

14 CERTIFICADOS E DIPLOMA

O discente que no seu itinerário formativo concluir as disciplinas do Módulo I, Módulos I e II e Módulos I, II e III fará jus à certificações de Auxiliar de Cozinha, Auxiliar em Serviços de Alimentação e Cozinheiro, respectivamente, conforme ocupações associadas identificadas no mercado de trabalho e prescritas na Classificação Brasileira de Ocupação (CBO).

O discente que concluir os quatro módulos do curso e estágio supervisionado, ou Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), dentro do prazo de até 05 (cinco) anos, obterá o Diploma de Técnico em Gastronomia.

Para tanto, em todos os casos, deverá o discente fazer um requerimento via SUAP dirigido à Coordenação do Curso, anexando os seguintes documentos:

- a) Certidão de Nascimento ou Certidão de Casamento;
- b) Documento de Identidade;
- c) CPF;
- d) Título de eleitor e certidão de quitação com a Justiça Eleitoral;
- e) Carteira de Reservista ou Certificado de Dispensa de Incorporação (para o gênero masculino, a partir de dezoito anos).

O histórico escolar indicará os conhecimentos definidos no perfil de conclusão do Curso Técnico em Gastronomia, estabelecido neste plano pedagógico de curso, em conformidade com o CNCT (2020), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 2/2020.

15 PLANOS DE DISCIPLINAS

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
Nome: Matemática Aplicada
Curso: Técnico em Gastronomia
Período: 1º Semestre – MÓDULO I
Carga Horária: Teórica – 20h.a. (16,5 h.r.) Práticas Profissionais– 20h.a. (16,5 h.r.)
Docente Responsável: Maria Gracilene Marques Pereira
EMENTA
A gastronomia é um laboratório para a matemática, quando trabalhamos a fração, proporção do ingrediente, nas receitas que envolvem unidades de medidas, no

cálculo percentual de fichas nutricionais, na dimensão do cardápio, na forma e volume dos meios de trabalho, no perímetro do ambiente gastronômico, na elaboração, gerenciamento e consultoria de projetos, nos quais o profissional precisa calcular ou identificar percentuais em descontos e juros.

OBJETIVOS DE ENSINO

Geral

Valorizar o uso da matemática no ambiente gastronômico; saber a razão, proporção dos ingredientes em pratos, fichas nutricionais e rótulos; compreender a dimensão plana e espacial dos equipamentos e ambientes, ser capaz de perceber o percentual de descontos e juros.

Específicos

- Identificar o uso da matemática na gastronomia.
- Rever as operações básicas com os números Reais,
- Determinar razões e proporções na preparação de receitas.
- Reconhecer o Sistema Métrico Decimal e as unidades de medidas de grandezas.
- Classificar gastos, custos, despesas, preços e lucro dos pratos e cardápio.
- Entender percentuais em informações de fichas nutricionais e rótulos.
- Dimensionar formas e volume dos equipamentos e ambiente gastronômico.
- Calcular descontos e juros de projetos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - Peso 60%

- A importância da matemática na gastronomia, Conjuntos Numéricos e Operações com os Reais, Razões, porcentagem, proporções e regra de três (Peso: 30%)
- Sistema Métrico Decimal e Unidades de Medidas de Grandezas (Peso: 10%)
- Geometria Plana e Espacial dos equipamentos e ambiente gastronômico (Peso: 20%)

UNIDADE II - Peso 40%

- Gastos, Custos, Despesas, Preço e Lucro (Peso: 20%)
- A matemática financeira dos projetos gastronômicos: descontos e juros (Peso: 20%)

METODOLOGIA DE ENSINO

- Os conteúdos serão trabalhados em sala de aula presenciais ou remotas, ainda sendo possível em laboratórios de vivências, através de aulas expositivas, dialogadas e ou ilustradas com recursos audiovisuais, podendo ser

<p>compartilhadas com outros professores da área técnica do curso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Como atividades, serão propostas leituras dirigidas, pesquisas, trabalhos e ou seminários individuais ou grupais.
AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação continuada • Exercícios de fixação • Pesquisas de aprofundamento • Seminários em grupos
RECURSOS DIDÁTICOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e pincel atômico • Equipamentos multimídia • Material didático para oficinas de trabalho • Apoio para as visitas técnicas
BIBLIOGRAFIA
Básica
<ol style="list-style-type: none"> 1. IMENES, L. M. P.; LELLIS, M. C. T. Matemática. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2012. 2. LOPES, A. J. Projeto Velear: Matemática. São Paulo: Scipione, 2012. 3. ONAGA, D. S.; MORI, I. Matemática: ideias e desafios. 17. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. 4. ROCHA FILHO, R. C. Grandezas e unidades de medida: o sistema internacional de unidades. São Paulo: Ática, 1988.
Complementar
<ol style="list-style-type: none"> 1. BIANCHINI, E. Matemática. 7. ed. São Paulo: Moderna, 2011. 2. CENTURION, M. R.; JAKUBOVIC, J. Matemática: teoria e contexto. São Paulo: Saraiva, 2012. 3. MAZZIEIRO, A. dos S.; MACHADO, P. A. F. Descobrimo e Aplicando a Matemática. Belo Horizonte: Dimensão, 2012. 4. NAME, M. A.; ZAMPIROLO, M. J. C. de V. Praticando Matemática. 3. ed. São Paulo: Editora do Brasil, 2012. 5. SMOOTHY, M. Atividades e jogos com razão e proporção. São Paulo: