

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
CÂMPUS FOZ DO IGUAÇU**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE SUSHIMAN

Autorizado pela Resolução nºdo Conselho Superior - IFPR

FOZ DO IGUAÇU

2012

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

Reitor

Irineu Mário Colombo

Pró-reitor de Ensino

Ezequiel Westphal

Diretor de Ensino Médio e Técnico

Joelson Juk

Coordenadora de Ensino Médio e Técnico

Adnilra Selma Moreira da Silva Sandeski

Diretor(a) Geral do Campus

Roseli Bernardete Dahlem

Diretor(a) de Ensino, Pesquisa e Extensão

Luciana Espíndula de Quadros

Supervisora do Curso

Paola Stefanutti

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO.....	pág 4
2. CARACTERÍSTICAS DO CURSO.....	pág 5
3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO.....	pág 6
3.1 Justificativa da Oferta do Curso.....	pág 6
3.2 Objetivos do Curso.....	pág 7
3.3 Perfil Profissional de Conclusão.....	pág 8
3.4 Avaliação de Aprendizagem.....	pág 8
3.5 Instalações e equipamentos, recursos tecnológicos e biblioteca.....	pág 9
3.6 Pessoas Envolvidas... ..	pág 9
3.7 Descrição de Certificados a serem expedidos.....	pág 10
3.8 Organização Curricular.....	pág 11
3.9 Ementas dos Componentes Curriculares.....	pág 12
4. DOCUMENTOS ANEXOS.....	pág 18
5. REFERÊNCIAS.....	pág 18

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

PROCESSO NÚMERO:

NOME DO CURSO: SUSHIMAN

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

COORDENAÇÃO:

Coordenador Adjunto: Adilson Reidel

E-mail: adilson.reidel@ifpr.edu.br

Telefone: (45) 9911-0260

Supervisor do Curso: Paola Stefanutti

Telefone: (45) 9992-0323

E-mail: paola.stefanutti@ifpr.edu.br

LOCAL DE REALIZAÇÃO/CÂMPUS (endereço): IFPR – CAMPUS FOZ DO IGUAÇU

ENDEREÇO: Av. Araucária, 780 - Vila A - CEP: 85.860-000

TEL: (45) 3422-5300

HOME-PAGE: www.ifpr.edu.br/pronatec

2 - CARACTERÍSTICAS DO CURSO

Nível: Formação Inicial e Continuada de Trabalhadores - FIC

Modalidade: Formação Inicial ou Formação Continuada

Forma de Oferta: presencial

Tempo de duração do curso: 3 meses

Turno de oferta: noturno

Horário de oferta do curso: 19h00 – 22h30

Carga horária Total: 160 horas

Número máximo de vagas do curso: 40

Número mínimo de vagas do curso: 20

Requisitos de acesso ao Curso: Ensino Médio Completo

Demandante: CRAS e SEED

3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO

3.1 - Justificativa da oferta do Curso:

As principais atividades de desenvolvimento econômico da região Oeste paranaense, na atualidade, são agroindústria, turismo e produção de energia elétrica.

O setor de turismo, hospitalidade e lazer no Paraná, já representa um terço da receita do Estado, privilegiado pelas suas belas paisagens, costumes multiétnicos, beleza natural e uma boa estrutura hoteleira, enfim, um conjunto de características que o faz destino de muitos brasileiros e estrangeiros, tanto a negócios quanto a lazer. E com essas peculiaridades o Estado do Paraná se coloca em situação de destaque no cenário nacional.

