



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA

PROJETO PEDAGÓGICO
TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

Guaramiranga, 2023

Reitor

José Wally de Mendonça Menezes

Pró-reitora de Ensino

Cristiane Borges Braga

Pró-reitora de Pós-Graduação, Pesquisa e Inovação

Joélia Marques de Carvalho

Pró-reitora de Extensão

Ana Cláudia Uchôa Araújo

Diretor do Centro de Referência em Educação a Distância

Igor de Moraes Paim

Diretora-Geral do Campus Avançado de Guaramiranga em Exercício

Jaciara de Barros Brasil

Coordenadora de Ensino do Campus Avançado de Guaramiranga em Exercício

Carliane Mota Araújo

Coordenadora de Extensão do Campus Avançado de Guaramiranga

Ana Carolina Marçal Pires Ferreira Lucas

Coordenadora de Núcleo (NTEAD)

Amanda Conrado PEreira

Coordenadora do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

Beatriz Helena Peixoto Brandão

Equipe responsável pela elaboração do projeto do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

Francisca Deusenir Marques Anselmo (*campus Maranguape*)

Rafaela Celi de Lima Figuerêdo (*campus Maranguape*)

Joselito Brilhante Silva (*campus Maranguape*)

Daniel Cordeiro Gurgel (*campus Maranguape*)

Mônica do Vale Paiva (*campus Avançado de Guaramiranga*)

Thiago Holanda Costa (*campus Avançado de Guaramiranga*)

Beatriz Helena Peixoto Brandão (*campus Avançado de Guaramiranga*)

SUMÁRIO

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO	06
INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO	07
1. APRESENTAÇÃO	07
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	11
3. JUSTIFICATIVA	14
4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	17
4.1. NORMATIVAS NACIONAIS COMUNS AOS CURSOS TÉCNICOS	17
4.2. NORMATIVAS INSTITUCIONAIS COMUNS AOS CURSOS TÉCNICOS	18
4.3. NORMATIVAS NACIONAIS PARA CURSOS TÉCNICOS DE NÍVEL MÉDIO	19
5. OBJETIVOS	19
5.1. GERAL	19
5.2. ESPECÍFICOS	19
6. FORMAS DE INGRESSO	20
7. ÁREAS DE ATUAÇÃO	21
8. PERFIL DO EGRESSO	22
9. METODOLOGIA	23
10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	27
10.1. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	27
10.2. MATRIZ CURRICULAR	28
10.3. FLUXOGRAMA CURRICULAR	31
11. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	31
12. PRÁTICA PROFISSIONAL	32
13. ESTÁGIO	33
14. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO	33
15. EMISSÃO DE DIPLOMA	35
16. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	35
17. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI DO ÂMBITO DO CURSO	36
18. APOIO AO DISCENTE	37

19. CORPO DOCENTE	39
20. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	41
21. NÚCLEOS DE TECNOLOGIAS E EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (NTEAD'S)	43
22. INFRAESTRUTURA	45
22.1 BIBLIOTECA	45
22.2 INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS	47
22.3 INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIOS	49
22.4 INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA CONECTADO À INTERNET	50
22.5 LABORATÓRIO BÁSICO	50
22.6 LABORATÓRIO ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO	51
REFERÊNCIAS	52
ANEXOS	58
EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS - PUD	58

DADOS DO CURSO**IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO****DADOS DA SEDE ADMINISTRATIVA DO IFCE**

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará		
CNPJ: 10.744.098/0001-45		
Endereço: Av. Jorge Dumar, 1703		
Cidade: Fortaleza	UF: CE	Fone: (85) 3401.2300
E-mail: <reitoria@ifce.edu.br>	Página institucional na internet: www.ifce.edu.br e http://ifce.edu.br/ead	

DADOS DO CAMPUS OFERTANTE

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Campus Avançado de Guaramiranga		
CNPJ: 10.744.098/0025-12		
Endereço: Sítio Guaramiranga, S/N, Centro.		
Cidade: Guaramiranga	UF: CE	Fone: (85) 3401-2224 / 3307-4008
E-mail: reitoria@ifce.edu.br	Página institucional na internet: http://www.ifce.edu.br/guaramiranga	

INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

Denominação	Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar
Titulação conferida	Técnico(a) em Serviços de Restaurante e Bar
Nível	Médio
Forma de articulação com o Ensino Médio	() Integrada () Concomitante (X) Subsequente
Modalidade	() Presencial (X) A distância, institucionalizado () A distância, através de programa de ensino
Polos de EaD institucionalizados	-
Duração	(X) semestres () anos
Periodicidade da oferta	() semestral (X) anual

Formas de Ingresso	(X) Processo Seletivo () Sisu () Vestibular () Transferência () Diplomado
Número de vagas anuais	30 vagas
Turno de funcionamento	() matutino () vespertino () noturno () integral (x) não se aplica
Ano e semestre do início do funcionamento	2023.2
Informações sobre carga horária do curso	
Carga horária total dos componentes curriculares (disciplinas)	820 h
Carga horária dos componentes curriculares (disciplinas)	820 h
Carga horária dos componentes curriculares optativos	<i>Disciplinas optativas não necessárias à conclusão do curso.</i>
Carga Horária presencial e a distância	Presencial: 164h A distância: 656 h
Percentual de carga horária a presencial e a distância	Presencial: 20% A distância: 80%
Carga horária do estágio supervisionado	NA
Carga horária total da prática profissional supervisionada no curso	40 h
Carga horária total das atividades complementares	NA
Carga horária total do curso	860h
Sistema de carga horária	Créditos (01 crédito = 20 horas)
Duração da hora-aula	1 hora/aula = 1 hora relógio

1. APRESENTAÇÃO

Este documento expressa o Projeto Pedagógico do Curso – PPC Técnico em Serviços de Restaurante e Bar do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE *campus* Avançado de Guaramiranga, no modelo a distância, apresentando 80% da carga horária na modalidade EAD, conforme disposto na Resolução número 2 de 15 de dezembro de 2020, disponível

no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT). Este projeto se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

A educação profissional técnica subsequente ao ensino médio tem por finalidade formar técnicos para atuarem nos diferentes processos de trabalho relacionados aos eixos tecnológicos, com especificidade em uma habilitação técnica reconhecida pelos órgãos oficiais e profissionais. Os cursos técnicos do IFCE estão estruturados de modo a garantir padrões de qualidade correlatos aos demais cursos técnicos quanto ao tempo de duração, à articulação entre as bases científicas e tecnológicas, às atividades de prática profissional e à organização curricular com núcleos politécnicos comuns.

O Técnico em Serviços de Restaurante e Bar é responsável por recepcionar, encaminhar e atender o cliente em salões, bares de restaurantes e similares. Nas escolas técnicas ou faculdades em que esse curso é disponibilizado, o aluno passa a ter um domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, colaborativa, entre outras.

Nessa formação, o estudante irá estudar técnicas de gestão, planejamento, organização, operacionalização, comercialização e supervisão de serviços de alimentos e bebidas. O curso tem duração média de um ano e meio. Como em qualquer área de atuação o profissional deve apresentar algumas potencialidades importantes para seu desenvolvimento no mercado de trabalho, um bom profissional da área de Serviços de Restaurante e Bar também deve ter algumas competências e habilidades essenciais para se destacar neste cenário. Alguns dos diferenciais são a boa comunicação; compreensão de algum idioma estrangeiro; dominar novas tecnologias; senso de organização, bom relacionamento interpessoal; empatia e interesse por outras culturas.

O Técnico em Serviços de Restaurante e Bar pode desenvolver sua carreira em hotéis, resorts, bares, restaurantes e empresas de alimentação e relacionar-se com diversas equipes de trabalho. Entre as atividades que ele desempenha em sua profissão estão a recepção e encaminhamento dos clientes aos salões e bares dos restaurantes, coordenar as operações no setor, controlar o inventário de estoques de bebidas. É ele o responsável pelos serviços de mesa e coquetelaria e também colabora na harmonização entre alimentos e bebidas. Há, ainda, possibilidades de qualificação profissional com certificações intermediárias, considerando ocupações previstas na CBO. São essas: Auxiliar de Garçom (Cumim) e garçom. A formação continuada em cursos de especialização técnica (pós-técnico), também é uma possibilidade em áreas como especialização Técnica em Preparo e Serviços de Bebidas e Especialização Técnica em Harmonização de Alimentos e

Bebidas. Torna-se admissível também a verticalização para cursos de graduação (Curso Superior de Tecnologia, Bacharelado e Licenciatura), em cursos como: Tecnologia em Gastronomia, Bacharelado em Gastronomia, Tecnologia em Hotelaria, Curso Superior de Tecnologia em Eventos ou ainda Bacharelado em Hotelaria.

Para além da demanda local, a presente proposta visa a oferta do curso Técnico em serviços de restaurante e bar na modalidade subsequente, no modelo de educação a distância, o que objetiva favorecer não somente a demanda regional do curso, mas também fomentar o desenvolvimento de outros municípios, garantindo acesso à educação de qualidade por meio de práticas e tecnologias educacionais.

Dessa forma, o presente projeto tem como função esclarecer os passos e fundamentos pedagógicos e logísticos de implantação deste curso no Campus Avançado de Guaramiranga. Com base no Guia para Elaboração e Atualização de Projetos Pedagógicos de Cursos Técnicos e de Graduação do IFCE (IFCE, 2015), o corrente documento apresenta: informações gerais do curso, contextualização da instituição e concepções do curso – justificativa, objetivos, estrutura curricular, formas de acesso, avaliação, dentre outros. Este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos nesta práxis pedagógica.

O PPC é norteador do currículo. Caracteriza-se, portanto, como expressão coletiva, devendo ser avaliado periódica e sistematicamente pela comunidade escolar. Deverá ocorrer alteração sempre que se verificar defasagem entre perfil de egresso, objetivos e organização curricular frente às exigências decorrentes das transformações científicas, tecnológicas, sociais e culturais.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

A Rede Federal de Educação Profissional Tecnológica no Brasil, na qual o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE está inserido, vem, ao longo de mais de cem anos, atuando em todo o país como irrefutável referência de Ensino, Pesquisa e Extensão. Nesta perspectiva, o IFCE, nas localidades onde finca sua bandeira, traz consigo a insígnia de uma instituição comprometida com o saber ensinar, o saber pesquisar e o saber dialogar com os mais diversos setores da comunidade local e regional. Tais prerrogativas se fundam no horizonte de sua missão: produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

Atualmente, o IFCE tem uma organização que conta com 35 *campi*, distribuídos em todas as regiões do Estado do Ceará, atendendo alunos em cursos regulares de formação básica, técnica, tecnológica e formação de professores e pós-graduação, *lato sensu* e *stricto sensu*, nas modalidades presencial e à distância.

O IFCE é uma autarquia Federal vinculada ao Ministério da Educação, gozando de autonomia pedagógica, administrativa e financeira, tendo sido criado a partir da fusão entre Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFETCE) e Escola Agrotécnica Federal (EAF), regulamentado por meio da Lei 11.892/2008. Oferece cursos regulares de formação técnica, cursos superiores tecnológicos, licenciaturas, bacharelados e pós-graduação Lato Sensu e Stricto Sensu.

A implantação do IFCE no interior do Estado atende a meta do programa de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica e à própria natureza dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, no que diz respeito à descentralização da oferta de qualificação profissional, levando em conta as necessidades socioeconômicas de cada região e ainda o propósito de evitar o êxodo de jovens estudantes para a capital.

O Campus Avançado de Guaramiranga, vinculado ao Campus Maranguape, está localizado no município de Guaramiranga, distante 110 quilômetros da capital cearense, sendo considerado um dos destinos turísticos do Estado do Ceará. Chamada por alguns de "Cidade das Flores", com temperatura que varia entre 18°C e 25°C, tem o clima e a biodiversidade como principais atrativos. Destacam-se como pontos turísticos, particularmente: o Pico Alto com 1.115 metros de altitude; o Parque Ecológico de Guaramiranga, regulamentado como Área de Proteção Ambiental; as Cachoeiras

de São Paulo e do Urubu; além da Linha da Serra e do Parque das Trilhas Guaramiranga apresenta como manifestação cultural relevante o artesanato em trançados, taboca, cipó, vime e arranjos florais. O talento artístico da comunidade se revela em grupos de teatro, danças folclóricas e na Banda Municipal de Música.

Tem como destaque uma casa de espetáculos, o Teatro Raquel de Queiroz, assim como outros elementos arquitetônicos e culturais importantes: Igreja de Nossa Senhora de Lourdes, Igreja Nossa Senhora da Conceição e a Pousada dos Capuchinhos. O município, com população de aproximadamente quatro mil habitantes (IBGE, 2017), conta com manifestações e eventos culturais de destaque, como o Festival Nordestino de Teatro Amador, que reúne os melhores grupos teatrais do Nordeste, a Festa da Padroeira Nossa Senhora da Conceição e o grande diferencial em carnaval no Brasil, o Festival de Jazz e Blues, que reúne grandes nomes da música regional, nacional e internacional.

Inserido neste contexto, o campus funciona em uma edificação projetada pelo arquiteto Neudson Braga, na década de 1970, configurando-se como antiga residência de veraneio do governador, a qual fora construída na gestão de Adauto Bezerra. O Governo do Estado do Ceará, através do Termo de Cessão de Uso celebrado em 10 de julho de 2012, conferiu ao Instituto Federal do Ceará a posse do imóvel. Após reformas de manutenção e investimentos de melhorias contínuas, incluindo mobiliário e instalações, o IFCE Campus Guaramiranga foi criado, através da Portaria nº 505 do Ministério da Educação (MEC) de junho de 2014. Assim, a partir desta data, o IFCE assumiu a responsabilidade de implantar cursos, inicialmente de formação técnica, em consonância com as demandas de qualificação do município e da Região. A área total abrange 3,66 hectares, sendo que a área construída é de 2.200m².

Ressalta-se que a construção faz parte de uma área de proteção ambiental, onde o seu entorno é formado por resquício de vegetação da Mata Atlântica. Do portão de entrada até o prédio do Campus IFCE Guaramiranga há um percurso de aproximadamente 200 metros. A área externa do Hotel é composta por um jardim extensivo a todo o prédio. No âmbito da qualificação, o IFCE, através da unidade em Guaramiranga, inova em sua atuação no campo educacional, com direção, docentes e técnicos que atuam à frente de um equipamento único na rede de Institutos Federais do Brasil, tendo em vista se tratar de um Hotel Escola, o qual possibilita a realização de práticas profissionais voltadas às áreas do turismo, hospitalidade, gastronomia e lazer, em suas dependências, bem como cursos técnicos, de extensão, e eventos de caráter científico, cultural e pedagógico. Além dos cursos técnicos em Hospedagem, Restaurante e Bar e Manutenção e Suporte em Informática, vários cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) são ofertados com objetivo de aperfeiçoar, capacitar e

atualizar pessoas que desejam entrar ou retornar ao mercado de trabalho, buscando assim qualificar essa mão de obra de maneira rápida e eficiente.

Ademais, o IFCE campus Avançado Guaramiranga ainda vem analisando a sua expansão para a oferta de novos cursos técnicos, tecnológicos e de pós-graduação lato sensu, por exemplo: em parceria com outros campi e em convênio com a Universidade Estadual do Ceará (UECE), pretende sediar a Especialização em Café, pioneira em nossa instituição. Atualmente o campus possui um corpo docente de 11 professores e conta com 8 técnicos administrativos, servidores qualificados para atender os interesses de nossa comunidade acadêmica.

3. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

A ampliação de oferta de cursos técnicos ainda é incipiente e novos desafios precisam ser superados, principalmente em relação a qualificação desses cursos. Neste cenário, há uma demanda espontânea em qualificar grupos de pessoas que atuam na área de alimentos e serviços, bem como influenciam diretamente no desenvolvimento econômico e social, com impactos significativos na geração de empregos diretos e indiretos. Desse modo, o profissional Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, exerce papel estratégico, logo necessitam estar largamente qualificados nesse contexto.

O Ceará desenvolve o turismo em seu território e tem a atividade de restauração como uma de suas potencialidades econômicas. É preciso, para esse setor, preparar profissionais para o atendimento aos visitantes de forma satisfatória. A capacitação profissional é indispensável, pois sem qualidade não há como manter o desenvolvimento do turismo na região. As regiões com reconhecido potencial turístico, como é o caso do município de Guaramiranga, necessitam, portanto, de profissionais para atuarem na área com competências técnicas e pessoais, conhecimento sobre a região e capacidade de comunicação com visitantes, com a população local e com a diversidade de profissionais encontrados na área de lazer e hospitalidade.

Considerando essa vocação do Estado do Ceará e atentando para as necessidades potenciais de seus públicos local e regional – dos quais muitos são trabalhadores do setor de Restaurante e Bar, extremamente atrativo - nasce a possibilidade em investir na construção e no aprimoramento deste conhecimento para o setor, revelando uma preocupação que não se limita a fornecer mão de obra qualificada para operar no mercado, mas se expande fundamentalmente para compreensão e o desejo de formar profissionais competentes, orientados por princípios éticos e de responsabilidade social e que atuem na região como promotores de práticas de sustentabilidade social, econômica e

ambiental.

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar compreende atividades interrelacionadas referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços de alimentação. Essas atividades são desenvolvidas num processo que inclui a qualidade do atendimento e a higiene na manipulação de alimentos. Trata-se de um curso no qual se valoriza o saber fazer, sedimentado em conhecimentos teórico-práticos e atividades que pressupõem a formação de cidadãos, estimulados pelo ler, analisar, refletir e opinar, desenvolvendo assim um senso crítico participativo. O saber fazer com convicção traz ao profissional bem-estar pela certeza dos passos que tem que percorrer, promovendo segurança e ousadia para crescer profissional e socialmente. Um dos aspectos salientados neste projeto é a natureza das atividades que os profissionais desenvolvem no processo de organização e venda dos serviços aos clientes com foco na qualidade. Este projeto, portanto, busca adequar-se às demandas do mundo do trabalho, com base em uma formação em que os saberes do sujeito-aprendiz são vivenciados em sua totalidade.

Em relação ao Campus Guaramiranga, por sua vez, destaca-se que o Curso de Restaurante e Bar de forma presencial e regular é ofertado desde 2021. Considerou-se que um dos grandes atrativos da cidade de Guaramiranga – além do clima e dos festivais culturais – são os restaurantes e bares em atividade, que fazem a experiência na serra ser ainda mais cativante. Levando em conta a grande força empreendedora e o potencial turístico representados pela biodiversidade da comunidade da serra e o envolvimento de seus habitantes no setor de restauração, o projeto veio firmar o comprometimento da instituição em investir na área da educação técnica gastronômica.

Considerando essa experiência prévia, assim como essa vocação da cidade e atentando para as necessidades potenciais de seus públicos local e regional – dos quais muitos são trabalhadores do setor de Restaurante e Bar, extremamente atrativo – nasce a possibilidade de ampliar o alcance deste conhecimento pela via da educação à distância, revelando uma preocupação que não se limita a fornecer mão de obra qualificada para operar no mercado, mas se expande fundamentalmente para compreensão e o desejo de formar profissionais dotados de competências e habilidades e que atuem não somente na região.

