

Plano de Trabalho Docente – 2008

Ensino Técnico

Etec João Jorge Gerassate

Código: 069

Município: Penápolis

Área Profissional: Agropecuária

Habilitação Profissional: Técnico em pecuária

Qualificação: Agente em Processamentos de Produtos Agropecuários

Módulo: 2º

Componente Curricular: Processamentos de Produtos Agropecuários II

C.H. Semanal: 02
teóricas, 03 P1 e 03 P2

Professor (es): Fernanda Magri

I – Atribuições e atividades profissionais relativas à qualificação ou à habilitação profissional, que justificam o desenvolvimento das competências previstas nesse componente curricular.....

- Planejar, executar e avaliar as atividades de produção agroindustrial no processo de verticalização.
- Monitorar e avaliar o processo produtivo agroindustrial.
- Aplicar normas de procedimentos de controle de qualidade na produção agroindustrial respeitando a legislação pertinente.

PROCESSAR PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL

- Inspeccionar matéria-prima.
- Classificar produtos.
- Prescrever embalagens.
- Prover conservação e armazenamento.

- Processar frutas hortaliças e legumes.
- Fabricar derivados de leite.
- Fabricar embutidos.
- Defumar carnes e peixes.
- Curtir peles e couro.
- Processar produtos não alimentares.

II – Competências, Habilidades e Bases Tecnológicas do Componente Curricular*

Competências	Habilidades	Bases Tecnológicas
<p>FUNÇÃO: 4 PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL Subfunção: 4.3 Elaboração de Produtos Agroindustriais</p> <p>II.4.3.1 Analisar e avaliar o processo de verticalização na produção agroindustrial como estratégia que agrega valor a produção. II.4.3.2 Planejar, avaliar e monitorar o preparo da matéria-prima para a produção agroindustrial. II.4.3.3 Planejar, avaliar e monitorar a obtenção de produtos agroindustriais. II.4.3.4 Planejar e monitorar o uso de tecnologias de produção. II.4.3.5 Planejar, avaliar e monitorar o uso de tecnologias no aproveitamento de produtos não alimentares II.4.3.6 Interpretar legislação pertinente.</p> <p>Subfunção: 4.4 Conservação e Armazenamento da Matéria-prima de Produtos Agroindustriais</p> <p>II.4.4.1 Planejar, avaliar e monitorar o processo de conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos agroindustriais.</p>	<p>FUNÇÃO: 4 PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL Subfunção: 4.3 Elaboração de Produtos Agroindustriais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fazer amostragem da matéria-prima. • Identificar as impurezas e contaminações da matéria-prima, • Fazer a seleção da matéria-prima. • Aplicar tecnologias de produção para a obtenção de produtos agroindustriais. • Utilizar os equipamentos necessários à produção agroindustrial. • Utilizar os procedimentos de manutenção e operação de equipamentos. • Utilizar subprodutos agroindustriais. • Cumprir legislação pertinente. • Utilizar os produtos não alimentícios. <p>Subfunção: 4.4 Conservação e Armazenamento da Matéria-prima de Produtos Agroindustriais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar as causas das alterações da matéria-prima e dos produtos agroindustriais. • Fazer a seleção dos métodos de conservação da matéria-prima e produtos 	<p>FUNÇÃO:4 PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL Subfunção: 4.3 Elaboração de Produtos Agroindustriais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologias de produção de pescados • Tecnologia de produção de produtos não alimentícios • Legislação pertinente e específica na produção de pescados e de produtos não alimentícios <p>Subfunção: 4.4 Conservação e Armazenamento da Matéria-prima de Produtos Agroindustriais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservação e armazenamento da matéria-prima e produtos agroindustriais • Alterações físico-químicas e microbiológicas • Aditivos • Embalagens

