

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA

Unidade Escolar: Escola Estadual de Educação Profissional Estrela

CNPJ: 92941681/0001-00

Razão Social: Escola Estadual de Educação Profissional Estrela

Nome de Fantasia: EEEPE

Esfera Administrativa: Estadual

Endereço: Rua Coronel Mussnich, 270 - Centro

Cidade/UF/CEP: Estrela - RS - 95.880-000

Telefone: (51) 3712 1185

E-mail de contato: escprofisestrela03cre@educar.rs.gov.br

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Habilitação, qualificações e especializações:

Habilitação: Técnico em Confeitaria

Carga Horária: 840 horas

Estágio: 200 horas

Total: 1040 horas

Habilitação: Técnico em Confeitaria

Qualificação em Auxiliar de Confeitaria – **CBO 5133-10**

Carga Horária: 560 horas

Qualificação em Confeiteiro – **CBO 5133-05**

Carga Horária: 280 horas

Estágio: 200 horas

Total: 1040 horas

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS	3
1.1 JUSTIFICATIVA	3
1.2 OBJETIVO GERAL	4
1.2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	4
2. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	5
2.1 PRÉ-REQUISITOS PARA INGRESSO	5
2.2 FORMAS DE ACESSO	5
3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	5
3.1 QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM AUXILIAR EM CONFEITARIA	6
3.1.1 COMPETÊNCIAS GERAIS	6
3.1.2 COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS	6
3.2 QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM CONFEITEIRO	6
3.2.1 COMPETÊNCIAS GERAIS	6
3.2.2 COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS	6
4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	1
4.1 MATRIZ CURRICULAR	2
4.2 COMPONENTES CURRICULARES	3
4.3 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO	17
5. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	18
5.1 APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	18
6. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	19
6.1 AVALIAÇÃO DO ESTUDANTE	19
7. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	19
7.1 BIBLIOTECA	19
7.1.1 ACERVO BIBLIOGRÁFICO DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL	19
7.2 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	22
8. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	27
8.1 PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO	27
8.2 PESSOAL DOCENTE	28
9. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	30
10. COMPROMISSO DA COMUNIDADE COM A ESCOLA	31

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

1. 1 JUSTIFICATIVA

A Escola Estadual de Educação Profissional Estrela – EEEPE – com vinte anos de funcionamento, situa-se na área central do município de Estrela, no Vale do Taquari, oferecendo cursos para a formação profissional de Técnico em Informática, Técnico em Recursos Humanos, Técnico em Edificações, Técnico em Confeitaria e Técnico em Secretariado.

O município de Estrela, onde a escola está localizada, dista 104 quilômetros de Porto Alegre, situado junto à BR 386 e à margem do Rio Taquari, que é polo estratégico de produção e escoamento. A população do município é estimada em 34.669 habitantes. Estrela faz parte da Região do Vale do Taquari, que abrange 36 (trinta e seis) municípios.

Assim, a Escola poderá atender a uma ampla demanda de estudantes de municípios próximos, que compõem o Vale do Taquari. Dados da matrícula são emblemáticos e conclusivos: há estudantes oriundos de mais de uma dezena de municípios da região, dentre eles: Estrela, Lajeado, Arroio do Meio, Cruzeiro, Bom Retiro do Sul, Teutônia, Fazenda Vilanova, Colinas, Imigrante, Roca Sales e Fontoura Xavier.

O eixo tecnológico de Produção Alimentícia vem oferecer à comunidade local e regional o curso Técnico em Confeitaria, porque a EEEPE está comprometida com a qualificação dos profissionais que atuam na fabricação de produtos alimentícios de confeitaria, bem como com aqueles que assim o desejam. Por isto, no ano de 2010, a Direção desta escola encaminhou solicitação de um laboratório de Panificação e Confeitaria para o Programa Brasil Profissionalizado, tendo em vista os inúmeros pedidos de empresas da região para qualificar seus colaboradores junto à EEEPE. Como, até este momento, o programa Brasil Profissionalizado já enviou boa parte desta solicitação, a responsabilidade da escola frente a estas empresas viabiliza a efetivação de um curso técnico que atenda a estas demandas, havendo investimento em infraestrutura a fim de instalar materiais e equipamentos recebidos.

Um importante fator que pode ser observado é que não só os estabelecimentos estão interessados nesta demanda. Há também o interesse de grupos familiares que atuam de forma autônoma, em suas casas, trabalhando na produção de alimentos, pois alguns mantêm clientela fixa. Ao mesmo tempo em que atendem à família, exercem sua profissão. Esta constatação pode levar este grupo a ampliar horizontes e vislumbrar a oportunidade de empreender, investindo em sua qualificação, agregando novos colaboradores e multiplicando seus lucros.

A agricultura familiar é bem diversificada, uma vez que na região a agricultura e pecuária são essenciais para a produção e manipulação de alimentos. Assim, eles serão utilizados como matéria-prima na produção e preparação de alimentos específicos, valorizando as peculiaridades regionais.

Este curso, além de valorizar as peculiaridades regionais, também servirá como incentivo à agricultura, pois é dela que se originarão a maioria dos ingredientes para a produção de alimentos. Considerando a qualidade, o sabor e a fácil condição em adquiri-los.

A EEEPE, que conta com profissionais qualificados, que poderão atuar nas áreas de nutrição, administração, organização de eventos e informática, sente-se inteiramente comprometida com a possibilidade de implantação do curso Técnico em Confeitaria.

Portanto, a criação e manutenção de um curso voltado para o eixo tecnológico em produção alimentícia, é a demonstração de que a mobilização para buscar novos tipos de empreendimentos e de qualificações que interessam à sociedade e atendam às demandas atuais do mercado de trabalho.

Mediante o exposto, a EEEPE compreende a complexidade de todo o processo, mantendo-se firme e consciente da necessidade exígua em ter como referência um padrão de qualidade ao curso a ser ofertado.

1.2 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais capacitados e empreendedores na área de confeitaria, capazes de produzir e inovar com produtos de qualidade, valorizando ingredientes locais e técnicas tradicionais, enquanto promovem a sustentabilidade e boas práticas de produção alimentar. O curso visa desenvolver habilidades técnicas e cidadãs, estimulando a cultura regional, o fortalecimento do mercado alimentício e a formação de líderes autônomos que contribuam para o crescimento econômico e social da comunidade.

1.2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Qualificar profissionais com iniciativa na produção de produtos em confeitarias e padarias.
- Habilitar profissionais a trabalhar com diferentes ingredientes, garantindo a produção de iguarias típicas da região, bem como novos produtos que destaquem o empreendedorismo.
- Fomentar o mercado e a produção alimentícia apontando alternativas para produção e distribuição de produtos alimentícios de qualidade.
- Reforçar a cultura local incrementando a produção de produtos consagrados da culinária através da pesquisa para qualidade de produtos e técnicas de produção.
- Formar profissionais identificados com sua atividade fim e com os valores dos alimentos com que trabalham.
- Capacitar profissionais para a atuação com cidadania com vistas à sustentabilidade, orientando sua atividade desde a escolha da matéria-prima até a eliminação de resíduos.
- Contribuir para formação de multiplicadores de Boas Práticas na Produção de Alimentos e, assim, de boas práticas de conduta no trabalho e na sociedade.
- Colaborar para o desenvolvimento empreendedor e técnico na produção de alimentos na cidade e na região.
- Identificar lideranças no desenvolvimento profissional autônomo e criativo para o mercado de trabalho regional.

2. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

2.1 PRÉ-REQUISITOS PARA INGRESSO

O requisito de acesso para o ingresso na Escola é ter concluído o Ensino Médio, ou estar cursando o segundo ano do Ensino Médio.

2.2 FORMAS DE ACESSO

O ingresso é realizado por meio de inscrição, conforme disposto em edital específico. Quando o número de candidatos for superior ao número de vagas ofertadas pela escola, será realizado um sorteio público, conforme os termos do edital.

3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Confeitaria será habilitado para:

- Planejar e desenvolver produções de confeitaria, de forma artesanal ou industrializada, utilizando equipamentos, utensílios e tecnologias aplicadas aos processos, conforme as boas práticas de manipulação de alimentos.
- Elaborar e padronizar fichas técnicas e de controle operacional para diferentes tipos de operação, promovendo a inovação e o desenvolvimento de novos produtos e processos.
- Utilizar as boas práticas na manipulação de alimentos, rotulagem e identificação da embalagem adequada.
- Efetuar controle de qualidade, de estoque, de custos e de consumo. - Utilizar técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a confeitaria.
- Planejar e executar a aquisição e a manutenção preventiva de equipamentos.

Para atuação como Técnico em Confeitaria, são fundamentais

Conhecimentos e saberes relacionados às tecnologias de processamento e conservação de produções de confeitaria, à implementação de análises laboratoriais e sensoriais, à gestão dos sistemas de controle e garantia da qualidade e da segurança de alimentos, à visão global dos processos de produção manual e automatizado, à responsabilidade técnica, às normas técnicas, à gestão sustentável, à proatividade, à liderança, à capacidade de trabalho em equipes e à inovação tecnológica.

3.1 QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM AUXILIAR EM CONFEITARIA

3.1.1 COMPETÊNCIAS GERAIS

Ser um profissional com competências para atuar nos processos de escolha de matéria-prima, elaboração, preparo e decoração de produtos alimentícios, sempre de acordo com leis, resoluções e normas técnicas de Boas Práticas.

3.1.2 COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS

- Saber se comunicar utilizando recursos de tecnologia da informação e comunicação, bem como o domínio da língua portuguesa.
- Conhecer conceitos básicos de nutrição e microbiologia aplicados aos alimentos e à qualidade da alimentação na prevenção de doenças.
- Relacionar a legislação vigente ao controle de Doenças Transmissíveis por Alimentos e à preocupação com a sustentabilidade.
- Distinguir os diferentes produtos obtidos a partir de grãos de cereais e seus subprodutos.
- Traçar ações comportamentais tendo em vista o mercado de trabalho e seus clientes.
- Detalhar técnicas modernas, bem como tradicionais e típicas, de produtos de confeitaria e panificação.
- Desenvolver pesquisas na área de confeitaria, contemplando os conhecimentos do módulo, articulando teoria e prática, utilizando regras técnicas, visando à interação crítica com a realidade local.

3.2 QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL EM CONFEITEIRO

3.2.1 COMPETÊNCIAS GERAIS

Ter visão global da produção de um alimento até chegar ao mercado consumidor desde a matéria-prima, estimando custos. Dominar técnicas modernas de confeitaria e conservação de massas. Conhecer equipamentos e materiais modernos. Desenvolver sensibilidade na avaliação sensorial de produtos para utilização na produção de alimentos com qualidade e características diferenciadas. Preparar-se para a atividade profissional tendo em vista a inserção no mercado e o próprio perfil bem como a identificação do seu produto pelo consumidor. Empreender com fundamentação técnica na produção de alimentos.

3.2.2 COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS

- Ter domínio de formulações e receitas de doces clássicos e tradicionais, bem como de receitas modernas em confeitaria identificando utensílios e equipamentos com suas funções e componentes.

- Conhecer métodos de conservação de produtos de panificação e confeitaria prevenindo desenvolvimento microbiano.
- Demonstrar experiência, na teoria e na prática, a respeito de testes sensoriais: discriminativos e afetivos.
- Traçar ações comportamentais tendo em vista o mercado de trabalho e seus clientes.
- Estimar os custos para produção de um produto considerando todas as etapas do fluxograma de fabricação do mesmo e indicadores de mercado.
- Conhecer diferentes materiais e equipamentos utilizados no processo de embalagem e sua adequação para acondicionamento de alimentos em confeitaria.
- Conhecer técnicas, materiais comestíveis, equipamentos e utensílios destinados à decoração de alimentos.
- Reconhecer a legislação vigente relacionada às Boas Práticas de Fabricação para Instalações e Equipamentos de Produção de Alimentos.
- Desenvolver pesquisas na área de confeitaria, contemplando os conhecimentos do módulo, articulando teoria e prática, utilizando regras técnicas, visando à interação crítica com a realidade local.

Metodologia

Metodologia

A formação de um profissional competente requer o desenvolvimento de habilidades, com atividades variadas e recursos diversificados, mobilizados através de processo pedagógico planejado, que oportunize o desenvolvimento de estratégias pedagógicas adequadas a cada situação de ensino. Entre elas, elencam-se:

- Projetos de trabalho e de pesquisa;
- Simulações com formulação de hipóteses, estudo de casos, solução de problemas contextualizados e práticas em laboratório;
- Visitas técnicas a empresas, oficinas, ciclos de palestras, seminários, congressos e feiras das áreas afins aos cursos oferecidos pela EEEPE;
- Interpretação e discussão de textos técnicos;
- Apresentação de vídeos técnicos;
- Trabalhos em equipe;
- Relatórios de atividades desenvolvidas em aula ou atividade extraclasse;
- Produção de textos: documentos e artigos para divulgação;
- Google Classroom - ambiente virtual de aprendizagem que permite ao professor disponibilizar textos para leitura, conteúdos programáticos e complementares, realizar provas avaliativas, receber e avaliar os

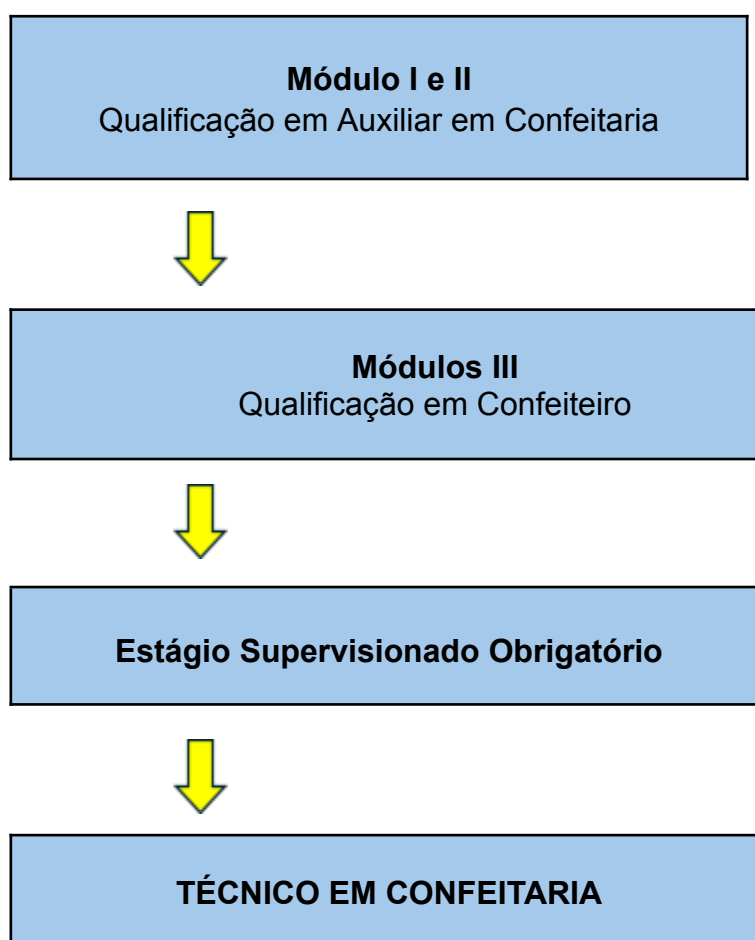
trabalhos, acompanhando a participação do estudante, bem como a realização de aulas online síncronas e assíncronas.