A partir de demandas para o aprimoramento de um mercado gastronômico regional, claramente impulsionado pela riqueza cultural e pela diversidade de produtos frutos da agroecologia, da agricultura familiar e de outras formas de cultivo típicas do Maciço, conforma-se inúmeras possibilidades criativas para o setor de restauração cearense e, particularmente, para a profissionalização do setor de Restaurantes e Bares. Ademais, o Campus Avançado de Guaramiranga

conta com a estrutura de Laboratórios especializados para práticas de cozinha, de serviço e de eventos, além de suporte de seu novo bloco e de uma estrutura de Hotel Escola pré-existente de excelência, à disposição e plenamente adequada para o investimento de práticas presenciais do Curso Técnico em Restaurante e Bar na sua versão EaD.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Eis as bases legais utilizadas para a construção deste documento:

4.1. NORMATIVAS NACIONAIS DE CURSOS TÉCNICOS

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria o Instituto Federal do Ceará e dá outras providências.
- Lei nº 11.741/2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências.
- Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (Libras), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, desenvolvidas na disciplina de Legislação Aplicada a Restaurantes e Bares;
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, a ser trabalhada essencialmente nas disciplinas de Legislação Aplicada a Restaurantes e Bares, Marketing e qualidade no atendimento, assim como Serviço de Alimentos e Bebidas;
- Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, a ser trabalhada essencialmente nas disciplinas de Legislação

Aplicada a Restaurantes e Bares, Marketing e qualidade no atendimento, assim como Serviço de Alimentos e Bebidas;

4.2. NORMATIVAS INSTITUCIONAIS COMUNS AOS CURSOS TÉCNICOS

- Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD).
- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE (PDI).
- Projeto Pedagógico Institucional (PPI).
- Resolução Consup que estabelece os procedimentos para criação, suspensão e extinção de cursos no IFCE.
- Tabela de Perfil Docente.
- Resolução Consup nº 028, de 08 de agosto de 2014, que dispõe sobre o Manual de Estágio do IFCE.
- Resolução vigente que regulamenta a carga horária docente.
- Resolução vigente que determina a organização e o funcionamento do Colegiado de curso e dá outras providências
- Resolução vigente que regulamenta sobre a composição e organização dos Núcleos de Tecnologias Educacionais.
- Resolução nº 73, de 10 de novembro de 2022, que aprova *ad referendum* os procedimentos para a criação de cursos técnicos subsequentes e para a elaboração dos respectivos projetos pedagógicos, em caráter piloto, na modalidade a distância, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

4.3 NORMATIVAS NACIONAIS PARA CURSOS TÉCNICOS DE NÍVEL MÉDIO

Devem ser observadas as formas de oferta dos cursos, ao considerar as normativas listadas nesta seção.

- Resolução nº 01, de 05 de janeiro de 2021 que define as diretrizes curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- Resolução CNE/CEB nº 02, de 15 de dezembro de 2020 que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e dá outras providências.
- Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996,

modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.

- Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997. Institui o Código de Trânsito Brasileiro.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1 Objetivo geral:

- *Formar profissionais proativos, com visão holística e capacidade de tomar decisões, visando a sustentabilidade dos empreendimentos e o desenvolvimento socioeconômico regional;*

5.2 Objetivos específicos:

- *Contribuir para a promoção da democratização do ensino e elevação do nível de qualificação profissional fortalecendo o desenvolvimento socioeconômico da região;*
- *Habilitar um profissional com perfil criativo, ético e dinâmico para o mercado de trabalho;*
- *Estimular a capacidade de liderança e empreendedorismo, especialmente nas relações interpessoais entre colaboradores;*
- *Incentivar o trabalho em equipe e a postura crítica na interpretação de aspectos políticos, mercadológicos, econômicos, sociais e tecnológicos nos processos relacionados ao setor de serviços em Restaurante e Bar;*
- *Subsidiar os profissionais com técnicas adequadas de planejamento, promoção e venda de serviços, dentro das novas exigências do mundo do trabalho;*
- *Promover a formação de um profissional capaz de compreender, de forma holística, o setor de serviços em Restaurante e Bar, e sua relação com a cadeia produtiva;*
- *Proporcionar a formação de competências para o desenvolvimento de plano estratégico, tático e operacional, formulação de estratégias de marketing, planejamento e controle de produção, gestão financeira e de investimentos;*
- *Estimular o espírito empreendedor de forma a contribuir para a formação de profissionais capazes de auxiliar no desenvolvimento da região, por meio do conhecimento técnico, cidadão e ético, com inovação, criatividade e sustentabilidade;*
- *Atuar de acordo com as normas e padrões de qualidade, respeitando a legislação vigente, primando pela avaliação de processos de organização, higiene e manipulação de alimentos na área de restaurante e bar de forma a operacionalizar os serviços prestados com segurança.*

6. FORMAS DE INGRESSO

O ingresso ao curso ocorrerá por Processo Seletivo, aberto ao público, para o primeiro período do curso, normatizado por edital específico frente a oferta de cursos técnicos na modalidade EAD, a ser publicado pelo IFCE. A seleção será por meio da avaliação do histórico escolar. Adicionalmente, duas outras formas estão previstas para o Ingresso, como diplomado ou transferido, segundo determinações publicadas em edital, bem como aluno especial, mediante solicitação.

O Edital determina também a forma dos exames, as ações afirmativas e demais procedimentos e normas pertinentes. A inserção de ações afirmativas é realizada por meio de cotas reservadas de acordo com a Lei no 12.711 de 29 de agosto de 2012 - Lei de cotas. O preenchimento das vagas será efetuado por meio dos resultados obtidos pelos candidatos no processo seletivo. O IFCE - Campus Avançado de Guaramiranga ofertará anualmente 30 (trinta) vagas para ingresso no Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar EaD destinadas aos candidatos com melhor desempenho no exame de seleção.

As inscrições para o processo seletivo serão estabelecidas em edital, no qual constarão os respectivos números de vagas a ofertar, os prazos de inscrição, a documentação exigida para inscrição, os critérios de seleção e demais informações úteis. O preenchimento das vagas será efetuado por meio dos resultados obtidos pelos candidatos no processo seletivo, obedecendo-se a ordem de classificação.

De acordo o Regulamento de Organização Didática (ROD 2015), no seu Título III, Artigo 45 “O ingresso de estudantes nos cursos técnicos e de graduação do IFCE dar-se-á, preferencialmente, por meio de: I - processos seletivos regulares; II - processos seletivos específicos para diplomados ou transferidos”.

Ainda no Título III, Artigo 46, Parágrafo único, observa-se que, “na hipótese do não preenchimento das vagas ofertadas por meio dos processos seletivos, os campi poderão realizar processo seletivo complementar, desde que haja a anuência da PROEN.” O ingresso por transferência será regulamentado por edital próprio. Vale ressaltar que, em nenhuma hipótese será permitida a matrícula de alunos em mais de um curso do mesmo nível, e a matrícula inicial acontecerá de forma presencial, sendo obrigatória a presença dos pais ou responsáveis, quando o aluno tiver menos de 18 (dezoito) anos de idade.

7. ÁREAS DE ATUAÇÃO

Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), o Curso Técnico em Restaurante e Bar vem trazer perspectiva de atuação em: bares, restaurantes e demais estabelecimentos de serviços do setor de alimentos e bebidas; Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas; nos diversos meios de hospedagem tais como: hotéis, pousadas, chalés, resorts etc. De forma autônoma, em empreendimentos neste segmento.

8. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

O perfil de egresso do aluno do curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar baseia-se nas orientações especificadas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2022). Desta forma, o concludente apresenta-se como um profissional qualificado para desenvolver atividades relacionadas aos serviços de alimentação e de bebidas, com base nos conhecimentos científicos e tecnológicos inerentes a área e em consonância com as demandas e exigências oriundas da sociedade e do mercado. São competências gerais do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar:

- Conhecer, acatar e desenvolver os objetivos e metas do empreendimento a que estão vinculados;
- Conhecer, organizar e viabilizar produtos e serviços de alimentação adequados aos interesses e expectativas da clientela;
- Organizar espaços físicos de alimentação, prevendo seus ambientes, uso e articulação funcional e fluxos de trabalho e de pessoas;
- Operacionalizar a política comercial, realizando prospecção mercadológica, identificação e captação de clientes e adequação dos produtos e serviços;
- Operar a comercialização de produtos e serviços de alimentação, com direcionamento de ações para atingir a expectativa da clientela;
- Avaliar a qualidade dos produtos (alimentos e bebidas), serviços e atendimentos realizados no salão, no bar e em eventos;
- Zelar pela higiene e salubridade do ambiente e dos alimentos fornecidos;
- Executar atividades de gerenciamento econômico, técnico e administrativo dos núcleos de trabalho, articulando os setores internos e coordenando os recursos;
- Coordenar eficientemente a produção de acordo com a demanda;
- Executar atividades de liderança do pessoal envolvido na oferta dos produtos e na prestação de serviços;
- Executar atividades de operação dos recursos tecnológicos, supervisionando a utilização de

máquinas, equipamentos e meios informatizados;

- Realizar a manutenção do empreendimento, dos produtos e dos serviços adequando-os às variações da demanda;

- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque;

- Organizar serviço de alimentação em eventos articulando os meios para sua realização com organizadores do evento, prestadores de serviço, colaboradores e fornecedores;

- Interpretar a legislação pertinente;

- Comunicar-se efetivamente e coordenar o atendimento com o cliente, estreitando o mútuo conhecimento das possibilidades e necessidades envolvidas no estabelecimento e em eventos;

- Comunicar-se com conhecimento e habilidade na língua materna;

- Comunicar-se em língua estrangeira com fluência pertinente à área;

- Dominar conhecimentos básicos da informática pertinentes à área;

- Desenvolver habilidades interpessoais;

- Ter liderança, dinamismo, iniciativa e flexibilidade em suas ações;

- Zelar pela apresentação pessoal em ambiente profissional;

- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.

O egresso será habilitado profissionalmente para compreender e acompanhar as constantes e contínuas mudanças que ocorrem no mercado de trabalho, de forma a buscar conhecimentos técnicos relacionados à tipologia de serviços e eventos, aos tipos de utensílios e equipamentos, à organização dos espaços, à diferenciação de bebidas e legislações aplicadas aos estabelecimentos de alimentação. Além disso, é igualmente fundamental, comunicação clara e cordial, trabalho colaborativo e liderança de equipes, atenção à sustentabilidade, proatividade e flexibilidade para a solução de problemas e gestão de conflitos.

9. METODOLOGIA

A metodologia a ser utilizada nas atividades presenciais ou a distância será previamente planejada e intencionalmente desenvolvida visando garantir um encontro entre os saberes escolares e vivenciais, promovendo crescimento pessoal, amadurecimento do raciocínio, e fortalecimento da interação entre professor-aluno, entre aluno-aluno, entre aluno-conteúdo e entre aluno-comunidade.

Para isso, a intervenção significativa dos professores como mediadores do conhecimento é de extrema importância para que o aprendiz possa se descobrir também como produtor de

conhecimento, sujeito ativo e participativo no meio em que vive, capaz de construir sua autonomia intelectual e moral.

Todo esse processo ocorrerá de várias maneiras, a saber: aulas dialógicas realizadas, sejam nos encontros presenciais, sejam à distância ou nos laboratórios; uso de recursos tecnológicos indispensáveis à construção do conhecimento, discussões presenciais ou virtuais e resoluções de exercícios; entre outros.

Considerando essas possibilidades, o **desenho pedagógico das disciplinas do curso técnico em serviços de restaurante e bar** terá a seguinte configuração:

- Haverá disciplinas totalmente realizadas à distância, uma vez que seu conteúdo programático não requer necessidade de práticas em laboratório ou de interação presencial.
- No caso das disciplinas que tenham a necessidade de encontros presenciais ou práticas em laboratórios, a distribuição da carga horária se dará, preferencialmente, na proporção de 80/20 (80% da carga horária a distância e 20% de encontros presenciais). Ressaltamos que em alguns casos específicos teremos disciplinas cujo percentual de carga horária presencial será maior que 20%, essas necessidades estarão explicitadas nos PUDs das referidas disciplinas.
- A carga horária a distância envolverá momentos síncronos (aulas online ao vivo) e assíncronos (leitura de textos, slides, atividades propostas).

Nesse desenho, enquanto os momentos síncronos (online ao vivo) possibilitarão aos aprendizes uma educação virtual de comunicação em tempo real, facilitando a aprendizagem cognitiva e afetiva entre os atores do processo, os momentos assíncronos contribuem com as comunidades de aprendizagem de Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) flexibilizando as dimensões de tempo e de lugar, permitindo que os estudantes acessem o ambiente virtual em qualquer lugar e hora.

O controle de frequência ocorrerá com a seguinte sistemática:

- a) Aulas Presenciais: a participação será confirmada com a presença do estudante na sala de aula;
- b) Aulas a Distância Síncronas: a participação será confirmada com a presença do estudante na sala virtual;
- c) Aulas a Distância Assíncronas: a participação será confirmada com a realização de pelo menos uma atividade que irá gerar a frequência.

O controle de frequência funcionará consoante o Regulamento de Ordem Didática - ROD, o qual versa, em seu artigo 244 que, “para ser aprovado, o estudante também deverá apresentar frequência

igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), do total de horas letivas em cada componente curricular”. Da mesma forma, caberá ao docente o lançamento das faltas correspondentes a cada atividade de frequência não resolvida pelo discente no Sistema Acadêmico do IFCE. Ainda segundo o ROD, em seu artigo 109, § 5º, “cabe ao estudante sistematicamente acompanhar, no sistema acadêmico, o registro de sua frequência às aulas”.

Todo esse processo ocorrerá de várias maneiras, a saber: aulas dialógicas realizadas, sejam nos encontros presenciais, sejam à distância ou nos laboratórios; uso de recursos tecnológicos indispensáveis à construção do conhecimento, discussões presenciais ou virtuais e resoluções de exercícios; entre outros. Assim, os momentos presenciais, a distância e a prática curricular terão as seguintes configurações:

a) Momentos Presenciais: Serão realizados no campus com a participação dos alunos e do professor da respectiva unidade curricular. Esses encontros servirão para apresentar as disciplinas, introduzir e construir novos conhecimentos, dar orientações gerais, realizar as atividades propostas, propiciar a troca de experiências entre discentes e docentes, sanar dúvidas e dificuldades dos alunos e avaliar os resultados. O plano de realização das atividades presenciais deverá ser formalizado e publicado no Ambiente Virtual para ciência e acompanhamento dos estudantes. As atividades presenciais definidas pelo professor do componente curricular e/ou coordenador do curso serão acompanhadas principalmente pelo professor. Serão contabilizadas como atividade presencial: avaliação do estudante, atividades destinadas a laboratório, aula de campo, atividades em grupo de estudo, visitas técnicas e viagens de estudo, prática profissional integrada, dentre outras previstas no planejamento do curso desde que estas tenham sido definidas pelo professor ou coordenador.

b) Todas as atividades presenciais deverão ser registradas por meio de Atas, Relatórios, previsão no Plano de Ensino, dentre outras formas passíveis de comprovação da realização dos momentos presenciais. Os momentos presenciais são caracterizados pelo encontro dos estudantes com o professor da disciplina.

c) Os Momentos a Distância: A interação entre alunos e professor ocorrerá através do **Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)** e é nele que serão disponibilizados os materiais didáticos a serem utilizados, cada disciplina terá seu material base, que poderá ser um livro, videoaulas e/ou videoconferência, ou uma apostila produzidos de forma específica para o contexto do curso ou, em casos que isso não seja possível, escolhidos conforme adequação ao programa da disciplina, à carga horária, aos objetivos pedagógicos e à bibliografia. livros digitais, apostilas digitais, entre outros recursos.

Ainda no tocante ao Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), o curso será ofertado no ambiente Moodle, plataforma de EAD utilizada oficialmente nos cursos do IFCE. O Moodle permite

realizar um processo de gestão democrática e participativa, com controle e avaliação do processo de ensino e aprendizagem, além de oferecer um conjunto de ferramentas que permitem a criação e o gerenciamento de cursos à distância, potencializando processos de interação, colaboração e cooperação e reunindo, numa única plataforma, possibilidades de acesso online ao conteúdo de cursos. Oferece, também, diversos recursos de comunicação/interação/construção entre: aluno e professor; aluno e conteúdo; aluno e aluno.

Os momentos não presenciais possibilitam ao cursista acessar os conteúdos e as informações relativas às disciplinas do curso e ainda aproveitar o potencial pedagógico do ambiente virtual. O processo pedagógico torna-se dinâmico e interativo, em razão da troca de mensagens, da oferta de materiais complementares de estudo, da participação em bate-papo e em fóruns de discussão, além da troca de questionamentos e orientações.

d) A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente de forma síncrona e nos momentos presenciais.

10. ESTRUTURA CURRICULAR

10.1. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do curso observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei no 11.741/2008, nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como nos princípios e diretrizes definidos no Projeto Político-Pedagógico do IFCE.

Obedece ainda, os dispositivos das leis no 11.645/2008 e 10.639/2003, que tratam da temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena na Rede de Ensino, além da Resolução no 1/2004 do Conselho Nacional de Educação, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

Além disso, os cursos técnicos de nível médio possuem uma estrutura curricular fundamentada na concepção de eixos tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), aprovado pela Resolução CNE/CEB no. 03/2008, com base no Parecer CNE/CEB no. 11/2008 e instituído pela Portaria Ministerial no. 870/2008. Portanto, trata-se de uma concepção curricular que favorece o desenvolvimento de práticas pedagógicas integradoras articulando o conceito de trabalho, ciência, tecnologia e cultura, à medida que os eixos tecnológicos se constituem de agrupamentos dos fundamentos científicos, tendo em vista a inserção dos educandos no mundo do trabalho. Nesse contexto, a Educação Profissional de Nível Técnico será focada como um conjunto

de atributos individuais, de caráter cognitivo e social, resultantes da escolarização geral e profissional, assim como das experiências de trabalho (Ferretti, 1999). Por isso, a estrutura curricular e as práticas pedagógicas deverão contemplar as dimensões: conceitual, social e a experimental da qualificação, estimulando os educandos a buscarem soluções com autonomia e iniciativa.

O currículo e as práticas pedagógicas pretendem oferecer diferentes procedimentos didáticos pedagógicos que favoreçam a interdisciplinaridade, com teorias, práticas contextualizadas e atividades complementares, além de estudos voltadas para desenvolvimento da capacidade de solucionar problemas, aquisição de valores éticos, políticos, econômicos e socioambientais, extrapolando os limites da sala de aula, adquirindo as competências previstas no perfil profissional.

Portanto, o agir competente realiza-se pela "capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessários para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho" (BRASIL. CNE/CEB. RESOLUÇÃO no 4/99, art. 6o). Com isso, a competência caracteriza-se pela condição de desenvolver saberes por meio de esquemas mentais adaptados e flexíveis, tais como: análises, sínteses, inferências, generalizações, analogias, associações, transferências, entre outros, em ações próprias de um contexto profissional específico, gerando desempenhos eficientes e eficazes (Brasil, MEC -RCN, 2000).

Por esse motivo, os Planos das Unidades Didáticas - PUD contemplam conteúdos harmônicos com as legislações vigentes e necessidades das entidades privadas e públicas da região. As disciplinas estão organizadas em regime semestral e divididas em três semestres, a saber: Carga horária de 820 horas-aula de 60 minutos, assim como 40 horas destinadas a carga-horária para realização de práticas profissionais conforme orientações descritas adiante;

10.2. MATRIZ CURRICULAR

O curso apresenta uma Matriz Curricular a ser integralizada por disciplinas em regime seriado semestral e com duração de três períodos letivos. O primeiro período do curso compreende disciplinas que subsidiam a formação técnica do aluno e disciplinas de iniciação técnica; os dois períodos seguintes são constituídos por disciplinas de formação técnica. A prática profissional será desenvolvida no interior das disciplinas, podendo o aluno, opcionalmente, realizar Estágio Curricular Supervisionado. A carga horária total do curso é de 820 horas. A Matriz Curricular será apresentada a seguir e os programas das disciplinas que a integralizam encontram-se em Anexo.

