



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 CONFEITARIA**

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:

Av. Quatorze de Julho, 150 - Enseada dos Marinheiros, Coqueiros - CEP 88075-010
Fone:(48) 3877-8430/ (48)38778419

2.1. Complemento: Enseada dos marinheiros

3. Departamento: DEPE - depe.continente@ifsc.edu.br

III – DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

4. Chefe DEPE:

Jane Parisenti, depe.continente@ifsc.edu.br – 3877-8430

5. Contatos:

Jane Parisenti, depe.continente@ifsc.edu.br – (48) 3877-8430

Krischina Singer Aplevicz, krischina@ifsc.edu.br – (48) 3877-8418

6. Nome do Coordenador/proponente do curso:

Krischina Singer Aplevicz

7. Aprovação no Campus:

Resolução Colegiado do câmpus 09/2019.

Resolução CEPE/IFSC nº 87 de 14 de novembro de 2019.

IV – DADOS DO CURSO

8. Nome do curso: Curso Técnico em Confeitaria

9. Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

10. Forma de oferta: Técnico Subsequente

11. Modalidade: Presencial

12. Carga Horária do Curso:

Carga horária de Aulas: 800 horas

Carga horária de estágio: 0 horas

Carga horária Total: 800 horas

13. Vagas por Turma: 40

Turma A com duração de 1 ano

Turma B com duração de 1 ano e meio

14. Vagas Totais Anuais:

Turma A com duração de 1 ano – 40 vagas anuais

Turma B com duração de 1 ano e meio – 40 vagas a cada 1 ano e meio.

15. Turno de Oferta:

Matutino

Vespertino

Noturno

16. Início da Oferta: 2020/1

17. Local de Oferta do Curso: Campus Florianópolis-Continente.

18. Integralização:

Turma A com duração de 1 ano – dois semestres

Turma B com duração de 1 ano e meio – 3 semestres

19. Regime de Matrícula:

Matrícula por créditos (Matrícula por unidade curricular)

20. Periodicidade da Oferta:

Turma A com duração de 1 ano – anual

Turma B com duração de 1 ano e meio – a cada 1 ano e meio.

21. Forma de Ingresso: Sorteio

22. Requisitos de acesso: Ensino Médio Completo

23. Objetivos do curso:

Formar o cidadão profissional apto a elaborar e servir produtos de confeitaria, considerando os aspectos higiênico-sanitários, a responsabilidade ambiental, socioeconômica e profissional.

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

No que tange à oferta de educação técnica de nível médio, além do Plano de Desenvolvimento Institucional do IFSC 2015-2019, as principais legislações que fundamentam este projeto são:

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

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.

Lei nº 5.524/1968 – Decreto nº 90922/1985. Resolução CFQ nº 24/1970. Resolução CONFEA nº 218/1973. Resolução CONFEA nº 1010/2005.

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

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 de 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.

O Curso técnico em Confeitaria está previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, cujas diretrizes estão apresentadas dentro do eixo Produção Alimentícia, disponível no Portal do Ministério da Educação.

De acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações, do Ministério de Trabalho (2018), o Técnico em Confeitaria pode atuar como técnico em produção, conservação e de qualidade de alimentos, controlar a qualidade dos alimentos nas etapas de produção, supervisionar processos produtivos e de distribuição, verificar condições de ambiente, equipamento e produtos (in natura e preparados). Esses podem, ainda, participar de pesquisas para promover melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos, assim como a venda de insumos, produtos e equipamentos.

Considerando a legislação municipal de Florianópolis - SC - todos os manipuladores de alimentos devem receber capacitação referente à segurança dos alimentos, conforme Portaria SMS/PMF nº 2, de 04 de janeiro de 2016, que define o processo de credenciamento das

empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos.

Os egressos do Curso Técnico em Confeitaria que cursarem com êxito a Unidade Curricular de Higiene e manipulação de alimentos poderão receber certificação de Manipuladores de Alimentos, conforme Portaria SMS/PMF nº 2, de 04 de janeiro de 2016, que define o processo de credenciamento das empresas habilitadas para ministrar o treinamento referente às boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos.

25. Perfil Profissional do Egresso:

Produz biscoitos, doces, massas, bolos, tortas, sobremesas e sorvetes de maneira artesanal ou de forma industrializada. Utiliza as boas práticas de manipulação de alimentos, rotulagem e identifica a embalagem adequada. Opera equipamentos, efetua controle de qualidade, de estoque e de custos. Utiliza técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a confeitaria e promove a inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos. Planeja e executa a aquisição e manutenção de equipamentos.

26. Competências Gerais do Egresso:

- Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, 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 confeitaria.
- Aplicar os princípios higiênico sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de produtos de confeitaria.
- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos de confeitaria.
- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos de confeitaria, 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
- Constituir uma consciência histórica aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Confeitaria: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação e orientação de experiências significativas relacionadas aos pães e doces na sucessão do tempo.
- Identificar e preparar produtos de confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo.
- Desenvolver iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da confeitaria.

27. Áreas/campo de Atuação do Egresso

O ramo da confeitaria é um setor da prestação de serviços relacionado diretamente ao cliente, tanto o local, quanto o turista.

O Técnico em Confeitaria, no exercício pleno de suas atribuições, poderá atuar em

instituições públicas e privadas, em estabelecimentos como: padarias, mercearias, mini-mercados, supermercados, confeitarias, cozinha de hotéis, resort, pousadas, restaurantes, refeitórios, catering, bufês, empórios, feiras, indústrias, consultorias técnicas, empreendimento próprio, cruzeiros marítimos e embarcações.

V – ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

28. Matriz Curricular:

TURMA A - DURAÇÃO DE 1 ANO

MÓDULO I – AUXILIAR DE CONFEITARIA

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Habilidades Básicas de Confeitaria	36	104	28	140
Higiene e manipulação de Alimentos	28	12	8	40
Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	16	4	4	20
Nutrição na produção de Alimentos	52	8	12	60
Alimentação e Sustentabilidade	32	8	8	40
História da Gastronomia	40	0	8	40
Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	16	4	4	20
Linguagem e Comunicação	40	0	8	40
Carga Horária Total	260	140	80	400

MÓDULO II – TÉCNICO EM CONFEITARIA

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Confeitaria Avançada	16	64	16	80
Confeitaria Nacional e Internacional	4	36	8	40
Confeitaria Artística	16	64	16	80
Restrições Alimentares na Confeitaria	8	32	8	40
Empreendedorismo	40	0	8	40
Materiais e Custos	40	0	8	40
Trabalho e Sociedade	20	0	4	20
Ambientação Profissional em Confeitaria	8	52	12	60
Carga Horária Total	152	248	80	400
Carga Horária Total do Curso				800
Estágio não obrigatório	0	0	0	0
Unidade Curricular Optativa Libras	0	0	12	60

TURMA B - DURAÇÃO DE 1 ANO E MEIO

MÓDULO I – AUXILIAR DE CONFEITARIA

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Habilidades Básicas de Confeitaria	36	104	28	140
Higiene e manipulação de Alimentos	28	12	8	40
Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	16	4	4	20
Nutrição na produção de Alimentos	52	8	12	60
Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	16	4	4	20
Carga Horária Total	148	132	56	280

MÓDULO II

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Confeitaria Avançada	16	64	16	80
Confeitaria Nacional e Internacional	4	36	8	40
Linguagem e Comunicação	40	0	8	40
Alimentação e Sustentabilidade	32	8	8	40
História da Gastronomia	40	0	8	40
Restrições Alimentares na Confeitaria	8	32	8	40
Carga Horária Total	140	140	56	280

MÓDULO III – TÉCNICO EM CONFEITARIA

Componente Curricular	CH teórica	CH prática	CH Ead	CH Total
Confeitaria Artística	16	64	16	80
Materiais e Custos	40	0	8	40
Empreendedorismo	40	0	8	40
Trabalho e Sociedade	20	0	4	20
Ambientação Profissional em Confeitaria	8	52	12	60
Carga Horária Total	124	116	48	240
Carga Horária Total do Curso				800
Estágio não obrigatório	0	0	0	0
Unidade Curricular Optativa Libras	0	0	12	60

29. Certificações Intermediárias:

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

O estudante somente poderá cursar o Módulo II após a conclusão com aprovação do Módulo I permitindo pendência em no máximo dois componentes curriculares.

A conclusão do Módulo I no primeiro semestre do curso, permite ao aluno ser certificado como Auxiliar de Confeitaria.

O Auxiliar de Confeitaria atua diretamente na elaboração dos produtos, podendo também auxiliar no atendimento e na qualidade dos produtos oferecidos, além de participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos e promover a venda de insumos, produtos e equipamentos.

Além disso, segundo o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, o Auxiliar de Confeitaria

poderá atuar como Operador de Máquinas na Fabricação de Massas, Doces, Achocolatados, Salgados e Similares;

A conclusão com êxito da unidade curricular Higiene e Manipulação de Alimentos confere ao estudante o certificado de “Manipulador de Alimentos”, conforme Portaria da Secretaria Municipal de Florianópolis SMS 02 de 2016.

Unidade Curricular	Pré-requisito	Co-requisito
Confeitaria I – Habilidades Básicas de Confeitaria	Não há	Higiene e Manipulação de Alimentos Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias
Higiene e Manipulação de Alimentos	Não há	Não há
Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	Não há	Não há
Nutrição na Produção de Alimentos	Não há	Não há
Alimentação e Sustentabilidade	Não há	Não há
História da Gastronomia	Não há	Não há
Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	Não há	Não há
Linguagem e Comunicação	Não há	Não há
Confeitaria Avançada	Confeitaria I – Habilidades Básicas de Confeitaria	Não há
Confeitaria Artística	Confeitaria I – Habilidades Básicas de Confeitaria	Não há
Confeitaria Nacional e Internacional	Confeitaria I – Habilidades Básicas de Confeitaria	Não há
Restrições Alimentares na Panificação	Nutrição na Produção de Alimentos	Não há
Empreendedorismo	Não há	Não há
Materiais e Custos	Não há	Não há
Trabalho e Sociedade	Não há	Não há
Ambientação Profissional em Confeitaria	Confeitaria I – Habilidades Básicas de Confeitaria	Não há

30. Atividade em EaD

Os componentes curriculares da formação técnica poderão ter até 20% de sua carga horária em atividade não presencial, ou seja, à distância (EaD). Os professores, em seu plano de ensino, detalharão quais serão as atividades não presenciais, o material de apoio para essas atividades, suas respectivas cargas horárias, cronograma e critérios de avaliação. As atividades não presenciais nos planos de ensino serão avaliadas pela Coordenação de Curso e Núcleo Pedagógico.