* Ver anexo do Plano de Curso

<p>II.4.4.2 Adotar medidas de prevenção na matéria-prima e produtos agroindustriais.</p> <p>Subfunção: 4.5 Controle de Qualidade na Produção Agroindustrial</p> <p>II.4.5.1 Definir procedimentos de controle de qualidade na produção agroindustrial.</p> <p>II.4.5.2 Monitorar e avaliar o emprego de técnicas e métodos de controle.</p>	<p>agroindustriais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar a tecnologia de embalagem à matéria-prima e produtos agroindustriais. • Aplicar métodos e técnicas de armazenamento da matéria-prima e produtos agroindustriais e cumprir a legislação pertinente. <p>Subfunção: 4.5 Controle de Qualidade na Produção Agroindustrial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar os métodos de controle de qualidade na produção agroindustrial. • Detectar e corrigir desvios no processo produtivo. • Cumprir legislação pertinente, específica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Legislação pertinente <p>Subfunção: 4.5 Controle de Qualidade na Produção Agroindustrial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controle de qualidade • Programas de controle de qualidade • Legislação pertinente e específica
--	--	---

III – Plano Didático

Habilidade ¹	Base Tecnológica ¹	Procedimento Didático ²	Cronograma Dia / Mês
<ul style="list-style-type: none"> Fazer amostragem da matéria-prima 	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologias de produção de pescados 	Aulas teóricas expositivas e práticas	28/07/2008 a 11/08/2008
<ul style="list-style-type: none"> Identificar as impurezas e contaminações da matéria-prima, 	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologias de produção de pescados 	Aulas teóricas expositivas e práticas	18/08/2008 a 25/08/2008
<ul style="list-style-type: none"> Fazer a seleção da matéria-prima. 	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologias de produção de pescados 	Aulas teóricas expositivas e práticas	01/09/2008 a 08/09/2008
<ul style="list-style-type: none"> Aplicar tecnologias de produção para a obtenção de produtos agroindustriais 	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologias de produção de pescados 	Aulas teóricas expositivas e práticas	15/09/2008 a 22/09/2008
<ul style="list-style-type: none"> Utilizar os equipamentos necessários à produção agroindustrial. 	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologias de produção de pescados 	Aulas teóricas expositivas e práticas	29/09/2008
<ul style="list-style-type: none"> Utilizar os procedimentos de manutenção e operação de equipamentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia de produção de produtos não alimentícios 	Aulas teóricas expositivas e práticas	06/10/2008
<ul style="list-style-type: none"> Utilizar subprodutos agroindustriais. 	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia de produção de produtos não alimentícios 	Aulas teóricas expositivas e práticas	13/10/2008 a 20/10/2008
<ul style="list-style-type: none"> Cumprir legislação pertinente. 	<ul style="list-style-type: none"> Legislação pertinente e específica na produção de pescados e de produtos não alimentícios 	Aulas teóricas expositivas e práticas	27/10/2008

¹ Relacionar em ordem didática

² Relacionar de acordo com cada habilidade e base tecnológica

<ul style="list-style-type: none"> Utilizar os produtos não alimentícios. 	<ul style="list-style-type: none"> Tecnologia de produção de produtos não alimentícios 	Aulas teóricas expositivas e práticas	03/11/2008
<ul style="list-style-type: none"> Identificar as causas das alterações da matéria-prima e dos produtos agroindustriais. 	<ul style="list-style-type: none"> Alterações físico-químicas e microbiológicas 	Aulas teóricas expositivas e práticas	10/11/2008 a 17/11/2008
<ul style="list-style-type: none"> Fazer a seleção dos métodos de conservação da matéria-prima e produtos agroindustriais. 	<ul style="list-style-type: none"> Conservação e armazenamento da matéria-prima e produtos agroindustriais 	Aulas teóricas expositivas e práticas	17/11/2008
<ul style="list-style-type: none"> Aplicar a tecnologia de embalagem à matéria-prima e produtos agroindustriais 	<ul style="list-style-type: none"> Embalagens 	Aulas teóricas expositivas e práticas	24/11/2008
<ul style="list-style-type: none"> Aplicar métodos e técnicas de armazenamento da matéria-prima e produtos agroindustriais e cumprir a legislação pertinente. 	<ul style="list-style-type: none"> Aditivos 	Aulas teóricas expositivas e práticas	01/12/2008
<ul style="list-style-type: none"> Utilizar os métodos de controle de qualidade na produção agroindustrial. 	<ul style="list-style-type: none"> Controle de qualidade 	Aulas teóricas expositivas e práticas	08/12/2008
<ul style="list-style-type: none"> Detectar e corrigir desvios no processo produtivo. 	<ul style="list-style-type: none"> Programas de controle de qualidade 	Aulas teóricas expositivas e práticas	08/12/2008
<ul style="list-style-type: none"> Cumprir legislação pertinente, específica. 	<ul style="list-style-type: none"> Legislação pertinente e específica 	Aulas teóricas expositivas e práticas	15/12/2008