As metodologias e práticas de ensino utilizadas na EEEPE são direcionadas para a formação de um profissional ético, competente e crítico, capaz de intervir na sociedade com responsabilidade social, a fim de promover com responsabilidade a sustentabilidade no meio onde está inserido.

4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Confeitaria está organizado em três módulos com a duração de 840 horas, acrescido do estágio obrigatório supervisionado de 200 horas, totalizando a carga horária de 1040 horas. Os Módulos são sequenciais e cada semestre é definido como pré-requisito do semestre posterior.

FLUXOGRAMA DO CURSO TÉCNICO EM CONFEITARIA



4.1 MATRIZ CURRICULAR

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA				
Habilitação Profissional Técnico em Confeitaria				

F O R M A Ç Ã O P R O F I S S I O N A L	Componente Curricular				Total
		1º Módulo	2º Módulo	3º Módulo	
	Informática	x			280 horas
	Português Instrumental	x			
	Nutrição	x			
	Cereais e Derivados	x			
	Matemática Financeira		x		280 horas
	Microbiologia, Conservação e Higiene de Alimentos		x		
	Técnicas Básicas em Confeitaria		x		
	Técnicas de Preparo de Massas		x		
	Técnicas de Confeitaria			x	280 horas
	Empreendedorismo e Inovação			x	
	Técnicas e Materiais Decorativos para Alimentos			x	
	Ética Profissional			x	
Total da Formação Profissional					840
Estágio Curricular Obrigatório Supervisionado					200
Total do Curso					1040

4.2 COMPONENTES CURRICULARES

MÓDULO I

Componente Curricular: Informática

Ementa: Capacitação para noções básicas de diferentes sistemas operacionais. Editor de texto, aplicativos para apresentações e planilhas de cálculo. Conhecimentos de noções básicas de navegação na internet. Noções básicas das normas da ABNT para formatação de trabalhos científicos.

Competências e Habilidades: Conhecer diferentes sistemas operacionais. Redigir textos utilizando ferramentas de editores de textos. Organizar dados através de planilhas de cálculos. Desenvolver cálculos utilizando planilhas. Navegar na internet por meio de aplicativo a fim. Conhecer as Normas vigentes para formatação de trabalhos científicos.

Objetos do Conhecimento:

- Sistemas operacionais.
- Editor de texto.
- Planilha de cálculo.
- Aplicativo para apresentação.
- Aplicativo de navegação na internet.
- Noções básicas das normas da ABNT.

Bibliografia Básica:

ALVES, William Pereira. **Informática - Microsoft Office Word 2010 e Microsoft Office Excel 2010**. São Paulo: Erica, 2012.

SILVA, Mario Gomes. **Informática - terminologia - Windows 7 – internet segurança - Excel 2010 - Word 2010**. São Paulo: Erica, 2012.

MORGADO, Flávio. **Formatando Teses e Monografias**. Ed. Ciência moderna. 2008.

Bibliografia Complementar:

DEITEL, H.M. **Sistemas Operacionais**. 3º ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

SILVA, Roberto Ferreira Lima. **E-RH em um ambiente global e multicultural**. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.

Componente Curricular: Português Instrumental

Ementa: Leitura e escrita como prática social e como uma habilidade essencial para o desenvolvimento profissional. Gêneros textuais e produção de textos técnicos. Tipologia textual. Uso de plataformas digitais de produção textual e escrita colaborativa. Coesão e coerência. Linguagem normativa e internalizada e variação linguística.

Competências e habilidades: Aprender os principais gêneros textuais utilizados na sociedade e na área de confeitaria; ler e interpretar textos; Conhecer as diferenças entre linguagem padrão e internalizada; Experimentar plataformas digitais para a produção de textos; Identificar e usar elementos de coesão e coerência.

Objetos do Conhecimento:

- Gêneros textuais e suas estruturas.
- Elementos de coerência e coesão textual.
- Linguagem oral e escrita em contextos formais de uso.
- Leitura e interpretação de textos.

Bibliografia Básica:

SILVA, Maurício. **O novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa**. 2009

KRANZ, Garry. **Comunicação – Use Corretamente a Linguagem Empresarial**. Rio de Janeiro: Senac Rio.

SILVA, Maurício. **O Novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa**. São Paulo: Contexto, 2009.

Bibliografia Complementar:

DOLZ, J.; NOVERRAZ, M.; SCHNEUWLY, B. **Sequências didáticas para o oral e para o escrito: apresentação de um procedimento.** In: SCHNEUWLY, B.; DOLZ, J. (Orgs.). Gêneros orais e escritos na escola. Tradução e organização de Roxane Rojo e Glais Sales Cordeiro. Campinas: Mercado de Letras, 2004, p. 95-128. LEFFA, Vilson José. Aspectos da leitura. Porto Alegre: Sagra, 1996.

PERFETTI, C. A.; LANDI, N.; OAKHILL, J. **A aquisição da habilidade de compreensão da leitura.** In: SNOWLING, Margaret J.; HULME, Charles (Orgs.). A ciência da leitura. Porto Alegre: Penso, 2013, p. 245-264.

SANTOS, Volnyr. **A redação em processo: texto-pretexto-contexto.** WS Editor, 2002.

SOLÉ, Isabel. **Estratégias de Leitura.** Penso Editora, 2015.

Componente Curricular: Nutrição

Ementa: Conceitos básicos de Nutrição. Macro e micronutrientes. Leis da Alimentação. Recomendações nutricionais. Elaboração de cardápios adequados e saudáveis a diferentes grupos populacionais.

Competências e Habilidades: Conceituar macro e micronutrientes e suas funções no organismo. Reconhecer as principais fontes e estruturas que metabolizam a energia e nutrientes do organismo humano. Relacionar as Leis da Alimentação aplicando seu uso ao planejamento de cardápios. Indicar as recomendações nutricionais aos diferentes grupos populacionais. Elaborar cardápios nutricionalmente equilibrados a grupos populacionais indicados. Planejar e executar a análise sensorial de alimentos produzidos em confeitaria.

Objetos do Conhecimento:

- Glicídeos, Lipídeos e Protídeos. Vitaminas e Sais Minerais. Composição, ação e função.
- Fisiologia do aparelho digestivo e glândulas anexas.
- Leis da Alimentação.
- RDAs. Recomendações Nutricionais.
- Nutrição e dietética.

- Análise Sensorial de alimentos de confeitaria.

Bibliografia Básica:

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. Artmed. 2004.
CUPPARI, Lilian. **Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNESP**. Escola Paulista de Medicina e Nutrição Clínica no Adulto. Manole. 2005.
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e dietética**. Manole. 2006.

Bibliografia Complementar:

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. SENAC. 2008.

