



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
CONSELHO SUPERIOR



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
CEARÁ  
Campus Camocim

*Curso Técnico de Nível Médio  
Subsequente em*

**SERVIÇOS DE RESTAURANTE E  
BAR**

**Plano de Curso**

2013



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
CONSELHO SUPERIOR

**Virgílio Augusto Sales Araripe**  
REITOR

**Reuber Saraiva de Santiago**  
PRÓ-REITOR DE ENSINO

**Amilton Nogueira de Vasconcelos**  
DIRETOR DE IMPLANTAÇÃO – CAMPUS ACARAÚ

**João Vicente Mendes Santana**  
CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO

**Kézia Cristiane dos Santos Dantas - Pedagoga**  
SISTEMATIZAÇÃO DO PLANO DE CURSO

**Corpo Docente – Hospitalidade e Lazer – *Campus* de Acaraú**  
ELABORAÇÃO

**Corpo Docente – *Campus* Camocim**  
COLABORAÇÃO

**Gilson Cordeiro**  
REVISÃO LINGUÍSTICA



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
CONSELHO SUPERIOR

## SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO</b>	<b>04</b>
<b>2. JUSTIFICATIVA</b>	<b>04</b>
<b>3. OBJETIVOS</b>	<b>08</b>
<b>4. REQUISITOS DE ACESSO</b>	<b>08</b>
<b>5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO</b>	<b>08</b>
<b>6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b>	<b>10</b>
6.1 PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS	12
6.2 PRÁTICA PROFISSIONAL	13
6.3 ESTÁGIO SUPERVISIONADO	13
<b>7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS AVALIAÇÃO</b>	<b>13</b>
<b>8. AVALIAÇÃO DO ENSINO E DO PROJETO DO CURSO</b>	<b>13</b>
<b>9. CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM</b>	<b>14</b>
<b>10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA</b>	<b>15</b>



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>11. EQUIPE DE DOCENTES E TÉCNICOADMINISTRATIVOS</b>	<b>15</b>
<b>12. DIPLOMA</b>	<b>16</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>17</b>
<b>ANEXO: PROGRAMA DAS DISCIPLINAS</b>	<b>18</b>



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

## **1. APRESENTAÇÃO**

O presente documento apresenta o Plano do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente. Este projeto está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores explicitados na LDB nº 9394/96 (BRASIL, 1996) e no conjunto de leis, decretos, pareceres, resoluções e diretrizes curriculares que normatizam a Educação Profissional no sistema educacional brasileiro.

Estão presentes, como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos desta instituição e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função social do IFCE de promover educação científico-tecnológico-humanística, visando à formação do profissional-cidadão, crítico-reflexivo, com competência técnica, ético e comprometido efetivamente com as transformações sociais, políticas e culturais em condições de atuar no mundo do trabalho, bem como na perspectiva da edificação de uma sociedade mais justa e igualitária, através da formação inicial e continuada de trabalhadores, da educação profissional técnica de nível médio, da educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação e da formação de professores.

Reafirmando, assim, que a sociedade brasileira tenha na instituição IFCE a confiança de um ensino público de qualidade, capaz de gerar desenvolvimento sustentável no país e emancipação crítica de seus cidadãos.

## **2. JUSTIFICATIVA**

O Brasil, segundo David Scowsill presidente e CEO da World Travel & Tourism Council (WTTC), certamente irá liderar o crescimento do turismo na América Latina em termos de PIB. A região como um todo crescerá 5,6% e o Brasil 7,8% neste ano. A demanda doméstica será um dos destaques, alcançando a marca de 6,8% de incremento na América Latina, o que, de



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

acordo com David, mostra a importância da conectividade regional. Estima-se que a indústria de turismo no Brasil tenha entre 2013 e 2022 um aumento na participação do PIB de 5% ao ano. Nesse mesmo período, a elevação no número de empregos criados será de 2,5% ao ano. Até 2022 estima-se um crescimento da indústria de viagens e turismo mundial de 4,2% ao ano e a criação de 120 milhões de empregos diretos e 328 milhões indiretos, ou seja, 1 em cada 10 empregos seria gerado na área de turismo.