Os trabalhos realizados de forma não presencial, necessariamente, devem estar relacionados aos trabalhos presenciais do docente, em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso. Elas podem ser desenvolvidas em ambiente virtual de aprendizagem SIGA-A.

As atividades não presenciais serão organizadas e supervisionadas pelos professores das unidades curriculares. O atendimento discente será realizado nos horários padrões pré-definidos dos professores, divulgados semestralmente, bem como no ambiente virtual de aprendizagem SIGA-A.

31. Componentes curriculares:

TURMA A - DURAÇÃO DE 1 ANO

Unidade Curricular: Habilidades Básicas de Confeitaria	CH*: 140	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, 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 de confeitaria.• Operacionalizar a produção e o serviço de produtos de confeitaria, 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 confeitaria.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Matérias primas utilizadas no setor de confeitaria.• Utensílios e equipamentos do setor.• Técnicas de produção de doces e salgados.• Ficha técnica e regra de três simples.• Tipos de massa de confeitaria (líquidas e semilíquidas, quebradiças, cozidas, cremosas e aeradas e laminadas).<ul style="list-style-type: none">• Cremes e recheios.• Tipos de merengues.• Montagem de bolos.• Técnicas para confeitar bolos e tortas.• Acabamentos de preparações de confeitaria. Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias-primas de confeitaria.• 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.		

- Dimensionar a produção utilizando fichas técnicas.
- Executar técnicas de produção (elaboração, porcionamento, modelagem).
- Elaborar produtos utilizando os tipos de massas de confeitaria.
- Utilizar as técnicas de massas líquidas e semilíquidas para produzir crepes, panqueca americana, waffles, beignet, blinis.
- Utilizar as técnicas de massas quebradiças para produzir, biscoitos doces e salgados, tartes e tortas doces e salgadas e diversos petit fours.
- Utilizar as técnicas de massas cozidas para produzir as massas cozidas tais como coxinhas, risoles, massa de bomba e carolinas.
 - Utilizar as técnicas de massa de estrutura cremosa para produzir bolos.
 - Utilizar as técnicas de massa de estrutura aerada para produzir bolos tipo pão de ló, rocamboles e chiffon.
 - Utilizar as técnicas de produção de cremes assados e cozidos.
 - Elaborar sobremesas com cremes.
 - Realizar a montagem de bolos.
 - Decorar bolos e tortas.
 - Manusear a manga e bicos básicos para confeitar.

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 apropriou-se 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 a unidade 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.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

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

SUAS, M. **Pâtisserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia Complementar:

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

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

(*) CH – Carga Horária total da unidade curricular em horas

Unidade Curricular: Higiene e Manipulação de Alimentos

CH*: 40

Semestre: I

Competências:

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

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes :

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 aplicável a produção comercial de alimentos.
- Requisitos mínimos para edificações de confeitarias ou similares.
- 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 de confeitaria.

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 da unidade curricular.

- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 25 fev. 2019.

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

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

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.

MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Disponível em:

<https://www.scribd.com/document/66004018/28747976-Elementos-de-Apoio-Boas-Praticas-e-Sistema-APPCC>. Acesso em: 25 fev. 2019.

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://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455_87_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf. Acesso em: 25 fev. 2019.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	CH*: 20	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente.• Segurança do trabalho.		

- Higiene e manipulação.
- Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva.

Habilidades:

- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos de panificação e confeitaria.
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada utensílios e equipamentos de panificação e confeitaria.

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, avaliação escrita individual, trabalho em grupo.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitoiro**. 2. ed. Canoas: Ulbra, 2002.

SEBESS, M. **Técnica de cozinha profissional**. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac, 2010.

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

Bibliografia Complementar:

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**. 3. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2012.

REIS, R. S. **Segurança e saúde no trabalho**. 11. ed. São Caetano do Sul, Yendis, 2013.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Nutrição na Produção de Alimentos	CH*: 60	Semestre: I
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar e preparar produtos de confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo. 		
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos:</p>		

- 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 (alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo).
- Alimentação para pessoas com doenças ou condições de restrições alimentares.
- Efeitos das principais técnicas de preparo sobre o valor nutricional dos alimentos da área de confeitaria.
- Noções básicas de rotulagem nutricional.

Habilidades:

- Reconhecer as características nutricionais de alimentos prontos e semielaborados, 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 (alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo).

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 da unidade curricular.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da saúde. **Guia alimentar para população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

<http://portal.arquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**: promovendo a alimentação Saudável. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em:

http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf. Acesso em: 25 fev. 2019.

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

Bibliografia Complementar:

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

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

RIBAS, L.C.C. (org). **Que peixe é este? o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: IFSC, 2016. Disponível em: <http://www.ifsc.edu.br/en/livros-e-periodicos>. Acesso em: 25 fev. 2019.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Alimentação e Sustentabilidade	CH*: 40	Semestre: I
<p>• Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos. 		
<p>• Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Princípios e dimensões de sustentabilidade. • Consumismo e meio ambiente. • Poluição ambiental ligada ao setor de Alimentos e Bebidas (A&B). • Gestão de Resíduos sólidos. • Eficiência energética. • 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. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas. • Identificar e aplicar na produção e no serviço de Alimentos e Bebidas, práticas que minimizem 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. <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:

- 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.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

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

Disponível em:

http://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/29_02_2012_18.45.04.7077a606f3fda0d488e445bd509fb45b.pdf. Acesso em: 10 fev. 2019.

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília, DF: Embrapa, 2008.

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

SMITH, J. M. **Roleta genética**: riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde. São Paulo: João de Barro, 2009.

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

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Produtos orgânicos**: o olho do consumidor. Brasília, DF: MAPA, 2009.

RODRIGUES, F. L. **Lixo**: de onde vem para onde vai? São Paulo: Moderna, 2003.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.

LORENZI, H.; LACERDA, M.J.C.; BACHER, L. B. **Frutas no Brasil**: nativas e exóticas (de consumo in natura). São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: História da Gastronomia	CH*: 40	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Constituição de uma consciência histórica aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Confeitaria: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação e orientação de experiências significativas relacionadas a pães e doces na sucessão do tempo.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: Narrativas de vida: escritura e oralização de si e identidades. Ideias prévias dos alunos acerca da Ciência da História e da História da Alimentação.		

Noções gerais sobre a Ciência da História, Cultura e Gastronomia – noções gerais.
Aspectos histórico-culturais da alimentação na Pré-história e na Antiguidade.
Aspectos histórico-culturais da alimentação no Medievo.
Aspectos histórico-culturais da alimentação na Modernidade.
Aspectos histórico-culturais da alimentação na Contemporaneidade.
Pesquisa orientada e apresentação de seminários.

Habilidades:

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

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.
As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 2011.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. **A história da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo. Estação Liberdade, 1998. 885 p.

ORNELAS, L. **A alimentação através dos tempos**. Florianópolis. Editora da UFSC, 2003.

Bibliografia Complementar:

COLETTI, G. **Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção**. [S. l. : s. n.], [2018]. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp->. Acesso em: 28 jun. 2018.

JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão**. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Vanda Diez. (org.). **Antropologia e Nutrição, um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 129-145.

LARAIA, R. B. **Cultura, um conceito antropológico**. Zahar: Rio de Janeiro, 2007.

RIAL, C. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. *In: Antropologia e Nutrição*. [S. l. : s. n.], [2010]. p. 87-100. Disponível em: http://books.scielo.org/id/v6rkd/06content/uploads/2016/03/56_CA_artigo_revisado.pdf. Acesso em: 28 jun. 2018.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	CH*: 20	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física do setor de confeitaria, considerando os aspectos de segurança.		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPI).Identificação dos riscos: físico, químico e biológico no ambiente de trabalho.Introdução à Ergonomia.Primeiros socorros.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">Prevenir possíveis acidentes na rotina de trabalho.Verificar os controles de riscos ambientais.Realizar técnicas de primeiros socorros.		
Atitudes: <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: <ul style="list-style-type: none">As aulas serão expositivas, dialogadas, com apresentação de exemplos práticos, vídeos e figuras. Será apresentado 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, avaliação escrita e avaliação prática em conjunto com unidades práticas de cozinha.Algumas atividades (4h) poderão ser realizadas na forma não presencial, destinadas à preparação de seminários, estudos de caso e /ou pesquisas em campo, conforme indicação no plano de ensino da Unidade Curricular.As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.		
Bibliografia Básica: <p>BREVIGLIERO, Ezio; POSSEBON, José; SPINELLI, Robson. Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.</p> <p>DUL, Jan; WEERDMEESTER, Bernard. Ergonomia prática. Tradução de Itiro Iida. 3. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2012. 163 p., il.</p> <p>QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde. Barueri: Manole, 2011.</p>		

Bibliografia Complementar:		
<p>BERTAGNI, Roberto Fleury de Souza; MONTEIRO, Antonio Lopes. 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. Inclui bibliografia.</p> <p>REIS, Roberto Salvador. Segurança e saúde no trabalho. 11. ed. rev. e atual. São Caetano do Sul: Editora Yendis, 2013. 798 p., il. Inclui bibliografia.</p> <p>SCALDELA, Aparecida Valdinéia. Manual prático de saúde e segurança do trabalho. 2. ed., rev. e ampl. São Caetano do Sul: Editora Yendis, 2012. 433 p. Inclui bibliografia.</p>		
Unidade Curricular: Linguagem e Comunicação		
CH*: 40	Semestre: I	
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 confeitaria. 		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Comunicação verbal e não verbal aplicadas à área profissional. • Estratégias de leitura, interpretação e produção textual. • Gêneros textuais do contexto da área profissional e acadêmica. 		
Habilidades:		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação verbal e não verbal para a prática e a reflexão sobre a prática profissional. • Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas investigativas e do mundo do trabalho. • Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos. 		
Atitudes:		
<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:		
<ul style="list-style-type: none"> • Serão utilizadas: aulas expositivas dialogadas, debates, estudos dirigidos, atividades em grupo, pesquisa, produção textual oral e escrita, bem como visitas técnicas integradas com outras unidades curriculares do curso. • As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de fichas de observação, textos da área profissional escritos, atividades orais desenvolvidas individualmente ou em grupos. • As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino. 		
Bibliografia Básica:		

CARNEGIE, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios**. Rio de Janeiro: Record, 2006.

