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:	TAIFEIRO MARÍTIMO
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: Taifeiro Marítimo

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 Taifeiro Marítimo, o aluno deverá ser capaz de compreender as funções, rotinas e a hierarquia da hotelaria a bordo, adotando postura ética, apresentação adequada, comunicação cordial e trabalho em equipe. Deverá aplicar boas práticas de manipulação, armazenamento e serviço de alimentos e bebidas, além de técnicas básicas de cozinha, atendimento e organização de mesas. Também deverá executar procedimentos de higienização, arrumação de camarotes, lavanderia e controle de materiais, reconhecendo riscos laborais e ambientais. Por fim, deverá identificar medidas de segurança marítima, uso de EPIs, prevenção de incêndios, abandono, sobrevivência, comunicação em emergências e noções de primeiros socorros.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Taifeiro
2) Técnicas para taifeiro
3) Garçom
4) Orientação profissional: Garçom
5) Boas práticas na manipulação de alimentos
6) Auxiliar de cozinha
7) Relações Interpessoais e postura no Trabalho
8) Segurança no Trabalho a Bordo de Navios

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Perfil do Taifeiro
Tipos de Unidades onde o Taifeiro Pode Atuar
Hierarquia na Hotelaria Offshore
Dentro das Unidades
Em Navios OIM (Offshore Installation Managing)
Em Plataformas GEPLAT (Gerente de Plataforma)
Apresentação Pessoal
Apresentação Pessoal e Higiene
Uniformes
Saúde e Aparência
Postura Corporal
Horários de Trabalho
Excelência no Atendimento
Atitude e Comportamento

Trabalho em Equipe
Ética Profissional
Diferenças Culturais
Comunicação
Comunicação Verbal
Escuta Ativa
Empatia
Comunicação Não Verbal
Noções de Biossegurança
Acidentes de Trabalho
Riscos no Ambiente Laboral
Precauções Padrão
Lavagem das Mãos
Manipulação de Materiais Cortantes e de Punção
Equipamentos de Proteção Individual
Noções de Segurança Alimentar e Boas Práticas
Segurança Alimentar
Contaminação dos Alimentos
Boas Práticas de Higiene
SMS
Normas Internacionais que Integram o SMS
ISO 14001
OHSAS 18001
Segurança
Acidentes, Incidentes e Desvios
Práticas Seguras de Trabalho
Tipos de Emergência
Incêndio
Alguns Riscos e a Utilização de EPIs
Meio Ambiente
Saúde
Como Contribuir com o SMS
Rotinas de Trabalho do Taifeiro
Como se Prepara para o Dia de Trabalho
Noções de Limpeza
Definições e Siglas
Produtos Químicos
Rotina do Taifeiro de Piso
Limpeza Diária de Camarotes
Rotinas do Taifeiro de Paiol
Rotinas do Taifeiro de Pia
Rotinas do Taifeiro de Lavanderia
Taifa (profissão)
Relações Interpessoais e Qualidade de Vida no Trabalho
Relacionamento Interpessoal
Qualidade de Vida no Trabalho (QVT)
Conduta Assertiva
Apresentação pessoal
Dicas de apresentação pessoal
Noções de Boa Postura
Organização do Trabalho