E a cidade de Foz do Iguaçu, tem cada vez mais destaque no cenário turístico nacional e internacional. Segundo dados da Secretaria Municipal de Foz do Iguaçu, a cidade com cerca de 260 mil habitantes, é caracterizada por sua diversidade cultural com inúmeras nacionalidades presente. Conhecida também pelos dois principais atrativos turísticos: Parque Nacional do Iguaçu, tombado como Patrimônio Natural da Humanidade, onde estão localizadas as Cataratas do Iguaçu e a Usina Hidrelétrica de Itaipu, a cidade tem sido considerada desde 2006 à 2011, como a segunda cidade mais visitada no segmento de lazer no Brasil, perdendo apenas para o Rio de Janeiro, segundo pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Turismo (EMBRATUR) e pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE). Em números, segundo a Secretaria Municipal de Foz do Iguaçu, em 2007, 2008 e 2009, a cidade recebeu mais de 2 milhões de visitantes por ano.

Dentro deste cenário turístico em potencial da cidade, encontram-se sub-setores interligados, como meios de hospedagem, lazer e entretenimento e estabelecimentos gastronômicos.

Neste sentido a região oeste do Paraná, especificamente o município de Foz do Iguaçu representa um importante local para a implantação de cursos profissionalizantes na área do turismo e lazer, auferindo conhecimentos, saberes, habilidades e competências para a comunidade local, com o grande objetivo de desenvolver um aprendizado coletivo instituindo uma comunidade socialmente e economicamente desenvolvida e sustentável.

Neste sentido, procura-se aperfeiçoar a qualificação da mão de obra da população, gerando condições de ascensão social, econômica e cultural, uma vez que a formação na área deverá ser agregada ao mercado de trabalho.

O mercado da cozinha oriental tem estado cada vez mais em voga por se tratar de uma cozinha contemporânea, leve, e por muitos, considerada como uma cozinha saudável. Em Foz do Iguaçu, apenas no ano de 2012, foram abertos quatro estabelecimentos gastronômicos de cozinha asiática. Porém, por se tratar de um setor do mercado gastronômico específico, há falta de mão-de-obra especializada nesta área é evidente. Pois além do preparo do sushi e sashimi, que necessita de técnicas específicas, de limpeza, extração e corte dos filés de peixe; preparo do arroz para sushi; pré-preparo e preparo dos sushi, e seus molhos e acompanhamentos, o profissional deve estar mais atento aos cuidados com higiene e manipulação dos alimentos, pois nestas preparações o produto é consumido cru, o que aumenta consideravelmente os níveis de contaminação se este não for manipulado da forma correta.

Na contemporaneidade, o mercado de trabalho tem exigido cada vez mais dos profissionais, de modo que os que possuem qualificação tem mais oportunidade de ocupar as vagas no mercado de trabalho. Por isso, o curso de Qualificação Profissional em Sushiman, atenderá a estas demandas do atual mercado de trabalho, capacitando à população de Foz do Iguaçu. Além disso, o curso visa à melhoria na qualidade dos serviços oferecidos, consolidando a vocação gastronômica local e regional.

implementação do curso de acordo as demandas do Arranjo Produtivo Local (APL): arranjos sociais, territoriais e culturais. Contextualizar a oferta do ponto de vista social e educacional. Fazer uma caracterização regional de aspectos relacionados à área profissional a que pertence o curso a ser criado, ressaltando as possibilidades de inserção do profissional formado neste contexto. Justificar a pertinência e relevância do curso para a instituição e região. Demonstrar o processo de construção coletiva do curso.

3.2 - Objetivos do Curso:

O Curso de Qualificação Profissional em Sushiman tem por objetivo formar profissionais, promovendo a construção de competências que contemplem habilidades, conhecimentos e comportamentos que atendam à demanda de mercado do setor. Princípios básicos como higiene e manipulação dos alimentos, assim como habilidades básicas de cozinha, serão assuntos a serem tratados inicialmente. Seguido de técnicas de cortes de peixes, técnica de elaboração do arroz, sendo cada passo do sushi, uma técnica distinta. Serão elaborados os Norimaki, Uramaki, Sashimi, Nigiri, Temaki e outros. Todas as técnicas sempre sendo elaborados pelos alunos, sob a supervisão do professor.