O ano de 2012 é considerado um ano que marcou a história da atividade turística no Ceará. Além de uma série de obras estruturantes inauguradas – Centro de Eventos (CEC), duplicação da CE 040 e início da duplicação da CE 085, aeroporto de Aracati, Teatro Carlos Câmara – pela Secretaria do Turismo do Estado (Setur), comemoramos ainda o fato de termos, dentre uma intensa concorrência nacional, os destinos mais desejados pelos turistas, de acordo com pesquisas. Como exemplo, segundo o site de pesquisas Google, a capital cearense figura como a terceira mais procurada entre os destinos turísticos do País, atrás apenas de São Paulo e Rio de Janeiro. O resultado aparece como uma compilação que considera as tendências de pesquisa de todo o ano de 2012. Além desta, em outubro, uma pesquisa encomendada à Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (FIPE/USP) pelo Ministério do Turismo (MTur), apontou Fortaleza como a capital que mais desperta interesse dos turistas para se conhecer. Dentre todos os destinos do país, ficou em segundo lugar, atrás apenas do arquipélago de Fernando de Noronha.

Desse modo, não há dúvida de que o turismo tem forte papel de desenvolvimento socioeconômico no Ceará, chegando à marca que ultrapassou em 2012 a casa dos R\$ 8 bilhões. Entre 2006 e 2011, a renda gerada a partir das atividades econômicas relacionadas ao turismo cresceu 83,9% (com média anual de 13%), passando de R\$ 4,37 bilhões em 2006, para



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

R\$ 8,37 bilhões em 2012. A receita direta também evoluiu nos mesmos patamares percentuais, passando de R\$ 2,5 bilhões para R\$ 4,6 bilhões aproximadamente. Quanto à participação no Produto Interno Bruto (PIB) cearense, a variação foi de 17,1%, passando de 9,4% para 11%.

Neste campo de serviços, o setor hoteleiro também comemora a ampliação da demanda que na capital saltou de 1.082.274 para 1.560.327 no período – uma alta de 44,2%. Já a taxa média de ocupação dos meios de hospedagem passou de 57,4% para 67,6%. A oferta hoteleira (UHs) também foi ampliada, passando de 24.294 para 27.836, uma elevação de 14,6%. Com mais recursos aquecendo o setor, os empregos gerados também dispararam. Em 2006, eram 117.997 pessoas trabalhando formalmente no setor, 129.990 em 2011. Estes 1.993 profissionais a mais registrados representam alta de 10,2%.

Na certeza de que o Turismo é um setor com relevância econômica e social, os Governos Federal e Estadual têm investido maciçamente nessa atividade com programas como: o “Programa Nacional de Regionalização do Turismo” e o “PRODETUR”. Outros importantes projetos ligados ao turismo encontram-se em andamento, como o novo Centro de Convenções de Fortaleza, o maior investimento sob responsabilidade da Setur, o mais moderno do gênero na América Latina e o segundo maior do Brasil, foi inaugurado em agosto de 2012, custando R\$ 580 milhões - incluindo quatro túneis de acesso - é responsável por uma mudança na cadeia econômica no Ceará, já tendo cerca de 80 eventos agendados para 2013, Outra engenharia para o turismo, é o Acquario em Fortaleza, empreendimento voltado para “edutenimento”, conceito que engloba educação e entretenimento. O Acquario será um ícone arquitetônico e turístico de Fortaleza. Localizado na Praia de Iracema, o Acquario demanda investimentos de US\$ 150 milhões e tem previsão para ser inaugurado em 2014. Também podemos mencionar como



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

empreendimentos no setor, os aeroportos em diferentes partes do estado, inclusive o Aeroporto Internacional próximo a Jericoacoara, sendo o maior aeroporto fora das capitais do Brasil e poderá receber até 1,2 mil por ano e deve ter sua pista concluída ainda neste ano de 2013. Com investimentos de aproximadamente R\$ 56 milhões oriundos de empréstimo com o Banco Andino de Desenvolvimento (CAF), o aeroporto vai encurtar a viagem entre Fortaleza e Jericoacoara atingindo diretamente Camocim, município vizinho.

Nessa conjuntura, o Ceará desenvolve o turismo em seu território e tem essa atividade como uma de suas potencialidades econômicas, e para esse setor, é preciso preparar profissionais para o atendimento aos visitantes de forma satisfatória. A capacitação profissional é necessária, pois sem qualidade não há como manter o desenvolvimento do turismo na região.

As regiões com reconhecido potencial turístico, 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.