Cozinha e Gastronomia
Esterilização e Limpeza
Higienização de alimentos
Limpeza Geral
Como arrumar a cama
Dobrar Roupas de Cama e Banho
Como Dobrar Lençol com Elástico
Organização do ambiente de trabalho
Sobrevivência do Náufrago
Colete salva-vidas
Boia salva-vidas
Embarcação de sobrevivência
Procedimentos do náufrago antes do resgate
Procedimento de abandono da embarcação
Vestimenta para o abandono da embarcação
Distância da embarcação sinistrada
Ingestão de água salgada
A importância dos cuidados na produção de refeições e alimentos
Cuidando da Integridade e Sanidade dos Alimentos
A importância dos 3 TTT (Tempo, Técnica e Temperatura)
Os veículos de contaminação, patologias e bactérias
Recepção e armazenamento
Controle da higiene ambiental, dos equipamentos e dos utensílios
Controle da higiene e saúde dos manipuladores
Perfil do Taifeiro
O que é ser um garçom?
Quais as características necessárias para ser um garçom?
Principais atividades de um garçom
Áreas de atuação e especialidades
Mercado de trabalho
Curiosidades
10 regras para um bom atendimento
Critérios básicos para garçons
Espera-se que um garçom saiba
Apresentação pessoal
Postura profissional
Segurança no trabalho
Cuidando do ambiente do restaurante
Cuidando da organização
Equipamentos
A Mise en Place
Recebendo e acomodando o cliente
Reservas
Apresentando os serviços ao cliente
Começando o atendimento
Couvert
Couvert artístico
Retirando o pedido
Relacionando-se com outros setores
Servindo o cliente
Planejamento, execução e montagem de diferentes tipos de serviço

Serviços de alimentos
Serviços de bebidas
Bebidas -Reconhecimento, preparo e serviço
Orientações sobre algumas bebidas
Vender e servir os vinhos
Desembaraçando a mesa
Serviço de sobremesas
Serviço de cafezinho
Serviço de bufê
Finalizando os serviços
Avaliando a satisfação do cliente
Como tratar as reclamações
A saída do cliente
Fechando o restaurante
Procedimentos complementares
Identificando situações especiais
Situações de emergência
Obrigações do profissional
Higiene das mãos
Utilização de luvas
Uniformes
Orientação Profissional
Mercado de trabalho
O desafio do garçom como uma peça-chave no atendimento
Persistência e dedicação para ser um vencedor
Apresentação pessoal
Recepção e Atendimento
Exemplos de tipos de cliente e de recepção à mesa
Mandamentos do garçom
Recebendo o cliente e registrando os pedidos
Reservas de mesa
A chegada do cliente ao restaurante
Desenvolvendo o atendimento
Finalizando os serviços
Formulário de avaliação do estabelecimento
Como se portar diante das reclamações
A saída do cliente
O fechamento do estabelecimento
Relacionando-se com Outros Setores
Tipos mais comuns de restaurantes
Técnicas para Servir Alimentos e Bebidas
Habilidades
Técnicas básicas de serviço de mesa
Conhecendo os serviços de alimentos
Funções básicas do garçom
Exemplo de mise en place (mesa organizada)
Ambiente do bar/restaurante
Técnicas de segurança no trabalho
Limpeza
Conhecendo os materiais de trabalho
Organização do Ambiente

Verificando o restaurante para a abertura
Fazendo a mise en place das mesas
Saúde e higiene alimentar
Empreendedorismo
Empreendedorismo é uma ótima ideia
Sociologia do Trabalho
Ética
Noções de Cidadania e Direito do Trabalho
Duração do trabalho
Faltas justificadas ao trabalho
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
Treinamento
Usando o Termômetro
Boas Práticas das Compras ao Consumo
Compra, Transporte e Recebimento dos Alimentos
Rotulagem de Alimentos Embalados
Armazenamento de Alimentos
Preparando o Alimento
Servindo o Alimento
Boas Práticas de Higiene no Local de Trabalho
Condições de Saneamento da Água
Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
Controle Integrado de Pragas
Acondicionamento e Destino do Lixo
Edificações e Instalações
Manual de Boas Práticas e POP - Procedimentos Operacionais Padronizados
Modelos de POP
Modelos de Planilhas
Glossário
Gastronomia
Manipulação de Alimentos
Técnicas de Cozinha
Doenças transmitidas por alimentos
Cozinha
Cozinheiro
Ajudante de Cozinha
Áreas da Cozinha
Instalações Sanitárias
Carnes
Métodos de cocção de alimentos
Cozidos
Na pressão
Assados
Grelhados
Frituras