Componente Curricular: Cereais e Derivados

Ementa: Tipos, definições, estrutura e composição química dos cereais. Tipos de farinhas. Principais cereais utilizados na alimentação humana. Etapas de processamento, embalagem e conservação. Fermentação alcoólica. Métodos de panificação. Caracterização da área de produção, equipamentos e mobiliário de produtos de panificação e confeitaria.

Competências e Habilidades: Conhecer as características de estrutura e composição de cereais. Entender o processo de fermentação alcoólica. Detalhar as condições ideais de armazenamento para produtos de panificação. Conhecer os principais métodos de fabricação de massas.

Objetos do Conhecimento:

- Composição química de cereais.
- Tipos de farinha e produtos a partir de cereais.
- Fermentação alcoólica.
- Métodos de produção de massas.
- Caracterização de embalagens e armazenamento de produtos alimentícios.
- Layout de uma área de fabricação de massas.

Bibliografia Básica:

CELIDONIO, J.H. **O pão na mesa brasileira**. 2004.

GRACE, Cheetham. **Receitas Especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios**. Publifolha. 2009.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. Edgard Blucher. 2007.

Bibliografia Complementar:

BOBBIO, O.F.; BOBBIO, P.A. **Química do processamento de alimentos**. Varela. 2001.

CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil**. Itatiaia/Universidade de São Paulo. 1983.

MÓDULO II**Componente Curricular:** Matemática Financeira

Ementa: Utilização dos numerais e das operações fundamentais em diferentes situações-problema que permitam a produção de conhecimentos, bens e serviços. Estudo de relações de proporcionalidade e porcentagem contextualizada em situações práticas. Noções de sistemas de medidas e de áreas e volumes mais utilizados em atividades do dia-a-dia. Fluxogramas e detalhamento de etapas de fabricação de produtos, eficiência e perdas de processo, margem de contribuição, cálculos de custo de produto. Análise de mercado.

Competências e Habilidades: Aplicar as múltiplas correlações dos numerais e das operações fundamentais à produção de conhecimentos, bens e serviços. Estudar proporcionalidade, porcentagem e sistemas de medidas aplicadas em atividades diárias. Identificar todas as etapas do processo de fabricação. Relacionar o fluxo do processo de fabricação. Construir o cálculo de custos da fabricação. Estimar o cálculo de perdas da fabricação. Calcular a margem de contribuição de um produto. Estudar o mercado pela análise de seus indicadores.

Objetos do Conhecimento:

- Numerais e operações fundamentais aplicadas à produção de conhecimentos, bens e serviços.
- Proporcionalidade, porcentagem.
- Sistemas de medida: áreas e volumes.
- Fluxograma de produção.
- Cálculo de custos.
- Cálculo de perdas.
- Margem de contribuição.
- Análise de mercado.

Bibliografia Básica:

BEZERRA, Manoel Jairo. **Matemática para o Ensino Médio**. Spicione. 2007.

BIAGIO, Luis Arnaldo; BATOCCHIO, Antonio. Plano de negócios. **Plano de negócios**. Manole. 2005.

CHIAVENATO, Idalberto. **Iniciação à administração geral**. Manole. 2009.

MORAES, Anna Maris Pereira de. Introdução à Administração. Prentice Hall. 2004.

TEIXEIRA, S.F.; OLIVEIRA, I.M.B. **Administração Aplicada à Unidades de Alimentação e Nutrição**. Atheneu. 2006.

WALKER, John. **O Restaurante**. Bookman. 2003.

Bibliografia Complementar:

BUSSAB, W.O. e MORRETTIN P. A. **Estatística Básica**. Sraiva. 2003.

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. CAMPUS. 1999.

DAYAN, Elie Ibrain. **Restaurante: técnicas de serviço**. Educ. 1999.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Manole. 2005.

Componente Curricular: Microbiologia, Conservação e Higiene de Alimentos.

Ementa: Noções básicas de Microbiologia. Microorganismos que interagem com os homens, sua ofensa e a resposta imunológica humana. Controle do desenvolvimento microbiológico em alimentos. Boas Práticas de Fabricação, manipulação e produção higiênica de alimentos, com ênfase em produtos de confeitaria. Legislação da vigilância sanitária nacional, estadual e municipal sobre alimentos. Leis e resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA - que regulamentam as matérias-primas, os alimentos, as preparações e a infraestrutura de estabelecimentos produtores de alimentos. Introdução da legislação sobre rotulagem geral e nutricional de alimentos. Manual de Boas Práticas de Fabricação e documentação necessária para atendimento da legislação.

Competências e Habilidades: Compreender os objetivos básicos da Microbiologia e do seu caráter universal. Fornecer as bases microbiológicas para o entendimento dos demais campos da Microbiologia, principalmente no campo alimentar e sua importância para a indústria de alimentos. Conhecer a legislação vigente que regulamenta processos relativos à produção de alimentos no que se refere à infraestrutura, à matéria-prima e às boas práticas. Desenvolver toda metodologia inerente aos processos descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação, bem como documentação necessária para atendimento da legislação. Conhecer a legislação relativa à rotulagem de alimentos (rotulagem geral e nutricional).

Objetos do Conhecimento:

- História da evolução da Microbiologia.
- Biotecnologia e a produção de alimentos.
- Classificação dos micro-organismos que interagem com os homens: bactérias, fungos, protozoários e vírus.
- Ofensa microbiológica e resposta imunológica em humanos.
- Controle do desenvolvimento microbiológico: meios de cultura e microbiologia como indicador de qualidade.
- Legislações, Resoluções de Diretoria Colegiada da ANVISA e portarias da Secretaria Estadual da Saúde/RS para estabelecimentos produtores de alimentos.
- Normas, rotinas e registros da infraestrutura e do funcionamento do Serviço de Alimentação.

Bibliografia Básica:

FIGUEIREDO, R.M. **Programas de redução de patógenos**. Coleção Higiene dos Alimentos. v.1. Manole. 2002.

PEREIRA, L.; PEREIRA, A.N.; SILVA, G.C. **Manipulação segura do alimento**. SENAC. 2009.

SILVA JR. **Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos**. Varela, 2007.

FIGUEIREDO, R.M. **As armadilhas de uma cozinha**. Coleção Higiene dos Alimentos. v. 3. Manole. 2003.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Manole. 2008.

Bibliografia Complementar:

CHEHEBE, J. R. B. **Análise do Ciclo de Vida de Produtos**. ABES. 1998.

TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. UFSM. 2003.

GAVA, A. J.; SILVA. C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações**. Nobel. 2008.

GOODMAN, David, SORJ, Bernardo, WILKINSON, John. **Da lavoura às biotecnologias**. CAMPUS. 1990.

RYAN, Kenneth J. et al. *Medical Microbiology: An Introduction to Infection Diseases*. 3ª ed. East Norwalk: Appleton & Lange, 1994.

Componente Curricular: Técnicas Básicas em Confeitaria

Ementa: Identificar e reconhecer as diferentes matérias-primas para receitas de confeitaria Massas básicas para tortas, bolos e doces. Cremes base, ganache, doces clássicos e tradicionais, sua elaboração, processamento e conservação.

Competências e Habilidades: Propiciar o conhecimento básico de ingredientes e preparações de confeitaria. Massas, recheios e coberturas básicas.

Objetos do Conhecimento:

- Medidas e equivalências (padronização de formulações).
- Legislações nacionais que regulamentam as matérias-primas, os alimentos e as preparações de confeitaria.
- Bases para confeitaria: massas, cremes e caldas.