Concomitante ao crescimento do turismo e lazer, o hábito alimentar sofre modificações, as cidades crescem e por razões sociais, econômicas e culturais as pessoas cada vez mais utilizam serviços de alimentação fora de casa, demandando atendimento qualificado para o setor de alimentação. Nesse contexto, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, campus de Camocim, preocupado com a realidade do conhecimento profissional dos trabalhadores desse setor na região e, conseqüente carência de profissionais preparados para atender ao turismo e à demanda local, e fundamentado nas bases legais expressas pela LDB, de nº 9394/96 e decreto 5154/04 e na lei 11.892/08, propõe a oferta de cursos técnicos no eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, proporcionando aos profissionais formados



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

a oportunidade de atuar nas diversas áreas (formais e informais) ligadas aos meios de hospedagem, bares, restaurantes e espaços de alimentação. Espera-se, desse modo, atender às crescentes exigências do mundo do trabalho e às expectativas dos alunos que buscam se inserir nesse mercado, através do estímulo à contínua busca pelo conhecimento; com ênfase não só no fazer, mas também na reflexão crítica e no desenvolvimento e estímulo à criatividade.

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 teóricopráticos 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.

### **3. OBJETIVOS:**

- **Geral:**

Formar profissionais-cidadãos de nível médio, com competência técnica, humanística e ética, capazes de desempenhar atividades nas áreas de atendimento, gestão, promoção e venda de serviços



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

de alimentação, com vista a garantir serviço de qualidade e satisfação dos clientes.

- **Específicos:**

Preparar profissionais para desempenhar atividades relativas à média gerência em empresas do segmento de alimentação;  
Subsidiar os profissionais com técnicas adequadas de planejamento, gestão, promoção e venda de serviços, dentro das novas exigências do mundo do trabalho contemporâneo;  
Desenvolver a capacidade empreendedora dos profissionais;  
Contribuir para a promoção da democratização do ensino e elevação do nível de qualificação profissional.

**Áreas de Atuação:**

Nos diversos meios de hospedagem tais como: hotéis, pousadas, chalés, etc.  
Em bares, restaurantes e demais espaços de alimentação.  
De forma autônoma, em empreendimento neste segmento.

#### **4. REQUISITOS DE ACESSO**

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, será feito por meio de processo seletivo, aberto ao público (exame de seleção), para o primeiro período do curso, destinado a estudantes portadores do certificado de conclusão do Ensino Médio, ou equivalente.

#### **5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO**

O Técnico em Serviços de Restaurante e Bar apresenta-se como um profissional qualificado para desenvolver atividades relacionadas aos serviços de alimentação e de bebidas, com base nos conhecimentos científicos e



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

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, serviços e atendimentos realizados;
- 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;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

- 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;
- 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 com o cliente, estreitando o mútuo conhecimento das possibilidades e necessidades envolvidas;
- 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.

## **6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

A organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, observa as determinações legais presentes na Resolução CNE/CEB N° 06/2012 e Parecer CNE/CEB nº11/2012, que definem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

O curso apresenta uma Matriz Curricular integralizada por disciplinas, em regime seriado semestral e duração de três períodos letivos. O primeiro período do curso compreende disciplinas de educação geral 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 1200 horas. A Matriz Curricular será apresentada a seguir e os programas das disciplinas que a integralizam encontram-se em Anexo.

**TÉC. SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

Componentes curriculares	Créditos			Carga Horária
	1º	2º	3º	Horas
1 Inglês Básico I	4			80
2 Informática	4			80
3 Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	2			40
4 Matemática Aplicada	2			40
5 Segurança no Trabalho	2			40
6 Introdução ao Turismo - História e Patrimônio Cultural Local	2			40
7 Higiene e Manipulação dos Alimentos	2			40
8 Organização de Eventos	2			40
9 Inglês Básico II		4		80
10 Nutrição e Dietética		2		40
11 Espanhol Básico I		2		40
12 Alimentos e Bebidas I - Fundamentos		2		40
13 Habilidades e Técnicas Culinárias		4		80
14 CLT e Legislação Aplicada a Restaurantes		2		40
15 Alimentos e Bebidas II - Coquetelaria/Enologia		4		80
16 Inglês III			2	40
17 Técnicas de Comunicação e Etiqueta Social			2	40
18 Alimentos e Bebidas III - Serviços			2	40

Formação Profissional



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

19	Gestão Organizacional			2	40
20	Prática de Eventos			2	40
21	Espanhol Básico II			4	80
22	Empreendedorismo			2	40
23	Planejamento e Marketing			2	40
24	Contabilidade Aplicada			2	40
<b>Total CH Disciplinas</b>		<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>1200</b>