QUADRO 1 - Componentes Curriculares do Curso

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS								
1 SEMESTRE	Disciplina	CH Total	CH Prática	CH Teórica	CH Pres	CH EAD	Pré req	Crédito
	Informática aplicada a negócios	40h	32h	8h	0	40h	-	2
	Gestão de restaurantes e bares	60h	20h	40h	12h	48h	-	3
	Matemática comercial e financeira	40h	0	40h	0	40h	-	2
	Legislação aplicada a restaurantes e bares	40h	0	40h	0	40h	-	2
	Segurança, higiene e manipulação de alimentos	60h	20h	40h	20h	40h	-	3
	Estudo de bebidas I	60h	20h	40h	20h	40h	-	3
CARGA HORÁRIA DO 1º SEMESTRE	300h	92h	208h	52h	248h	-	15	
2 SEMESTRE	Disciplina	CH Total	CH Prática	CH Teórica	CH Pres	CH EAD	Pré req	Crédito
	Contabilidade e custos aplicados	40h	0	40h	0	40h	-	2
	Marketing e qualidade no atendimento	40h	8h	32h	8h	32h	-	2
	Estudo de bebidas II	60h	40h	20h	20h	40h	-	3
	Habilidades e técnicas culinárias	60h	20h	40h	20h	40h	-	3
	Inglês instrumental I	40h	20h	20h	0	40h	-	2
	Planejamento e organização de cardápios	60h	20h	40h	20h	40h	-	3
CARGA HORÁRIA DO 2º SEMESTRE	300h	108h	192h	68h	232h	-	15	
3 SEMESTRE	Disciplina	CH Total	CH Prática	CH Teórica	CH Pres	CH EAD	Pré req	Crédito
	Logística	40h	8h	32h	0	40h	-	2
	Inglês instrumental II	40h	20h	20h	0	40h	-	2
	Serviços de alimentos e bebidas	40h	20h	20h	20h	20h	-	2
	Empreendedorismo	40h	20h	20h	0	40h	-	2
	Eventos	60h	40h	20h	40h	20h	-	3
CARGA HORÁRIA DO 3º SEMESTRE	220h	108h	112h	60h	160h	-	11	

Fonte: elaborado pelos autores (2023)

QUADRO 2 – Disciplinas Optativas do Curso

DISCIPLINAS OPTATIVAS								
OPTATIVAS	Disciplina	CH Total	CH Prática	CH Teórica	CH Pres	CH EAD	Pré req	Crédito
	Linguagem Brasileira de Sinais – LIBRAS	40	-	40	0	40	-	2
	Artes	40	-	40	0	40	-	2
	Educação Física	40	20	20	20	20	-	2
	CARGA HORÁRIA TOTAL	120					-	6

Fonte: elaborado pelos autores (2023)

10.3. FLUXOGRAMA CURRICULAR

O fluxograma curricular a seguir apresenta as disciplinas divididas por semestre entre obrigatórias e optativas:

1º SEMESTRE OBRIGATÓRIAS 300H
Informática aplicada a negócios 40H (2 CRÉDITOS)
Gestão de restaurantes e bares 60H (3 CRÉDITOS)
Matemática comercial e financeira 40H (2 CRÉDITOS)
Legislação aplicada a restaurantes e bares 40H (2 CRÉDITOS)
Segurança, higiene e manipulação de alimentos 60H (3 CRÉDITOS)
Estudo de bebidas I 60H (3 CRÉDITOS)
2º SEMESTRE OBRIGATÓRIAS 300H
Contabilidade e custos aplicados 40H (2 CRÉDITOS)
Marketing e qualidade no atendimento 40H (2 CRÉDITOS)
Estudo de bebidas II 60H (3 CRÉDITOS)
Habilidades e técnicas culinárias 60H (3 CRÉDITOS)
Inglês instrumental I 40H (2 CRÉDITOS)
Planejamento e organização de Cardápios 60H (3 CRÉDITOS)
3º SEMESTRE 220H OBRIGATÓRIAS
Logística 40H (2 CRÉDITOS)
Inglês instrumental II 40H (2 CRÉDITOS)

Serviços de alimentos e bebidas 40H (2 CRÉDITOS)
Empreendedorismo 40H (2 CRÉDITOS)
Eventos 60H (3 CRÉDITOS)
OPTATIVAS 120H
Linguagem Brasileira de Sinais – LIBRAS 40H (2 CRÉDITOS)
Artes 40H (2 CRÉDITOS)
Educação Física 40H (2 CRÉDITOS)

Fonte: elaborado pelos autores (2023)

11. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

No IFCE a avaliação da aprendizagem na educação a distância ganha uma seção específica no ROD, a saber:

SEÇÃO I - DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM NA EAD

Art. 228. A sistemática de avaliação na EAD acontecerá nos cursos de nível técnico e superior, na modalidade semipresencial (sic), observando-se as especificidades de cada nível de ensino.

Art. 229. O processo de avaliação deverá ser orientado pelos objetivos definidos nos planos de cursos, de acordo com cada nível de ensino ofertado nessa modalidade.

Art. 230. A avaliação da aprendizagem se realizará por meio da aplicação de provas, trabalhos presenciais ou virtuais, projetos orientados, experimentações práticas, entrevistas ou outros instrumentos, levando-se

em conta o caráter progressivo dos instrumentos avaliativos ao longo do período letivo.

Art. 231. A avaliação dos estudantes contemplará atividades postadas no ambiente virtual, que contabilizarão 40% do total da nota total obtida em uma disciplina, e atividades de avaliação presencial, responsáveis por 60% da nota, respectivamente.

Art. 232. A sistemática da avaliação ocorrerá por todo o período letivo, não havendo etapas.

A proposta pedagógica do curso prevê uma avaliação que terá caráter diagnóstico, formativo, somativa, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e das atividades presenciais sobre os obtidos em atividades virtuais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB Nº. 9394/96, Decreto 9057 e o Regulamento de Organização Didática do IFCE.

O processo de avaliação será orientado pelos objetivos definidos nos planos de ensino dos componentes curriculares do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar na modalidade a Distância. As estratégias de avaliação da aprendizagem serão formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática de pesquisa, à reflexão, à criatividade e ao autodesenvolvimento. O aproveitamento acadêmico será avaliado por meio do acompanhamento contínuo do discente. A avaliação do desempenho acadêmico é feita por componente curricular.

As formas de avaliação serão presencial e a distância desenvolvidas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (IFCE). Serão instrumentos empregados: o questionário, as tarefas, os trabalhos individuais e/ou coletivos, fichas de observação, relatórios, auto avaliação, fóruns, provas escritas com ou sem consulta, provas práticas e provas orais, seminários, estudos de caso, práticas laboratoriais, produção de podcasts, participação em fóruns, dentre outros estabelecidos; Propõe-se que, além das avaliações individuais, o docente possa utilizar outras formas de avaliação como: Autoavaliação (o discente analisa seu desempenho e descreve seus avanços e dificuldades); Avaliações de diferentes formatos (desafiadores, cumulativos); Mapas conceituais (organização pictorial dos conceitos, onde são feitas conexões percebidas pelos discentes sobre um determinado assunto); Outros instrumentos avaliativos variados, incluindo-se preferencialmente avaliações não individualizadas, como: seminários, exposições, eventos acadêmicos diversos, coletânea de trabalhos, entre outros.

A avaliação será desenvolvida de forma:

- Diagnóstica - com o levantamento dos conhecimentos prévios dos alunos;
- Formativa - com o acompanhamento do processo de aprendizagem discente, observando seu desenvolvimento intrapessoal e/ou interpessoal diante dos critérios estabelecidos, a fim de intervir oportunamente em situações de ensino contextualizadas;
- Somativa - com a valoração do desempenho do estudante com vistas ao seu aproveitamento curricular.

Serão utilizadas as rubricas de avaliação com os seguintes critérios gerais:

- Assiduidade e pontualidade: entrega das tarefas no prazo estabelecido;
- participação nos encontros síncronos e/ou presenciais;
- Linguagem: utilização das linguagens verbal escrita, verbal oral e verbo visual nas atividades e encontros presenciais;
- Factual/Conceitual: conhecimento, compreensão, análise, síntese e avaliação dos conteúdos abordados;
- Procedimental: aplicação, reflexão e transposição dos conteúdos abordados;
- Atitudinal: proatividade, etiqueta virtual, cordialidade, respeito, empatia, assertividade, e valoração dos conteúdos abordados.
- A aprovação se dá para o acadêmico que obtiver grau final no valor mínimo de 6,0 (seis) pontos (em uma escala de 0 a 10 pontos) e mínimo de 75% de frequência mínima total da disciplina.

O rendimento acadêmico do estudante será aferido por meio de instrumentos avaliativos de livre escolha do docente responsável pela disciplina. Ao estudante será assegurado o direito de conhecer

os resultados das avaliações mediante vistas dos instrumentos utilizados.

Aos discentes que não atingirem desempenho satisfatório nas avaliações, deverá ser realizada a recuperação da aprendizagem ao longo da disciplina. Aos discentes que não atingirem a nota final mínima para a aprovação no componente curricular, é facultada ao professor a realização da recuperação da aprendizagem em forma de plano de estudos, orientado pelo docente, e a utilização de um instrumento avaliativo para a verificação do conhecimento adquirido.

Os alunos terão o apoio do Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) e do Núcleo de Tecnologia Educacional e Educação a Distância do campus Avançado de Guaramiranga, no qual juntamente com o docente da disciplina ajudará na inclusão dos estudantes com necessidades específicas no AVA e na organização das atividades avaliativas.

A avaliação das atividades para alunos com necessidades específicas cumprirá as prerrogativas de acessibilidade e adequações necessárias à equiparação de oportunidades, ou seja, prevê-se tempo adicional para realização das atividades/avaliação, conforme demanda apresentada pelo aluno com deficiência, mediante prévia solicitação e comprovação da necessidade, conforme Lei nº 13.146/2015. Também está prevista a flexibilização de correção de provas escritas realizadas por estudantes surdos, valorizando o aspecto semântico, conforme Decreto nº 5626/2005, Lei nº 13.146/2015, Portaria MEC nº 3.284/2003, assim como há previsão de disponibilidade de provas em formatos acessíveis, com o apoio do NAPNE, para estudantes com deficiência, conforme Lei nº 13.146/2015.

O estudante aprovado com a nota da MP não precisará realizar a avaliação final (AF), sendo sua média final (MF) igual a sua média parcial (MP). O estudante que obtiver MP inferior a 6,0 (seis) e maior ou igual a 3,0 (três) deverá fazer avaliação final (AF). A avaliação final deverá ser aplicada no mínimo 3,0 (três) dias letivos após o registro do resultado da MP no sistema acadêmico e poderá contemplar todo o conteúdo trabalhado no período letivo. A nota da avaliação final (AF) deverá ser registrada no Sistema Acadêmico e, neste caso, o cálculo da média final (MF) deverá ser efetuado de acordo com média aritmética simples entre a AF e a MP, como mostrado na seguinte Equação:

$$MF = \frac{MP + AF}{2}$$

Deverá ser considerado aprovado na disciplina o estudante que, após a realização da avaliação final, obtiver média final (MF) igual ou maior que 5,0 (cinco).

12. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA

As práticas profissionais deverão proporcionar ao aluno um conjunto de oportunidades que refletirão no desenvolvimento das competências requeridas, tendo em vista uma prática tecnicamente correta, organizacionalmente eficaz e politicamente responsável, no exercício da profissão de Técnico em serviços de restaurante e bar.

Estas atividades apoiam-se na Lei de Diretrizes e Bases para a Educação Nacional – LDB nº9.394/1996 e deverão oportunizar para o envolvimento em práticas transdisciplinares que venham a apoiar a formação dos alunos, não apenas teórico e técnico, mas também humano e social.

As práticas profissionais supervisionadas serão desenvolvidas dentro de uma carga horária de 40 horas e dentro da disciplina de Eventos, a qual ocorrerá na última unidade didática e envolverá muitas das disciplinas momento em que os alunos, sob a supervisão docente realizarão um evento em todas as suas etapas visando o desenvolvimento prático profissional de todo o conteúdo vivenciado nas disciplinas do curso. Desta forma, colocarão em prática conhecimentos relacionados ao planejamento e tipologia de eventos, organização, *marketing*, divulgação, gestão dos recursos financeiros, planejamento do cardápio, técnicas de preparo de alimentos e bebidas, técnicas de harmonização de bebidas, serviços de mesa, recepção e ornamentação. O evento será realizado nas dependências do campus e fará o fechamento das disciplinas obrigatórias do curso.

É obrigatório, para fins de conclusão do curso técnico, a entrega de um relatório de prática profissional por parte dos estudantes citando as atividades desenvolvidas no componente de projeto Integrador II, embutida como prática profissional e de documentos comprobatórios da referida prática.

13. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

É permitida aos alunos a prática de estágio, no total de 200 horas, como prática opcional. O plano de curso não institui a obrigatoriedade do estágio curricular, considerando que a prática profissional permeia as unidades curriculares e integraliza o curso.

14. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Conforme especificado no Art. 248 do ROD, o discente terá direito de requerer aproveitamento curricular a ser feito mediante análise da compatibilidade de conteúdo e de carga

horária, no mínimo 75% do total estipulado para o componente curricular pretendido.

Poderão ser aproveitados os componentes curriculares cursados no mesmo nível de ensino ou em nível superior ao pretendido. O aproveitamento só não será permitido ao aluno que tenha sido reprovado no componente que deseja aproveitar.

Para a solicitação de aproveitamento, o discente deverá apresentar a seguinte documentação, devidamente autenticada pela instituição de origem, conforme o Art. 250, a saber:

- a) histórico escolar, com a carga horária dos componentes curriculares;
- b) programa dos componentes curriculares solicitados, devidamente autenticado pela instituição de origem.

Se o estudante discordar do resultado da análise poderá solicitar, uma única vez, o reexame do processo de aproveitamento de estudos.

Com relação ao processo de transferência, seguirá também os princípios e concepções mencionados no ROD em seu Art. 257. Vale salientar que o procedimento para solicitação de transferência deverá ser feito nos primeiros 50 (cinquenta) dias letivos do semestre, imediatamente anterior à admissão pleiteada.

Para que a transferência seja solicitada pelo discente, faz-se necessário que atenda aos seguintes casos:

a) da modalidade presencial para a modalidade a distância, desde que se observe a existência de vagas e a afinidade entre as áreas do curso em que o requerente se encontra matriculado e o curso pretendido;

b) da modalidade a distância para a modalidade presencial, observando para isso o edital próprio de transferência. Nesse caso, o aluno concorrerá às vagas existentes, em igualdade de condições com os demais candidatos da comunidade, respeitando o preceituado nos Art. 55 e 56 do ROD.

Poderá ainda ser requerida a transferência entre campi. Ela deverá ser solicitada à Coordenadoria do Curso, mediante requerimento protocolado na Coordenação do campus de origem, observando a existência de vagas no curso e no campus destino, desde que este pertença à área afim ou ao eixo tecnológico em que o requerente se encontra matriculado.

15. EMISSÃO DE DIPLOMA

Fará jus ao diploma de **TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**, segundo o artigo 167 da ROD do IFCE (IFCE, 2016), o estudante que tenha concluído com êxito todas as etapas de estudos previstas na matriz curricular obrigatória do curso, a carga horária exigida de prática profissional, bem como apresentarem, junto à Coordenadoria de Controle Acadêmico – CCA, declaração (ou atestado) de não-pendências emitida pela Biblioteca.

16. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação do projeto do curso terá por finalidade orientar decisões que visem seu aprimoramento ao analisar as potencialidades e fragilidades do mesmo com vistas a atingir parâmetros de qualidade no processo educacional. Será realizada periodicamente pela Coordenação do Curso e pela equipe pedagógica por meio de reuniões sistemáticas e eventuais ao longo do semestre e deverá observar as sugestões de toda a equipe responsável pela oferta do mesmo, além das críticas e sugestões dos discentes e dos parceiros envolvidos, considerando as condições de oferta do curso, os resultados da avaliação Institucional (CPA), as avaliações de desempenho docente feitas pelos estudantes e o posicionamento do mercado no tocante a colocação e demanda desse profissional.

Constituirá objeto de avaliação permanente no curso a consecução dos objetivos propostos no projeto pedagógico, tendo em vista o perfil e as competências do egresso; as instalações e equipamentos disponibilizados a discentes e docentes; a adequação da formação dos docentes às disciplinas por eles ministradas; os índices de reprovação e evasão.

A avaliação de desempenho docente será feita semestralmente pelos discentes e deverá contemplar todas as disciplinas. Será efetuada por intermédio de um questionário remetido aos discentes por meio do sistema acadêmico, solicitando que expressem suas percepções, objetivando avaliar a eficiência, satisfação e autorrealização dos envolvidos no curso, e se necessário, propor mudanças no mesmo.

Além dos elementos expostos acima, uma vez por semestre, sob a responsabilidade do setor pedagógico, o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar e seu corpo docente serão avaliados com base nos seguintes objetos:

- plano de ensino;
- projetos orientados pelo docente;
- produtos desenvolvidos sob a orientação do docente;
- autoavaliação docente;

- sugestões e críticas dos discentes; e
- sugestões e críticas dos próprios docentes, equipe pedagógica, demais servidores técnico-administrativos e comunidade.

17. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão constantes no PDI do *campus* que guardam estreita relação com as finalidades do curso determinam o desenvolvimento de atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, e com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos; o estímulo e apoio aos processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional.

As políticas institucionais para as áreas de Ensino, Gestão, Pesquisa e Extensão do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar em processo de implantação:

- Consolidação do Curso por meio do reconhecimento junto ao MEC;
- Construção da unidade de ensino;
- Implantação da sala de videoconferência;
- Implantação dos laboratórios;
- Apoio ao discente com a criação de um programa sistematizado de atendimento extraclasse e de atividade de nivelamento;
- Implantação de programa de monitoria;
- Organização e participação em eventos;
- Desenvolvimento das atividades de pesquisa, ensino e extensão com participação em encontros de iniciação científica e em editais de órgãos de fomento para programas de bolsas de iniciação científica;
- Implantação da Coordenadoria de Assuntos Estudantis (estágios, egressos e satisfação do discente);

18. APOIO AO DISCENTE

O IFCE campus avançado de Guaramiranga, por sua vez, conta com uma equipe multiprofissional voltada para o atendimento e acompanhamento dos discentes, composta pelas seguintes coordenadorias:

a) STP - Setor Técnico-Pedagógico: atua, precipuamente, no acompanhamento pedagógico do discente em parceria com os docentes, visando o aprimoramento do processo ensino-aprendizagem. Ademais, promove, periodicamente, intervenções pedagógicas para os estudantes de todos os níveis e modalidades de ensino, que apresentem baixo rendimento acadêmico e frequência, propondo alternativas a fim de superar essa problemática educacional.

b) CCA - Coordenadoria de Controle Acadêmico; atua dando suporte necessário ao discente no acompanhamento de sua vida acadêmica; executando procedimentos, tais como:

- Expedição de diplomas e certificados
- Expedição de histórico-escolar
- Emissão de boletim escolar
- Expedição de declaração escolar
- Efetivação de matrícula escolar
- Efetivação de trancamento e reabertura de matrícula

c) SAE - Setor de Assistência Estudantil: atua na promoção da assistência estudantil, a qual está ancorada no Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), por meio do Decreto 7.234/2010.

19. CORPO DOCENTE

QUADRO 3 – Perfil do corpo docente/tutorial necessário para desenvolvimento do curso. Apresentar áreas, subáreas e quantidade necessária de docentes para o atendimento a todas as disciplinas do curso conforme a Tabela de Perfil Docente.

ÁREA	SUBÁREA	QUANTIDADE NECESSÁRIA DE DOCENTES
GASTRONOMIA	HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS	1
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	2
DIREITO	LEGISLAÇÃO TRABALHISTA	1
HOTELARIA	HOSPEDAGEM, RESTAURANTE E BAR	1
LETRAS	LÍNGUA INGLESA	1
ADMINISTRAÇÃO	ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS	1

QUADRO 4 – Corpo docente/tutorial existente.