GOLD, Miriam. **Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. **O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não verbal**. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Presidência da República. **Manual de Redação da Presidência da República**. 3. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2018. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/centrodeestudos/assuntos/manual-de-redacao-da-presidencia-da-republica/manual-de-redacao.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2019.

HELLMANN, Risolete M. (org.). **Sabor da Vida**. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2011.

SCHEURER, Patrícia M.; HELLMANN, Risolete M. **Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014.

PIMENTEL, Carlos. **A redação nos negócios**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

POLITO, Reinaldo. **Superdicas para falar bem em conversas e apresentações**. São Paulo: Saraiva, 2005. 135 p.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Confeitaria Avançada	CH*: 80	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas.• Operacionalizar a produção e o serviço de produtos de confeitaria, bem como embalá-los adequadamente para comercialização.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <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.• Sobremesas aeradas.• Sobremesas quentes.• Sobremesas geladas.• Tipos de chocolates.• Temperagem de chocolates.• Produtos de bomboniere.• Arte e cultura.• Sobremesas empratadas.• Química dos alimentos.		

Habilidades:

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria.
- 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.
- Dimensionar a produção utilizando as Fichas Técnicas.
- Elaborar produtos utilizando as técnicas de confeitaria avançada.
- Utilizar as técnicas de elaboração de mousses e bavaoise para produzir entremets, tortas especiais, mini porções, verrines, para eventos e vitrines.
- Utilizar as técnicas de elaboração de sobremesas quentes para produzir suflês e sobremesas flambadas.
- Utilizar as técnicas de elaboração de sobremesas geladas para a produção de sorvetes, sorbets e semifredos.
- Produzir caldas, coulis e caramelos.
- Realizar a preparação de sobremesas empratadas.
- Utilizar as técnicas de derretimento e temperagem de chocolates para produzir bombons e trufas.
- Executar as 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 se apropriou 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 a unidade 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 debata sobre temas ou problemas que são colocados em discussão.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissional**. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

SUAS, M. **Patisserie. Abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

Bibliografia Complementar:

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

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, D.; CHAVES G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Confeitaria Artística	CH*: 80	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Dominar as técnicas de produção de doces, 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 de confeitaria.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma.• Utilizar utensílios e equipamentos do setor.• Dominar as técnicas de elaboração de produtos de confeitaria.• Operacionalizar a elaboração de produtos de confeitaria. Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria.• Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.• Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios.• Realizar manutenção preventiva nos equipamentos.• Executar as técnicas de produção.• Elaborar produtos de confeitaria artística.• Elaborar produtos de confeitaria artística considerando os aspectos estéticos, criativos e proporcionais. Atitudes: <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:

- Aulas teóricas expositivas e dialogadas.
- Aulas práticas.
- Desenvolvimento de atividades práticas em grupo, elaboração de croqui e bolo artístico falso.
- Realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

FARIAS, L. **Confeitaria nacional**: conceitos, receitas, tendências. São Paulo: LMA, 2013.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

HERMÉ, P. **Larousse do Chocolate**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.

SUAS, M. **Pâtisserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia Complementar:

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

LENÔTRE, E. **Petits Gâteaux**. São Paulo: Senac, 2012.

SEBESS, M. **Técnica de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac, 2010.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Confeitaria Nacional e Internacional	CH*: 40	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, 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 de confeitaria.• Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos de confeitaria.• 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 a iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da confeitaria.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <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 internacional: mistura, laminação, modelagem, cocção e finalização de produtos.
- Química dos alimentos.
- Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnicas de produção relacionadas com as diferentes regiões do país, bem como de outros países.
- Tipos de produtos nacionais e internacionais na confeitaria.

Habilidades:

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria.
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios.
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos.
- Executar as técnicas de produção.
- Elaborar produtos de confeitaria nacional e internacional.
- Relacionar os produtos da confeitaria nacional com os aspectos culturais das respectivas regiões do país.
- Relacionar os produtos da confeitaria internacional com os aspectos culturais dos respectivos 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:

- Aulas teóricas expositiva-dialogada, aulas práticas, desenvolvimento de atividades práticas em grupos, avaliações processuais: escrita e prática individual e/ou em grupo, trabalho em grupo escrito e apresentação oral, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitoiro**. Canoas: Ulbra, 1998.

BOSISIO, A. J. **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, 2005.

Bibliografia Complementar:

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

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

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

Unidade Curricular: Restrições Alimentares na Confeitaria	CH*: 40	Semestre: II
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identificar e preparar produtos de confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo. 		
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisão sobre alimentação adequada para pessoas com restrições alimentares (alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo). Ingredientes e modos de preparo utilizados na produção de produtos de confeitaria apropriados para pessoas com restrições alimentares. Elaboração de produtos de confeitaria 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 confeitaria adequados para pessoas com restrições alimentares. Executar fichas de produção de produtos de confeitaria adequados para pessoas com restrições alimentares, utilizando técnica correta. Desenvolver novos produtos de confeitaria adaptados à clientes com restrições alimentares, de acordo com suas preferências alimentares e necessidades nutricionais específicas. <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 da unidade curricular. As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino. 		
<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 jun. 2019.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2012.</p> <p>RAWLS, S. Espessantes na Confeitaria: texturas e sabores. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.</p>		

VALENZI, M. **Receitas com baixo colesterol**. São Roque: Marco Zero, 1998.

VALENZI, M. **Receitas leves para problemas digestivos**. São Roque: Marco Zero, 1998.

VALENZI, M. **Receitas para diabéticos**. São Roque: Marco Zero, 1998.

Bibliografia Complementar:

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

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.

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

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Empreendedorismo	CH*: 40	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Surgimento do empreendedorismo.• Empreendedorismo no Brasil.• Características do empreendedor de sucesso.• Ideias e oportunidades de negócios.• Fontes de financiamento.• Associativismo para o empreendedorismo.• Noções para elaboração de um plano de negócios. Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Planejar um pequeno negócio. Atitudes: <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: <ul style="list-style-type: none">• Os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional.• A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas.• Visitas técnicas.• Seminários com possibilidade de palestrantes externos. apresentação de casos de sucessos, egressos e demais convidados.		

- Pesquisas de mercado em padarias e panificadoras locais, proporcionando a relação entre a teoria e a prática profissional.
- Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócio. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

Bibliografia Complementar:

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

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

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Materiais e Custos	CH*: 40	Semestre: II
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria. 		
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 confeitaria. <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.

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:

- Os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional.
- Para o desenvolvimento da UC 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 utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Trabalho e Sociedade	CH*: 20	Semestre: II
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental. 		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Trabalho: Trabalho no modo de produção capitalista. precarização do trabalho na atualidade (terceirização, flexibilidade das estruturas de emprego, redução 		

dos direitos e garantias trabalhistas, empreendedorismo individual).

- Conceito de Sociedade: Sociedade na Modernidade.
- Condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer na Microrregião de Florianópolis.

Habilidades:

- Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer.

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:

- Investigação das ideias prévias dos alunos acerca dos conceitos de sociedade e trabalho.
- Aula expositiva e dialogada.
- Leitura, análise e interpretação de textos.
- Pesquisa orientada sobre as condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer da Microrregião de Florianópolis: escrita e/ou oralização dos resultados.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

BOTTOMORE, T. B. **Introdução à sociologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

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

ROCHA, F. G. **Educação profissional em turismo com responsabilidade socioambiental**. Florianópolis: IFSC, 2013.

Bibliografia Complementar:

DEMOUSTIER, Danièle. **A economia social e solidária: um novo modo de empreendimento associativo**. Tradução de Nicolás Nyimi Campanário. São Paulo: Loyola, 2006.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 24. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 51. ed. São Paulo: Global, 2006.

TUCK, Richard (org.); OSTRENSKY, Eunice (ed.). **Leviatã: ou matéria, forma e poder de uma república eclesiástica e civil**. Tradução de João Paulo Monteiro, Maria Beatriz Nizza da Silva, Claudia Berliner. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Ambientação Profissional em Confeitaria

CH*:

Semestre:

Competências:

- Dominar as técnicas de produção de doces, 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 de confeitaria.
- Planejar e operacionalizar a produção e o serviço de produtos de confeitaria.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:**Conhecimentos:**

- Regras de higiene e manipulação de alimentos.
- Diversidade de matérias-primas.
- As quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão.
- Regra de três simples.
- Fração.
- 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.
- Higiene e manipulação.
- Fluxograma e arranjo físico.
- Manutenção.
- Técnicas de produção. cocção e finalização de produtos.
- Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnica de produção.
- Atendimento ao cliente.

