PROGRAMA PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
RAZÃO SOCIAL:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
NOME FANTASIA:	CURSOSVIRTUAIS.NET
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	COPEIRA
MODALIDADE:	CAPACITAÇÃO LIVRE OFERTA - EAD

Metodologia: O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo online em uma interface diagramada de fácil navegação AVA (Ambiente Virtual de Estudos). O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância. O curso conta com a realização de atividade avaliativa ao término de cada aula/módulo e também realização da prova final.

Formato: O curso é ofertado de forma assíncrona e conta com atividades complementares síncronas, permitindo que o aluno organize seus estudos conforme sua disponibilidade. Os módulos de aprendizado são liberados de maneira assíncrona e progressiva, sendo necessário concluir cada etapa para avançar à seguinte. Complementarmente, o curso conta com atividade síncrona por meio do suporte em tempo real com o professor, disponível às terças e quintas-feiras, das 15h às 16h, na ferramenta de tira-dúvidas.

Tutoria e formas de interação: Os alunos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada por meio do da Área do Aluno, no Ambiente Virtual de Estudos (AVA). A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados.

Prova final/Certificação: A prova final é quantitativa. A geração do certificado é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) na prova final. O curso conta com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

Organização curricular: O curso apresenta organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

Tecnologia de EAD/e-learning: Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para o ambiente de estudos na área do aluno, que é um AVA otimizado para nossa plataforma de ensino.

Materiais didáticos: O conteúdo programático é desenvolvido com base em apostilas e outros materiais didáticos atualizados. Além do material de estudo, o aluno conta com diferentes ferramentas de aprendizagem, como grupo de estudos com tutor/professor, tira-dúvidas por inteligência artificial, atividades avaliativas ao longo das aulas e prova final para avaliação do aprendizado.

Interação e suporte administrativo: O curso conta – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e professores/tutores; e alunos e equipe de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. O Ambiente Virtual de Estudos (AVA) utilizado pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma

plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

Sobre a instituição de ensino: A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma escola de educação à distância. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 500 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62, atua com a idoneidade e credibilidade auxiliando diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

NOME DA CAPACITAÇÃO: Copeira

BASE LEGAL: CF/88, arts. 206, II, e 209; na LDB 9.394/96, arts. 39, § 2º, I, e 40; e no Decreto 5.154/2004, art. 3, em consonância com a Resolução CNE/CP 1/2021 (MEC), arts. 14 e 37, quanto à formação e aperfeiçoamento profissional.

OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Ao concluir o curso de Copeira, o aluno deverá ser capaz de compreender as principais atribuições da função, adotando postura profissional, cordialidade e práticas adequadas de atendimento. Deverá desenvolver conhecimentos sobre organização da copa, arrumação de mesas, uso de louças, copos e talheres, preparo e serviço de cafés, bebidas, aperitivos e alimentos. Também deverá reconhecer princípios de alimentação equilibrada, contaminação e segurança dos alimentos, aplicando boas práticas de higiene pessoal, manipulação, conservação, limpeza de ambientes, utensílios e equipamentos, além de cuidados com resíduos e controle de pragas, mantendo relações interpessoais adequadas no trabalho.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Copeira
2) Higiene e Alimentos
3) Manipulação de Alimentos
4) Regras básicas de limpeza
5) Relações Interpessoais e postura no Trabalho
6) Trabalho em equipe

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Postura profissional
Cabelos
Unhas
Maquiagem
Perfumes e desodorantes
Roupas
Telefone
Riso, sorriso e gargalhadas
Cumprimentos
Educação, gestos e posturas
Servindo o café
Louças, copos e talhares
Arrumando a mesa
Serviço diário
Serviço à francesa
Serviço à americana

Bebidas e aperitivos
Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos Seguros
Contaminação dos Alimentos
Micro-organismos em Alimentos
Cuidados com o Funcionário - Higiene, Saúde e Treinamento
Higiene Pessoal
Hábitos Pessoais
Controle da Saúde
Noções sobre alimentação saudável
Funções dos alimentos
Alimentação equilibrada
Preparação de alimentos seguros
Perigos e microrganismos
Higiene dos manipuladores
Higiene e comportamento pessoal
Higiene das mãos
Higiene do ambiente de trabalho
Higiene dos utensílios e equipamentos
Cuidados com o lixo
Controle de pragas
Cuidados com os alimentos
Como conseguir melhores resultados
Relações humanas no trabalho
Comportamento e postura profissional
Cordialidade
O bom relacionamento profissional
Atitudes em relação à empresa

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

CURSOS VIRTUAIS LTDA - CNPJ 08.179.401/0001-62
Assinatura eletrônica qualificada com certificado digital ICP-Brasil

Código: **275**