- Merengues e chantilly.
- Cremes e recheios.
- Defeitos: causas e soluções.

Bibliografia Básica:

SCHULUTER, Regina. **Gastronomia e Turismo**. Aleph. 2003.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. SENAC. 2007.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Manole. 2005.

Bibliografia Complementar:

FERNANDES, Carlota. **Viagem gastronômica através do Brasil**. SENAC. 2005.

FREIXA, Dolores. **Gastronomia do Brasil e no mundo**. SENAC. 2008.

Componente Curricular: Técnicas de Preparo de Massas

Ementa: Definições. Farinhas utilizadas para fabricação de massas. Tipos de massas. Armazenamento, embalagem e conservação. Ingredientes utilizados na fabricação de massas. Conhecer a infraestrutura necessária no processo de fabricação de produtos de confeitaria. Equipamentos necessários, funções e legislação.

Competências e Habilidades: Distinguir as características dos diferentes ingredientes utilizados na preparação de massas. Propiciar conhecimento básico na elaboração de massas desde as simples às mais elaboradas. Conhecer as condições de embalagem e conservação. Relacionar os diferentes equipamentos e métodos utilizados para a fabricação de produtos panificados. Aplicar normas e legislação para o controle de qualidade dos produtos panificados.

Objetos do Conhecimento:

- Embalagem e conservação de massas.
- Características reológicas dos produtos amiláceos.
- Equipamentos para fabricação de massas.
- Legislação brasileira para produtos de panificação.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos – teoria e prática**. Viçosa: UFV. 2008.

BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. **Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos**. Varela. 1999.

Bibliografia Complementar:

CHEHEBE, J. R. B. **Análise do Ciclo de Vida de Produtos**. ABES. 1998. SEBESS, M. **Técnicas de Cozinha Profissional**. SENAC. 2007.

MÓDULO III**Componente Curricular:** Técnicas de Confeitaria

Ementa: Identificar e conhecer receitas clássicas e tradicionais da região, do Brasil e do mundo.

Competências e Habilidades: Propiciar o conhecimento da confeitaria regional, brasileira e internacional.

Objetos do Conhecimento:

- Confeitaria regional.
- Confeitaria brasileira.
- Confeitaria internacional.

Bibliografia Básica:

SCHULUTER, Regina. **Gastronomia e Turismo**. Aleph. 2003. SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. SENAC. 2007.

SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Manole. 2005.

Bibliografia Complementar:

FERNANDES, Carlota. **Viagem gastronômica através do Brasil**. SENAC. 2005.

FREIXA, Dolores. **Gastronomia do Brasil e no mundo**. SENAC. 2008.

Componente Curricular: Empreendedorismo e Inovação

Ementa: Empreendedorismo e Inovação: conceitos e suas definições. O Perfil e as características do empreendedor. Conhecimento de estrutura empresarial (inovação e tecnologia). As habilidades e competências necessárias aos empreendedores. A Importância do Empreendedorismo para uma sociedade moderna. A identificação das oportunidades de negócios. Conceitos e definições sobre crises e oportunidades. Técnicas de identificação de oportunidades. Os recursos da Tecnologia da Informação na criação de novos negócios. Ferramentas e Planilhas na elaboração do Plano de Negócios. Empreendedorismo na era da informação. Elaboração do Plano de Negócio. Conceitos e definições. A estrutura do Plano de Negócio e todas suas características. Análise de mercado e suas ferramentas.

Competências e Habilidades: Compreender os conceitos relativos ao empreendedorismo; identificar oportunidades de negócios; desenvolver o potencial visionário; Específicos Ao final de cada etapa, o estudante deverá ser capaz de: conceituar empreendedorismo; caracterizar os tipos de empreendedor e de negócios; desenvolver sua criatividade; criar uma ideia para um negócio próprio; realizar análises financeiras e de mercado. Elaborar um plano de negócios.

Objetos do Conhecimento:

- Empreendedorismo: conceitos e definições.
- O Perfil e as características dos empreendedores
- As habilidades e competências necessárias aos empreendedores e a importância do empreendedorismo para a sociedade moderna.
- A Identificação das oportunidades de negócios; Conceitos e definições sobre crise e oportunidades; Técnicas de Identificar oportunidades.
- Os Recursos da Tecnologia da Informação na criação de novos negócios; Os softwares disponíveis no mercado no auxílio à criação de novas empresas; Ferramentas e Planilhas na Elaboração do Plano de Negócio.
- Conceitos e definições do Plano de Negócios; A importância do Plano de Negócio; A estrutura do Plano de Negócio e suas características.

Bibliografia Básica:

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. 4ª ed. Barueri: Manole, 2012.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo corporativo**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 5ª ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.

Bibliografia Complementar:

DOLABELA, F. **A Oficina do Empreendedor**. São Paulo: Cultura Editores, 2001.

BERNARDI, L. A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão – Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas**. São Paulo: Atlas. 2003.

MALHEIROS, R. C. C.; FERDA, L. A.; CUNHA, C. J. C. **Viagem ao mundo do Empreendedorismo**. 2ª ed. Florianópolis: IEA, 2005.

DOLABELA, F. **O segredo de Luisa**. São Paulo: Sextante, 2008.

Componente Curricular: Técnicas e Materiais Decorativos para Alimentos

Ementa: Técnicas de decoração de bolos. Uso de utensílios de confeitaria. Diferentes tipos de materiais decorativos. Aplicação de cremes e coberturas. Decoração de bolos, sobremesas e tortas. Tipos de embalagens, tipos de materiais de embalagens e equipamentos embaladores.

Competências e Habilidades: Conhecer as técnicas de decoração de tortas, sobremesas e bolos. Identificar materiais comestíveis, utensílios e equipamentos utilizados na decoração de tortas, sobremesas e bolos. Reconhecer os diferentes tipos de embalagens. Escolher a melhor embalagem por tipo de produtos.

Objetos do Conhecimento:

- Técnicas de confeitaria e decoração.
- Preparo de coberturas e cremes decorativos.
- Elementos comestíveis decorativos.
- Utensílios e equipamentos: funções e seus componentes.
- Embalagens para alimentos: opções e melhores escolhas.

Bibliografia Básica:

KÖWESKI, Betty et al. **Técnicas de Cozinha. Nacional.** 2007.

SEBESS, M. **Técnicas da Cozinha Profissional.** SENAC. 2008.

STOBART, Tom. **Temperos e Condimentos de A a Z.** Jorge Zohart. 2009.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária.** Educs. 2000.

Bibliografia Complementar:

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos.** Manole. 2008.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade.** Educs. 2007.

Componente Curricular: Ética Profissional

Ementa: Propiciar conhecimentos de relações humanas no ambiente de trabalho, desenvolver habilidades para refletir, identificar e aprofundar as relações humanas pautadas na ética e cidadania no mundo do trabalho, além de reconhecer a importância da responsabilidade social e do código de ética profissional visando à valorização e ao crescimento pessoal e profissional.

Competências e Habilidades: Socializar e desenvolver as relações humanas com os conteúdos pertinentes aos Direitos Humanos, Ética e Cidadania viabilizando além de condutas pessoais, condutas profissionais de acordo com os preceitos utilizando ferramentas tecnológica. Reconhecer o trabalho em equipe como agente do desenvolvimento de habilidades e motivações.