Habilidades:

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria.
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios.
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos.
- Executar as técnicas de produção.
- Identificar, selecionar, higienizar, porcionar, preparar e finalizar produtos de confeitaria.
- Combinar produtos equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores e aromas.
- Elaborar produtos de confeitaria.
- Contribuir para seleção de produtos adequados para eventos, encomendas, comemorações próprias ao universo da confeitaria.
- Executar preparações básicas de lanches (sanduíches quentes e frios) e bebidas quentes e frias (sucos, vitaminas, cafés, chocolates, chás, etc.).
- Participar de palestras e eventos ou visitas técnicas relacionados à Confeitaria, acompanhada pelos professores da área.
- Atender ao cliente no ambiente da confeitaria. aplicar as técnicas de serviços demandadas pela confeitaria.

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.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

BERNARD, D.; YOSOSHIMA, J. R. **Gestão de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Campus, 2012.

CANDIDO, Í.; VIEIRA, E. V. **Maitre d'hotel: técnicas de serviço**. Caxias do Sul: Educus, 2002.

KNIGHT, J. B. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.

Bibliografia Complementar:

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Roque: Marco Zero, 2000.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, D.; CHAVES G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

SUAS, M. **Patisserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

TURMA B - DURAÇÃO DE 1 ANO E MEIO

Unidade Curricular: Habilidades Básicas de Confeitaria	CH*: 140	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none"> • Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, 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 de confeitaria. • Operacionalizar a produção e o serviço de produtos de confeitaria, 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 confeitaria.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos:

- Matérias primas utilizadas no setor de confeitaria.
- Utensílios e equipamentos do setor.
- Técnicas de produção de doces e salgados.
- Ficha técnica e regra de três simples.
- Tipos de massa de confeitaria (líquidas e semilíquidas, quebradiças, cozidas, cremosas e aeradas e laminadas).
- Cremes e recheios.
- Tipos de merengues.
- Montagem de bolos.
- Técnicas para confeitar bolos e tortas.
- Acabamentos de preparações de confeitaria.

Habilidades:

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias-primas de confeitaria.
- 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.
- Dimensionar a produção utilizando fichas técnicas.
- Executar técnicas de produção (elaboração, porcionamento, modelagem).
- Elaborar produtos utilizando os tipos de massas de confeitaria.
- Utilizar as técnicas de massas líquidas e semilíquidas para produzir crepes, panqueca americana, waffles, beignet, blinis.
- Utilizar as técnicas de massas quebradiças para produzir, biscoitos doces e salgados, tartes e tortas doces e salgadas e diversos petit fours.
- Utilizar as técnicas de massas cozidas para produzir as massas cozidas tais como coxinhas, risoles, massa de bomba e carolinas.
- Utilizar as técnicas de massa de estrutura cremosa para produzir bolos.
- Utilizar as técnicas de massa de estrutura aerada para produzir bolos tipo pão de ló, rocamboles e chiffon.
- Utilizar as técnicas de produção de cremes assados e cozidos.
- Elaborar sobremesas com cremes.
- Realizar a montagem de bolos.
- Decorar bolos e tortas.
- Manusear a manga e bicos básicos para confeitar.

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 apropriou-se 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 a unidade 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.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

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

SUAS, M. **Pâtisserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia Complementar:

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

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

(*) CH – Carga Horária total da unidade curricular em horas

Unidade Curricular: Higiene e Manipulação de Alimentos	CH*: 40	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Aplicar os princípios higiênicos sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentação.		

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes :

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 aplicável a produção comercial de alimentos.
- Requisitos mínimos para edificações de confeitarias ou similares.
- 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 de confeitaria.

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 da unidade curricular.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

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

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

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 25 fev. 2019.

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.

MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Disponível em: <https://www.scribd.com/document/66004018/28747976-Elementos-de-Apoio-Boas-Praticas-e-Sistema-APPCC>. Acesso em: 25 fev. 2019.

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://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/DECRETO-ESTADUAL-31455_87_regulamenta-os-artigos-30-e-31-da-Lei-6.320_83.pdf. Acesso em: 25 fev. 2019.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Estrutura Física e Funcional de Padarias e Confeitarias	CH*: 20	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Dominar as técnicas de produção de pães, doces e salgados, utilizando as matérias primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Utensílios e equipamentos em conformidade com a legislação vigente.• Segurança do trabalho.• Higiene e manipulação.• Fluxograma, arranjo físico e manutenção preventiva.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos de panificação e confeitaria.• Utilizar de forma segura, responsável e otimizada utensílios e equipamentos de panificação e confeitaria.		
Atitudes: <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: <ul style="list-style-type: none">• Aula teórica expositiva-dialogada, avaliação escrita individual, trabalho em grupo.• As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.		
Bibliografia Básica: <p>ALMEIDA, D. F. O. de. Padeiro e confeitoiro. 2. ed. Canoas: Ulbra, 2002.</p> <p>SEBESS, M. Técnica de cozinha profissional. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Senac,</p>		

2010.

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

Bibliografia Complementar:

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**. 3. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2012.

REIS, R. S. **Segurança e saúde no trabalho**. 11. ed. São Caetano do Sul, Yendis, 2013.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Nutrição na Produção de Alimentos	CH*: 60	Semestre: I
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Identificar e preparar produtos de confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• 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 <i>diet</i> e <i>light</i>: conceito e características.• Conceito, frequência de ocorrência, causas/fatores de risco, sintomas, evolução das doenças e condições de restrições alimentares (alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo).• Alimentação para pessoas com doenças ou condições de restrições alimentares.• Efeitos das principais técnicas de preparo sobre o valor nutricional dos alimentos da área de confeitaria.• Noções básicas de rotulagem nutricional. Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Reconhecer as características nutricionais de alimentos prontos e semielaborados, 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 (alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo). Atitudes: <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:

- 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 da unidade curricular.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da saúde. **Guia alimentar para população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

<http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>. Acesso em: 25 fev. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação Saudável**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008. Disponível em:

http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2008.pdf. Acesso em: 25 fev. 2019.

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

Bibliografia Complementar:

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

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

RIBAS, L.C.C. (org). **Que peixe é este? o sabor da pesca artesanal na Ilha de Santa Catarina**. Florianópolis: IFSC, 2016. Disponível em: <http://www.ifsc.edu.br/en/livros-e-periodicos>. Acesso em: 25 fev. 2019.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	CH*: 20	Semestre: I
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e utilizar utensílios, equipamentos e estrutura física do setor de confeitaria, considerando os aspectos de segurança. 		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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. Será apresentado 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, avaliação escrita e avaliação prática em conjunto com unidades práticas de cozinha.
- Algumas atividades (4h) poderão ser realizadas na forma não presencial, destinadas à preparação de seminários, estudos de caso e /ou pesquisas em campo, conforme indicação no plano de ensino da Unidade Curricular.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

DUL, Jan; WEERDMEESTER, Bernard. **Ergonomia prática**. Tradução de Itiro Iida. 3. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2012. 163 p., il.

BREVIGLIERO, Ezio; POSSEBON, José; SPINELLI, Robson. **Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos**. 6. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2011.

QUILICI, Ana Paula; TIMERMAN, Sérgio. **Suporte básico de vida: primeiro atendimento na emergência para profissionais de saúde**. Barueri: Manole, 2011.

Bibliografia Complementar:

SCALDELA, Aparecida Valdinéia. **Manual prático de saúde e segurança do trabalho**. 2. ed., rev. e ampl. São Caetano do Sul: Editora Yendis, 2012. 433 p. Inclui bibliografia.

BERTAGNI, Roberto Fleury de Souza; MONTEIRO, Antonio Lopes. **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. Inclui bibliografia.

REIS, Roberto Salvador. **Segurança e saúde no trabalho**. 11. ed. rev. e atual. São Caetano do Sul: Editora Yendis, 2013. 798 p., il. Inclui bibliografia.

Unidade Curricular: Confeitaria Avançada

CH*:
80

Semestre:
II

Competências:

- Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, utilizando as matérias-primas, utensílios e equipamentos do setor, considerando as suas características específicas.

- Operacionalizar a produção e o serviço de produtos de confeitaria, bem como embalá-los adequadamente para comercialização.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos:

- 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.
- Sobremesas aeradas.
- Sobremesas quentes.
- Sobremesas geladas.
- Tipos de chocolates.
- Temperagem de chocolates.
- Produtos de bomboniere.
- Arte e cultura.
- Sobremesas empratadas.
- Química dos alimentos.

Habilidades:

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria.
- 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.
- Dimensionar a produção utilizando as Fichas Técnicas.
- Elaborar produtos utilizando as técnicas de confeitaria avançada.
- Utilizar as técnicas de elaboração de mousses e bavarose para produzir entremets, tortas especiais, mini porções, verrines, para eventos e vitrines.
- Utilizar as técnicas de elaboração de sobremesas quentes para produzir suflês e sobremesas flambadas.
- Utilizar as técnicas de elaboração de sobremesas geladas para a produção de sorvetes, sorbets e semifredos.
- Produzir caldas, coulis e caramelos.
- Realizar a preparação de sobremesas empratadas.
- Utilizar as técnicas de derretimento e temperagem de chocolates para produzir bombons e trufas.
- Executar as 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 se apropriou 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 a unidade 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 debata sobre temas ou problemas que são colocados em discussão.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: Senac São Paulo, 2007.

SUAS, M. **Patisserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

Bibliografia Complementar:

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Roque: Marco Zero, 2000.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, D.; CHAVES G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Confeitaria Nacional e Internacional	CH*: 40	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Dominar as técnicas de produção de doces e salgados, 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 de confeitaria.• Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos de confeitaria.• 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 a iniciação à pesquisa científica, relacionando os diversos conhecimentos trabalhados nos componentes curriculares com a prática da confeitaria.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos:

- 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 internacional: mistura, laminação, modelagem, cocção e finalização de produtos.
- Química dos alimentos.
- Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnicas de produção relacionadas com as diferentes regiões do país, bem como de outros países.
- Tipos de produtos nacionais e internacionais na confeitaria.