Princípios de Cocção
Calor seco com gordura
Técnicas culinárias
Auxiliar e Ajudante de cozinha
Cortes Culinários
Gastronomia Sustentável
Receitas de Cozinheiros
Organizar a Cozinha
Organizar a Mesa
Algumas dicas que irão auxiliar na cozinha
Menu
Algumas Receitas para se destacar na Cozinha
Higiene individual
Higiene do meio
Higiene coletiva
Detergentes
Material de limpeza e seus cuidados
Cuidados com o uso do material
Pisos existentes
Pisos duros
Concreto
Granilite
Mármore
Ladrilhos
Tijolo
Pisos macios
Linóleo
Madeira
Borracha
As proibições na limpeza
Quais os agentes de limpeza
Limpeza administrativa
Limpeza de corredores e outras unidades
Limpeza do refeitório e/ou sala de lazer
Limpeza dos chuveiros
Limpeza das banheiras
Limpeza de aparelhos sanitários
Limpeza das portas
Limpeza de persiana e venezianas
Limpeza de vidros
Limpeza do arranjo de vaso de flores
Limpeza do telefone
Limpeza de luminárias
Limpeza de cestos de lixo
Limpeza de cinzeiro
Limpeza de geladeira
Cuidados com as luvas
Manejo com o rodo
Ética e moral
Como conseguir melhores resultados
Relações humanas no trabalho

Comportamento e postura profissional
Cordialidade
O bom relacionamento profissional
Atitudes em relação à empresa
Acidentes marítimos
Principais causas dos acidentes marítimos
Meios disponíveis a bordo para fazer face a situações de emergência
Requisitos fundamentais da segurança a bordo
Situações de emergência
Instrumentos e medidas de contingência e organizacionais
Principais situações de emergência
Procedimentos comuns em situações de emergência
Fogo ou explosão
Abalroamento / Colisão
Água aberta
Encalhe
Deslocação / Corrimento de carga
Soçobramento (virar)/Capsize
Navegação com mau tempo
Homem ao mar
Alarme de homem ao mar
Procedimento na sequência do alarme
Manobras de busca do náufrago
Cuidados a ter com os náufragos
Naufrágio / Abandono do navio
Salvamento por helicóptero
Equipamentos para evacuação por helicóptero
Técnica de elevação por cabo
Comunicações com o helicóptero
Evacuação
Evacuação com aterragem no navio
Acidente com o helicóptero
Cuidados com a aproximação
Verificações antes do início das operações
Lançamento de material e/ou equipamento aos náufragos por aeronaves
Pirataria / Terrorismo
Organização da segurança a bordo
Rol de Chamada (Muster List)
Cartões Individuais de Segurança (Individual Emergency Card)
Sinais de alarme e emergência
Exercícios, treinos e formação
Plano de Segurança
Sinalização e instruções de segurança
Conhecimento da localização e forma de utilizar os meios de segurança
Grupos de emergência
Funções e constituição dos grupos de emergência
Saúde, Higiene e Segurança no Trabalho
Acidentes de Trabalho
Responsabilidades em matéria de S.H.S.T
Principais causas dos acidentes de trabalho no mar
Equipamento de proteção individual (EPI)

Cuidados particulares a observar no trabalho a bordo
Manuseamento de cargas perigosas
Cargas a granel
Trabalhos em mastros
Trabalhos no costado
Trabalhos em espaços confinados e/ou geradores de calor
Trabalhos na casa da máquina
Manobras
Assistência ao embarque e/ou desembarque de pessoas
Pesca
Primeiros socorros
Seguro de acidentes de trabalho
Comunicação a bordo
O processo comunicativo
Barreiras à comunicação humana
Métodos de comunicação
Métodos de comunicação verbais
Linguagem a bordo
Comunicações externas via rádio
Métodos de comunicação não-verbais
Linguagem gestual
Sinalização acústica
Sinalização luminosa
Linguagem sinalética ou por ícones
CIS – Código Internacional de Sinais
Sinais de socorro
Anexo - Shipboard Familiarisation Checklist

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

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

Código: **317**