NOME DO DOCENTE	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	TITULAÇÃO MÁXIMA	VÍNCULO	REGIME DE TRABALHO	CAMPUS DE LOTAÇÃO	DISCIPLINAS QUE MINISTRA
FRANCISCA DEUSENIR MARQUES ANSELMO	ENGENHEIRA DE ALIMENTOS	MESTRE	EFETIVO	40H DE	MARANGUAPE	SEGURANÇA, HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EVENTOS SERVIÇO DE A E B
DANIEL CORDEIRO GURGEL	NUTRICIONISTA	DOUTOR	EFETIVO	40H DE	MARANGUAPE	ESTUDO DE BEBIDAS I ESTUDO DE BEBIDAS II

MIRELE DA SILVEIRA VASCONCELOS	ENGENHEIRA DE ALIMENTOS	DOUTOR	EFETIVO	40H DE	MARANGUAPE	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE CARDÁPIOS LOGÍSTICA
JOSELITO BRILHANTE SILVA	AGRÔNOMO	DOUTOR	EFETIVO	40H DE	MARANGUAPE	MARKETING E QUALIDADE NO ATENDIMENTO EMPREENDEDORISMO
JOSÉ DIJALMA BATISTA DE FREITAS	AGRÔNOMO	DOUTOR	EFETIVO	40H DE	MARANGUAPE	GESTÃO DE RESTAURANTES E BARES LEGISLAÇÃO APLICADA A RESTAURANTES E BARES
HELTON BEZERRA MOREIRA	LETRAS - PORTUGUÊS E INGLÊS	MESTRE	EFETIVO	40H DE	MARANGUAPE	INGLÊS INSTRUMENTAL I
KAIO JONATHAS ALENCAR GURGEL	ENGENHARIA DE TELECOMUNICAÇÕES	MESTRE	EFETIVO	40H DE	MARANGUAPE	INFORMÁTICA APLICADA A NEGÓCIOS
CLEDINALDO BERNARDO LAURENTINO	MATEMÁTICO	MESTRE	EFETIVO	40H DE	MARANGUAPE	MATEMÁTICA COMERCIAL E FINANCEIRA
BEATRIZ HELENA PEIXOTO BRANDÃO	BACHAREL EM GASTRONOMIA BACHAREL EM DIREITO	DOUTORA	EFETIVO	40H DE	GUARAMIRANGA	LEGISLAÇÃO APLICADA A RESTAURANTES E BARES
MÔNICA DO VALE PAIVA	TECNÓLOGA EM GASTRONOMIA BACHAREL EM ARQUITETURA	MESTRE	EFETIVO	40H DE	GUARAMIRANGA	HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS
JACIARA DE BARROS BRASIL	LICENCIATURA EM LETRAS PORTUGUÊS/INGLÊS	MESTRE	EFETIVO	40H DE	GUARAMIRANGA	INGLÊS INSTRUMENTAL II

THIAGO HOLANDA COSTA	TECNÓLOGO EM HOTELARIA ECONOMISTA	MESTRE	EFETIVO	40H DE	GUARAMIRANGA	CONTABILIDADE E CUSTOS APLICADOS
----------------------	--------------------------------------	--------	---------	--------	--------------	----------------------------------

20. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

QUADRO 5 - Corpo técnico-administrativo

NOME DO TÉCNICO	CARGO	TITULAÇÃO MÁXIMA	CAMPUS DE LOTAÇÃO
JOÃO HENRIQUE SILVA LUCIANO	TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	GRADUAÇÃO	GUARAMIRANGA
ANA PAULA DA CRUZ TEIXEIRA FREIRE	COORDENAÇÃO DE CONTROLE ACADÊMICO EM EXERCÍCIO/ BIBLIOTECÁRIA	GRADUAÇÃO	GUARAMIRANGA
CARLIANE MOTA ARAÚJO	COORDENAÇÃO DE ENSINO EM EXERCÍCIO	GRADUAÇÃO	GUARAMIRANGA
NAGELA SILVA RODRIGUES	SETOR TÉCNICO-PEDAGÓGICO	ESPECIALIZAÇÃO	GUARAMIRANGA
PAULO SÉRGIO DE HOLANDA SOUSA	TÉCNICO EM ASSUNTOS ESTUDANTINS	GRADUAÇÃO	GUARAMIRANGA

21. NÚCLEOS DE TECNOLOGIAS E EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA (NTEADS)

O Núcleo de tecnologias e educação a distância (NTEAD) do campus Avançado de Guaramiranga tem como objetivo apoiar as atividades e ações de ensino, pesquisa e extensão na modalidade EAD, bem como promover o uso e a disseminação de tecnologias, metodologias e recursos educacionais digitais no âmbito do campus.

Dentre as principais competências, cabe ao NTEAD promover a educação a distância no campus, apoiar e promover a incorporação de tecnologias e metodologias educacionais, prestar suporte técnico e pedagógico aos docentes e discentes na modalidade EAD. Localiza-se fisicamente situado na sala das coordenações do campus e possui o seguinte corpo funcional:

NTEaD - CAMPUS GUARAMIRANGA		
SERVIDOR	FUNÇÃO	SIAPE
Amanda Conrado Pereira	Coordenadora do Núcleo	2408466
Nágela Silva Rodrigues	Design Educacional	2282326
João Henrique Silva Luciano	Administrador do Ambiente Virtual	1572557

22. INFRAESTRUTURA

22.1 BIBLIOTECA

A biblioteca do IFCE – Campus Guaramiranga funciona nos turnos da manhã e da tarde, com horário de funcionamento das 08:30 às 12 horas e de 13:00 às 16:30, de segunda a sexta-feira. Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na biblioteca, é concedido o empréstimo domiciliar automatizado de livros. As formas de empréstimo e outras informações sobre os produtos e serviços são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca. Dispõe de um ambiente com boa iluminação, acessibilidade, serviço de referência, armários guarda-volumes e mesas para estudo. A biblioteca do Campus de Guaramiranga faz parte do sistema de biblioteca do IFCE e conta com um acervo de 1.260 títulos e 6.234 exemplares, todo informatizado e opera com o Sistema de Automação de Bibliotecas Sophia, que proporciona aos usuários fazerem consultas, renovações e reservas através do catálogo on-line.

22.2 INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

O Campus Avançado de Guaramiranga tem uma área física total de 29.973 m², com área construída de 28.259 m². Os laboratórios e ambientes para formação básica/geral ocupam cerca de 7.000 m², exceto a área ocupada pela biblioteca. É importante frisar que esse equipamento educacional comporta o Hotel Escola IFCE Guaramiranga, único Hotel Escola da rede e referência no Brasil, plataforma de práticas profissionais para o eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer, das quais se incluem as práticas para o Curso Técnico em Restaurante e Bar.

Há ainda uma sala para professores com disponibilização de computadores e mesas de trabalho. O *campus* ainda é equipado com amplo Auditório/Salão de Eventos, com capacidade para 150 pessoas, além de área de convivência com mesa de *ping pong*, sinuca e piscina. Neste sentido, o quadro a seguir apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso Técnico em Serviços de restaurante e bar na modalidade a distância:

Quantidade	Dependências
01	<i>Sala de Direção</i>
01	<i>Sala de Coordenação</i>
01	<i>Sala de Professores</i>
01	<i>Pátio Coberto / Área de Lazer / Convivência</i>
12	<i>Sanitários</i>
02	<i>Área de Lazer / Convivência</i>
01	<i>Setor de Atendimento / CCA</i>
01	<i>Sala de Áudio / Salas de Apoio</i>
01	<i>Auditório/Salão de Eventos</i>
01	<i>Biblioteca/Sala de Leitura</i>
03	<i>Gabinetes para professores</i>
01	<i>Laboratório de Cozinha Pedagógica</i>
01	<i>Laboratório de Sala e Bar</i>
01	<i>Mini horta pedagógica</i>
02	<i>Laboratórios de Informática</i>

22.3 INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIOS

A fim de promover a articulação com a sociedade, serão firmados convênios e parcerias entre o IFCE e a comunidade produtiva local, como também com o setor público, com o objetivo de fomentar a realização de visitas técnicas, aulas práticas e eventos; Espera-se, por meio desta articulação, contribuir para a promoção do desenvolvimento local de forma contínua e sustentável.

22.4 INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA CONECTADO À INTERNET

O IFCE – Campus Guaramiranga conta com dois laboratórios de informática, ambos com acesso à internet, projetor multimídia, quadro branco para projeção e anotações e 15 e 25 computadores, respectivamente, instalados em mesas individuais com monitor, mouse, teclado e cadeira..

22.5 LABORATÓRIOS BÁSICOS

O Campus Avançado Guaramiranga mantém uma estrutura peculiar que une os desenvolvimentos de atividades típicas de uma instituição de sua natureza (ensino, pesquisa e extensão) e as atividades de planejamento e gestão de um Hotel Escola, com operações típicas de mercado, porém, com objetivo final de ser parte de uma experiência formativa. Dessa forma, diversas atividades têm sido desenvolvidas com potencial para se tornarem núcleos de prática laboratoriais de administração, gestão e planejamento. Ações que visem a criação e maturação de laboratórios com atividades específicas da área do curso já são pensadas, e há potencial para a futura consolidação desses laboratórios.

22.6 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO

O IFCE – Campus Guaramiranga e seu Hotel Escola IFCE Guaramiranga, equipamento do *campus*, conta com: a) Laboratório de Cozinha Pedagógica com três praças (cozinha quente, cozinha fria e panificação/confeitaria), com capacidade de 25 alunos; b) Laboratório de Sala-Bar, com 40 assentos disponibilizados no salão do restaurante do Hotel Escola; c) mini horta Pedagógica, localizada na área externa do hotel, em um espaço de aproximadamente 3,2m² próximo ao jardim frontal com o objetivo de servir de apoio para práticas profissionais previstas, assim como para práticas de sensibilização dos discentes. Reúne o cultivo de ervas e outras espécies comestíveis de fácil manutenção, promovendo um interessante espaço para troca de saberes. Além disso, disponibiliza seu salão de eventos/auditório com capacidade para 150 pessoas para demais práticas do curso.

23. REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Educação. **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. Brasília, 2021. Disponível em: < <http://cnct.mec.gov.br/>>. Acesso em: 20 de agosto de 2022.

BRASIL. **Decreto No 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência

Estudantil - PNAES. Brasília/DF: 2010. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 21 de agosto de 2022.

BRASIL. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 21 de agosto de 2022.

BRASIL. **Decreto No 94.406, de 08 de junho de 1987**. Regulamenta a Lei nº 7.498, de 25 de junho de 1986, que dispõe sobre o exercício da enfermagem, e dá outras providências. Brasília/DF: 1987. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 24 de agosto de 2022.

BRASIL. **Decreto No 7566, de 23 de setembro de 1909**. Cria nas capitais dos estados as escolas de aprendizes e artífices para o ensino profissional primário e gratuito. Brasília/DF: 1909. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 02 de setembro de 2022.

BRASIL. **Decreto No 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília/DF: 2005. Disponível em: 55 http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm. Acesso em: 05 de setembro de 2022

BRASIL. **Decreto No 7.824, de 11 de outubro de 2012**. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Brasília/DF: 2012. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7824.htm. Acesso em: 02 de setembro de 2022

BRASIL. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Brasília/DF: 2008. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: 02 de setembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: 02 de setembro de 2022

BRASIL. **Lei No 12.513, de 26 de outubro de 2011**. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Brasília/DF: 2011. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: 05 de setembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br>. Acesso em: 05 de setembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959.** Dispõe sobre nova organização escolar e administrativa dos estabelecimentos de ensino industrial do Ministério da Educação e Cultura, e dá outras providências. Rio de Janeiro. 1959. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: 05 de setembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994.** Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências. Brasília/DF: 1994. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 20 maio de 2021.

BRASIL. **Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012.** Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Brasília/DF: 2012. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12711.htm. Acesso em: 20 de setembro de 2022.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB No 39/2004.** Trata da adequação às normas do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 20 de setembro de 2022.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB No 024/2003.** Consulta sobre a legalidade do Art. 4º da Resolução 2/98, expedida pelo Conselho Municipal de Educação de Manaus. Brasília/DF: 2003. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 20 de setembro de 2022.

BRASIL. **Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002.** Aprova a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO/2002, para uso em todo território nacional e autoriza a sua publicação. Brasília/DF: 2002. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br>. Acesso em: 20 de setembro de 2022.

BRASIL. **Portaria nº 18, de 11 de outubro de 2012.** Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, e

o Decreto no 7.824, de 11 de outubro de 2012. Brasília/DF: 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cotas/docs/portaria_18.pdf. Acesso em: 10 de outubro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 5 de dezembro de 2014.** Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, disciplinando e orientando os sistemas de ensino e as instituições públicas e privadas de Educação Profissional e Tecnológica quanto à oferta de cursos técnicos de nível médio em caráter experimental, observando o disposto no art. 81 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos termos do art. 19 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012. Brasília/DF: 2014. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 10 de outubro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 02, de 15 de dezembro de 2020.** Aprova a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília/DF: 2020. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 02, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília/DF: 2020. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2020. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf. 10 de outubro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2004.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF: 2020. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 10 de outubro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 21 de janeiro de 2004.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 21 de janeiro de 2004.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 1 de 05 de janeiro de 2021.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2021; Disponível em:

<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>.

Acesso em: 28 de novembro de 2022.

CIAVATTA, M. **A formação integrada: a escola e o trabalho como lugares de memória e de identidade.** In: RAMOS, M.; FRIGOTTO, G.; CIAVATTA, M. (Orgs.). Ensino Médio Integrado: concepção e contradições. São Paulo: Cortez, 2005. p. 83-105.

CONSELHO FEDERAL DE ENFERMAGEM. Código de Ética. **Resolução COFEN 311/2007, fevereiro de 2007.** Rio de Janeiro: COFEN. Disponível em: <http://se.corens.portalcofen.gov.br/codigo-de-etica-resolucao-cofen-3112007>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

GADOTTI, Moacir. **Boniteza de um sonho: ensinar-e-aprender com sentido.** Novo Hamburgo: Feevale, 2003

IBGE. **Panorama das Cidades, 2017.** Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/maranguape/panorama>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 099 de 27 de setembro de 2017.** Aprova o Manual de Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE. Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 08 de 30 de janeiro de 2017.** Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 04 de 22 de maio de 2017.** Aprova a ratificação da Resolução nº 056 de 14 de dezembro de 2015, que aprova o Regulamento da Organização Didática. Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 19 de abril de 2022.

IFCE. **Resolução nº 028 de 08 de agosto de 2014.** Aprova o Manual do Estagiário do IFCE. Fortaleza/CE: 2014. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 19 de abril de 2022.

IFCE. **Plano de Desenvolvimento Institucional 2019-2023.** Fortaleza/CE: 2018. Disponível em: www.ifce.edu.br/proap/pdi. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Projeto Político-Pedagógico Institucional.** Fortaleza/CE: 2018. Disponível em: www.ifce.edu.br/proen/projeto-politico-institucional. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IPECE. **Cadastro Central de Empresas, 2015.** Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/cempre/tabelas>. Acesso em: 30 de abril de 2022.

MOURA, Dante Henrique. **Educação básica e educação profissional e tecnológica: dualidade**

histórica e perspectivas de integração. Holos, [S.l.], v. 2, a. 23, 2007. p. 4-30. Disponível em: <http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/viewFile/11/110>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

MOREIRA, Marco Antônio. Teorias de aprendizagem. São Paulo: EPU, 1999.

PERDIGÃO, Alberto. Coema aprova projeto de mineração. Disponível em: <http://www.semace.ce.gov.br/2017/09/coema-aprova-projeto-de-mineracao/>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

RABELO, Edimar Filho. Avaliação – novos tempos, novas práticas. 3a ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

UNESCO. Educação: um tesouro a descobrir. In.: Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o século XXI. Brasília: MEC/UNESCO, 1998. Disponível em: http://dhnet.org.br/dados/relatorios/a_pdf/r_unesco_educ_tesouro_descobrir.pdf. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

24. ANEXOS DO PPC

24.1. EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS - PUD

Será apresentado o Programa de Unidade Didática – PUD de cada disciplina que integra o curso em questão, obedecendo a sequência do fluxograma curricular. O PUD consiste num plano didático-pedagógico norteador do processo de ensino e aprendizagem, contendo informações organizadas com a seguinte estrutura: cabeçalho (identificação do componente curricular, código, carga horária, número de créditos, código das disciplinas pré-requisito, semestre da oferta, nível de ensino e nome do professor responsável por sua elaboração); ementa; objetivo; programa; metodologia de ensino; avaliação; bibliografia básica e bibliografia complementar.

Os PUDs são flexíveis e sofrem modificações de acordo com as necessidades da comunidade acadêmica. A validação desses documentos ocorre mediante assinatura do coordenador do curso e do setor pedagógico.

ANEXO I
DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO:
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Estudo de bebidas I	
Código:	
Carga Horária (CH) Total: 60h	CH Teórica: 40h CH Prática: 20h CH Presencial: 20h CH a Distância: 40h
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:	CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):
Número de Créditos: 3	
Pré-requisitos: Nenhum	
Semestre: I	Nível:
EMENTA	
<p>Histórico do consumo de bebidas nas civilizações humanas. Conhecimento geral sobre as bebidas servidas em bares e restaurantes e suas variações. História e preparo de bebidas não alcoólicas: café, chás, suco e drinks não alcoolicos. Matérias primas, ingredientes e processo produtivo. Compreensão dos processos de fermentação e destilação. Técnicas de coquetelaria e mixologia. Técnicas de produção de bebidas destiladas.</p>	
OBJETIVO	

Reconhecer os tipos de bebidas de acordo com a legislação brasileira.

Descrever o processo de rotulagem das bebidas no Brasil.

Identificar as características e tipos de água e de bebidas não alcoólicas.

Apresentar ao aluno uma das profissões mais promissoras do Brasil: O barista ou sommelier do café

Conhecer os processos produtivos de bebidas destiladas, alcoólicas e não alcoólicas.

PROGRAMA

- Conhecendo o mundo das bebidas
- Bebidas e Legislação Brasileira
- A rotulagem das bebidas
- Bebidas naturais (água, leite e suco de frutas);
- O Chá: breve histórico
- O café: breve histórico
- Barista: Sommelier do café (curso básico)
- Os refrigerantes e bebidas alimentares;
- Bebidas não alcoólicas X bebidas alcoólicas
- Bebidas destiladas
- Bebidas compostas ou mistas

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.
- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.
- Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.
- Podcasts.
- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas
- Programa de videochamadas
- Página em rede social
- Insumos de laboratórios.
- Visita técnica em indústria de bebidas

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Estudo de bebidas I ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

REFERÊNCIA BÁSICA

SALDANHA, R. M. Histórias, lendas e curiosidades das bebidas alcoólicas e suas receitas. Editora Senac Rio; 1ª edição. 2017.

ALCARDE, A. R. Cachaça – Ciência e Tecnologia. Editora: Blücher; 2ª edição (13 setembro 2017).

CHIEPPE, J.; BAPTISTA, J. Tecnologia e Fabricação do Álcool – Caderno temático (E-Tec). Data da submissão: 2016-09-20. URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/451>

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

MARQUES, D. F. Manual de restaurante e bar Editora: Thex; 1ª edição. 2002. Idioma: português. | ED: 12002

LIMA, L. L. de A. Tecnologia de Bebidas - Caderno Temático (E-Tec). Data de disponibilização: 2016-09-14. Instituição Produtora: Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (CODAI). URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/365>

RELVAS, E.; PINTO, M. da C.; MONTEIRO, C. da R. A arte e o segredo do bom café: café básico. Brasília: Ed. SEBRAE; Rio de Janeiro: ABIC, 1997.

DISCIPLINA: Estudo de Bebidas II

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h

CH Teórica: 20h

CH Prática: 40h

CH Presencial: 20h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos: Estudo de bebidas I

Semestre: II

Nível:

EMENTA

Microrganismos de interesse industrial utilizados na produção de bebidas e alimentos fermentados. Tecnologia de produção de fermentados de frutas. Tecnologia de produção de cervejas. Tecnologia de produção de vinhos. Tecnologia de produção de leites fermentados. O mercado brasileiro de bebidas fermentadas.

OBJETIVO

- Reconhecer os tipos de bebidas de acordo com a legislação brasileira.
- Conhecer o processo de produção de diversas bebidas fermentadas.
- Identificar as características e tipos de bebidas alcoólicas fermentadas.

- Apresentar ao aluno o mercado promissor das bebidas artesanais como cerveja e hidromel.

PROGRAMA

- Bebidas alcoólicas fermentadas
- A fermentação
- Produção de cerveja: etapas, características e a química da cerveja
- Produção industrial X produção artesanal da cerveja
- Concentração do mercado de cerveja no Brasil e as microcervejarias
- O Saquê
- Fermentados de frutas
- Tecnologia de produção de sidra
- Produção e caracterização de hidromel
- O Vinho – etapas de produção
- Elaboração dos vinhos tranquilos
- Elaboração de vinhos espumantes
- Elaboração de leites fermentados

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.
- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.
- Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.
- Podcasts.
- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas
- Programa de videochamadas
- Página em rede social
- Insumos de laboratórios.