Habilidades:

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria.
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios.
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos.
- Executar as técnicas de produção.
- Elaborar produtos de confeitaria nacional e internacional.
- Relacionar os produtos da confeitaria nacional com os aspectos culturais das respectivas regiões do país.
- Relacionar os produtos da confeitaria internacional com os aspectos culturais dos respectivos 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:

- Aulas teóricas expositiva-dialogada, aulas práticas, desenvolvimento de atividades práticas em grupos, avaliações processuais: escrita e prática individual e/ou em grupo, trabalho em grupo escrito e apresentação oral, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, D. F. O. de. **Padeiro e confeitoiro**. Canoas: Ulbra, 1998.

BOSISIO, A. J. **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, 2005.

Bibliografia Complementar:

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

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

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

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Linguagem e Comunicação	CH*: 40	Semestre: II
Competências: <ul style="list-style-type: none">• 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 confeitaria.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Comunicação verbal e não verbal aplicadas à área profissional.• Estratégias de leitura, interpretação e produção textual.• Gêneros textuais do contexto da área profissional e acadêmica.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação verbal e não verbal para a prática e a reflexão sobre a prática profissional.• Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas investigativas e do mundo do trabalho.• Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler, produzir e divulgar conhecimentos.		
Atitudes: <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: <ul style="list-style-type: none">• Serão utilizadas: aulas expositivas dialogadas, debates, estudos dirigidos, atividades em grupo, pesquisa, produção textual oral e escrita, bem como visitas técnicas integradas com outras unidades curriculares do curso.• As avaliações serão processuais, efetuadas a partir de fichas de observação, textos da área profissional escritos, atividades orais desenvolvidas individualmente ou em grupos.• As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.		
Bibliografia Básica:		

CARNEGIE, Dale. **Como falar em público e influenciar pessoas no mundo dos negócios**. Rio de Janeiro: Record, 2006.

GOLD, Miriam. **Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização**. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. **O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não verbal**. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Presidência da República. **Manual de Redação da Presidência da República**. 3. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2018. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/centrodeestudos/assuntos/manual-de-redacao-da-presidencia-da-republica/manual-de-redacao.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2019.

HELLMANN, Risolete M. (org.). **Sabor da Vida**. Florianópolis: Publicações do IFSC, 2011.

SCHEURER, Patrícia M.; HELLMANN, Risolete M. **Equipamentos e utensílios para panificação e confeitaria**. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014.

PIMENTEL, Carlos. **A redação nos negócios**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

POLITO, Reinaldo. **Superdicas para falar bem em conversas e apresentações**. São Paulo: Saraiva, 2005. 135 p.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Alimentação e Sustentabilidade	CH*: 40	Semestre: II
• Competências: <ul style="list-style-type: none">• Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental na produção de alimentos.		
• Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Princípios e dimensões de sustentabilidade.• Consumismo e meio ambiente.• Poluição ambiental ligada ao setor de Alimentos e Bebidas (A&B).• Gestão de Resíduos sólidos.• Eficiência energética.• 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: <ul style="list-style-type: none">• Aplicar os princípios de sustentabilidade no setor de alimentos e bebidas.• Identificar e aplicar na produção e no serviço de Alimentos e Bebidas, práticas que minimizem 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.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

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

http://www.pmf.sc.gov.br/arquivos/arquivos/pdf/29_02_2012_18.45.04.7077a606f3fda0d488e445bd509fb45b.pdf. Acesso em: 10 fev. 2019.

BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília, DF: Embrapa, 2008.

GIACOMINI FILHO, G. **Meio ambiente e consumismo**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

SMITH, J. M. **Roleta genética: riscos documentados dos alimentos transgênicos sobre a saúde**. São Paulo: João de Barro, 2009.

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

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Produtos orgânicos: o olho do consumidor**. Brasília, DF: MAPA, 2009.

RODRIGUES, F. L. **Lixo: de onde vem para onde vai?** São Paulo: Moderna, 2003.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.

LORENZI, H.; LACERDA, M.J.C.; BACHER, L. B. **Frutas no Brasil: nativas e exóticas (de consumo in natura)**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015.

Unidade Curricular: História da Gastronomia	CH*: 40	Semestre: II
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constituição de uma consciência histórica aplicada à vida prática profissional, pessoal e cidadã de um Técnico em Confeitaria: competência cognitiva, estética e identitária de interpretação e orientação de experiências significativas relacionadas a pães e doces na sucessão do tempo. 		
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos: Narrativas de vida: escritura e oralização de si e identidades. Ideias prévias dos alunos acerca da Ciência da História e da História da Alimentação. Noções gerais sobre a Ciência da História, Cultura e Gastronomia – noções gerais. Aspectos histórico-culturais da alimentação na Pré-história e na Antiguidade. Aspectos histórico-culturais da alimentação no Medievo. Aspectos histórico-culturais da alimentação na Modernidade. Aspectos histórico-culturais da alimentação na Contemporaneidade. Pesquisa orientada e apresentação de seminários.</p> <p>Habilidades: Contextualizar as experiências relacionadas a pães e doces nos respectivos períodos, sociedades e modos de produção históricos. Leitura, análise e interpretação de fontes históricas e historiografias relacionadas à História da gastronomia. Escritura e oralização de narrativas históricas. Aplicação dos conhecimentos históricos adquiridos em situações da vida prática profissional de um Técnico em Confeitaria.</p> <p>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.</p>		
<p>Metodologia de Abordagem:</p> <p>☺ Aulas expositivas e dialogadas. leitura de textos, escrita e oralização de narrativas históricas relacionadas ao conteúdo. pesquisa histórica e apresentação de seminários.</p> <p>☺ As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global Editora, 2011.</p> <p>FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.</p> <p>FLANDRIN, J. L. MONTANARI, M. A história da alimentação. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo. Estação Liberdade, 1998. 885 p.</p> <p>ORNELAS, L. A alimentação através dos tempos. Florianópolis. Editora da UFSC, 2003.</p>		

Bibliografia Complementar:

COLETTI, G. **Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção.** [S. l. : s. n.], [2018]. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp->. Acesso em: 28 jun. 2018.

JACOB, H. E. **Seis mil anos de pão.** São Paulo: Nova Alexandria, 2003.

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. *In: CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Vanda Diez. (org.). Antropologia e Nutrição, um diálogo possível.* Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 129-145.

LARAIA, R. B. **Cultura, um conceito antropológico.** Zahar: Rio de Janeiro, 2007.

RIAL, C. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. *In: Antropologia e Nutrição.* [S. l. : s. n.], [2010]. p. 87-100. Disponível em: http://books.scielo.org/id/v6rkd/06content/uploads/2016/03/56_CA_artigo_revisado.pdf. Acesso em: 28 jun. 2018.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Restrições Alimentares na Confeitaria	CH*: 40	Semestre: III
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Identificar e preparar produtos de confeitaria equilibrados nutricionalmente e/ou adequados para pessoas com restrições alimentares: alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Revisão sobre alimentação adequada para pessoas com restrições alimentares (alergias alimentares, intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão, dislipidemia, diabetes, vegetarianismo e veganismo).• Ingredientes e modos de preparo utilizados na produção de produtos de confeitaria apropriados para pessoas com restrições alimentares.• Elaboração de produtos de confeitaria para pessoas com restrições alimentares.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Identificar ingredientes e modos de preparo para elaboração de produtos de confeitaria adequados para pessoas com restrições alimentares.• Executar fichas de produção de produtos de confeitaria adequados para pessoas com restrições alimentares, utilizando técnica correta.• Desenvolver novos produtos de confeitaria adaptados à clientes com restrições alimentares, de acordo com suas preferências alimentares e necessidades nutricionais específicas.		
Atitudes: <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, 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 da unidade curricular.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

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 jun. 2019.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2012.

RAWLS, S. **Espessantes na Confeitaria: texturas e sabores**. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

VALENZI, M. **Receitas com baixo colesterol**. São Roque: Marco Zero, 1998.

VALENZI, M. **Receitas leves para problemas digestivos**. São Roque: Marco Zero, 1998.

VALENZI, M. **Receitas para diabéticos**. São Roque: Marco Zero, 1998.

Bibliografia Complementar:

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

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.

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

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Confeitaria Artística	CH*: 80	Semestre: III
Competências:		
<ul style="list-style-type: none"> • Dominar as técnicas de produção de doces, 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 de confeitaria. 		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar as matérias primas considerando as características específicas de cada uma. • Utilizar utensílios e equipamentos do setor. 		

- Dominar as técnicas de elaboração de produtos de confeitaria.
- Operacionalizar a elaboração de produtos de confeitaria.

Habilidades:

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria.
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor.
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios.
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos.
- Executar as técnicas de produção.
- Elaborar produtos de confeitaria artística.
- Elaborar produtos de confeitaria artística considerando os aspectos estéticos, criativos e proporcionais.

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.
- Aulas práticas.
- Desenvolvimento de atividades práticas em grupo, elaboração de croqui e bolo artístico falso.
- Realização de avaliações processuais: teóricas e atitudinais, além de autoavaliação discente ao final do componente curricular.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

FARIAS, L. **Confeitaria nacional**: conceitos, receitas, tendências. São Paulo: LMA, 2013.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2011.

HERMÉ, P. **Larousse do Chocolate**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2006.

SUAS, M. **Pâtisserie**: abordagem profissional. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

Bibliografia Complementar:

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

LENÔTRE, E. **Petits Gâteaux**. São Paulo: Senac, 2012.

SEBESS, M. **Técnica de confeitaria profissional**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac. 2010.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Materiais e Custos	CH*: 40	Semestre: III
Competências:		

- Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria.

Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:

Conhecimentos:

- 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 confeitaria.

Habilidades:

- 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.

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:

- Os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional.
- Para o desenvolvimento da UC 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 utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora Senac São

Paulo, 2014.