IV - Plano de Avaliação de Competências

Competência	Indicadores de Domínio	Instrumento(s) de Avaliação	Critérios de Desempenho	Evidências de Desempenho
Analisar e avaliar o processo de verticalização na produção agroindustrial como estratégia que agrega valor a produção	Capacidade de analisar e avaliar o processo de verticalização na produção agroindustrial como estratégia que agrega valor a produção	Prova escrita, debates.	Clareza, criticidade.	Síntese escrita, desempenho prático.

<p>Planejar, avaliar e monitorar o preparo da matéria-prima para a produção agroindustrial.</p>	<p>Realização de planejamento, avaliação e monitoramento do preparo da matéria-prima para a produção agroindustrial.</p>	<p>Prova escrita, relatórios.</p>	<p>Clareza, criticidade.</p>	<p>Síntese escrita, desempenho prático.</p>
<p>Planejar, avaliar e monitorar a obtenção de produtos agroindustriais.</p>	<p>Realização de planejamento, avaliação e monitoramento da obtenção de produtos agroindustriais.</p>	<p>Prova escrita, relatórios.</p>	<p>Clareza, criticidade.</p>	<p>Síntese escrita, desempenho prático.</p>
<p>Planejar e monitorar o uso de tecnologias de produção.</p>	<p>Realização de planejamento e monitoramento do uso de tecnologias de produção.</p>	<p>Prova escrita, relatórios.</p>	<p>Clareza, criticidade.</p>	<p>Síntese escrita, desempenho prático.</p>
<p>Planejar, avaliar e monitorar o uso de tecnologias no aproveitamento de produtos não alimentar.</p>	<p>Realização de planejamento, avaliação e monitoramento do uso de tecnologias no aproveitamento de produtos não alimentar.</p>	<p>Prova escrita, relatórios.</p>	<p>Clareza, criticidade.</p>	<p>Síntese escrita, desempenho prático.</p>

Interpretar legislação pertinente	Reconhecer legislação pertinente	Prova escrita, relatórios.	Clareza, criticidade.	Síntese escrita, desempenho prático.
Planejar, avaliar e monitorar o processo de conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos agroindustriais.	Realização de planejamento, avaliação e monitoramento do processo de conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos agroindustriais.	Prova escrita, relatórios.	Clareza, criticidade.	Síntese escrita, desempenho prático.
Adotar medidas de prevenção na matéria-prima e produtos agroindustriais	Capacidade de adoção medidas de prevenção na matéria-prima e produtos agroindustriais	Prova escrita, relatórios.	Clareza, criticidade.	Síntese escrita, desempenho prático.
Definir procedimentos de controle de qualidade na produção agroindustrial.	Capacidade de definir procedimentos de controle de qualidade na produção agroindustrial	Prova escrita, relatórios.	Clareza, criticidade.	Síntese escrita, desempenho prático.
Monitorar e avaliar o emprego de técnicas e métodos de controle	Realização de monitoramento e avaliação do emprego de técnicas e métodos de controle	Prova escrita, relatórios.	Clareza, criticidade.	Síntese escrita, desempenho prático.

- indicadores, instrumentos, critérios e evidências deverão ser identificados por competência. (vide “subsídios para a elaboração do Plano de Trabalho Docente”)

V – Material de Apoio Didático para Aluno (inclusive bibliografia)

Apostila

Artigos da internet

VI – Estratégias de Recuperação para Alunos com Rendimento Insatisfatório

Avaliação dissertativa

Participação em aulas teóricas e práticas.

VII - Outras Observações / Informações:**VIII – Assinatura:**
(professor)**Data: 06/08/2008****IX – Parecer do Coordenador de Área:****Assinatura:****Data: 06/08/2008**