



PRÁTICAS NOS COMPONENTES CURRICULARES TÉCNICOS NA EJA: CASO PRODUÇÃO DE SANDUÍCHES

Autores :DIAS, Laiza Samanda ; FREITAS, Karin Maria Rosa; Campos, Juliane; SCHARMACH, Andreia L. R.;
Identificação autores: Discente FIC Auxiliar Administrativo PROEJA IFC – *Campus* São Francisco do Sul, Discente FIC Auxiliar Administrativo PROEJA IFC – *Campus* São Francisco do Sul, Discente FIC Auxiliar Administrativo PROEJA IFC – *Campus* São Francisco do Sul, Orientadora, IFC – *Campus* São Francisco do Sul;
Avaliação na modalidade: Ensino Área do conhecimento/Área Temática: Sociais Aplicadas Nível: Médio

Introdução

O Curso de Formação Inicial e Continuada de Auxiliar Administrativo Integrado ao Ensino Médio na Modalidade Educação de Jovens e Adultos do Instituto Federal Catarinense - *Campus* São Francisco do Sul, compreende além dos conhecimentos e habilidades das diferentes áreas do conhecimento em nível médio, também a formação profissional inicial na área de Administração. (IFC, 2016).

A preocupação em relacionar a teoria à prática é constante no curso. As ementas das disciplinas visam sua aplicação prática, para que o conhecimento adquirido seja desenvolvido em aplicações ao longo do curso, além de capacitá-los para desenvolver os seus conhecimentos no mercado de trabalho. (IFC, 2016).

Buscando atender a demanda do curso, foi planejada e executada uma situação de prática em sala de aula, que compôs a integração dos conhecimentos de quatro componentes curriculares técnicos estudados até o terceiro módulo do curso, que são: práticas administrativas, noções de produção e operações (I e II) e noções de marketing.

O objetivo da atividade foi: EXECUTAR atividades práticas no ambiente de ensino, relacionadas aos conteúdos teóricos dos componentes técnicos do curso.

Material e Métodos

A metodologia utilizada partiu da proposta de executar um processo de produção de sanduíches, no ambiente de aula. Para isso os discentes deveriam considerar conteúdos técnicos até então estudados: planejamento, divisão de tarefas, uso de EPIs, apresentação pessoal, planejamento de produção e controle, logística, layout, os 5 objetivos de desempenho da qualidade, apresentação do produto, custos de produção, diferencial competitivo, satisfação do cliente entre outros.

Pela técnica *brainstorming* foram alteradas algumas características da proposta, passando a ser “sanduíche natural”, com ingredientes obrigatórios e opcionais.

A turma foi dividida em três equipes, que planejaram por escrito os conteúdos apontados no tempo de 6 horas-aula. A execução ocorreu em 4 horas-aula.

A avaliação da atividade além da orientadora, ocorreu também por 4 professores convidados (considerados “clientes” na atividade), que por degustação avaliaram o produto por um formulário com 15 itens, elaborados em consonância com a teoria dos objetivos de desempenho da qualidade no processo produtivo, que segundo Slack, Chambers e Johnston (2008), são: rapidez, flexibilidade, confiabilidade, qualidade e custo (este excluído do formulário). Os professores atribuíram a cada item de avaliação uma pontuação/nota entre 1 (menor nota) e 5 (maior nota).

Resultados e discussão

Após o planejamento, o primeiro resultado prático foi a elaboração do menu com as opções de escolha para apresentar aos “clientes” no momento da atividade.

Os suprimentos necessários para a atividade, em todos os aspectos, constantes no planejamento de produção e controle, foram custeados por rateio.



O layout, depois de planejado foi formado com móveis disponíveis no ambiente de modo a garantir eficiência no processo de produção e de atendimento ao cliente (Figura 1). Na sequência entram em cena os “clientes/professores”, que direcionados à mesa, faziam seus pedidos a partir dos menus, que anotados por “atendentes/discentes” eram levados ao “setor produção”.



Figura 1: Layout

Cada “cliente” fez pedido e degustou três sanduíches diferentes, um de cada equipe. Em seguida realizaram a avaliação em formulário disponibilizado (conforme descrito no método). O objetivo custos, foi avaliado somente pela orientadora, pelo critério desperdício.

Quando na produção dos sanduíches, foi possível analisar a capacidade de flexibilidade para adequação ao pedido; de rapidez, conferida pelo tempo prometido ao “cliente” em relação ao *lead time* do processo; de custo, pelo desperdício (ocorrido ou não); da confiabilidade, pela procedência e armazenagem/conservação das matérias-primas utilizadas; e, qualidade pelos cuidados no manuseio, apresentação e sabor. Essa análise, além dos demais conteúdos foi por *feedback* na semana seguinte e oportunizou aos participantes a análise de erros e acertos, além de aprender com eles.

A figura 2 demonstra a atividade pela aplicação dos conteúdos:



Figura 2: Processo produtivo

Conclusão

A atividade permitiu que os discentes praticassem teorias de conteúdos aplicados em sala de forma dinâmica, criativa e com real aplicabilidade.

O *feedback* da atividade, aponta que é de preferência dos discentes a execução de práticas, oportunizou a análise de erros e acertos, além do aprendizado por eles.

Conclui-se então, que teorias quando relacionadas à prática proporcionam um significado, que por consequência contribui no processo de conscientização e internalização dos conteúdos por quem os executa.

Referências

IFC – Projeto pedagógico PROEJA – Curso de formação inicial e continuada de auxiliar administrativo integrado ao ensino médio. São Francisco do Sul, maio, 2016.

SLACK, N. CHAMBERS, S. JOHNSTON, R. **Administração da Produção**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008 .