- Visita técnica em indústria de bebidas

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Estudo de bebidas II ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

REFERÊNCIA BÁSICA

SALDANHA, R. M. Histórias, lendas e curiosidades das bebidas alcoólicas e suas receitas. Editora Senac Rio; 1ª edição. 2017.

CHIEPPE, J.; BAPTISTA, J. Tecnologia e Fabricação do Álcool – Caderno temático (E-Tec). Data da submissão: 2016-09-20. URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/451>

LIMA, L. L. de A. Tecnologia de Bebidas - Caderno Temático (E-Tec). Data de disponibilização: 2016-09-14. Instituição Produtora: Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (CODAI). URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/365>

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

IVAN, S.; SANTANA, J. M. - Comida e Vinho - Harmonização Essencial Editora: SENAC - 4ª edição

RABACHINO R. Manual didático para o sommelier internacional para saber os sabores do vinho.

Editora: EDUCS

KATZ, S. E. Os segredos da fermentação: Os sabores, os benefícios e a arte de fazer em casa alimentos vivos. Editora: Lua De Papel – 2018. Idioma: português.

MORAES, L, F de. O Guia do Hidromel Artesanal. Editora: Livraria da Física; 1ª edição. 2018. Idioma: português

SILVA, C, H, P, de M. Microbiologia da Cerveja: do Básico ao Avançado, o Guia Definitivo. Editora: Livraria da Física; 1ª edição. Idioma: português

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h

CH Teórica: 40 h

CH Prática: 20h

CH Presencial: 20h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos:

Semestre: II

Nível:

EMENTA

Brigada de cozinha, funções e responsabilidades. Condutas e procedimentos importantes. Vestimentas, equipamentos e utensílios. Ingredientes de origem animal. Ingredientes de origem vegetal. Acompanhamentos aromáticos, elaboração de caldos, fundos e molhos. Mise-en-place. Técnicas de corte, pré-preparo e preparo de alimentos. Métodos de cocção. Montagem, apresentação e decoração de pratos.

OBJETIVO

- Aplicar conhecimentos teórico-práticos do fluxo de trabalho na cozinha.
- Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, cocção e pós-cocção.
- Conhecer os equipamentos e utensílios de cozinha, especificando as particularidades de cada um;
- Identificar os efeitos do calor sob os diversos tipos de nutrientes;

- Compreender métodos de preparação e técnicas;
- Elaborar diversos tipos de fundos/caldos, molhos e sopas que servirão de base para o preparo e finalização de pratos.
- Elaborar/preparar pratos com cereais, frutas e hortaliças;
- Elaborar preparos mediante técnicas aplicáveis à proteína animal.

PROGRAMA

UNIDADE I – HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS

- Conceitos, termos e objetivos
- Equipamentos e utensílios indispensáveis
- Setores de cozinha
- Princípios de cocção
- Normas da cozinha

UNIDADE II – INGREDIENTES: PESOS E MEDIDAS

- Leitura e redação de fichas técnicas
- Multiplicação de fichas técnicas
- Medidas equivalentes
- Técnicas para quantificação de ingredientes
- Procedimentos para execução culinária

UNIDADE III – BASES DE COZINHA

- Acompanhamentos aromáticos
- Fundos/Caldos
- Agentes espessantes
- Ervas e especiarias

UNIDADE IV - FRUTAS E HORTALIÇAS (COM FOCO EM INSUMOS DA REGIÃO)

- Conhecer produção agroecológica da região: insumos vegetais do maciço
- Classificação/tipos
- Aquisição/armazenamento
- Pré-preparo: cortes
- Preparo: cocção e técnicas
- Acompanhamentos à base de vegetais
- Fator de correção
- Reações de escurecimento

UNIDADE V - CEREAIS, GRÃOS E LEGUMINOSAS

- Conhecer produção agroecológica da região: insumos do maciço
- Classificação/tipos dos principais cereais, com ênfase em insumos típicos da região do Maciço;
- Aquisição/armazenamento
- Pré-preparo
- Preparo: cocção e técnicas
- Fator de correção

UNIDADE VI – OVOS E LEITE

- Composição
- Aquisição e armazenagem
- Preparações com ovos

UNIDADE VII – MOLHOS E SOPAS

- Teoria geral dos molhos mãe;
- Molhos derivados e compostos;
- Molhos contemporâneos;
- Sopas claras e sopas espessas.

UNIDADE VIII – PROTEÍNAS E TÉCNICAS

- Definição e fontes de proteína
- Estudo de fungos: técnicas aplicáveis aos cogumelos cultivados na região
- Estudo de carnes segundo a legislação pertinente;
- Constituição química e valor nutricional de carnes mais consumidas localmente;
- Fatores que afetam a qualidade da carne;
- Corte primários e secundários dos diferentes tipos de carne;
- Aquisição, armazenamento e pré-preparo;
- Carnes vermelhas: tipos de cortes, das mais nobres ao mais simples, enfatizando as preparações para público-alvo específico e ocasiões.
- Carnes brancas: aves e derivados.
- Pescados e frutos do mar, com foco em insumos cearenses e de acordo com a viabilidade regional.
- Estudo dos insumos em preparações dentro do contexto cearense e serrano.

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do Whatsapp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.
- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.
- Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.
- Podcasts.
- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas
- Programa de videochamadas
- Página em rede social
- Insumos de laboratórios.
- Visita técnica em indústria de bebidas

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Estudo de bebidas I ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂMARA, C. da S. Alimentos e Bebidas – Caderno Temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-11-07. Instituição Produtora: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). URI <http://proedu.ifce.edu.br/handle/123456789/630>

BRASIL. Ministério da Educação. Planejamento e preparo de alimentos. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 96 p. (Profucionário, 15. Curso técnico de formação para os funcionários da educação). ISBN 9788523009854. 371.716 B823p

GISSLEN, Wayne. Cozinha profissional. São Paulo: Editora Manole, 2012.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOVESI, B. Técnicas de cozinha - fundamentos e técnicas de culinária aplicados em mais de 300 receitas. Editora: Nacional.

MCGEE, Harold. Comida e cozinha. Ciência e cultura da culinária. 2ª Ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética. Seleção e preparo de alimentos. 8ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Editora Educus, 2ª edição. Caxias do Sul, 2009

DISCIPLINA: Informática Aplicada a negócios

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h	CH Teórica: 8h	CH Prática: 32h
	CH Presencial: 0h	CH a Distância: 40h
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:	CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):	

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos:

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

Ambientação em EaD. Introdução à Informática. Utilização básica do computador e sistemas operacionais. Digitação. Internet e aplicações. Uso de ferramentas de escritório para elaboração de: documentos de texto; apresentações de slides; e planilhas eletrônicas.

OBJETIVO

OBJETIVO GERAL:

- Capacitar o aluno a utilizar as principais ferramentas da Informática, proporcionando um melhor desempenho de suas atribuições como um profissional adequado ao atual competitivo mercado de trabalho.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar os componentes básicos de um computador, diferenciando hardware e software;
- Conhecer e utilizar funcionalidades básicas de Sistemas Operacionais;
- Conhecer e aplicar técnicas de digitação;
- Aprender a criar, editar e excluir documentos em um editor de texto;
- Compreender como criar, editar e excluir documentos em planilhas eletrônicas;

- Aprender a criar, editar e excluir apresentações de slides;
- Conhecer sobre a internet e suas aplicações.

PROGRAMA

UNIDADE I: Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

- A plataforma Moodle / Como usar o Moodle;
- Dispositivos tecnológicos como mediação no ensino a distância;
- Recursos e atividades.

UNIDADE II: Hardware x Software

- Introdução à Informática;
- Diferenciação entre Hardware e Software;
- Identificação dos componentes do computador.

UNIDADE III: Utilização básica - Sistema Operacional:

- Uso do mouse;
- Menu iniciar;
- Área de trabalho;
- Barra de tarefas;
- Gerenciar janelas (mover, redimensionar etc);
- Utilização de aplicativos:
 - Menu;
 - Barra de ferramentas;
 - Opções do botão direito do mouse;
- Navegação no Sistema de arquivos, usando Explorador de arquivos e Terminal.
- Visão geral do teclado e técnicas de digitação.

UNIDADE IV: Internet

- Conceito de Internet;
- Navegadores de Internet;
- Pesquisa;
- Correio Eletrônico;
- Ameaças e Riscos Digitais;
- Medidas de Segurança na Internet.

UNIDADE V: Editor de texto

- Elaboração de documentos de texto:
 - Definir estilos, títulos e subtítulos;
 - Sumário automático;
- Opções de formatação;
- Listas de marcadores e numeradas;
- Inserção de tabelas, imagens, símbolos e outros elementos não-textuais;
- Cabeçalho e Rodapé;
- Configurações de página;
- Ortografia e contagem de palavras;
- Exportar para PDF;
- Compartilhamento e edição colaborativa.

UNIDADE VI: Editor de Apresentação

- Elaboração de slides para apresentações:
 - Boas práticas;
 - Erros comuns;
- Criação, configuração e temas de slides;
- Transições de Slides e Animações;
- Configurações de página.

UNIDADE VII: Planilhas Eletrônicas

- Elaboração de planilhas eletrônicas:
 - Anotar dados;
 - Compilar respostas de um formulário;
- Fórmulas;
- Fórmulas com célula fixa;
- Gráficos;
- Relatórios com tabela dinâmica.

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina contará com aulas expositivas dialogadas, atividades práticas em laboratório e a realização de trabalhos em equipe e individuais, além da análise e discussão de estudos de caso e a aplicação de metodologias ativas para promover a construção do conhecimento no estudante.

RECURSOS

- Quadro branco, pincel, livros didáticos para consulta;
- Laboratório de Informática para atividades práticas.

AVALIAÇÃO

A avaliação é realizada de forma processual e cumulativa utilizando os instrumentos de avaliação especificados pelo Regulamento de Organização Didática em seu art. 94 § 1, conforme for mais adequado. A frequência é obrigatória, respeitando os limites de ausência previstos em lei.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

ORGANIZADOR BELMIRO N. JOÃO. Informática aplicada – 2ª edição. Editora Pearson, 2019. Livro. (179 p.). ISBN: 9788570160393. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/176752>. Acesso em: 26 Set. 2022.

ORGANIZADOR PAULO HENRIQUE M. BITTENCOURT. Ambientes Operacionais. Editora Pearson. Livro. (240 p.). ISBN 9788543005355. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788543005355>. Acesso em: 21 Mai. 2021.

CAIÇARA JUNIOR, Cícero; WILDAUER, Egon W.. Informática instrumental. Editora Intersaberes, 2013. Livro. (396 p.). ISBN: 9788582128046. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/5523>. Acesso em: 26 Set. 2022.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

NEMETH, Evi; SNYDER, Garth; HEIN, Trent R. Manual Completo de Linux: guia do administrador. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. Livro. (704 p.). ISBN 9788576051121. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788576051121>. Acesso em: 21 Mai. 2021.

ALVES, William Pereira. Microsoft Windows 10: introdução ao sistema operacional e aplicativos. SenaiSP Editora, 2017.

MOTA FILHO, João Eriberto. Descobrindo o Linux: entenda o sistema operacional 1 GUN / Linux. 3 ed São Paulo: Novatec, 2013. 924 p. ISBN 9788575222782.

DISCIPLINA: Legislação aplicada a restaurantes e bares

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40hs

CH Teórica: 40hs

CH Prática: 0hs

CH Presencial: 0hs

CH a Distância: 40hs

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: Nenhum

Semestre: I

Nível:

EMENTA

Introdução ao estudo do Direito, seus fundamentos teóricos e conceituais. Atuação em bares, restaurantes e similares e a Constituição Brasileira. Legislação sanitária. Código de Defesa do Consumidor. Direito ambiental. Normatização sobre comercialização e consumo de bebidas alcoólicas. Utilização de equipamentos de som: limite sonoro e horários permitidos por lei.

OBJETIVO

- Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais em legislação dos alimentos, assim como sua importância e aplicabilidade nos serviços de restaurantes e bares.
- Propiciar a compreensão e aplicação do código de defesa do consumidor.

- Apresentar ao aluno as formas de montar um negócio de alimentação fora do lar respeitando as responsabilidades jurídicas.

PROGRAMA

Unidade I – Introdução ao estudo do Direito

- Fundamentos teóricos e conceituais.
- Atuação em bares, restaurantes e similares e a Constituição Brasileira.
- Legislação sanitária.
- Código de Defesa do Consumidor.

Unidade II - Como abrir seu negócio: bares e restaurantes

- Requisitos segundo as normas regulamentadoras do Plano Diretor Urbano (PDU);
- Exigências da legislação local e do Corpo de Bombeiros Militar;
- Como montar um bar ou restaurante (Resoluções, regulamentos e portarias)
- Exigências quanto á estrutura.

Unidade III – Funcionamento e manutenção de unidades de alimentação fora do lar

- Novas leis e decretos que auxiliam os setores de bares e eventos;
- A Lei Estadual nº 15.112/2012, que trata sobre o “couvert artístico”;
- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel).

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.
- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.
- Visitas virtuais a restaurantes, bares e pubs.
- Podcasts.
- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas
- Programa de videochamadas
- Página em rede social

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Legislação aplicada a restaurantes e bares ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos. Sendo

materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.

REFERÊNCIA BÁSICA

CÂMARA, C. da S. Alimentos e Bebidas – Caderno Temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-11-07. Instituição Produtora: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). URI <http://proedu.ifce.edu.br/handle/123456789/630>

NAVROSKI, E. P.; GALVÃO, A. F. (Autor). MARCHIORI, Q. de Q (Publicador). Legislação Aplicada a Eventos – Caderno temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-10-28. Instituição Produtora: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná (IFPR). URI <http://proedu.ifce.edu.br/handle/123456789/553>

TRALDI, F. M. Tecnologias gerenciais de restaurantes. Editora Senac. São Paulo, 2014

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. CÓDIGO CIVIL BRASILEIRO. lei 10.406/02. Disponível em: [//www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br)

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: www.anvisa.gov.br.

BRASIL. Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei 12.305/10). Disponível em: [//www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br)

BRASIL. Política Nacional do Meio Ambiente (Lei 6.938/81). Disponível em: [//www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br)

DISCIPLINA: Planejamento e organização de cardápios

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h

CH Teórica: 40h

CH Prática: 20h

CH Presencial: 20h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos:

Semestre: II

Nível:

EMENTA

Princípios básicos de elaboração de cardápios a partir da compreensão dos fatores associados ao seu planejamento. Tipologia de cardápios: cardápios comerciais; cardápios típicos; festas temáticas; cardápios institucionais); Regras gerais de elaboração de cardápios; Elaboração de receita culinária, ficha técnica padronizada e indicadores de desperdícios de alimentos, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.

OBJETIVO

- Entender os procedimentos técnicos científicos adequados e harmônicos da elaboração de cardápios;
- Compreender a importância da regionalidade, disponibilidade de alimentos e da definição dos per capita para o uso em cardápios;
- Desenvolver uma ficha técnica de preparo de alimentos, utilizando os princípios teóricos abordados na sala de aula;
- Calcular os indicadores culinários para facilitar o controle do desperdício alimentar em um Serviço de Alimentação;
- Elaborar cardápios comerciais e institucionais, levando em consideração todos os fatores de influenciam seu planejamento, execução e avaliação.

PROGRAMA

UNIDADE I - REGRAS GERAIS DE ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

- Objetivos no planejamento de cardápios;
- Atividades anteriores à produção de refeições:

- Definição dos padrões dos cardápios, “per capita”, política de abastecimento, critérios para avaliação do funcionamento do serviço pela clientela;
- Estimativa das necessidades nutricionais da clientela, número de refeições e custos;
- Elaboração dos cardápios do período programado, previsão de compras, solicitação ao fornecedor, recepção e armazenamento de mercadorias e requisição ao almoxarifado;
- Atividades durante a produção e distribuição de refeições;
- Atividades subsequentes à produção e distribuição de refeições:
- Avaliação do número de refeições, adequação nutricional, custo, sobras, aceitação e funcionamento do serviço com base na opinião da clientela;
- Manuais e rotina.

UNIDADE II - ELABORAÇÃO DE RECEITA CULINÁRIA E FICHA TÉCNICA PADRONIZADA

- Padronização de receitas: fichas técnicas, unidade de medidas, listas de substituição;
- Índices de correção dos alimentos e fatores de desperdício relacionados: per capita, fator decorreção e fator de cocção;
- Ingredientes, métodos e técnicas culinárias de pré-preparo e preparo.

UNIDADE III - ESTRUTURA E LAYOUT DE CARDÁPIOS

- Composição e rotatividade de cardápios: cíclico, rotativo e fixo;
- Formato e desenvolvimento de cartas;
- Características e quantidades para cada empreendimento gastronômico;
- Fluxo de leitura;
- Redação e nome dos pratos;
- Cuidados a observar no menu.

UNIDADE IV - PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS COMERCIAIS E INSTITUCIONAIS

- Tendências e aspectos que interferem no planejamento de cardápios;

- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: pré-escolares e escolares;
- Programa Nacional de Alimentação Escolar – PAT: programa de alimentação do trabalhador.

UNIDADE V - PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS TÍPICOS DE DATAS COMEMORATIVAS E FESTAS TEMÁTICAS

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.
- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.

- Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.
- Podcasts.
- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas
- Programa de videochamadas
- Página em rede social
- Insumos de laboratórios.
- Visita técnica em indústria de bebidas

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Estudo de bebidas I ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000.

BRASIL. Ministério da Educação. Cardápios saudáveis. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 129 p. (Profucionário, 16. Curso técnico de formação para os funcionários da educação). ISBN 9788523009861. 642.5 B823c

NÖRNBERG, F. R. Planejamento e Preparo de Alimentos II - Planejamento de um cardápio saudável e guia alimentar da população brasileira – (Vídeo E-Tec). Data de disponibilização: 2018-07-25. URI <http://proedu.rnp.br/handle/123456789/1089>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO WMC; MONTEBELLO NP; BOTELHO RBA. (ORG). Alquimia dos Alimentos. Brasília: SENAC, 2007.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética. Seleção e Preparo de Alimentos. 8° ED. São Paulo: Atheneu, 2013.

ANDRADE, M.; VALE, D. Caminhos para a alimentação saudável e sustentável na escola. Data de disponibilização: 2022-09-19. URI <http://proedu.rnp.br/handle/123456789/1765>

CÂMARA, C. da S. Alimentos e Bebidas – Caderno Temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-11-07. Instituição Produtora: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). URI <http://proedu.ifce.edu.br/handle/123456789/630>

DISCIPLINA: Segurança, higiene e manipulação de alimentos

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h	CH Teórica: 40h CH Prática: 20h CH Presencial: 20h CH a Distância: 40h
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:	CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):
Número de Créditos: 3	
Pré-requisitos: Nenhum	
Semestre: I	Nível:
EMENTA	
<p>Segurança do trabalho principais pontos para monitorar no restaurante. Acidentes do Trabalho. Equipamentos de proteção individual. Modalidades de Inspeção de Segurança. Agentes Perigosos. Normas pertinentes à atividade profissional específica. Noções de ergonomia. Estudos fundamentais dos conceitos da Gestão da Qualidade. Noções gerais sobre microbiologia: patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos. Cuidados do manipulador de alimentos. RDC Nº 216/2004/ANVISA. Conservação e manipulação adequada de alimentos com respaldo nas Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Pontos Críticos de Controle. Qualidade na prestação de serviços de alimentação.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conduzir a conhecimento dos conceitos, métodos e ferramentas que permitam resolver problemas de qualidade, os procedimentos e princípios de certificações assim como os principais institutos, fundações e centros propagadores dos conceitos da qualidade; • Apresentar as distintas abordagens para qualidade; • Capacitar para utilização de metodologias, ferramentas e princípios de certificações da série ISSO. • Conhecer noções básicas de microbiologia, com foco em doenças transmitidas por alimentos; 	

- Conhecer noções de higiene e manipulação de alimentos;
- Conhecer os processos de contaminação durante a manipulação dos alimentos;
- Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regulamenta a saúde coletiva.
- Conhecer o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no serviço de alimentação.
- Aplicar a gestão da qualidade nos serviços de alimentação.