Objetos do Conhecimento:

- Conceito de Relações Humanas.
- Relações Humanas e o mundo globalizado.
- Ferramentas Essenciais nas Relações Humanas.
- Contextualização dos Direitos Humanos, da Ética e da Cidadania e de sua evolução histórica e filosófica, diferença entre ética e moral.
- A prática da cidadania (compromissos) e da anticidadania (consequências).
- A ética entrelaçada com a prática da cidadania, Cidadania, Ética e Direitos Humanos.

- Refletir valores éticos e situação envolvendo conflitos éticos.
- Postura Profissional.
- Direito, Cidadania e Democracia.
- Declaração dos direitos humanos.

Bibliografia Básica:

ALENCASTRO, Mario Cunha. **Ética empresarial na prática: liderança, gestão e responsabilidade**. Curitiba: IOB, 2009.

Marastoni, Josemary. **Relacionamento Interpessoal**, página 18 e 19. Curitiba, 2015.

NALINI, José Renato. **Ética geral e profissional, revista dos tribunais**. 12ª Edição, 2015.

BRASIL. **Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.

BRASIL. **Código Penal**. VADEMECUM Saraiva, 2018, 25ª Edição.

BRASIL. **CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas (Reforma Trabalhista, MP 808, de 14.11.2017)**. VADEMECUM Saraiva, 2018, 25ª Edição.

Bibliografia Complementar:

CRIVELARO, Rafael; TAKAMORI, Jorge. **Dinâmica das relações interpessoais**. São Paulo: Alínea, 2010.

CURY, Augusto. **O código da inteligência e a excelência emocional**. Rio de Janeiro: Thomas Nelson Brasil, 2010.

DIMENSTEIN, Gilberto. **O cidadão de papel**. Ática. 22ª ed. 2009.

GOLEMAN, Daniel. **Inteligência Emocional: a teoria revolucionária que define o que é ser inteligente**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

HOOVER, John. **Tempo: estabeleça prioridades e torne sua equipe mais produtiva**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

LIMONGI-FRANÇA, Ana Cristina. **Psicologia do trabalho psicossomática, valores e práticas organizacionais**. São Paulo: Saraiva, 2008.

MAXWELL, John C. **Os quatro segredos do sucesso: tudo o que você precisa saber sobre liderança, capacitação, atitude e relacionamento**. São Paulo: Thomas Nelson Brasil, 2008.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. São Paulo: Atlas, 2011.

MORAES, Maria Soledade da Costa. **Valores Humanos**. Coleção Ética e Cidadania, 8º ano Armando Editora Construir. 2005.

SILVERSTEIN, Barry. **Motivação: desperte o que há de melhor em sua equipe**. Rio de Janeiro: SENAC-RIO, 2009.

TONET, Helena; REIS, Ana Maria V.; BECKR Jr, Luiz Carlos; COSTA, Maria Eugenia B. **Desenvolvimento de equipes**. FGV, 2009.

4.3 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO

O Estágio Supervisionado tem duração de 200 horas. O estágio pode ser realizado durante o último módulo ou após a sua conclusão, respeitando a Legislação. O estudante não pode exceder (o prazo máximo estabelecido que é o dobro do tempo do curso) período de quatro anos entre o início do curso e o seu término, caracterizado pela entrega do Relatório de Estágio Supervisionado.

O Estágio somente pode ser realizado em organizações públicas, privadas, governamentais ou não governamentais que tenham condições de proporcionar ao estudante experiência profissional em situação real de trabalho, em empresa ou instituição que atue na área do curso ou em área afim.

A avaliação do Estágio é realizada através da análise dos seguintes instrumentos:

- Ficha de Autoavaliação do Estagiário;
- Relatórios das observações do supervisor de Estágio, por ocasião das visitas a empresa;
- Ficha de avaliação da empresa concedente do estágio;
- Relatório do Estágio;
- Apresentação do estágio.

O estudante que comprovar exercício profissional, por dois ou mais anos, correspondente ao perfil do técnico na área afim à de sua formação, tendo exercido funções de competência do técnico a que se refere este plano, poderá requerer dispensa, em parte, do cumprimento da carga horária mínima do Estágio Profissional Obrigatório, mediante avaliação realizada pela escola.

No momento da abertura do processo junto a Comissão de Estágio da Escola, o estudante receberá as datas inicial e final do seu período de estágio. O estudante terá 30 (trinta) dias após a data final, para completar e entregar o relatório. Em caso de atraso, só poderá entregar após a avaliação da comissão de estágio, sujeito a aprovação ou não, e com a rubrica do Coordenador do Curso e/ou da Comissão de Estágio.

Se houver necessidade de refazer o Relatório, o estudante terá um prazo de 10 (dez) dias para reformulá-lo e entregá-lo novamente para a Comissão de Estágio.

O estagiário deverá estar atento às datas estipuladas, pela Comissão de Estágio, para não ser considerado inválido o período de estágio.

Para aprovação do Estágio realizado, o estudante deverá ser considerado apto

(A).

Casos especiais são avaliados por uma Comissão Permanente de Estágio junto a coordenação pedagógica.

5. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

5.1 APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

A escola aproveita conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, adquiridos:

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

- em Cursos destinados à formação inicial e continuada ou qualificação profissional de, no mínimo, 160 horas de duração, mediante avaliação do estudante;
- em outros cursos de Educação Profissional, inclusive no trabalho, por meios informais, mediante avaliação do estudante;
- por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional.

O aproveitamento de estudos e de conhecimentos anteriores deve ser solicitado através de requerimento, protocolado na Secretaria da Escola. Para confirmar este aproveitamento, uma equipe formada pela Equipe Pedagógica e equipe docente, realiza uma avaliação do estudante, devendo utilizar-se de instrumentos, de acordo com a necessidade de cada situação. No caso de confirmação do conhecimento ou experiência o estudante é dispensado do Componente Curricular correspondente.

6. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

6.1 AVALIAÇÃO DO ESTUDANTE

A avaliação é um processo contínuo e cumulativo e considera a articulação entre os conhecimentos (saberes), as habilidades (saber fazer), as atitudes do estudante (saber ser) e o perfil de conclusão do curso.

A expressão do resultado é assim descrita:

A= APTO: Desenvolveu satisfatoriamente as competências do curso.

NA= NÃO APTO: Não desenvolveu satisfatoriamente as competências do curso.

Se o estudante for considerado não apto nas avaliações previstas em cada componente curricular, deverá realizar atividades com o intuito de recuperar as competências/habilidades ainda não assimiladas. As atividades - que podem ser constituídas por leituras, pesquisas, trabalhos, provas práticas e avaliações - de recuperação poderão ser realizadas em sala de aula ou em horário extraclasse.

7. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

7.1 BIBLIOTECA

7.1.1 ACERVO BIBLIOGRÁFICO DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Informática

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Informática - Microsoft office word 2010 e Microsoft office excel	ALVES, William Pereira.	2012
01	Informática - terminologia - Windows 7 – internet segurança - Excel 2010 - Word 2010	SILVA, Mario Gomes	2012
01	Formatando Teses e Monografias	MORGADO, Flávio	2008

Português Instrumental

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Comunicação – Use Corretamente a Linguagem Empresarial	KRANZ, Garry.	2007
01	Redação Oficial: Normas e Modelos	KASPARY, Adalberto J.	2007
01	O Novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa	SILVA, Maurício.	2009

Nutrição

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Alimentos: a química de seus componentes.	COULTATE, T.P	2004
01	Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNESP	CUPPARI, Lilian	2005
01	Nutrição e dietética	PHILIPPI, Sonia Tucunduva	2006

Cereais e Derivados

Quant.	Título	Autor	Ano
01	O pão na mesa brasileira	CELIDONIO, J.H.	2004
01	Química de alimentos	RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G	2007
01	Receitas Especiais sem glúten, sem trigo ou sem laticínios	GRACE, Cheetham	2009
01	Química do processamento de alimentos	BOBBIO, O.F.; BOBBIO, P.A.	2001
01	História da alimentação no Brasil	CASCUDO, Luis da Camara	1983

Matemática Financeira

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Matemática para o Ensino Médio	BEZERRA, Manoel Jairo.	2007
01	Plano de negócios. Plano de negócios.	BIAGIO, Luis Arnaldo; BATOCCHIO, Antonio	2005
01	Iniciação à administração geral	CHIAVENATO, Idalberto	2009
01	Administração Aplicada à Unidades de Alimentação e Nutrição	TEIXEIRA, S.F.; OLIVEIRA, I.M.B	2006
01	O Restaurante	WALKER, John	2003

Microbiologia, Conservação e Higiene de Alimentos

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Higiene e vigilância sanitária de alimentos.	GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S.	2008

01	Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos	SILVA JR	2007
01	As armadilhas de uma cozinha. Coleção Higiene dos Alimentos	FIGUEIREDO, R.M.	2003
01	Programas de redução de patógenos.	FIGUEIREDO, R.M.	2002
01	Manipulação segura do alimento.	PEREIRA, L.; PEREIRA, A.N.; SILVA, G.C.	2009

Técnicas Básicas em Confeitaria

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Técnicas de confeitaria profissional	SEBESS, M.	2007
01	Gastronomia e Turismo	SCHULUTER, Regina	2003
01	Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor	SLOAN, Donald	2005

Técnicas de Preparo de Massas

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Química de alimentos – teoria e prática	ARAÚJO, J.M.A.	2008
01	Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos	BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M	1999

Técnicas de Confeitaria

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Gastronomia e Turismo	SCHULUTER, Regina	2003
01	Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor	SLOAN, Donald	2005

Empreendedorismo e Inovação

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor.	CHIAVENATO, I.	2012
01	Empreendedorismo corporativo.	DORNELAS, J. C. A.	2008
01	Empreendedorismo: transformando ideias em negócios.	DORNELAS, J. C. A.	2014

Técnicas e Materiais Decorativos para Alimentos

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Técnicas de Cozinha	KÖWESKI, Betty	2007
01	Técnicas da Cozinha Profissional.	SEBESS, M.	2008
01	Temperos e Condimentos de A a Z.	STOBART, Tom.	2009
01	Tecnologia Culinária.	TEICHMANN, Ione Mendes.	2000

Ética Profissional

Quant.	Título	Autor	Ano
01	Ética empresarial na prática: liderança, gestão e responsabilidade.	Alencastro, Mario Cunha.	2009
01	Relacionamento Interpessoal.	Marastoni, Josemary.	2015
01	Ética geral e profissional.	Nalini, José Renato.	2015
01	Constituição Federal.	Brasil.	1988
01	Código Penal.	Brasil.	2018
01	CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas	Brasil.	2018

7.2 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Instalação: Auditório	
Equipamentos	Quantidade
Cadeira estofada	100
Data- show fixo	01
Suporte para Bandeiras	01
Bandeiras	04
Mesa retangular	01
Púlpito de acrílico	01
Ventilador de teto	02
Ventilador de parede	01
Split	02
Microfone	02
Aparelho de som com pedestal	02
Pedestal para microfone	01
Quadro branco móvel	01
Extintor de incêndio	01

Instalação: Sala dos Professores (as)	
Equipamentos	Quantidade
Mesa retangular	03
Cadeira estofada	15
Poltrona estofada preta	02
Balcão de granito com pia	01
Mural	02
Armário escaninho de madeira	01
Armário em MDF	02
Extintor de incêndio	01
Geladeira	01
Micro-ondas	01

Instalação: Sala de Aula 1	
Equipamentos	Quantidade

Classe de estudante	20
Cadeira	20
Quadro magnético	01
Mesa de professor	01
Cadeira Estofada	01
Split	01
Extintor de incêndio	01
Projeto portátil	01

Instalação: Sala de Aula 2	
Equipamentos	Quantidade
Classe de estudante	20
Cadeira	20
Quadro magnético	01
Mesa de professor	01
Cadeira estofada	01
Split	01
Extintor de incêndio	01
Projeto portátil	01

Instalação: Sala de Aula 3	
Equipamentos	Quantidade
Classe de estudante	25
Cadeira	25
Quadro magnético	01
Mesa de professor	01
Cadeira estofada	01
Extintor de incêndio	01
Split	01
Projeto portátil	01

Instalação: Sala de Aula 4	
Equipamentos	Quantidade
Classe de estudante	30
Cadeira	30
Quadro magnético	01
Mesa de professor	01
Cadeira estofada	01
Extintor de incêndio	01
Split	01
Projeto portátil	01

Instalação: Sala de Aula 5	
Equipamentos	Quantidade
Classe de estudante	30

Cadeira	30
Quadro magnético	01
Mesa de professor	01
Cadeira estofada	01
Extintor de incêndio	01
Split	01
Projektor fixo	01

Instalação: Sala de Aula 6	
Equipamentos	Quantidade
Classe de estudante	30
Cadeira	30
Quadro magnético	01
Mesa de professor	01
Cadeira estofada	01
Extintor de incêndio	01
Split	01
Projektor fixo	01

Instalação: Sala de Aula 7	
Equipamentos	Quantidade
Classe de estudante	30
Cadeira	30
Quadro magnético	01
Mesa de professor	01
Cadeira estofada	01
Extintor de incêndio	01
Split	01
Projektor fixo	01

Instalação: Sala de Aula 8	
Equipamentos	Quantidade
Classe de estudante	15
Cadeira	15
Quadro magnético	01
Mesa de professor	01
Cadeira estofada	01
Extintor de incêndio	01
Split	01
Projektor fixo	01

Instalação: Sala de Estudos 01	
Equipamentos	Quantidade
Mesa retangular grande	01
Cadeira	05

Quadro magnético	01
Armário	01
Split	01
Extintor de incêndio	01

Instalação: Biblioteca	
Equipamentos	Quantidade
Mesa para bibliotecária	01
Cadeira estofada	20
Armário padrão duas portas	01
Computador para bibliotecária	01
Computador para pesquisa	05
Mesa quadrada para oito pessoas	02
Mesa para computador	05
Estante de aço para Trabalhos de Conclusão	02
Impressora	01
Estabilizador	01
Estante de madeira para livros	04
Split	01
Balcão MDF	01
Extintor de incêndio	01

Instalação: Sala de Coordenação de Cursos Técnicos	
Equipamentos	Quantidade
Mesa para professor	04
Cadeira estofada	04
Quadro magnético	01
Estante de aço	02
Extintor de incêndio	01

Instalação: Laboratório de Informática Básica	
Equipamentos	Quantidade
Armário em MDF	03
Computador	20
Ar-condicionado 30.000Btus	01
Cadeira para digitador	21
Impressora laser	01
Mesa para impressora	01
Mesa para microcomputador	20
Mesa para professor	01
Suporte de teto universal para projetor multimídia	01
Extintor de incêndio	01