Como objetivos principais do Curso de Qualificação Profissional em Sushiman, destacam-se:

- a) capacitar o profissional na elaboração de pratos da cozinha asiática;
- b) capacitar o profissional a desenvolver suas habilidades básicas de cozinha;
- c) fornecer subsídios para a compreensão dos fundamentos da cozinha asiática;
- d) fornecer subsídios básicos e conceitos sobre pescados;
- e) introduzir conceitos do fluxo produtivo dentro dos padrões de segurança alimentar;
- f) fornecer conhecimentos sobre higiene e segurança do trabalho e os aspectos legais;

3.3 - Perfil profissional de Conclusão:

O profissional formado terá a titulação de Qualificação Profissional em Sushiman conhece e utiliza as técnicas de limpeza, corte e extração de filés dos peixes. Especializa-se em técnicas e práticas de preparação de sushi. Organiza e higieniza o local de trabalho, baseando-se nas normas de boas práticas para a produção de alimentos.

3.4 – Avaliação de aprendizagem:

A avaliação do aproveitamento dos alunos faz parte do processo educativo da escola, portanto: integral, processual, contínua e diagnóstica realizada ao longo do período letivo de acordo com os objetivos previstos, relacionados aos diversos conteúdos e por meio de diferentes instrumentos.

A atividade de avaliação, realizada pelo professor, permitirá a identificação daqueles alunos que não atingiram com proficiência os objetivos propostos no

componente curricular que deverão ser submetidos a um processo de reorientação da aprendizagem, onde serão oferecidos estudos de recuperação. As avaliações e estudos de recuperação serão oportunizados pelos professores de acordo com os princípios da avaliação previstos na proposta pedagógica da instituição, incluindo liberdade e autonomia relacionados a aspectos didático-metodológicos para definir qual a metodologia e instrumentos avaliativos são mais adequados à realidade.

A proposta de avaliação prevista deve atender as prerrogativas da LDB, em seu artigo 24, inciso V, que afirma que a avaliação escolar deverá ser contínua e cumulativa, com predominância dos aspectos qualitativos e, ainda, prevalecendo o desempenho do aluno ao longo do período letivo sobre uma eventual prova final, seguindo os critérios de avaliação do processo ensino aprendizagem normatizados pela portaria nº120 do IFPR.

I. Identificação do problema: atividade em que o aluno toma conhecimento do problema, analisa e conclui quanto ao que está solicitado e quanto é necessário fazer para sua superação;

II. Elaboração de hipóteses: após a análise da situação, o aluno formula caminhos possíveis para a solução pretendida a partir das hipóteses formuladas e de seus ensaios, além de concluir a solução que pareça mais adequada;

III. Habilidade nos procedimentos que envolvem aplicação de conhecimentos técnicos;

IV. Comunicação escrita e/ou oral: habilidade discente de articulação, fundamentação, clareza e objetividade de ideias;

V. Interesse/dedicação: atitude discente primeira e indispensável ao aluno que tenham intenção de construir um conhecimento determinado, mediante a atenção e/ou concentração e esforço para acompanhar as atividades de aula, esclarecendo dúvidas, complementado e exemplificando;

VI. Participação: conduta discente ativa, como sujeito de reconstrução do conhecimento, mediante o registro das ideias desenvolvidas e/ou cumprimento das tarefas e/ou intervenções deduzidas e/ou questionamentos fundamentados;

VII. Pontualidade: atitude discente e reveladora de compromisso com as responsabilidades escolares em que o aluno apresenta cumprimento dos horários e/ou tarefas propostas;

VIII. Solidariedade: conduta discente de atenção ao próximo e de preocupação coletiva, socialização de informações, experiências e conhecimentos que possam beneficiar o grupo, mediante disposição de compartilhar conhecimentos já construídos e/ou disposição de acompanhar e orientar o desempenho escolar do companheiro.

Os alunos serão avaliados de acordo com a participação nos trabalhos em sala de aula, participação, pontualidade, nas aulas prática o discente aplicará a teoria e suas habilidades adquiridas no decorrer do curso.