PROGRAMA

Unidade I – Saúde e segurança no trabalho

- A importância da segurança do trabalho e saúde ocupacional;
- Acidentes do Trabalho: causas, prevenção, atos inseguros;
- Equipamentos de proteção individual;
- Os níveis de riscos existentes em restaurantes e afins;
- Pontos de maior atenção em um restaurante;
- Agentes Perigosos. Normas pertinentes à atividade profissional específica. NR – Normas Regulamentares;
- Noções de ergonomia.

Unidade II – Gestão da qualidade e manipulação de alimentos

- Microbiologia básica de Alimentos: Vias de contaminação e principais patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos - DTA
- Histórico de higiene e manipulação de alimentos;
- Legislação da ANVISA - Resolução nº 216/2004;
- Controle de perigos: definição, qualificação e ações corretivas;
- Registros e coleta de amostras;
- Estrutura física;
- Controle de pragas;
- Controle da saúde do manipulador;

- Controle de água;
- Comportamento do manipulador de alimentos no trabalho;
- Higienização de superfícies, higiene pessoal, higiene de equipamentos e de utensílios;
- Controle de fornecedores;
- Pré-preparo, preparo de alimentos, utilização das sobras e armazenamento de alimentos.
- Sistema APPCC;
- Gestão da qualidade em serviços de alimentação.

Unidade III – Práticas de higienização e manipulação de alimentos

- Evolução da manipulação e processamentos alimentares.
- Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.

- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.
- Visitas virtuais a restaurantes, bares e pubs.
- Podcasts.
- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas
- Programa de videochamadas
- Página em rede social
- Insumos de laboratórios.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Segurança, higiene e manipulação de alimentos ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
 - Participação nas aulas práticas de higienização e manipulação de alimentos.

REFERÊNCIA BÁSICA

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Editora: Manole; 6ª edição. 2019.

STEPHENJ. FORSYTHE. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Editora: Artmed. 2° edição. 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. Higiene e segurança nas escolas. Brasília: MEC, 2009. 73 p. (Profucionário, 12. Curso técnico de formação para os funcionários da educação).

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ROJAS, Pablo. Técnico em segurança do trabalho. Porto Alegre: Bookman, 2015. 185 p.

BRASIL. Ministério da Educação. Planejamento e preparo de alimentos. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 96 p.

BRASIL. Ministério da Educação. Produção e industrialização de alimentos. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 85 p.

SILVA, J. B. da. Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos. (Caderno temático E-Tec). Data de disponibilização: 2018-07-11. Instituição Produtora: UFRN Universidade Federal do Rio Grande do Norte. URI <http://proedu.rnp.br/handle/123456789/969>

CAMARGO, W. Gestão da Segurança do Trabalho (Caderno Temático E-Tec). Data de disponibilização: 2016-09-18. Instituição Produtora: Instituto Federal do Paraná (IFPR). URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/413>

DISCIPLINA: Serviços de A&B

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h	CH Teórica: 20h CH Prática: 20h CH Presencial: 20h CH a Distância: 20h
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:	CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: III	Nível:
EMENTA	
<p>Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas para a sociedade no atendimento à necessidade de alimentação fora de casa e como opção de lazer social e gastronômico. Tipologias de empresas de alimentação. Qualidade do atendimento. Funções da brigada de atendimento e salão. Operacionalização do serviço. Etapas de preparação do ambiente e do material de serviço. Técnicas de atendimento e serviços de restaurante.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a Importância dos serviços de Alimentos e bebidas para a sociedade. • Identificar as funções da brigada de atendimento e de salão. • Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades de Mise en place. • Executar as atividades de atendimento, reconhecer e os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas. 	
PROGRAMA	

UNIDADE I – Histórico de serviço

- O serviço na história
- Origem de utensílios
- Evolução dos profissionais de salão

UNIDADE II – Importância da empresa de alimentação

- Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas;
- Motivação dos clientes;
- Tipos de clientes;
- Tipologia das empresas de alimentação;
- Segmentação de Mercado e tendências de Restaurantes.

UNIDADE III – Estrutura Organizacional do Restaurante

- Distinção das responsabilidades entre Produção, Atendimento e Administração
- Brigada de Salão e Atendimento – Organograma
- Brigada de Cozinha

UNIDADE IV – Mise en Place

- Organização e aproveitamento da área de Sala/Bar.
- Material do restaurante: materiais, equipamentos e utensílios;
- Mise en place de mesa e de salão

UNIDADE V – Atendimento e Serviço

- Operacionalização do serviço
- Recepção do cliente
- Técnicas de serviço
- Serviço de bebidas
- Sistemas de serviço

- Tipos de serviço
- Abertura e Fechamento do Restaurante.

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.
- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.
- Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.
- Podcasts.

- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas
- Programa de videochamadas
- Página em rede social
- Insumos de laboratórios.
- Visita técnica em indústria de bebidas

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Estudo de bebidas I ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

REFERÊNCIA BÁSICA

MARCELINA C.; COUTO C. Sou Barista. Editora: Senac São Paulo; 1ª edição. 2018. Idioma: português.

FRANCO, A. De caçador a gourmet. São Paulo: Senac SP, 2001.

KUCHER, Débor; REIS, Juliana. Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes. 1ª Ed. São Paulo: SENAC/SP, 2019.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

KÖVESI, B. Técnicas de cozinha- ED: Companhia Editora Nacional, 2020.

RONCARELLI, D. (publicador). Roteiro Turístico – caderno temático (E-tec). Data de disponibilização 2016-08-11. Instituição Produtora: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/270>.

COMARELLA, R. L. Agenciamento Turístico e Hospitalidade – caderno temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-09-14. Instituição Produtora: Instituto Federal do Paraná.

URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/336>

MONTANARI, M. A comida como cultura – Edição padrão. Editora: Senac São Paulo; 2ª edição. 2008

DISCIPLINA: Contabilidades e Custos Aplicados

Código:

Carga Horária (CH) Total:	40h	CH Teórica: 32h	CH Prática: 8h
		CH Presencial: 8h	CH a Distância: 32h
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:		CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):	

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos:

Semestre: 2º

Nível: Técnico

EMENTA

Terminologia de Custos; Custeio Direto; Custeio Indireto; Custeio por Absorção; Custeio por Atividades; Rateio do CIF; Custos para Decisão; Margem de Contribuição; Ponto de Equilíbrio; Margem de Segurança; Cálculo do Markup; Cálculo do Preço de Venda.

OBJETIVO

OBJETIVO GERAL:

- Capacitar o aluno a utilizar conceitos básicos de contabilidade e custos aplicados a gestão de restaurantes e bares.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Estudar a aplicação de terminologias e demais conceitos importantes em custos.
- Compreender o processo de cálculo, registro e gestão de custos e preços, com ênfase nos aspectos relativos à decisão gerencial, para sustentabilidade do negócio.
- Realizar uma atividade de Prática Profissional Integrada.

PROGRAMA

1. Gestão

- Planejamento, organização e operação;
- Estruturas administrativas;
- Fornecedores, compras e estoque;
- Introdução a financeiro.

2. Custos

- Introdução à gestão de custos;

- Terminologia de Custos;
- Custos;
- Despesas;
- Investimentos;
- Material direto;
- Mão-de-obra direta.

3. Custos e rateios

- Custos indiretos de fabricação (CIF);
- Seleção dos Custos Indiretos;
- Critérios de Rateio do CIF;
- Cálculos do Rateio do CIF;

4. Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e preço de venda

- Definição da equação de Receita Total (RT)
- Definição da equação de Custo Total (CT)
- Margem de Contribuição⁶⁴
- Ponto de Equilíbrio
- Margem de Segurança
- Formação do Preço de Venda

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Moodle e pelo aplicativo de videoconferência Conferência Web RNP. A oferta do componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- O conteúdo teórico será ofertado a Distância através de fórum, chat, lista de discussão, videoconferência e atividades

utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona;

- A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente e a Distância de forma síncrona e assíncrona;
- A Prática Profissional Integrada será desenvolvida apenas presencialmente.

Os encontros presenciais são reservados para as avaliações presenciais, as atividades presenciais da Prática Curricular e as atividades da Prática Profissional Integrada.

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e teóricos.

RECURSOS

- Recursos: quadro branco, cartolina, pincéis, post-it, lousa digital, data-show, aparelho de som, computador pessoal, smartphone, Internet, email, redes sociais, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação a distância desenvolvidas em Ambiente Virtual de Aprendizagem empregando a metodologia de avaliação disponíveis no Moodle ou similar e autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho. A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

- Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;
- Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

- Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;
- Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;
- Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;
- Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

Os recursos avaliativos serão baseados no § 1º alínea de I a XV do Art. 94 do ROD do IFCE.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

GITMAN, L. J.; MADURA, J. Administração Financeira: Uma abordagem gerencial. São Paulo: Addison Wesley, 2003. Disponível em BVU IFCE.

MEGLIORIN, E. Custos: análise e gestão. 2ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. Disponível em: BVU IFCE.

PAYNE-PALACIO, J. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. Barueri: Manole, 2015. Disponível BVU IFCE.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

HORNGREN, C. T.; DATAR, S. M.; FOSTER, G. Contabilidade de Custos: uma abordagem gerencial. 11ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. Disponível em: BVU IFCE.

MAXIMIANO, A. C. A. Administração para Empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. Disponível em: BVU IFCE.

SCHIER, C. U. C. Gestão de custos. Curitiba: Intersaberes, 2013. Disponível em: BVU IFCE

DISCIPLINA: Empreendedorismo

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h

CH Teórica: 20h

CH Prática: 20h

CH Presencial: 0h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:	CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: Nenhum	
Semestre: III	Nível:
EMENTA	
Definições. Tipologias e motivadores. Comportamento empreendedor. Identificação e avaliação de oportunidade de negócio. Modelagem de negócios: modelo Canvas. Plano de negócios.	
OBJETIVO	
Apresentar e debater sobre diferentes definições sobre Empreendedorismo. Descrever as tipologias de empreendedorismo e os motivadores para uma atitude empreendedora. Conhecer os comportamentos do perfil empreendedor. Identificar e avaliar criticamente oportunidades de negócio. Elaborar uma modelagem de negócio baseada no Modelo Canvas. Elaborar um plano de negócio.	
PROGRAMA	

Unidade I - Empreendedorismo

Definições

Tipologia e motivadores para uma atitude empreendedora

Comportamento empreendedor

Unidade II - Modelagem de negócio

Identificação e avaliação crítica de uma oportunidade de negócio

Segmento de cliente

Proposta de valor

Distribuição

Relacionamento com o cliente

Fluxo de receitas

Atividades chave

Recursos chave

Parcerias chave

Estrutura de custos

Unidade III - Plano de negócio

Apresentação

Estrutura do plano de negócio

Estratégia e análise ambiental

Matriz SWOT

Plano de ação

Plano operacional

- Plano de marketing.

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.
- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.
- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas
- Programa de videochamadas

AVALIAÇÃO

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos. Sendo

materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DORNELAS, J. C. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso, São Paulo: Campus, 2018.

RAMAL, A. C.; SALIM, C. S. Construindo Planos de Negócios, São Paulo: Campus, 2018.

MENDES, J. Empreendedorismo 360o: a prática na prática, 3 ed São Paulo: Atlas, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. Business Model Generation: inovação em modelos de negócios, ed. Alta Books, 2020.

DORNELAS, J. C.; BIM, A. FREITAS, G.; USHIKUBO, R. Plano de Negócios com o Canvas: guia prático de avaliação de ideias de negócios a partir de exemplos, ed. Gen/LTC, 2015.

MAGALHÃES, J.; TEIXEIRA, G. Projeto Startup: da ideia ao primeiro milhão, ed. Best Seller, 2018.

SALIM, C. S.; SILVA, N. C. Introdução ao Empreendedorismo, ed. Campus, 2018.

BARON, R. A.; SHANE, S. A. Empreendedorismo: uma visão do processo, São Paulo: Cengage Learning, 2006.

DISCIPLINA: Eventos

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h

CH Teórica: 20h

CH Prática: 40h

CH Presencial: 40hs

CH a Distância: 20h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:	CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares): 40h
Número de Créditos: 3	
Pré-requisitos:	
Semestre: III	Nível:
EMENTA	
<p>A disciplina aborda conceitos básicos, tipologia e classificação dos eventos. Mostra as fases do planejamento, articuladas aos impactos e riscos, à logística, marketing e comunicação, uso de tecnologias, administração de espaços, recursos humanos, materiais e financeiros na organização dos eventos. Apresenta a complexidade do planejamento dos megaeventos. Na relação dos eventos com o turismo, a disciplina trabalha a segmentação turismo de eventos e negócios em localidades, com destaque para as cidades de Maranguape e Guaramiranga, com base em ferramentas do planejamento, tais como diagnóstico, prognóstico, plano de turismo local, show cases etc. São apresentadas também as principais entidades de classe do setor no país. A disciplina dá foco nas tendências do segmento turismo de eventos e negócios no país, como fator de empregabilidade, renda, empreendedorismo, inovação e desenvolvimento de localidades.</p>	
OBJETIVO	

Definições, turismo de negócio, escolha de locais para realização de eventos; Planejamento de diferentes tipos de eventos; Técnicas de planejamento: a importância da pesquisa, conceitos, metodologias e aplicações; estudo e análise do pré-evento, evento e o pós-evento; Análise e avaliação dos eventos.

PROGRAMA

Unidade I - Conceitos, Segmentação Turística em Eventos e Tipologias

- Conceitos de Eventos e históricos de eventos e feiras
- Conceitos de Turismo de Eventos e Negócios
- Tipologia, Classificação e Novos Formatos

Unidade II. Planejamento e Organização de Eventos

- Fases do Planejamento
- Organização de Eventos e Megaeventos
- Captação de Eventos, Entidades e Mercado
- Definição dos objetivos do evento: estratégias, metas, ações e recursos (materiais, financeiros, humanos) necessários
- Estratégias de avaliação: preparação de formulários e questionários de avaliação; Checklist, roteiro, cronograma, controle operacional

Unidade III. Entidades de Classe do Setor

- Captação de Eventos
- Mercado, Inovação e Tendências
- Secretaria de Eventos; Perfil do organizador de eventos;
- Projetos de eventos: criação e captação;
- Megaeventos; Marketing cultural; Tipologia de eventos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática os alunos, sob a supervisão do professor da disciplina, deverão organizar um evento em todas as suas etapas visando o desenvolvimento prático profissional de todo o conteúdo vivenciado nas disciplinas do curso. Nesse evento os estudantes deverão colocar em prática conhecimentos tais como: tipologia e planejamento de eventos, organização, marketing, divulgação, venda de ingressos, gestão dos recursos financeiros, planejamento do cardápio, técnicas de preparo de alimentos e bebidas, técnicas de harmonização de bebidas, serviços de mesa, recepção e ornamentação. Parte dessas atividades práticas, como planejamento, organização e divulgação, podem ser realizadas à distância e as atividades referentes à limpeza, organização e ornamentação dos espaços, montagem das mesas, preparo dos alimentos e bebidas e o evento em si, deverá ser realizado presencialmente. O evento será realizado nas dependências do Campus e fará o fechamento das disciplinas obrigatórias do curso.

Obs.: O evento de prática profissional deverá ser multidisciplinar abrangendo todas as disciplinas anteriores e podendo contar com o auxílio dos professores das disciplinas estudadas.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.
- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.
- Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.
- Podcasts.
- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas
- Programa de videochamadas
- Página em rede social
- Insumos de laboratórios.
- Aula prática em laboratório

- Visita técnica em serviços de buffet

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Estudo de bebidas II ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COUTINHO, H. R. M. (Autor). SENA de S. (Publicador). Organização de Eventos – Caderno temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-09-12. Instituição Produtora: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/321>

FREIBERGER, Z. (Autor). Organização e Planejamento de Eventos – Caderno temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-09-14. Instituição Produtora: Instituto Federal do Paraná. URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/358>

GONÇALVES, Z. C. V. F. Protocolo e Cerimonial - Caderno Temático (E-Tec). Data de disponibilização: 2018-08-22. Instituição Produtora: UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso. URI: <http://proedu.rnp.br/handle/123456789/1612>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OLIVEIRA, M. de. Cerimonial, Protocolo e Etiqueta - Caderno Temático (E-Tec). Data de disponibilização: 2016-09-14. Instituição Produtora: Instituto Federal do Paraná. URI: <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/341>

BRASIL. Ministério da Educação. Produção e industrialização de alimentos. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 85 p. (Profucionário, 13. Curso técnico de formação para os funcionários da educação).

BRASIL. Ministério da Educação. Planejamento e preparo de alimentos. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 96 p. (Profucionário, 15. Curso técnico de formação para os funcionários da educação). ISBN 9788523009854. 371.716 B823p

BRASIL. Ministério da Educação. Organização e operação de cozinhas escolares. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 101 p. (Profucionário, 14. Curso técnico de formação para os funcionários da educação). ISBN 978858629978. 371.716 B823o

DISCIPLINA: Gestão de Restaurantes e Bares

Código:

Carga Horária (CH) Total:	60h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 20h
		CH Presencial: 12h	CH a Distância: 48h
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:		CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):	
Número de Créditos: 3			
Pré-requisitos:			
Semestre: 1º		Nível: Técnico	

EMENTA

Princípios básicos de gestão; Processos e sistemas dos negócios de alimentação; Gestão de Mercadorias; Administração de negócios; Liderança; Gestão de Recursos Humanos; Melhoria de desempenho

OBJETIVO

OBJETIVO GERAL:

Capacitar o aluno a compreender as bases conceituais da administração aplicada à gestão de restaurantes e bares.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Interpretar as ferramentas de administração básicas necessárias ao desenvolvimento e consolidação de uma gestão sustentável.
- Realizar uma atividade de Prática Profissional Integrada.

PROGRAMA

1. Princípios básicos de gestão
 - a) Fundamentos da Administração
 - b) Estrutura organizacional
 - c) Aspectos contratuais

2. Processos e sistemas dos negócios de alimentação
 - a) Situação atual dos negócios de alimentação
 - b) Fatores que afetam o crescimento
 - c) Tendências e desafios do setor
 - d) Classificação dos serviços de alimentação

3. Gestão de Mercadorias
 - a) Controle de qualidade e seu gerenciamento
 - b) Gestão de produtos alimentares
 - c) Gestão de produtos não alimentares

4. Administração de negócios
 - a) Oportunidades de negócios
 - b) Ferramentas gerenciais
 - c) Gestão financeira básica

5. Liderança

- a) Motivação
- b) O papel do líder
- c) Concepções de liderança e tipos de poder.
- d) Tomada de decisão
- e) Gestão de mudanças

6. Gestão de Recursos Humanos

- a) Padrões de competência
- b) Recrutamento e seleção
- c) Treinamento e avaliação de desempenho
- d) Trabalho em equipe.

7. Melhoria de Desempenho

- a) Gestão da Qualidade Total
- b) Ciclo PDCA e Seis Sigma
- c) Metodologias da gestão de qualidade aplicadas ao aumento da produtividade
- d) Ferramentas para avaliação da produtividade

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Moodle e pelo aplicativo de videoconferência Conferência Web RNP. A oferta do componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- O conteúdo teórico será ofertado a Distância através de fórum, chat, lista de discussão, videoconferência e atividades utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona;
- A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente e a Distância de forma síncrona e assíncrona;
- A Prática Profissional Integrada será desenvolvida apenas presencialmente.

Os encontros presenciais são reservados para as avaliações presenciais, as atividades presenciais da Prática Curricular e as atividades da Prática Profissional Integrada.

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e teóricos.