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

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

Bibliografia Complementar:

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

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

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

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Empreendedorismo	CH*: 40	Semestre: III
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Planejar a operacionalização da produção e do serviço de produtos panificáveis e de confeitaria.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Surgimento do empreendedorismo.• Empreendedorismo no Brasil.• Características do empreendedor de sucesso.• Ideias e oportunidades de negócios.• Fontes de financiamento.• Associativismo para o empreendedorismo.• Noções para elaboração de um plano de negócios. Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Planejar um pequeno negócio. Atitudes: <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: <ul style="list-style-type: none">• Os conhecimentos serão trabalhados com ênfase no nível operacional.• A unidade curricular será implementada por meio de aulas expositivas e dialogadas.• Visitas técnicas.• Seminários com possibilidade de palestrantes externos. apresentação de casos de sucessos, egressos e demais convidados.• Pesquisas de mercado em padarias e panificadoras locais, proporcionando a relação entre a teoria e a prática profissional.• Quanto à avaliação, serão utilizadas avaliações escritas e individuais, apresentação de		

<p>trabalhos realizados em grupo, realização de atividades propostas em sala e participação nas aulas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócio. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.</p> <p>FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>MAGNEE, H. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005.</p> <p>ZANELLA, L. C. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo: Metha, 2007.</p>

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Trabalho e Sociedade	CH*: 20	Semestre: III
<p>Competências:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental. 		
<p>Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:</p> <p>Conhecimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Trabalho: Trabalho no modo de produção capitalista. precarização do trabalho na atualidade (terceirização, flexibilidade das estruturas de emprego, redução dos direitos e garantias trabalhistas, empreendedorismo individual). • Conceito de Sociedade: Sociedade na Modernidade. • Condições de vida, trabalho e remuneração de profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer na Microrregião de Florianópolis. <p>Habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer relações entre os conceitos de Trabalho e Sociedade e a vida prática profissional no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer. <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"> • Investigação das ideias prévias dos alunos acerca dos conceitos de sociedade e trabalho. • Aula expositiva e dialogada. • Leitura, análise e interpretação de textos. • Pesquisa orientada sobre as condições de vida, trabalho e remuneração de 		

profissionais do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer da Microrregião de Florianópolis: escrita e/ou oralização dos resultados.

- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

BOTTOMORE, T. B. **Introdução à sociologia**. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

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

ROCHA, F. G. **Educação profissional em turismo com responsabilidade socioambiental**. Florianópolis: IFSC, 2013.

Bibliografia Complementar:

DEMOUSTIER, Danièle. **A economia social e solidária: um novo modo de empreendimento associativo**. Tradução de Nicolás Nyimi Campanário. São Paulo: Loyola, 2006.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 24. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. 51. ed. São Paulo: Global, 2006.

TUCK, Richard (org.); OSTRENSKY, Eunice (ed.). **Leviatã: ou matéria, forma e poder de uma república eclesiástica e civil**. Tradução de João Paulo Monteiro, Maria Beatriz Nizza da Silva, Claudia Berliner. São Paulo: Martins Fontes, 2014.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular: Ambientação Profissional em Confeitaria	CH*: 60	Semestre: III
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Dominar as técnicas de produção de doces, 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 de confeitaria.• Planejar e operacionalizar a produção e o serviço de produtos de confeitaria.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes: Conhecimentos: <ul style="list-style-type: none">• Regras de higiene e manipulação de alimentos.• Diversidade de matérias-primas.• As quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão.• Regra de três simples.• Fração.• 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.• Higiene e manipulação.• Fluxograma e arranjo físico.• Manutenção.		

- Técnicas de produção. cocção e finalização de produtos.
- Matérias primas, utensílios, ingredientes e técnica de produção.
- Atendimento ao cliente.

Habilidades:

- Identificar, selecionar, higienizar e porcionar matérias primas de confeitaria.
- Identificar, manusear e higienizar os utensílios e equipamentos do setor
- Utilizar de forma segura, responsável e otimizada equipamentos e utensílios.
- Realizar manutenção preventiva nos equipamentos.
- Executar as técnicas de produção.
- Identificar, selecionar, higienizar, porcionar, preparar e finalizar produtos de confeitaria.
- Combinar produtos equilibrando e variando texturas, formas, cores, sabores e aromas.
- Elaborar produtos de confeitaria.
- Contribuir para seleção de produtos adequados para eventos, encomendas, comemorações próprias ao universo da confeitaria.
- Executar preparações básicas de lanches (sanduíches quentes e frios) e bebidas quentes e frias (sucos, vitaminas, cafés, chocolates, chás, etc.).
- Participar de palestras e eventos ou visitas técnicas relacionados à Confeitaria, acompanhada pelos professores da área.
- Atender ao cliente no ambiente da confeitaria. aplicar as técnicas de serviços demandadas pela confeitaria.

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.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

BERNARD, D.; YOSOSHIMA, J. R. **Gestão de alimentos e bebidas**. Rio de Janeiro: Campus, 2012.

CANDIDO, Í.; VIEIRA, E. V. **Maître d'hotel: técnicas de serviço**. Caxias do Sul: Educs, 2002.

KNIGHT, J. B. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.

Bibliografia Complementar:

DUCHENE, L.; JONES, B. **Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas**. São Roque: Marco Zero, 2000.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, D.; CHAVES G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

SUAS, M. **Pâtisserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

(*) CH – Carga horária total da unidade curricular em horas.

Unidade Curricular Optativa de Libras

A UC optativa de Libras atende ao 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 componente optativo em seus currículos. Também oportuniza aos alunos a terem a discussão sobre inclusão e acessibilidade às pessoas com deficiência e à acessibilidade na comunicação em Libras na prestação de serviços.

A oferta dessa UC será organizada 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.

Unidade Curricular: Libras	CH*: 60	Semestre: Optativa
Competências: <ul style="list-style-type: none">• Comunicar-se de maneira adequada no contexto profissional.		
Objetivos: <ul style="list-style-type: none">• Desenvolver conversações em Libras em situações de interação em nível instrumental em contextos relevantes para o público-alvo.• Identificar estratégias de inclusão e acessibilidade as pessoas surdas.		
Conhecimentos, Habilidades e Atitudes:		
Conhecimentos: <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.		
Habilidades: <ul style="list-style-type: none">• Identificar os elementos da cultura e identidade surda.		

- Usar adequadamente a Libras para situações de comunicação em nível instrumental.
- Promover a inclusão e acessibilidade do surdo.

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.
- 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.
- As aulas a distância serão ministradas através do SIGA-A, seguindo o planejamento do plano de ensino.

Bibliografia Básica:

SILVA, F. I. *et. al.* **Aprendendo libras como segunda língua:** nível básico. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2008. Disponível em: http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-basico/Apostila_Libras_Basico_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf. Acesso em: 10 maio 2019.

SILVA, F. I. *et. al.* **Aprendendo libras como segunda língua:** nível intermediário. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2008. Disponível em: http://www.palhoca.ifsc.edu.br/materiais/apostila-libras-intermediario/Apostila_Libras_Intermediario_IFSC-Palhoca-Bilingue.pdf. Acesso em: 11 jul. 2019.

Bibliografia Complementar:

BAKER, Anne; BOGAERDE, Beppie vand den; PFAU, Roland; SCHERMER, Trude. **The linguistics of sign languages:** an Introduction. [S. l.]: John Venjamins Publishing Company, 2016. *E-book*. Disponível em: <http://acervovirtual.ifsc.edu.br/>. Acesso em: 10 abr. 2019.

QUADROS, Ronice Muller de; PIZZIO, Aline Lemos; REZENDE, Patrícia Luiza Ferreira. **Língua brasileira de sinais I.** Florianópolis: UFSC, 2006. Disponível em: http://www.libras.ufsc.br/colecaoLetrasLibras/eixoFormacaoEspecificica/linguaBrasileiraDeSinaisl/assets/459/Texto_base.pdf. Acesso em: 10 abr. 2019.

VILHALVA, Shirley. **Despertar do Silêncio.** Rio de Janeiro: Arara Azul. 2004. Disponível em: <https://editora-arara-azul.com.br/site/ebook/detalhes/10>. Acesso em: 10 abr. 2019.

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 11.788/2008).

No Curso Técnico em Confeitaria, 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 de o 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 campus. 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 campus.

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, quanto o domínio dos demais aspectos relevantes à formação do cidadão. Ela serve para indicar avanços e dificuldades na ação educativa, devendo subsidiar a reflexão da prática pedagógica.

De acordo com o exposto na Resolução 041/2014/CONSUP, que dispõe sobre o Regulamento Didático Pedagógico (RDP), os instrumentos de avaliação serão diversificados e deverão constar no plano de ensino do componente curricular, sempre estimulando o aluno à pesquisa, reflexão, iniciativa, criatividade, laboralidade e cidadania.

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 e 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 unidade 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 serão 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 Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (Sigaa), 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 Unidade Curricular e nota mínima para aprovação 6,0 (seis).

34. Atendimento ao Discente:

O Campus Florianópolis-Continente conta com uma equipe multiprofissional, composta 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:

- O acompanhamento da trajetória escolar dos discentes, nos aspectos pedagógicos, psicológicos e sócio assistenciais.
- O subsídio ao trabalho docente no que se refere ao processo de ensino-aprendizagem.
- 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 de ações articuladas a fim de contribuir para a inclusão de alunos com necessidades específicas.
- O fomento curricular que contempla a reflexão político-social e crítica, voltada à formação profissional emancipatória.
- O atendimento do Programa de Assistência Estudantil, com o objetivo de auxiliar financeiramente os discentes em situação de vulnerabilidade social.