3.5 - Instalações e equipamentos, recursos tecnológicos e biblioteca:

Para a realização do Curso de Sushiman, há necessidade de instalações já contempladas no IFPR – Câmpus Foz do Iguaçu, as quais seguem:

- Biblioteca com acervo específico e atualizado;
- Laboratório de Biologia adaptado para Laboratório de Cozinha e equipamentos;
- Salas de aula com equipamento áudio visual e quadro.

3.6 - Pessoas envolvidas:

Andreza Seixas	Letras	Técnica em Assuntos Educacionais IFPR- Orientação Educacional Pronatec	10 horas semanais
Adilson Reidel	Engenharia de Pesca	Docente IFPR- Coordenador Adjunto Pronatec	
Paola Stefanutti	Gastronomia	Docente IFPR- Supervisor do curso Pronatec	15 horas semanais
Patrícia Teixeira	Biblioteconomia	Bibliotecária IFPR- Assistente Administrativo Pronatec	10 horas semanais
Belquis Meirelis	Ciências Contábeis	Contadora IFPR- Assistente Administrativo Pronatec	20 horas semanais
Michele Lenz	Administração	Assistente Administrativo IFPR- Assistente Administrativo Pronatec	10 horas semanais
Nelson Castro Neto	Gastronomia	Docente IFPR- Professor Pronatec	2 horas semanais
Raphael Cruz	Gastronomia	Docente IFPR- Professor Pronatec	
Rafael Fernando dos Santos	Gastronomia	Professor Pronatec	
Bruno Estevão de Souza	Engenharia de Pesca	Docente IFPR- Professor Pronatec	

3.7 - Descrição de certificados a serem expedidos:

Certificado de Qualificação Profissional em Sushiman, do Eixo Tecnológico de Turismo Hospitalidade e Lazer, que será expedido pelo Instituto Federal do Paraná.

3.8 - Organização Curricular:

Componentes Curriculares	Carga Horária (hora relógio)	Carga horária (hora aula)
Introdução, Segurança e Organização na Cozinha Industrial	21	21
Higiene e Manipulação de Alimentos	33	33
Habilidades Básicas de Cozinha	24	24
Fundamentos Teóricos da Cozinha Asiática	8	8
Tecnologia do Pescado	12	12
Sushi e seus Acompanhamentos	62	62

3.9 Ementas dos Componentes Curriculares

Câmpus Foz do Iguaçu do IFPR

Curso: Sushiman

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Componente Curricular: Introdução, Segurança e Organização na Cozinha Industrial

Carga Horária: 21 horas

Período letivo: 01

Ementa:

Conhecer os hábitos alimentares, relacionando o contexto da alimentação e o ambiente profissional de refeição fora do lar. Assim como o organograma e fluxograma da Cozinha Industrial e Segurança do Trabalho. Ressaltando aspectos de cidadania, ética, relações interpessoais e valores humanos.

Bibliografia Básica:

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o Sabor. São Paulo, Editora SENAC, 2002.

FRANCO, A. De caçador a Gourmet: Uma história da Gastronomia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

NETO, N. C.; LOPES, T. H. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.

Bibliografia Complementar:

PETRINI, C. Slow food. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

FLANDRIN, J.L. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

KINTON, R. Enciclopédia de serviços de alimentação. Tradução Anna Trezi Gioval. São Paulo: Livraria Varela, 1998.

Câmpus Foz do Iguaçu do IFPR

Curso: Sushiman

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Componente Curricular: Higiene e Manipulação de Alimentos

Carga Horária: 33 horas

Período letivo: 01

Ementa:

Estudo do contexto atual da Higiene e Manipulação de Alimentos no Brasil, assim como projetos e ações, considerando a promoção do direito e acesso à alimentação adequada, a sustentabilidade ambiental e o consumo responsável. E o conhecimento da novas atitudes para a manipulação dos alimentos com o auxílio das vigências da vigilância sanitária relacionando o ambiente da alimentação e as atitudes do profissional da refeição fora do lar.