RECURSOS

- Recursos: quadro branco, cartolina, pincéis, post-it, lousa digital, data-show, aparelho de som, computador pessoal, smartphone, Internet, email, redes sociais, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação a distância desenvolvidas em Ambiente Virtual de Aprendizagem empregando a metodologia de avaliação disponíveis no Moodle ou similar e autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho. A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

- Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;
- Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

- Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;
- Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;
- Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;
- Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

Os recursos avaliativos serão baseados no § 1º alínea de I a XV do Art. 94 do ROD do IFCE.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

Payne-Palacio, June, e Monica Theis. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. 12ª edição. Editora Manole, 2015

Carneiro, Elisabete Silva. Administração aplicada à Gastronomia. Londrina: Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018.

Sant'Anna, Lina C. Administração aplicada à produção de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRAGA, Roberto M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. São Paulo: Senac: São Paulo, 2008.

DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e bebidas. 4. ed. Caxias do Sul: Educ, 2010

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 2. ed. São Paulo: editora Senac, 2002

MARICATO, Percival. Como montar e administrar Bares e Restaurantes. São Paulo: Senac, 2010

DISCIPLINA: Logística

Código:

Carga Horária (CH) Total:	40h	CH Teórica: 32h	CH Prática: 8h
		CH Presencial: 0h	CH a Distância: 40h
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:		CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):	

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos:

Semestre: III

Nível: Técnico

EMENTA

Conceitos e evolução da logística. O sistema logístico. Nível de serviço ao cliente. Logísticas de suprimento e distribuição. Armazenagem e movimentação de materiais. Gerenciamento de estoques. Gerenciamento de pedidos. Indicadores logísticos.

OBJETIVO

OBJETIVO GERAL:

- Capacitar o aluno a utilizar conceitos básicos e evolução da logística.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Entender o fluxo logístico dentro de um estabelecimento alimentício e sua correta administração.

- ● Realizar uma atividade de Prática Profissional Integrada.

PROGRAMA

1. Conceitos e evolução da logística.
 - Definições e conceitos.
 - Histórico.
 - Nível de serviço ao cliente.
2. O sistema logístico.
 - Armazenagem e movimentação de materiais.
 - Gerenciamento de estoques.
 - Gerenciamento de pedidos.
3. Logísticas de suprimento e distribuição.
 - Definições e conceitos.
 - Modelos de referência
4. Indicadores logísticos.
 - Sistema de indicadores de desempenho.
 - Melhoria baseada em indicadores de desempenho

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Moodle e pelo aplicativo de videoconferência Conferência Web RNP. A oferta do componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- O conteúdo teórico será ofertado a Distância através de fórum, chat, lista de discussão, videoconferência e atividades

utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona;

- A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente e a Distância de forma síncrona e assíncrona;

- A Prática Profissional Integrada será desenvolvida apenas presencialmente.

Os encontros presenciais são reservados para as avaliações presenciais, as atividades presenciais da Prática Curricular e as atividades da Prática Profissional Integrada.

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e teóricos.

RECURSOS

- Recursos: quadro branco, cartolina, pincéis, post-it, lousa digital, data-show, aparelho de som, computador pessoal, smartphone, Internet, email, redes sociais, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação a distância desenvolvidas em Ambiente Virtual de Aprendizagem empregando a metodologia de avaliação disponíveis no Moodle ou similar e autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho. A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

- Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;
- Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

- Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;
- Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;
- Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;
- Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

Os recursos avaliativos serão baseados no § 1º alínea de I a XV do Art. 94 do ROD do IFCE.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BALLOU, R. H. Gerenciamento da cadeia de suprimentos / logística empresarial. Porto Alegre: Bookman, 5 ed., 2006.

BOWERSOX, D. J.; CLOSS, D. J.; COOPER, M. B. Gestão da cadeia de suprimentos e logística. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

HOLANDA, T. C. . Gestão da Distribuição Física. 1ed.Porto Alegre: SAGAH Educacional, 2020, v. 1, p. 29-34.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

TAYLOR, D. A. Logística na cadeia de suprimentos: uma perspectiva gerencial. São Paulo: Pearson Addison-Wesley, 2005.

CHOPRA, S. Gerenciamento da cadeia de suprimentos: estratégia, planejamento e operação. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2003.

PAOLESHI, B. Logística industrial integrada. São Paulo: Érica, 2008

DISCIPLINA: Marketing e Qualidade no Atendimento

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h

CH Teórica: 32h

CH Prática: 8h

CH Presencial: 8 h

CH a Distância: 32h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):

Número de Créditos: 4

Pré-requisitos:	
Semestre: II	Nível:
EMENTA	
<p>Conceitos e fundamentos do Marketing (Mix de Marketing). O comportamento do consumidor dentro do mercado de alimentação; os diferentes tipos de mercados ligados a alimentação. Marketing digital como ferramenta estratégica.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none">• Reconhecer características do mercado alvo para o sucesso do empreendimento e introduzir o aluno no estudo da Mercadologia.• Trabalhar a diferenciação de produtos, de serviços, de imagem e sua relevância para se alcançar vantagem competitiva.• Analisar estratégias de marketing digital.• Ressaltar a importância do planejamento de marketing para as empresas.• Propiciar condições para a elaboração de um plano de Marketing, perceber sua utilidade para o alcance dos objetivos organizacionais.• Utilização das plataformas digitais de forma estratégica	
PROGRAMA	

UNIDADE I - Conceitos de marketing

- Conceitos básicos;
- Composto de Marketing: 4p's e 4A's;
- Marketing 4.0

UNIDADE II - Comportamento do Consumidor

- Fatores que influenciam no comportamento do consumidor (culturais, sociais, pessoais, psicológicos);
- Comportamento de compra;
- Conceito de Persona

UNIDADE III - Estratégia de Comunicação de Marketing

- Processo de uma comunicação eficaz;
- Comunicação de Marketing socialmente responsável.
- Funil de vendas

UNIDADE VI - Marketing Digital

- Os 8P's do marketing digital
- Comportamento do consumidor na era digital.
- Uso de mídias sociais;
- Influência dos algoritmos no processo de vendas
- Gatilho
- Marketing de conteúdo;

- Inbound Marketing;
- Estratégias digitais;
- Conceitos e métricas nas mídias digitais.
- Comércio Eletrônico/ Propaganda on-line/ Ações de comunicação
- WhatsApp business

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) Moodle e pelo aplicativo de videoconferência Conferência Web RNP. A ofertado componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- O conteúdo teórico será ofertado a Distância através de fórum, chat, lista de discussão, videoconferência e atividades
- utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona;
- A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente e a Distância de forma síncrona e assíncrona;
- A Prática Profissional Integrada será desenvolvida apenas presencialmente.

Os encontros presenciais são reservados para as avaliações presenciais, as atividades presenciais da Prática Curricular e as atividades da Prática Profissional Integrada.

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e teóricos.

RECURSOS

Recursos: quadro branco, pincéis, post-it, lousa digital, data-show, aparelho de som, computador pessoal, smartphone, Internet, email, redes sociais, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e outro

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação a distância desenvolvidas em Ambiente Virtual de Aprendizagem empregando a metodologia de avaliação disponíveis no Moodle ou similar e auto avaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho. A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

- Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;
- Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia-a-dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

- Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;
- Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;
- Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;
- Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

Os recursos avaliativos serão baseados no § 1º alínea de I a XV do Art. 94 do ROD do IFCE

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRÉ LIMA-CARDOSO, DANIEL SALVADOR, ROBERTO SIMONIADES. Planejamento de Marketing Digital: como posicionar sua empresa em mídias sociais, blogs, aplicativos móveis e sites. BrasPort, 2015. E-book. (224 p.). Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/160069/epub/0>>. Acesso em: 09 jul. 2020.

FERREIRA JUNIOR, Achiles Batista. AZEVEDO, Ney Queiroz. Marketing digital: uma análise do mercado 3.0 - 1ª Edição. InterSaberes. E-book. (280 p.). Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/30493/pdf/0>>. Acesso em: 09 jul. 2020.

ROWLES, Daniel. Digital branding: estratégias, táticas e ferramentas para impulsionar o seu negócio na era digital. Tradução de Afonso Celso da Cunha Serra. São Paulo: Autêntica Business, 2021. 281 p., il. ISBN 9788551306161.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OGDEN, James R. Comunicação integrada de marketing: conceitos, técnicas e práticas. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. E-book. Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/405/pdf/0>>. Acesso em: 6 abr. 2020.

RIBEIRO, Maria Ivanilse Calderon; Costa, Juliana Braz da; Lima, Valdeson. Comércio Eletrônico e Marketing. EdUFMT. E-book. (52 p.). Disponível em: <<http://proedu.rnp.br/handle/123456789/1529>>. Acesso em: 6 abr. 2020.

WIND, Yoram; Mahajan, Vijay; Gunther, Robert E. Marketing de Convergência: estratégias para conquistar o novo consumidor. Pearson. E-book. (354 p.). Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/256/pdf/0>>. Acesso em: 09 jul. 2020.

STRAUSS, Judy. FROST, Raymond. E-marketing - 6ª edição. Perason, 2011. E-book. (356 p.). Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/2778/pdf/0>>. Acesso em: 09 jul. 2020.

KOTLER, Philip; KARTAJAVA, Hermawan; SETIAWAN, Iwan. Marketing 5.0: Tecnologia para a humanidade. Rio de Janeiro: Sextante, 2021

DISCIPLINA: Inglês Instrumental I

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h

CH Teórica: 20h

CH Prática: 20h

CH Presencial: 0h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos:

Semestre: II

Nível:

EMENTA

Aquisição de estruturas básicas da língua inglesa através da leitura de textos específicos e autênticos da área do curso. Foco no desenvolvimento das habilidades de leitura (compreensão) e escrita (expressão) em língua inglesa com a utilização de textos e gêneros característicos de situações cotidianas que o profissional técnico em restaurante e bar tenha que lidar.

OBJETIVO

- Apresentar textos e gêneros característicos (autênticos e adaptados) da área de restaurante e bar;
- Capacitar o aluno a identificar e compreender estruturas básicas da língua inglesa;
- Criar e aumentar vocabulário específico do aluno;
- Desenvolver habilidades de leitura;
- Desenvolver habilidades básicas de escrita;
- Aumentar repertório comunicativo do aluno através de interações em linguagem verbal escrita.

PROGRAMA

UNIDADE I – ESTRUTURAS BÁSICAS DA LÍNGUA INGLESA

- The Alphabet
- Numbers
- Verb To Be
- Vocabulário Específico
- Information Questions
- Time
- Simple Present

UNIDADE II – HABILIDADES DE LEITURA

- Gêneros característicos da área de restaurante e bar (autênticos e adaptados)
- Predicting
- Scanning
- Skimming
- Active Reading
- Outros verbos

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas à distância através de Ambiente Virtual de Aprendizagem podendo ser gravadas previamente ou acontecer de forma síncrona através de plataforma online;
- Promoção de aprendizagem através de instrumentos como chats e atividades interativas (kahoot, padlet);
- Promoção de atividades em duplas ou em equipes sempre que possível;
- Uso de múltiplas linguagens (verbal, visual, sonora, gestual etc.) para promover e ampliar os multiletramentos.

RECURSOS

- Computador do local de trabalho
- Computador pessoal
- Internet
- Smartphone
- Lousa branca
- Pincel para lousa branca
- Ambiente Virtual de Aprendizagem
- Softwares, sites e aplicativos específicos

AVALIAÇÃO

- Avaliação prévia com o objetivo de se ter um diagnóstico de cada aluno e, assim, o nível geral da turma;
- Avaliação contínua considerando a participação e o desenvolvimento do aluno em cada aula;
- Assiduidade e Criatividade;
- Avaliações escritas por meio de atividades ou trabalhos (individual ou em equipe);
- Formulários de autoavaliação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BYGRAVE, Jonathan. New Total English. England, Pearson, 2012.

BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.

CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes: para profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DICIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009.

EASTWOOD, John. Oxford learner's grammar: grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006.

MURPHY, Raymond. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.

MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009.

OXFORD photo dictionary. 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.

DISCIPLINA: Inglês Instrumental II

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40hs

CH Teórica: 20hs CH Prática: 20hs
CH Presencial: 0hs CH a Distância: 40hs

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (quando estiver embutida nos componentes curriculares):

Número de Créditos:

Pré-requisitos:

Semestre: III

Nível:

EMENTA

Aquisição e reprodução de estruturas mais complexas da língua inglesa através da leitura de textos específicos e autênticos da área do curso. Desenvolvimento das habilidades de leitura (compreensão) e escrita (expressão) em língua inglesa, além do desenvolvimento básico da oralidade em situações cotidianas que o profissional técnico em restaurante e bar tenha que lidar.

OBJETIVO

- Capacitar o aluno a reproduzir estruturas básicas da língua inglesa;
- Reforçar habilidades de leitura e escrita em língua inglesa;
- Desenvolver habilidades orais básicas em língua inglesa aplicadas ao setor de Restaurante e Bar;
- Ampliar vocabulário específico do aluno;
- Aumentar repertório comunicativo do aluno através de interações em linguagem verbal escrita e oral.

PROGRAMA

UNIDADE I – ESTRUTURAS DA LÍNGUA INGLESA

- Verbo there to be;
- Preposições e Direções;
- Simple Past;
- Verbo modal can/can't;
- How many/How much;
- Tipos de restaurantes;
- Vocabulário do setor de Restaurante e Bar;

UNIDADE II – COMUNICANDO-SE

- Diálogos Informações Pessoais;
- Diálogos em um café;
- Diálogos em um restaurante;
- Produção Textual (Gêneros específicos).

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas à distância através de Ambiente Virtual de Aprendizagem podendo ser gravadas previamente ou acontecer de forma síncrona através de plataforma online;
- Promoção de aprendizagem através de instrumentos como chats e atividades interativas (kahoot, padlet);
- Promoção de atividades em duplas ou em equipes sempre que possível;
- Uso de múltiplas linguagens (verbal, visual, sonora, gestual etc.) para promover e ampliar os multiletramentos.

RECURSOS

- Computador do local de trabalho
- Computador pessoal
- Internet
- Smartphone
- Lousa branca
- Pincel para lousa branca
- Ambiente Virtual de Aprendizagem
- Softwares, sites e aplicativos específicos

AVALIAÇÃO

- Avaliação prévia com o objetivo de se ter um diagnóstico de cada aluno e, assim, o nível geral da turma;
- Avaliação contínua considerando a participação e o desenvolvimento do aluno em cada aula;
- Assiduidade e Criatividade;
- Avaliações escritas por meio de atividades ou trabalhos (individual ou em equipe);
- Formulários de autoavaliação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BYGRAVE, Jonathan. New Total English. England, Pearson, 2012.

BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.

CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes: para profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DICIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009.

EASTWOOD, John. Oxford learner's grammar: grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006.

MURPHY, Raymond. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.

MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009.

OXFORD photo dictionary. 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.

DISCIPLINA: Matemática comercial e financeira

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h

CH Teórica: 40h

CH Prática: 0h

CH Presencial: 0h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos:

Semestre: I

Nível: Técnico

EMENTA

Matemática comercial, Capitalização simples, Taxas de juros, Capitalização composta, Sistemas de amortização

OBJETIVO

- Efetuar cálculos com razões;
- Solucionar problemas, aplicando a propriedade fundamental das proporções;
- Aplicar regras de três simples na solução de problemas do cotidiano;
- Solucionar problemas de porcentagem;
- Efetuar cálculos com juros simples, compostos e descontos;
- Aplicar e articular os princípios de cálculos financeiros em calculadoras;
- Elaborar planilhas eletrônicas com base nas fórmulas comerciais e financeiras.

PROGRAMA

UNIDADE I – MATEMÁTICA COMERCIAL

- Razões e proporções
- Regra de três simples e composta
- Grandezas proporcionais: diretamente e inversamente proporcionais
- Porcentagem: porcentagem e variação percentual
- Taxas de inflação: inflação e deflação

UNIDADE II – CAPITALIZAÇÃO SIMPLES

- Capital, juros, taxas de juros e montante
- Juros simples
- Desconto simples
- Boleto de cobrança
- Antecipação de

recebíveis UNIDADE III – TAXAS

DE JUROS

- Taxas nominal
- Taxa efetiva

UNIDADE IV – CAPITALIZAÇÃO COMPOSTA

- Juros composto
- Desconto composto
- Valor com Correção Monetária
- Antecipação de parcela de um

financiamentoUNIDADE V – SISTEMAS DE AMORTIZAÇÃO

- Sistema de Amortização Constante – SAC.
- Tabela Price
- Sistema de Amortização Misto

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, resolução de exercícios, análise de gráficos e tabelas de dados, usos de calculadoras e planilhas eletrônicas. Com recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, planilhas eletrônicas e calculadora científica.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico
- Recursos audiovisuais
- Calculadora científica
- Planilhas eletrônicas

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Matemática Comercial e Financeira será realizada de forma processual e cumulativa. Alguns critérios a serem avaliados:

- Atividades individual e em equipe.
- Avaliações escritas
- Apresentação de seminários
- Oficinas
- Outros

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David. Fundamentos de matemática elementar. 2.ed. v. 11. São Paulo: Atual, 2013.

ASSAF, Alexandre. Matemática Financeira e Suas Aplicações. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2016. BARROS, Dimas Monteiro de. Matemática financeira descomplicada. 5. ed. São Paulo: Rideel, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRUNI, A. L.; FAMÁ, R. Matemática financeira com HP 12C e excel. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

CASTELO BRANCO, A.C. Matemática Financeira Aplicada. 4. ed. São Paulo: Thomson Pioneira, 2015.

LIMA, Elon Lages et al. Matemática do Ensino Médio. 7. ed. v. 02. Rio de Janeiro: SBM, 2016.

MATHIAS, W. Franco; GOMES, J. M. Matemática financeira: com mais de 600 exercícios resolvidos e propostas. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SAMANEZ, Carlos Patricio. Matemática Financeira. 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

OPTATIVAS

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA		
Código: SE21		
Carga Horária (CH) Total: 40 h	CH Teórica: 20	CH Prática: 20
	CH Presencial: 08	CH a Distância: 32
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>):	
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: Nenhum		
Semestre: Optativa	Nível: Técnico	
EMENTA		
Promoção da saúde; Esporte; Esportes Adaptados. Corpo e mídia.		
OBJETIVOS		
<p>Refletir, criticamente, sobre as relações entre a realização das práticas corporais e os processos de saúde/doença, inclusive no contexto das atividades laborais;</p> <p>Compreender e refletir sobre como as tecnologias contribuem para a manutenção da saúde e qualidade de vida.</p> <p>Experimentar e fruir exercícios físicos que solicitem diferentes capacidades físicas, identificando seus tipos (força, velocidade, resistência, flexibilidade) e as sensações corporais provocadas pela sua prática;</p> <p>Experimentar e fruir, prezando pelo trabalho coletivo e pelo protagonismo, a prática de esportes;</p> <p>Experimentar e fruir esportes de invasão, valorizando o trabalho coletivo e o protagonismo.</p>		
PROGRAMA		
<p>Unidade 1: Promoção da saúde.</p> <p>1.1 Objetos de conhecimento: Práticas corporais, exercício físico e atividade física; Exercício aeróbio e anaeróbio; Qualidade de vida e saúde coletiva; Obesidade, diabetes, hipertensão e sedentarismo; Noções básicas de primeiros socorros.</p>		

Unidade 2: Tecnologias e saúde.

2.1 Objetos de conhecimento: tecnologia e saúde; aplicativos de exercício físico; influência da mídia e saúde.

Unidade 3: Esporte de invasão.

3.1 Objetos de conhecimento: Regras básicas; Fundamentos técnicos; Concepções táticas; Histórico e evolução do esporte.

Unidade 4: Esportes adaptados.

4.1 Objetos de conhecimento: Regras básicas; Fundamentos técnicos; Concepções táticas; Histórico e evolução do esporte adaptado.

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) IFCE ou pela Web Conferência escolhida pelo docente. A oferta do componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- O conteúdo teórico será ofertado a distância por meio de: fórum, chat, lista de discussão, web conferência e atividades utilizando recursos virtuais com encontros de forma síncrona e assíncrona;

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e/ou teóricos, bem como no AVA.

A carga horária de prática como componente curricular será realizada em toda a disciplina numa perspectiva interdisciplinar contemplando as dimensões teórico-prática por meio do acesso ao AVA e idas ao laboratório de informática do campus.