Instalação: Laboratório de Cozinha e Serviço Culinário	
Equipamentos	Quantidade
Armário em MDF	04
Balança capacidade 15 quilos	01
Balcão refrigerado	02
Batedeira planetária	02
Bancadas Modulares	05
Banqueta baixa	20
Bebedouro elétrico de pressão	01
Cadeira para digitador	01
Cadeira estofada giratória para bancada	20
Carrinho aberto com assadeiras	02
Carro porta detritos	03
Coifa de parede	01
Computador	01
Estufa Vertical	01
Fogão industrial	01
Forno elétrico	01
Forno Micro-ondas	01
Freezer vertical	01
Fritadeira industrial	01
Impressora Laser	01
Liquidificador	02
Máquina de macarrão	01
Mesa de encosto	01
Mesa lisa de centro	02
Mesa para atividade	02
Mesa para impressora	01
Mesa para professor	01
Moedor de carne	01
Multiprocessador de alimentos	02
Prateleira superior lisa	02
Quadro magnético branco	01
Refrigerador duplex	01
Scanner	01

Instalação: Sanitários	
Equipamentos	Quantidade
Sanitário para professores e funcionários	01
Sanitário para estudantes (masculino) com acessibilidade	01
Sanitário para alunas (feminino) com acessibilidade	01
Sanitário para alunas (feminino)	01

Extintor de incêndio	01
----------------------	----

Equipamentos	
Equipamentos	Quantidade
Chromebooks	30

8. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

8.1 PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Função	Nome	Formação
Direção	Cláudia Maria Barth Petter	Licenciatura em Biologia; Especialização em Supervisão e Gestão Educacional; Mestrado em Ensino de Ciências e Matemática; Doutora em Enseñanza de Las Ciencias.
Vice-direção	Ariani Jussara Dalmoro	Licenciatura em Matemática; Especialização Ensino da Matemática.
Supervisão Escolar	Denise Imelda Muller Bordignon	Licenciatura em Letras Português/Inglês; Especialização em Língua Inglesa; Especialização em Comunicação; Especialização em Gestão Educacional.
Supervisão Escolar	Valmir Barbosa	Licenciatura em Letras Português; Especialização em Linguagens e suas Tecnologias; Especialização em Supervisão Escolar.
Orientação Educacional	Marlete Noeci de Castro Kohler	Pedagogia; Especialização em Supervisão Escolar.
Coordenação Curso Técnico em Confeitaria	Simone Luisa Berti	Nutrição; Especialização em Nutrição Clínica; Mestrado em Bioquímica; Doutorado em Bioquímica.
Secretária	Marisa Sebastiana Brisola dos Santos	Tecnólogo em Secretariado; Técnico em Edificações;

Secretário	Marco Aurélio Wermann	Mestre em Memórias Culturais e Bens Sociais.
Agente Educacional I	Cinara Valentina Machado Marques	Ensino Médio.
Agente Educacional I	Jorge Renato de Miranda Bilhar	Ensino Médio.

8.2 PESSOAL DOCENTE

DOCENTE	COMPONENTES CURRICULARES	GRADUAÇÃO		FORMAÇÃO PEDAGÓGICA		OBS
		CURSO	CONCLUSÃO	CURSO	CONCLUSÃO	
Amanda Johann	Nutrição Microbiologia, Conservação e Higiene de Alimentos Cereais e Derivados Técnicas Básicas em Confeitaria Técnicas de Preparo de Massas Técnicas de Confeitaria Técnicas e Materiais Decorativos para	Nutrição - Bacharelado	2013	Especialização em Docência em Ensino Superior	2020	

	Alimentos					
Cassian e Berti	Ética Profissional	Bacharel em Ciências Jurídicas e Sociais	1999	Sim	2018	
		Especializaçã o em Interesses Difusos e Coletivos	2009			
		Especializaçã o em Docência no Ensino Superior	2018			
Eduardo de Sá Bueno de Nóbreg a	Matemática Financeira	Mestre em Modelagem Matemática	2021	Sim	2021	
Elivelton Cavalhe iro dos Santos	Empreendedor ismo e Inovação	Administração	2015	Sim	2020	
Roger Sullivan Faleiro	Português Instrumental	Licenciatura em Letras	2019	Sim	2019	
Maicon John Weidle	Informática	Licenciatura em Computação	2015	Sim	2015	
Simone Luisa Berti	Nutrição	Nutrição	1994	Sim	1987	
	Microbiolo gia, Conservaç ão e Higiene de Alimentos	Especialização em Nutrição Clínica				
	Cereais e Derivados	Mestrado em Bioquímica				
	Técnicas Básicas em Confeitaria	Doutorado em Bioquímica				

	Técnicas de Preparo de Massas					
	Técnicas de Confeitaria					
	Técnicas e Materiais Decorativos para Alimentos					

9. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

A Escola confere Diploma de Técnico em Confeitaria - Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia ao estudante que conclui o Curso e comprova a conclusão do Ensino Médio.

Ao estudante que concluir o Módulo I e II, correspondente à Habilitação Profissional, será conferido o Certificado de Qualificação Profissional em Auxiliar de Confeitaria.

Ao estudante que concluir o Módulo III, correspondente à Habilitação Profissional, será conferido o Certificado de Qualificação Profissional em Confeiteiro.

Ao estudante que não realizar o Estágio Curricular Supervisionado serão concedidos somente os certificados de Qualificação Profissional referentes aos Módulos nos quais obteve êxito.

O Histórico Escolar acompanha Diploma explicitando as competências constantes no Perfil Profissional de Conclusão.

Para o estudante com necessidades especiais será expedido, quando for o caso, Certificado de Conclusão de Terminalidade Específica, acompanhado de Parecer Descritivo.

Ao estudante que concluir o curso e não comprovar a conclusão do Ensino Médio é expedido o Certificado de Qualificação Profissional em Confeitaria;

O prazo máximo para a integralização do Curso é de três anos.

10. COMPROMISSO DA COMUNIDADE COM A ESCOLA

As instituições locais e regionais firmam parcerias e apresentam interesse em absorver a clientela egressa desta Escola Profissional, colocando à disposição suas instalações e equipamentos para as atividades a serem realizadas no decorrer do curso. No tocante às empresas e indústrias que poderão dar suporte ao curso - em especial nos estágios supervisionados obrigatórios - destacam-se, a seguir aquelas com as quais o educandário já firmou parcerias. Os documentos comprobatórios destas parcerias encontram-se arquivados na escola.

	Empresa	Quantidade de Vagas
1)	Lima Limão Deliceria	01
2)	Eduardo Renner ME (Nega Salgados)	01
3)	Tina Doces Artesanais LTDA	01
4)	Gourmellas	02
5)	Blissage Confeitaria	01
6)	Christiana Garcia Gastronomia e Eventos	02
7)	Ouropan Alimentos LTDA	01
8)	Oficina do Bolo	02
9)	Fruteira Folhapé	02
10)	Padaria Horn	03
11)	Specialle Chocolates	01
12)	Cafeteria Fabiana Beschorner	01
13)	Padaria e Confeitaria Rei Arthur	01

14)	Café Barbera	01
15)	Restaurante Camuqueira	01
16)	Schuh Alimentos LTDA	01
17)	Daiani Massotti	01
18)	Franciele Susana Hauschild Eireli - ME	01
19)	Else Serviços de Intermediação de Produtos Alimentícios	01
20)	Distribuidora de Alimentos Beira Rio 386 Lajeado LTDA	01
21)	Distribuidora de Alimentos Beira Rio Lajeado LTDA	01
22)	PS Refeições Coletivas LTDA	01
23)	Ana Barth Arte em Doces	01