Bibliografia Básica:

HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos. São Paulo: Varela, 1995.

SILVA JR., E.A. da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Varela, 1997.

TRIGO, V.C. Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de Alimentação. São Paulo: Varela, 1999.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância alimentar e Nutricional. SISVAN: Orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Brasília, 2004.

FIGUEIREDO, O.A.; SILVA JR., E.A. Manual de Práticas de Elaboração de Refeições para Coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1998.

RAMOS, A. M. F. Manual para Funcionários na Área de Alimentação e Treinamento. 1. ed. São Paulo: Varela, 2001.

Câmpus Foz do Iguaçu do IFPR

Curso: Sushiman

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Componente Curricular: Habilidades Básicas de Cozinha

Carga Horária: 24 horas

Período letivo: 01

Ementa:

Conhecer as principais características das Habilidades Básicas de Cozinha como: Bases de Cozinha; Métodos de Cocção; Transferência de Calor; Cortes e técnicas básicas de preparações gastronômicas integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas de cozinha profissional.

Bibliografia Básica:

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

Instituto Americano de Culinária. (tradução de Renata Lucia Bottini). Chef profissional. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

KOVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. 400g: técnicas de cozinha profissional. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

Bibliografia Complementar:

NETO, N. C.; LOPES, T. H. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.

TEICHMANN, Ione. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

THIS, H. (Tradução de Marcos Bagno) – Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 2002.

Câmpus Foz do Iguaçu do IFPR**Curso:** Sushiman**Eixo Tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer**Componente Curricular:** Fundamentos Teóricos da Cozinha Asiática**Carga Horária:** 8 horas**Período letivo:** 01**Ementa:**

Conhecer os hábitos alimentares asiáticos, assim como os conhecimentos específicos da Cozinha Japonesa. Os aspectos culturais na Cozinha Japonesa e Oriental, assim como estabelecer um paralelo entre a tradição japonesa e o consumo “fast food” no mundo ocidental.

Bibliografia Básica:

CATÃO, R. O Sushiman: Técnicas, Receitas e Segredos. Senac, 2011.

HOLZMANN, S. N. Sushi: Sabor Milenar. Publifolha, 2006.

KAZUKO, E. O Novo Sushi. Ed. Marco Zero, 2011.

Bibliografia Complementar:

KIME, T. Comidinhas Orientais: Deliciosas Receitas com os Exóticos Sabores do Continente Asiático. Ed. PubliFolha, 2009.

Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania. Ed. Larousse do Brasil, 2005.

MORRIS, S. Culinária Tailandesa. Ed. PubliFolha, 2009.

Câmpus Foz do Iguaçu do IFPR**Curso:** Sushiman**Eixo Tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer**Componente Curricular:** Tecnologia do Pescado**Carga Horária:** 12 horas**Período letivo:** 01**Ementa:**

Introdução a Tecnologia do Pescado, anatomia e morfologia de peixes e moluscos, tipos de cortes e rendimento corporal, armazenamento e conservação, características organolépticas, descarte de resíduos do processamento.

Bibliografia Básica:

GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação Ed. Atheneu, 2011, 608p.

OGAWA, M & MAIA, E.L. Manual da Pesca, Ciência e Tecnologia do Pescado, V1. Livraria Varela, 1999,430p.

ZIMERMANN, S.; RIBEIRO, R. P.; VARGAS, L.; MOREIRA, H. L. M. Fundamentos da moderna aquicultura. Canoas: Ed. ULBRA, 2001. 200p.

Bibliografia Complementar:

Câmpus Foz do Iguaçu do IFPR

Curso: Sushiman

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Componente Curricular: Sushi e seus Acompanhamentos

Carga Horária: 62 horas

Período letivo: 01

Ementa:

Conhecer as principais características do preparo do Sushi, Sashimi e seus acompanhamentos tais como: Preparo do arroz; Preparo da mise-en-place; Corte dos ingredientes; Preparo do Gari e do Wasabi; Preparo de Molhos. Preparo de pratos quentes, integrando os conhecimentos teóricos e práticos com as práticas da cozinha japonesa.