RECURSOS

Quadro Branco, pincel, textos impressos ou digitais, vídeos educativos, livros didáticos, e-book, computadores com acesso à internet, ambiente virtuais de ensino-aprendizagem Moodle IFCE, ferramentas interativas como webconferências, softwares e tecnologias digitais educacionais.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem se dará por meio da verificação diagnóstica, formativa e somativa dos conhecimentos, comportamentos e atitudes manifestados pelos estudantes. As formas de avaliação serão presencial e a distância desenvolvidas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (IFCE).

Serão instrumentos empregados: o questionário, as tarefas, os trabalhos individuais e/ou coletivos, fichas de observação, relatórios, auto avaliação, provas escritas com ou sem consulta, provas práticas e provas orais, seminários, estudos de caso, dentre outros estabelecidos e empregando a metodologia de avaliação disponível no AVA IFCE.

A avaliação será desenvolvida de forma:

- Diagnóstica - com o levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;
- Formativa - com o acompanhamento do processo de aprendizagem discente, observando seu desenvolvimento intrapessoal e/ou interpessoal diante dos critérios estabelecidos, a fim de intervir oportunamente em situações de ensino contextualizadas;

- Somativa - com a valoração do desempenho do estudante com vistas ao seu aproveitamento curricular.

Serão utilizadas as rubricas de avaliação com os seguintes critérios gerais:

- Assiduidade e pontualidade: entrega das tarefas no prazo estabelecido; participação nos encontros síncronos e/ou presenciais;
- Linguagem: utilização das linguagens verbal escrita, verbal oral e verbo visual nas atividades e encontros presenciais;
- Factual/Conceitual: conhecimento, compreensão, análise, síntese e avaliação dos conteúdos abordados;
- Procedimental: aplicação, reflexão e transposição dos conteúdos abordados;
- Atitudinal: pró atividade, etiqueta virtual, cordialidade, respeito, empatia, assertividade, e valoração dos conteúdos abordados.

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento de Organização Didática do IFCE. A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB N^o. 9394/96.

A aprovação se dá para o acadêmico que obtiver grau final no valor mínimo de 6,0 (seis) pontos (em uma escala de 0 a 10 pontos) e mínimo de 75% de frequência mínima total da disciplina.

O rendimento acadêmico do estudante será aferido por meio de instrumentos avaliativos de livre escolha do docente responsável pela disciplina. Ao estudante será assegurado o direito de conhecer os resultados das avaliações mediante vistas dos instrumentos utilizados.

Aos discentes que não atingirem desempenho satisfatório nas avaliações, deverá ser realizada a recuperação da aprendizagem ao longo da disciplina. Aos discentes que não atingirem a nota final mínima para a aprovação no componente curricular, é facultada ao professor a realização da recuperação da aprendizagem em forma de plano de estudos, orientado pelo docente, e a utilização de um instrumento avaliativo para a verificação do conhecimento adquirido.

A avaliação das atividades para alunos com necessidades específicas cumprirá as prerrogativas de acessibilidade e adequações necessárias à equiparação de oportunidades, ou seja, prevê-se tempo adicional para realização das atividades/avaliação, conforme demanda apresentada pelo aluno com deficiência, mediante prévia solicitação e comprovação da necessidade, conforme Lei 13.146/2015. Também está previsto a Flexibilização de correção de provas escritas realizadas por estudantes surdos valorizando o aspecto semântico, conforme Decreto 5626/2005, Lei 13.146/2015, Portaria MEC 3.284/2003, assim como há previsão de disponibilidade de provas em formatos acessíveis, com o apoio do Napne, para estudantes com deficiência, conforme Lei N^o 13.146/2015.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BRASIL. **Parâmetros Curriculares nacionais para Educação Física**. 1997. Disponível em <<http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/livro07.pdf>> acesso em 10 de novembro de 2022.

BRASIL. **Base Nacional Comum Curricular: Educação Física** 2017. Disponível em <<http://basenacionalcomum.mec.gov.br/>> acesso em 10 de novembro de 2022.

MARTINS, Alexandre. **Reflexões e práticas em educação física**. 2021. Disponível em <https://pnld.moderna.com.br/wp-content/uploads/2021/12/M0284P21163_1_LF_PDF_CARAC.pdf> acesso em 10 de novembro de 2022.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BARBANTI, Valdir. **O que é educação física.** Disponível em <<https://www.infolivros.org/pdfview/2390-o-que-e-educacao-fisica-valdir-barbanti>> acesso em 10 de novembro de 2022.

SEDUC. **Educação Física.** Curitiba: SEED-PR, 2006. p.248 Disponível em <<https://drive.google.com/file/d/132G-PpHnW5oPHrFNvpOfeaZZnTM48Z8z/view>> acesso 10 de novembro de 2022.

UNESCO. **Diretrizes em educação física de qualidade (EFQ) para gestores de políticas.** Brasília 2015. Disponível em <<https://drive.google.com/file/d/132G-PpHnW5oPHrFNvpOfeaZZnTM48Z8z/view>> acesso em 10 de novembro de 2022.

PEREIRA, Maria do Perpetuando Socorro. **Educação Física no Ensino Médio: Prática Pedagógica Concreta & ENEM.** 2017. Disponível em <<https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/644339/2/Educa%C3%A7%C3%A3o%20F%C3%A4Dsica%20-%20Ensino%20M%C3%A9dio%20%26%20ENEM.pdf>> acesso 10 de novembro de 2022.

SOARES, Roberto Antônio. **Manual de Educação Física.** Disponível em <<https://www.infolivros.org/livros-pdf-gratis/esportes/educacao-fisica>> acesso 10 de novembro de 2022.

DISCIPLINA: LIBRAS**Código: SE22****Carga Horária (CH) Total: 40 h****CH Teórica: 20h****CH Prática: 20h****CH Presencial: 8h****CH a Distância: 32h****CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: 0h****CH Prática Profissional** (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):**Número de Créditos: 2****Pré-requisitos: Nenhum****Semestre: Optativa****Nível: Técnico****EMENTA**

Aspectos sócio históricos da surdez e das línguas de sinais. A Língua de Sinais Brasileira - Libras: características básicas da gramática. Comunicação em Libras.

OBJETIVO

- Capacitar pessoas em Língua Brasileira de Sinais — LIBRAS, no nível I para facilitar a comunicação entre surdos e ouvintes em diversas situações.
- Identificar os conceitos e aspectos da Língua de Sinais.
- Compreender os Parâmetros da Língua de Sinais.
- Comunicar em Libras situações do contexto escolar.

PROGRAMA

UNIDADE 1. Conceitos e aspectos introdutórios à Língua de Sinais;

UNIDADE 2. Gramática da Língua de sinais: Parâmetros da Língua de Sinais;

UNIDADE 3. Comunicação em Libras: apresentação pessoal, tempo, calendário, qualidades e acessórios.

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) IFCE ou pela Web Conferência escolhida pelo docente. A oferta do componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- O conteúdo teórico será ofertado a distância por meio de: fórum, chat, lista de discussão, web conferência e atividades utilizando recursos virtuais com encontros de forma síncrona e assíncrona.

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e/ou teóricos bem como no AVA.

A carga horária de prática como componente curricular será realizada em toda a disciplina numa perspectiva interdisciplinar contemplando as dimensões teórico-prática por meio do acesso ao AVA e idas ao laboratório de informática do campus.

Os encontros presenciais serão reservados para as avaliações presenciais, as atividades presenciais da Prática Profissional Supervisionada.

RECURSOS

Quadro Branco, pincel, textos impressos ou digitais, vídeos educativos, livros didáticos, e-book, computadores com acesso à internet, ambiente virtuais de ensino-aprendizagem Moodle IFCE, ferramentas interativas como webconferências, softwares e tecnologias digitais educacionais.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem se dará por meio da verificação diagnóstica, formativa e somativa dos conhecimentos, comportamentos e atitudes manifestados pelos estudantes. As formas de avaliação serão presencial e a distância desenvolvidas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (IFCE).

Serão instrumentos empregados: o questionário, as tarefas, os trabalhos individuais e/ou coletivos, fichas de observação, relatórios, auto avaliação, provas escritas com ou sem consulta, provas práticas

e provas orais, seminários, estudos de caso, dentre outros estabelecidos e empregando a metodologia de avaliação disponível no AVA IFCE.

A avaliação será desenvolvida de forma:

- Diagnóstica - com o levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;
- Formativa - com o acompanhamento do processo de aprendizagem discente, observando seu desenvolvimento intrapessoal e/ou interpessoal diante dos critérios estabelecidos, a fim de intervir oportunamente em situações de ensino contextualizadas;
- Somativa - com a valoração do desempenho do estudante com vistas ao seu aproveitamento curricular.

Serão utilizadas as rubricas de avaliação com os seguintes critérios gerais:

- Assiduidade e pontualidade: entrega das tarefas no prazo estabelecido; participação nos encontros síncronos e/ou presenciais;
- Linguagem: utilização das linguagens verbal escrita, verbal oral e verbo visual nas atividades e encontros presenciais;
- Factual/Conceitual: conhecimento, compreensão, análise, síntese e avaliação dos conteúdos abordados;
- Procedimental: aplicação, reflexão e transposição dos conteúdos abordados;
- Atitudinal: pro atividade, etiqueta virtual, cordialidade, respeito, empatia, assertividade, e valoração dos conteúdos abordados.

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento de Organização Didática do IFCE. A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB N^o. 9394/96.

A aprovação se dá para o acadêmico que obtiver grau final no valor mínimo de 6,0 (seis) pontos (em uma escala de 0 a 10 pontos) e mínimo de 75% de frequência mínima total da disciplina.

O rendimento acadêmico do estudante será aferido por meio de instrumentos avaliativos de livre escolha do docente responsável pela disciplina. Ao estudante será assegurado o direito de conhecer os resultados das avaliações mediante vistas dos instrumentos utilizados.

Aos discentes que não atingirem desempenho satisfatório nas avaliações, deverá ser realizada a recuperação da aprendizagem ao longo da disciplina. Aos discentes que não atingirem a nota final mínima para a aprovação no componente curricular, é facultada ao professor a realização da recuperação da aprendizagem em forma de plano de estudos, orientado pelo docente, e a utilização de um instrumento avaliativo para a verificação do conhecimento adquirido.

A avaliação das atividades para alunos com necessidades específicas cumprirá as prerrogativas de acessibilidade e adequações necessárias à equiparação de oportunidades, ou seja, prevê-se tempo adicional para realização das atividades/avaliação, conforme demanda apresentada pelo aluno com deficiência, mediante prévia solicitação e comprovação da necessidade, conforme Lei 13.146/2015. Também está previsto a Flexibilização de correção de provas escritas realizadas por estudantes surdos valorizando o aspecto semântico, conforme Decreto 5626/2005, Lei 13.146/2015, Portaria MEC 3.284/2003, assim como há previsão de disponibilidade de provas em formatos acessíveis, com o apoio do Napne, para estudantes com deficiência, conforme Lei N^o 13.146/2015.

REFERÊNCIA BÁSICA

CCAPOVILLA, Fernando César et. Al. **NOVO DEIT-LIBRAS**: Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais Brasileira (Libras) baseado em Linguística e Neurociências Cognitivas, v.1 e 2. São Paulo: EDUSP –2011.

AUDREI, G. **Libras** - que língua é essa. 1. Ed. São Paulo: Editora Parábola, 2009.

QUADROS, R. M. e Karnopp, L. B. **Língua de sinais brasileira**: estudos linguísticos. 1. Ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2004.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

AUDREI, G. **O ouvinte e a surdez – sobre ensinar e aprender libras**. 1. Ed. São Paulo: Editora Parábola, 2012.

CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. (Ed.). **Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira**. v. 1, 2 e 3. São Paulo: EDUSP, 2004

QUADROS, R. M. **Educação de surdos - aquisição da linguagem**. 1. Ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 1997.

ALMEIDA, Elizabeth Crepaldi de; DUARTE, Patricia Moreira. **Atividades ilustradas em sinais da libras**. Rio de Janeiro, RJ: Revinter, 2004. 241 p.

SACKS, Oliver W. **Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Companhia das Letras. 1998.

DISCIPLINA: ARTE

Código: SE23

Carga Horária (CH) Total: 40 h

CH Teórica: 20

CH Prática: 20

CH Presencial: 08

CH a Distância: 32

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):

Número de Créditos: 02

Pré-requisitos: Nenhum

Semestre: Optativa

Nível: Técnico

EMENTA

Introdução a história da arte. Elementos e Funções essenciais da arte. As linguagens artísticas articuladas às questões sociais, políticas e culturais em diferentes contextos na história da arte. Arte e tecnologia; suportes e práticas artísticas na era digital.

OBJETIVOS

Compreender a importância cultural das produções artísticas ao longo da história em diferentes civilizações e períodos cronológicos;
Reconhecer os elementos da gramática visual e suas inter-relações na composição de obras de arte;
Reconhecer a usabilidade dos recursos práticos e teóricos que envolvem a produção audiovisual para uma compreensão da ligação entre a arte e a tecnologia ao longo do tempo.

PROGRAMA**UNIDADE 1 – INTRODUÇÃO À ARTE.**

- 1.1 O que é arte? O que é o Belo? A problemática do gosto!
- 1.2 Introdução à história da arte com suas produções artísticas em diferentes períodos e contextos.;
- 1.3 Linguagens artísticas.
- 1.4 Funções da Arte;
- 1.5 Elementos da Arte;
- 1.6 Elementos da gramática visual (ponto, linha, forma e cor)

UNIDADE 2I – ARTE E TECNOLOGIA

- 2.1 História da Fotografia no século XIX;
- 2.2 Fotografia básica – compreendendo as ferramentas das câmeras digitais;
- 2.3 Técnicas de fotografia.
- 2.4 Estética e contexto histórico do cinema do século XXI;
- 2.5 Técnicas da produção audiovisual;
- 2.6 Vídeo Arte – contexto histórico.

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) IFCE ou pela Web Conferência escolhida pelo docente. A oferta do componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- O conteúdo teórico será ofertado a distância por meio de: fórum, chat, lista de discussão, web conferência e atividades utilizando recursos virtuais com encontros de forma síncrona e assíncrona;

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e/ou teóricos, bem como no AVA.

A carga horária de prática como componente curricular será realizada em toda a disciplina numa perspectiva interdisciplinar contemplando as dimensões teórico-prática por meio do acesso ao AVA e idas ao laboratório de informática do campus.

RECURSOS

Quadro Branco, pincel, textos impressos ou digitais, vídeos educativos, livros didáticos, e-book, computadores com acesso à internet, ambiente virtuais de ensino-aprendizagem Moodle IFCE, ferramentas interativas como webconferências, softwares e tecnologias digitais educacionais.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem se dará por meio da verificação diagnóstica, formativa e somativa dos conhecimentos, comportamentos e atitudes manifestados pelos estudantes. As formas de avaliação serão presencial e a distância desenvolvidas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (IFCE).

Serão instrumentos empregados: o questionário, as tarefas, os trabalhos individuais e/ou coletivos, fichas de observação, relatórios, auto avaliação, provas escritas com ou sem consulta, provas práticas e provas orais, seminários, estudos de caso, dentre outros estabelecidos e empregando a metodologia de avaliação disponível no AVA IFCE.

A avaliação será desenvolvida de forma:

- Diagnóstica - com o levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;
- Formativa - com o acompanhamento do processo de aprendizagem discente, observando seu desenvolvimento intrapessoal e/ou interpessoal diante dos critérios estabelecidos, a fim de intervir oportunamente em situações de ensino contextualizadas;
- Somativa - com a valoração do desempenho do estudante com vistas ao seu aproveitamento curricular.

Serão utilizadas as rubricas de avaliação com os seguintes critérios gerais:

- Assiduidade e pontualidade: entrega das tarefas no prazo estabelecido; participação nos encontros síncronos e/ou presenciais;
- Linguagem: utilização das linguagens verbal escrita, verbal oral e verbo visual nas atividades e encontros presenciais;
- Factual/Conceitual: conhecimento, compreensão, análise, síntese e avaliação dos conteúdos abordados;
- Procedimental: aplicação, reflexão e transposição dos conteúdos abordados;
- Atitudinal: pró atividade, etiqueta virtual, cordialidade, respeito, empatia, assertividade, e valoração dos conteúdos abordados.

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento de Organização Didática do IFCE. A avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, processual e contínuo, com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB Nº. 9394/96.

A aprovação se dá para o acadêmico que obtiver grau final no valor mínimo de 7,0 (sete) pontos (em uma escala de 0 a 10 pontos) e mínimo de 75% de frequência mínima total da disciplina.

O rendimento acadêmico do estudante será aferido por meio de instrumentos avaliativos de livre escolha do docente responsável pela disciplina. Ao estudante será assegurado o direito de conhecer os resultados das avaliações mediante vistas dos instrumentos utilizados.

Aos discentes que não atingirem desempenho satisfatório nas avaliações, deverá ser realizada a recuperação da aprendizagem ao longo da disciplina. Aos discentes que não atingirem a nota final mínima para a aprovação no componente curricular, é facultada ao professor a realização da recuperação da aprendizagem em forma de plano de estudos, orientado pelo docente, e a utilização de um instrumento avaliativo para a verificação do conhecimento adquirido.

A avaliação das atividades para alunos com necessidades específicas cumprirá as prerrogativas de acessibilidade e adequações necessárias à equiparação de oportunidades, ou seja, prevê-se tempo

adicional para realização das atividades/avaliação, conforme demanda apresentada pelo aluno com deficiência, mediante prévia solicitação e comprovação da necessidade, conforme Lei 13.146/2015. Também está previsto a Flexibilização de correção de provas escritas realizadas por estudantes surdos valorizando o aspecto semântico, conforme Decreto 5626/2005, Lei 13.146/2015, Portaria MEC 3.284/2003, assim como há previsão de disponibilidade de provas em formatos acessíveis, com o apoio do Napne, para estudantes com deficiência, conforme Lei Nº 13.146/2015.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

ALVES, Debora. **Material Didático e Pedagógico para o Ensino da Arte e da Cultura Indígena, Africana e Afro – Brasileira**. 2016. Disponível em <http://www1.ceart.udesc.br/arquivos/id_submenu/739/arte_e_cultura_indigena_material_didatico.pdf> acesso em 10 de novembro de 2022.

SOARES, ANA. **A História da arte**. Disponível em <https://md.uninta.edu.br/geral/historia-da-arte/Hist%C3%B3ria_da_Arte.pdf> acesso em 10 de novembro de 2022.

SEDUC SANTA CATARINA **Ensino de arte no ensino médio**. 2021 Disponível em: <<https://curriculo.sedu.es.gov.br/curriculo/wp-content/uploads/2021/08/ARTE-EM-3%C2%B0-TRIMESTRE.pdf>> acesso em 10 de novembro de 2022.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

AZEVEDO Junior, José Garcia de. Artes Visuais. São Luís: **Imagética Comunicação e Design**, 2007. Disponível em <<https://jucienebertoldo.files.wordpress.com/2021/03/apostila-de-artes-visuais-2.pdf>> acesso em 10 de novembro de 2022.

BRASIL. **Base Nacional Comum Curricular. Componente Arte**. 2017. Disponível em <<http://basenacionalcomum.mec.gov.br/>> acesso em 10 de novembro de 2022.

JANSON, H. W. **Iniciação à história da arte**. Tradução: Jefferson Luiz Camargo. São Paulo: Martins Fontes, 1996. Disponível em <<https://conteudos.files.wordpress.com/2016/02/janson-iniciac3a7c3a3o-c3a0-histc3b3ria-da-arte.pdf>> acesso 10 de novembro de 2022.

PAULA, Carlos et al. **Artes no ensino médio**. Curitiba: SEED-PR, 2006. – 336 p. Disponível em <http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/livro_didatico/arte.pdf> acesso em 10 de novembro de 2022.

SANCHEZ, Janina Moquillaza; FAVARETTO, Celso Fernando. **O significado da arte na educação**. 2003. Disponível em: <<https://repositorio.usp.br/item/001321606>> acesso em 10 de novembro de 2022.