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 Campus, por meio de questionário aplicado no início de cada semestre letivo.
- A elaboração de Programas de Atendimento pedagógico/educacional aos discentes com necessidades específicas, envolvendo: estudo dos casos, adequação do planejamento de ensino e dos materiais didáticos, além dos atendimentos paralelos individualizados, encaminhados com os professores.
- A implementação da acessibilidade física.
- O desenvolvimento de programas de capacitação e formação para servidores.
- O acompanhamento da trajetória educacional dos discentes em parceria com o NAPNE, professores, além da possibilidade de trabalho conjunto com as Redes Públicas de Atendimento.

Além disso, também está prevista, ao longo do semestre, a ação diretamente ligada à Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão, relativa ao **atendimento extraclasse** 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 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:

O Curso Técnico em Confeitaria orienta-se pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSC e pela Organização Didática (OD) do Campus Florianópolis-Continente.

O *Campus* Florianópolis-Continente do IFSC desenvolve política de formação permanente para os seus educadores. Isso possibilita a qualificação e a integração com o Projeto Pedagógico da Instituição. Serão realizadas reuniões periódicas visando o monitoramento das ocorrências do curso.

O currículo elaborado por competências implica em ações pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de seu conhecimento. Além disso, o espaço constituído na escola possibilita interação permanente entre discentes, docentes e demais servidores de modo que gere ações críticas, reflexivas e construtivas.

O fazer pedagógico se dá através de atividades em sala de aula com aulas expositivo dialogadas, estudos dirigidos, apresentações, seminários e desenvolvimento de projetos. Visitas técnicas/culturais pedagógicas, estudos de caso, levantamento de problemas e busca de soluções no entorno da Instituição são atividades que complementam e dinamizam o processo.

Parte 3 – Autorização da Oferta

VII – OFERTA NO CAMPUS

36. Justificativa da Oferta do Curso no Campus:

A presença crescente da produção de alimentos na economia catarinense impõe ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC) seu envolvimento

com esse segmento. O compromisso do IFSC com a qualificação de trabalhadores para atuarem no mercado profissional está atrelado, não apenas à identificação de necessidades regionais de qualificação existentes, mas também, à oferta de cursos de qualidade. A partir das necessidades regionais identificadas, ordena-se a oferta de cursos de acordo com as modalidades previstas na Lei de Diretrizes e bases da Educação (Lei nº 9394 de 20/12/1996), e com os critérios estratégicos de qualidade previstos pela instituição. Os setores de pães, bolos, massas alimentícias, sobremesas e biscoitos vêm crescendo a cada ano, apesar das suas especificidades. O setor de massas alimentícias, apesar do seu crescimento, ainda tem um baixo consumo no Brasil. De acordo com a ABIP (Associação Brasileira das Indústrias de Panificação) o consumo brasileiro é quase um quinto do consumo italiano, que é o maior do mundo (28,2 kg per capita/ano). O setor de biscoitos, chega a ter um consumo médio de 6,0 kg per capita/ano e segundo a PROPAN (Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação) este mercado cresceu 2,5% em 2009. Acredita-se que o setor de padaria e confeitaria está aberto não somente para expansão, como também para tornar-se mais elaborado e apresentar melhor qualidade, visando atender às expectativas dos consumidores finais. Assim, o IFSC Campus Florianópolis-Continente firma o compromisso com a sociedade na oferta de cursos técnicos para profissionais atuantes no mercado e para aqueles que desejam qualificar-se na área.

37. Itinerário formativo no Contexto da Oferta do Campus:

Dentro do itinerário formativo do Campus, o curso Técnico de Confeitaria surge na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento da Produção Alimentícia.

O Campus Florianópolis-Continente trabalha predominantemente com o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer. Seu itinerário formativo busca a complementaridade das competências, conhecimentos e atitudes desenvolvidas nesta área, ofertando cursos de qualificação profissional, técnicos e de graduação. O campus também oferta dois cursos do eixo tecnológico Produção Alimentícia: Técnico em Panificação e Técnico em Confeitaria, que complementam a formação dos profissionais do setor e que estão previstos no Plano de Oferta de Cursos e Vagas (POCV) do campus e estão adequados ao Regulamento Didático Pedagógico (RDP), bem como ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSC.

Atualmente o itinerário formativo do Campus, no eixo tecnológico do Turismo, Hospitalidade e Lazer, inicia com cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC), oferece cursos como o do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA) e cursos técnicos e, finaliza com os cursos de graduação, como demonstrado no quadro abaixo. O POCV do Campus prevê para os próximos anos a criação do curso Técnico em Nutrição e do curso de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia.

FIC	Proeja Técnico	Técnico	Superior
Área de Bebidas (Bartender, Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, Barista)	Cozinha	Eventos	Tecnologia em Hotelaria
Eventos (Cerimonialista e Mestre de Cerimônias, Organização de Eventos Sociais e Recepção de Eventos)	Panificação	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		Cozinha	

alimentos, Panificação básica)			
Línguas (Francês, Inglês e Espanhol)		Panificação	
Serviços (Garçom, Operações de Sala e Copa)		Restaurante e Bar	
Guiamento (Condutor Ambiental Local e Condutor Cultural Local.			

Dessa forma, acredita-se que a oferta do curso Técnico em Confeitaria responde à demanda imposta pelo mundo do trabalho na área de alimentos e, juntamente com os outros cursos nos seus diferentes níveis, fazem com que o campus atenda às necessidades da região neste segmento econômico. Este Curso está previsto na POCV do Campus, adequado a RDP e ao PDI do IFSC.

38. Público-alvo na Cidade ou Região:

O curso é destinado a profissionais que atuam ou pretendam atuar na área de confeitaria, com necessidade de aprimoramento de técnicas e práticas em preparos nesta área, para a melhoria da qualidade e aumento da produtividade em confeitarias, restaurantes e similares, catering, bufês, meios de hospedagem, instituições de ensino e /ou pesquisa, consultorias técnicas e empreendimento próprio.

39. Instalações e Equipamentos:

O Campus Florianópolis – Continente possui instalações voltadas ao atendimento direto / indireto aos estudantes. 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 maxiares ou de correr.

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Estágios		Área: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	Und.
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
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	Und.
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

Identificação do Espaço: Coordenadoria de Secretaria e Registro Acadêmico		Área: 69,42m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	Und.
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

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	Und.
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
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: 30,97m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	Und.
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
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	Und.
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	Und.
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
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 maxiáres e de correr.

Identificação do Espaço: Sala de professores		Área: 160,87m ²
Departamento: Ensino, Pesquisa e Extensão		
Item	Descrição	Und.
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
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 Campus Florianópolis-Continente possui 12 salas de aula, equipadas, dotadas de iluminação natural e artificial por lâmpadas frias, além de ventilação natural.

Identificação do Espaço: Sala de aula 1		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	
1	Tela de projeção tensionada, 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	2

	lumens, resolução 1280x800.	
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 2		Área: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	Und.
1	Cadeira comum	22
2	Mesa comum trapezoidal. Med 115x65cm, tampo aglomerado com 25mm revestida em laminado argila, bordas arredondadas	3
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: 50,69m ²
Bloco A		
Item	Descrição	Und.
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	1

	14mm para fixação .	
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 separados, com grade porta livros e prancheta escamoteável.	4
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	Und.
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	Projeter 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	Und.
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	Und.
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 ou teto.	1
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	1

	RMS 50W. Voltagem automática (110V-240V)	
--	--	--

Identificação do Espaço: Salas de aula de 7		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	Und.
1	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	35
2	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
3	Quadro branco 120x300 alumínio.	1
4	Computador Interativo e Lousa Digital (Projetor Proinfo)	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 8		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	Und.
1	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	35
2	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
3	Quadro branco 120x300 alumínio.	1
4	Computador Interativo e Lousa Digital (Projetor Proinfo)	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 9		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	Und.
1	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	35
2	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
3	Quadro branco 120x300 alumínio.	1
4	Computador Interativo e Lousa Digital (Projetor Proinfo)	1

--

Identificação do Espaço: Salas de aula de 10		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	Und.
1	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	35
2	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
3	Quadro branco 120x300 alumínio.	1
4	Computador Interativo e Lousa Digital (Projeto Proinfo)	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 11		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	Und.
1	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	35
2	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
3	Quadro branco 120x300 alumínio.	1
4	Computador Interativo e Lousa Digital (Projeto Proinfo)	1

Identificação do Espaço: Salas de aula de 12		Área: 46,88m ²
Bloco B		
Item	Descrição	Und.
1	Cadeira escolar fixa sem braços. Assento e encosto moldados anatomicamente. Com prancheta escamoteável revestida em laminado argila.	35
2	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
3	Quadro branco 120x300 alumínio.	1
4	Computador Interativo e Lousa Digital (Projeto Proinfo)	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-Continentes está estruturado em três ambientes:

Sala de coordenação NEAD

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 maxiáres.	- 1 projetor de imagem. - 1 equipamento de videoconferência. - 30 cadeiras com braço. - 1 mesa comum. - 1 cadeira.