Bibliografia Básica:

CATÃO, R. O Sushiman: Técnicas, Receitas e Segredos. Senac, 2011.

CHAN, W. Cozinha Chinesa: Uma Versão Saudável da Culinária Tradicional em mais de 80 Receitas Deliciosas. Ed. Marco Zero, 2009.

KAZUKO, E. Tradução Áurea Akemi Arata. Culinária Japonesa: Receitas Especiais Fáceis de Fazer. Ed. PubliFolha, 2010.

Bibliografia Complementar:

KIME, T. Comidinhas Orientais: Deliciosas Receitas com os Exóticos Sabores do Continente Asiático. Ed. PubliFolha, 2009.

Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania. Ed. Larousse do Brasil, 2005.

YAMAMOTO, K. O Livro do Sushi: Um Guia Completo com mais de 30 Receitas. Ed. Marco Zero, 2001.

CALENDÁRIO ACADÊMICO 2012 – FIC Sushman

CAMPUS: FOZ DO IGUAÇU

Fevereiro

Março

Janeiro

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12		14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

21 – Carnaval

Abril

Maio

Junho

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

06 - Sexta-feira da Paixão

21- Tiradentes

01- Dia do Trabalho

07 – Corpus Christi

Julho

Agosto

Setembro

MÓDULO I- 9 horas/ aula

MÓDULO I- 28 horas/ aula

MÓDULO II- 17 horas/aula

MÓDULO III- 31 horas/aula

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	
29	30	31				

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20*	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1*
2	3	4	5	6	7	8*
9	10	11	12	13	14	15*
16	17	18	19	20	21	22*
23	24	25	26	27*	28	29*
30						

07 - Independência do Brasil

Outubro

Novembro

Dezembro

MÓDULO IV- 17 horas/aula

MÓDULO V- 34 horas/aula

MÓDULO VI- 20 horas/aula

MÓDULO VI- 4 horas/aula

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6*
7	8	9	10	11	12	13*
14	15	16	17	18	19	20*
21	22	23	24	25	26	27*
28	29	30*	31*			

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1**	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

12 - Padroeira do Brasil

02 – Finados
Proclamação da República

15–

* Dias letivos com 8 horas de aula prática

** Dia letivo com 4 horas/aula- 01/11/2012

Introdução, segurança e organização na cozinha industrial 21 HORAS

Higiene e manipulação de alimentos- 33 HORAS

Tecnologia do Pescado – 12 HORAS

Fundamentos Teóricos da Cozinha Asiática- 8 HORAS

Habilidades Básicas de Cozinha- 24 HORAS

Sushi e seus acompanhamentos- 62 HORAS

* Dias com 5 horas aulas (práticas)

5. Referências:

_____. Congresso Nacional. Lei nº. 9394/96. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. 20 de dezembro de 1996.

_____. Resolução CNE/CEB nº. 1, de 5 de julho de 2000. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF.

_____. MEC, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio ao Ensino Médio, na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Documento Base. 2006.

Parecer CNE/CEB nº 11/2000 . Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos.

_____. Decreto 5154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9394/96, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e dá outras providências.

_____. MEC.SETEC. Educação Profissional e Tecnológica. Legislação Básica. Brasília, 2005.

PERRENOUD, Philippe. Pedagogia diferenciada: das intenções à ação. Tradução Patrícia Chittoni Ramos. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2000.

KAZUKO, E. O Novo Sushi. Ed. Marco Zero, 2011.

Larousse da Cozinha do Mundo: Ásia e Oceania. Ed. Larousse do Brasil, 2005.

NETO, Nelson de Castro; LOPES, Thiago Henrique. Habilidades básicas de cozinha. Curitiba: Editora LT, 2011.