

**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC/DR/PB
COMUNICADO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO Nº 001/2023 SENAC/DR/PB**

INFORME AOS CANDIDATOS

**TEMAS NORTEADORES PARA A AULA EXPOSITIVA E ORIENTAÇÕES AOS
CANDIDATOS - 2ª ETAPA_PROCESSO SELETIVO SENAC 001/2023**

1 - ORIENTAÇÕES GERAIS:

- O candidato deve levar documento de Identificação com foto para apresentar no dia, horário e local, conforme publicado no site pb.senac.br/selecao;
- Procure chegar ao local da avaliação com antecedência ao horário estipulado, conforme Divulgação de locais e horários de realização da 2ª ETAPA - Processo Seletivo 001/2023, disponibilizado no site pb.senac.br/selecao;
- O Senac disponibilizará data show como recurso de mídia, caso necessite.

2 - ORIENTAÇÕES SOBRE A AULA EXPOSITIVA:

- O candidato deve escolher um dos Temas sugeridos no **Item 3** desse Informe e apresentar a Banca Avaliadora antes de iniciar a sua Aula Expositiva;
- O candidato terá 30 (trinta) minutos para ministrar a aula sobre o tema escolhido;
- O candidato não precisa entregar plano de aula escrito;
- A Banca Avaliadora terá como referencial de avaliação da Aula Expositiva, o planejamento e apresentação de uma atividade de aprendizagem segundo o ciclo **AÇÃO-REFLEXÃO-AÇÃO**, onde “As situações de aprendizagem, planejadas pelos docentes, a partir do ciclo didático e pedagógico da ação- reflexão-ação, devem proporcionar experiências de aprendizagem significativas e transformadoras para os alunos, tendo por foco o seu protagonismo e autonomia” (Modelo Pedagógico Senac, 2018)

Atenção: O ciclo **AÇÃO-REFLEXÃO-AÇÃO** é apenas um referencial que o candidato deve considerar na elaboração de seu plano de aula e evidenciar em sua exposição junto a Banca Avaliadora, não sendo necessário propor nenhuma atividade para os membros da banca.

3 – SUGESTÕES DE TEMAS PARA A AULA EXPOSITIVA

Escolha apenas 1 (um) Tema para sua Aula Expositiva, levando em consideração o Segmento Ocupacional de maior afinidade dentre o (s) indicado (s) no ato da inscrição:

1. Redes Sociais;
2. Inclusão Digital;
3. Meio Ambiente e Sustentabilidade;
4. Alimentação Saudável;
5. Procedimentos operacionais padrões (POP) do segmento da beleza;
6. Boas Práticas na manipulação dos alimentos;
7. Estética e Saúde;
8. Desafios para a formação educacional;
9. O desafio de conviver com as diferenças;
10. Cidadania e participação social;
11. O indivíduo frente à ética;
12. LGPD – Lei Geral de Proteção de Dados;
13. Padrões de beleza;
14. Aplicativos de escritório: principais comandos para utilização de editores de texto, planilhas eletrônicas e apresentação de slides.
15. Proatividade na execução das atividades profissionais;
16. Contexto da gastronomia: mercado de alimentação, área de atuação, equipes de trabalho e inserção profissional;
17. Ficha técnica de produção: conceito e finalidade;
18. Matemática: quatro operações, porcentagens e conversão de medidas;
19. Boas práticas para serviços de alimentação no recebimento e armazenamento de Mercadorias;
20. Limpeza, higienização, desinfecção e esterilização: normas da Vigilância Sanitária vigentes, procedimentos, produtos e equipamentos;
21. Anatomia e fisiologia do corpo humano: sistemas e sua relação com os procedimentos massoterapêuticos de relaxamento e estimulação muscular;
22. Noções de contabilidade: conceitos e princípios contábeis, classificação e registro de contas patrimoniais (ativo, passivo e patrimônio líquido) e de resultado (receita e despesa) e plano de contas contábeis e de custos;
23. Bem-estar pessoal e social dos jovens;
24. Foco, determinação e automotivação: conceito e aplicabilidade
25. Educação financeira: conceito, facilidade de crédito, tomada de decisão de consumo (diferença entre vontade e necessidade).
26. Empreendedorismo: definição, o papel do empreendedor, as possibilidades de atuação, oportunidades de negócio.
27. Geração de trabalho e renda: possibilidades, regulamentações, inserção social, cultural e inclusão no mercado de trabalho.
28. Comunicação oral e escrita, leitura e compreensão de textos e inclusão digital.
29. Tipo de vestuário (peças) e as especificações na ficha técnica.
30. Procedimentos de encaixe de peças: métodos e tipos.