Biblioteca: A biblioteca do Campus Florianópolis-Continentes 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	Und.
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 regulação 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
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 Campus Florianópolis-Continente dispõe atualmente de 3 laboratórios de uso geral (Laboratório de Pesquisa, Laboratórios de informática 1 e 2) para as aulas teórico-práticas e utilização de softwares e 7 laboratórios especializados, reservados para aulas teórico-práticas, conforme tabelas abaixo:

Identificação do Espaço: Laboratório de Pesquisa		Área: 41,32m ²
Item	Descrição	Und.
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
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 1		Área: 72,66m ²
Item	Descrição	Und.
1	Projektor 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	20

	gás e braços injetados em poliuretano com regulagem de altura	
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
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 braços	2
16	Roteador wirelles TP LINK	1
17	Quadro Branco 120x300 alumínio.	1

Identificação do Espaço: Laboratório de Reservas/Idiomas – Informática 2		Área: 40,68m ²
Item	Descrição	Und
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 licença para tutor e 21 licenças para alunos – Licenças perpétuas) Atualização gratuita por 12 meses.	22

Identificação do Espaço: Laboratório de Confeitaria		Área: 62,74m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und.</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 semirrápida. 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 semianalítica 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 três tipos de batedores: gancho, globo e palma, 110V, 60Hz, tomada tripolar, 10 kg	4
24	Derretedeira 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 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, monofásico	1
33	Freezer vertical tipo doméstico, 1 porta reversível 260 l, 220V	1
34	Fogão cooktop de sobrepor com 3 bocas e 1 placa elétrica com tensão 220V	1
35	Resfriador rápido dotado de orifício no fundo para saída de líquidos, isolamento térmica 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
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
48	Termômetro digital, tipo espeto, resistente à água, faixa de medição de -50 a 300°C.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Produção de Alimentos		Área: 156,87m ²
Item	Descrição	Und.
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 – potência 1 HP – 380 V – Trifásico – 60 Hz.	1
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
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 Mesa lisa de centro sem espelho traseiro com prateleira inferior 1,20x1, 15x0,85m.	2
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. Capacidade 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 inox, 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
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 regulagem 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 frisada 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 Análise Sensorial		Área: 51,72m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und</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 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
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
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>Und</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, 500mmdíâmetro, 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, 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 semirrápida. 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 três 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, monofásico	1
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 tacho 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	2

	para polpa. Potência 500W	
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
44	Termômetro digital, tipo espeto, resistente à água, faixa de medição de -50 a 300°C.	2

Identificação do Espaço: Laboratório de Habilidades Básicas de Cozinha		Área: 157,65m ²
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Und</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 térmica com poliuretano injetado de alta densidade 745x790x1.750 mm. Resfriamento de + 65°C á 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 - 220V	1
9	Banqueta de plástico, com capacidade de peso de 110 Kg, med 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 sobrepôr, 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 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: 30,53m ²
Item	Descrição	Und.
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	Espremedor 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
19	Forno combinado em aço inox 304 com capacidade para 4GNs, 220V	1
20	Forno elétrico com fundo de lastro/pedra refratária, câmara com regulagem de temperatura porta em vidro refratário. Med. Aproximadas: 700x600x250mm	1
21	Liquidificador industrial em inox, copo inox capacidade 2 litros, potência 800W.	1

Identificação do Espaço: Laboratório Restaurante		Área: 204,87m ²
Item	Descrição	Und.
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 . Freqüência 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 – Freqüência 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
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 melamínico, 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 melamínico. Cor: preto, portas e gavetas com acabamento em vidro e alumínio	1
15	Aparador/balcão com estrutura em MDF 18mm revestimento em laminado melamínico. 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 9V.	1
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

Mini auditório: O Campus Continente conta com um Mini auditório com poltronas com capacidade para 80 pessoas, um púlpito móvel, duas mesas tipo pranchão, cadeiras para composição de eventos, bandeira do Brasil, de Santa Catarina e do Instituto Federal. Além disso, conta com equipamentos de projeção, áudio, computador, um flip chart e um quadro branco. Esse espaço possui ventilação natural e aparelhos de ar condicionado. Seu uso é para a realização de palestras e eventos.

Laboratório de inclusão digital: Espaço com quatro computadores com acesso à internet, de uso livre, disponíveis durante o período em que o campus está em funcionamento para que o estudante possa realizar pesquisas, fazer trabalhos, e outros usos didáticos e acadêmicos em horário fora de seu turno de

estudo. Esse laboratório é um espaço que possibilita acesso à internet e aos recursos relacionados ao uso do computador para o estudante que não tem acesso a esses recursos fora da escola ou que quer realizar seus trabalhos no ambiente escolar fora de seu horário de aula.

40. Corpo Docente e Técnico-administrativo:

DOCENTE		
Nome	Área	Regime de Trabalho
ALICE NOGUEIRA NOVAES SOUTHGATE	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	40h DE
ANDREIA GONCALVES GIARETTA	NUTRIÇÃO	40h DE
BERENICE GIEHL ZANETTI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	40h DE
CASSIANO BORGES DA FONSECA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	40h DE
CLAUDIA HICKENBICK	CIÊNCIAS HUMANAS	40h DE
DEOSIR FLAVIO LOBO DE CASTRO JUNIOR	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	40h DE
DONATO MARCELO DREHER HEUSER	SERVIÇOS DE SALA E BAR	40h DE
ELINETE ELIETE DE LIMA	NUTRIÇÃO	40h DE
EMANOELLE NAZARETH FOGACA MARCOS	NUTRIÇÃO	40h DE
EMILAURA ALVES	NUTRIÇÃO	40h DE
FABÍOLA ZIMMERMANN SCHMITZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	40h DE
FERNANDO GOULART ROCHA	CIÊNCIAS HUMANAS	40h DE
FLÁVIA BARATIERI LOSSO	SERVIÇOS DE SALA E BAR	40h DE
GLÁDIS TERESINHA SLONSKI	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	40h DE
JANE PARISENTI	NUTRIÇÃO	40h DE
JAQUELINE DE FATIMA CARDOSO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	40h DE
JUCÉLIO KULMANN DE MEDEIROS	SERVIÇOS DE VINHO E BEBIDAS	40h DE
KRISCHINA SINGER APLEVICZ	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	40h DE
LIZ CRISTINA CAMARGO RIBAS	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	40h DE
LUCIANE PATRICIA OLIARI	PRIMEIROS SOCORROS	40h DE
LUCIANO DE AZAMBUJA	CIÊNCIAS HUMANAS	40h DE
LUIZ OTÁVIO CABRAL	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	40h DE
MARCELA KRUGER CORREA	CIÊNCIAS HUMANAS	40h DE
MARIANA FERREIRA MARTELLI	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	40h DE
MARIANA KILPP SILVA	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	40h DE
PATRÍCIA MATOS SCHEUER	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	40h DE
PEDRO JOSE RAYMUNDO	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	40h DE
RAFAEL MATYS COSTA	SERVIÇOS DE SALA E BAR	40h DE
RISOLETE MARIA HELLMANN	LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO	40h DE
SALETE VALER	LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO	40h DE
UESLEI PATERNO	LIBRAS	40h DE
WILTON CARLOS CORDEIRO	BEBIDAS E ENOLOGIA	40h DE

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	
Nome	Cargo
ANDRÉ EITTI OGAWA	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
CAMILA PAIM VERAN COELHO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
CAROLINE DAUFEMBACK	TÉCNICO EM AUDIOVISUAL

HENRIQUE	
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
GILMAR RIBEIRO	TÉCNICO EM MECÂNICA
GIULIANA FRAGA DE SANTIS	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
GLEICY CORREA NUNES MARQUES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
IGOR FERNANDES KATTAR	ANALISTA DE TÉCNICO DA INFORMAÇÃO
IVANIR RIBEIRO	PSICÓLOGO
JARDEL ALZEMIRO VIEIRA	TÉCNICO EM MECÂNICA
JOÃO PAULO NUNES DA SILVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
JORGE AUGUSTO SANDOVAL FERREIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
JOSIANE AGUSTINI	ASSISTENTE SOCIAL
JULIANA FARIAS DE LIMAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
LETICIA APARECIDA MARTINS	PEDAGOGO
MARCIA COGHETTO PIVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
MEIMILANY GELSLEICHTER	PEDAGOGO
NELDA PLENTZ DE OLIVEIRA	PEDAGOGO
OBERTI ELEANDRO MAYER	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
PATRICIA DA SILVA	BIBLIOTECÁRIO-DOCUMENTALISTA
PAULA BITENCOURT NETO	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
RICARDO GENÉSIO SILVANO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
RUBEN MORET PARDO LIMA	ENGENHEIRO
TACIANY PASSOS MEDEIROS	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
VALDECI REIS	ASSISTENTE DE ALUNOS
VANESSA JUNCKES	TÉCNICO DE LABORATÓRIO

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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 União**. Brasília, DF: CNE, 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10804-pceb011-12-pdf&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 4 fev. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília, DF: MEC, 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 União**. Brasília, DF: MEC, 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/observatorio-da-educacao/30000-uncategorised/52031-catalogo-nacional-de-cursos-tecnicos>. Acesso em: 4 fev. 2019.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **Classificação brasileira de ocupações**. Brasília, DF: MTB, 2018. Disponível em: www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf. Acesso em: 28 de maio de 2018.

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. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF: DOF, 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 União**. Brasília, DF: DOF, 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 União**. Brasília, DF: DOF, 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 União**. Brasília, DF: MEC, 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 União**. Brasília, DF: MTB, 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 outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF: MEC, 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. 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 União**. Brasília, DF: MEC, 2008. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/observatorio-da-educacao/30000-uncategorised/52031-catalogo-nacional-de-cursos-tecnicos>. Acesso em: 4 fev. 2019.

FLORIANÓPOLIS. Secretaria Municipal de Saúde. Portaria n.2, de 4 de janeiro de 2016. **Diário Oficial Eletrônico do Município de Florianópolis**. Florianópolis: SMS, 2016. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=317774>. Acesso em: 4 fev. 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2015-2019**. Florianópolis: IFSC, [2018]. Disponível em: http://pdi.ifsc.edu.br/files/2017/04/Plano-de-Desenvolvimento-Institucional-PDI-2015-2019_REVISADO.compressed.pdf. Acesso em: 4 fev. 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA. **Regulamento didático pedagógico**: resolução 41/CONSUP/2014. Florianópolis: IFSC, 2018. Disponível em: <http://cs.ifsc.edu.br/portal/files/Consup2014/resolucao41comRDPeGLOSSARIO.pdf>. Acesso em: 4 fev. 2019.

PROPAN. **Programa de Desenvolvimento da Alimentação, Confeitaria e Panificação:** Indicadores - perfil da panificação. Belo Horizonte: PROPAN, 2012. Disponível em: http://www.propan.com.br/noticia.php?id=1173#.UoK_uxyqTw0. Acesso em: 11 nov. 2013.