ABEOC. **II Dimensionamento Econômico da Indústria de Eventos no Brasil**. 2013.

BRASIL. **CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**.

BRASIL. Ministério da Educação. **Parecer nº 11 CEB/2000**. Faz referência às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, 2000.

BRASIL. Ministério da Educação. **Decreto nº 5.840**, de 13 de julho de 2006. Institui no âmbito federal o Programa Nacional da Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos. Brasília, 2005.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA**. Documento Base. Brasília, DF: SETEC/MEC, 2009.

BRASIL. **Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006**. Institui, no âmbito federal, o Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Brasília, DF.

BRASIL. **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Ofício Circular nº.54/2010**. Dispõe sobre a Rede **CERTIFIC**. GAB/SETEC/MEC, 2010.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Parecer n.11**, de 9 de maio de 2012. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 4 set. 2012.

BRASIL. **Decreto nº 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 jul. 2004. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Decreto nº 8.268**, de 18 de junho de 2014. Altera o Decreto nº 5.154, de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394 de 20 dezembro de 1996. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 20 jun. 2014. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Decreto/D8268.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei nº 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 23 dez. 1996. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei nº 11.741**, de 16 de julho de 2008. Altera os dispositivos da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 17 jul. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei nº 11.788**, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 26 set. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. **Lei nº 11.892**, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 30 dez. 2008. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm. Acesso em 28 jun. 2016.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Brasília: Junho, 2008. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Resolução n.6, de 20 de setembro de 2012. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 21 set. 2012.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO RIO GRANDE DO NORTE. **Projeto político –pedagógico do CEFET-RN**: um documento em construção. Natal: CEFET-RN, 2005. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. **Resolução n.3**, de 9 de julho de 2008. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 10 jul. 2008.

CONTRACS-CUT. **Estudo do setor hoteleiro** – Dieese. 2013

ECD. **O mercado de food service no Brasil**. 2010.

FGV. **Índice de competitividade do turismo nacional** – Florianópolis. Ministério do Turismo – Brasil, 2015.

FGV. **Pesquisa anual de conjuntura econômica do turismo**. 2014.

FIESC. **Rotas estratégicas setoriais 2022**. Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina. Apresentação Digital, Santa Catarina, 2016.

FIESC. **Santa Catarina em dados**. 2013.

FLORIANÓPOLIS. Secretaria Municipal de Saúde. **Portaria n.2**, de 4 de janeiro de 2016. Diário Oficial Eletrônico do Município de Florianópolis. Florianópolis, SC, 21 mar. 2016.

HOTELINVEST. **Panorama da hotelaria brasileira**. 2012-2013.

HVS. **Panorama da hotelaria Sul-Americana**. 2015-2016.

IBGE. **Pesquisa nacional por amostras de domicílios**. 2008.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Plano de desenvolvimento institucional 2015-2019**.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Documento Orientador da EJA no IFSC**. Resolução 186/CEPE/2017.

JLL. **Hotelaria em números** – Brasil 2015.

MEC. **Observatório do mundo do trabalho**. Turismo e Hospitalidade. Ministério da Educação. Brasília, 2012.

MOURA, Dante H. **O Programa de integração da educação profissional à Educação Básica na modalidade educação de jovens e adultos: possibilidades e limitações**. Disponível em: <http://www.cefetrn.br/unedzn/images/stories/ensino/o_programa_de_integra%C7%C3odaeduca%C7%C3o_profissional_%C0_educa%C7%C3o_b%C1sica_na_modalidade_educ%C7%C3o_de_jovens_e_adultos%20afirse%202007.doc>. Acesso em 10/04/2011.

MTUR. **Sondagem do consumidor: intenção de viagem**. Ministério do Turismo. Fundação Getúlio Vargas. Brasil, 2016.

MTUR. **Anuário estatístico do turismo** – Ministério do Turismo – Ano Base 2015. Brasília, 2016.

SEBRAE. **Análise do mercado de restaurantes**. Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas. Brasil, 2014.

SEBRAE. **Estudo de mercado do setor de bares e restaurantes**. Serviço Brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas. Brasil, 2012.

TRIPADVISOR. **Trip advisor insights**. Relatório documental. 2016.

WTTC. **World Travel & Tourism Concil**. Economic Impacto of Tourism. Annual Update Summary, 2016.

Anexo 1 – Resolução de aprovação do Colegiado do Câmpus



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

RESOLUÇÃO Nº 01/2018 - Colegiado

Florianópolis, 22 de março de 2018.

O PRESIDENTE DO COLEGIADO DO CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE,
no uso de suas atribuições que lhe foram conferidas pelo Art. 61 do Regimento Geral do IFSC,

Resolve:

Art.1º Aprovar, *ad referendum*, o Projeto Pedagógico de Curso do Curso PROEJA Técnico em Panificação, conforme anexo;

Art. 2º Esta resolução entra em vigor a partir desta data e será submetida à ratificação na próxima reunião ordinária do Colegiado do Câmpus Florianópolis-Continente.

Publique-se e

Cumpra-se.

Caio Alexandre Martini Monti
Presidente do Colegiado