**Carga Horária Total do Curso**

### 6.1. Práticas Pedagógicas Previstas

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, definidos pelo MEC, nos quais a relação teoria-prática é o princípio fundamental, associados à estrutura curricular do curso, conduzem a um fazer pedagógico em que atividades como seminários, visitas técnicas, práticas laboratoriais e desenvolvimento de projetos, entre outros, estão presentes em todos os períodos letivos, assegurando uma formação consistente aos futuros profissionais. O método de ensino a se adotar é de fundamental importância para que o egresso possa aprender a vencer os desafios profissionais que lhes serão colocados em sua trajetória. Em razão disso, faz-se necessário que o docente valorize procedimentos didático-pedagógicos que possam auxiliar os discentes na sua formação, tais como:

- Reconhecer a existência de uma identidade comum, e ao mesmo tempo, uma subjetividade única nos indivíduos, razão pela qual, possuem diferentes ritmos de aprendizagem;
- Trabalhar os conteúdos, buscando adotar uma postura interdisciplinar, mas sem a sobreposição de saberes;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

- Contextualizar os conhecimentos sistematizados com as experiências cotidianas dos discentes, sem perder de vista a (re)construção do saber escolar;
- Organizar um ambiente educativo voltado para as diversas dimensões da formação dos futuros profissionais; que articule múltiplas atividades e favoreça a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;
- Diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos(as) estudantes, partindo do levantamento dos seus conhecimentos prévios;
- Utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas, sempre que o conteúdo da disciplina permitir, e;
- Proceder à sistematização dos conhecimentos e/ou resultado de estudos em um dado assunto através de: trabalhos de pesquisa, relatórios, resumos, produção textual e outras atividades conforme a natureza do conteúdo e a especificidade da disciplina.

**6.2. Prática Profissional**

A prática profissional do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, será realizada no interior das disciplinas que integralizam sua matriz curricular durante o decorrer do curso.

Essa prática objetiva a integração teoria-prática, com base no princípio da interdisciplinaridade, devendo constituir-se em um espaço de complementação, ampliação e aplicação dos conhecimentos (re)construídos durante o curso, tendo em vista a intervenção no mundo do trabalho e na realidade social, contribuindo, ainda, para a solução de problemas, caso detectados. As atividades de prática profissional serão desenvolvidas através de práticas laboratoriais, visitas técnicas, desenvolvimento de projetos, entre outros.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

**6.3. Estágio Curricular**

O plano de curso não institui a obrigatoriedade do estágio curricular, considerando que a prática profissional permeia as unidades curriculares e integraliza o curso. Entretanto, entendendo que a interação com o mercado de trabalho acrescenta aos estudantes benefícios, conhecimento e experiência, é permitida aos alunos a prática de estágio, no total de 200 horas, como opcional.

**7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS**

No Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, o aproveitamento de estudos e a certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências vivenciadas, previamente ao início do curso, são tratados pelo Regulamento da Organização Didática do IFCE.

**8. AVALIAÇÃO DO ENSINO E DO PROJETO DO CURSO**

A avaliação do projeto do curso será realizada periodicamente pela Coordenação do Curso e pelo Departamento de Ensino, considerando as condições de oferta e o posicionamento do mercado no tocante a colocação e demanda desse profissional no município de Camocim e adjacências. A avaliação do ensino desenvolvida pelos docentes será feita predominantemente pelos discentes e deverá contemplar todas as disciplinas. Será efetuada por intermédio de um questionário remetido aos discentes, solicitando que expressem suas percepções relativas a um conjunto de indicadores sobre o desempenho de cada docente por disciplina.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

## **9. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

Neste plano do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, considera-se a avaliação como um processo contínuo e cumulativo. Neste processo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa de forma integrada ao processo ensino-aprendizagem, as quais devem ser utilizadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Igualmente, deve funcionar como indicadores na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos:

- Adoção de procedimentos de avaliação contínua e cumulativa;
- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de atividades contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente com o aluno;
- Definição de conhecimentos significativos;
- Divulgação dos critérios a serem adotados na avaliação;
- Exigência dos mesmos critérios de avaliação para todos os alunos;
- Divulgação dos resultados do processo avaliativo;
- Estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados na correção;
- Incidência na correção dos erros mais frequentes;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

- Importância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

A aferição do desempenho escolar é feita por disciplinas, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e às atividades práticas. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas.

Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos estudantes são tratados pelo Regulamento de Organização Didática do IFCE.

#### **10. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA**

O quadro a seguir, apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente.

<b>Qtde</b>	<b>Espaço Físico</b>	<b>Descrição</b>
02	Salas de Aula	Com 40 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de notebook com projetor multimídia.
01	Sala de Audiovisual	Com 40 cadeiras, projetor multimídia, computador, lousa interativa, televisor 52", DVD player.
01	Auditório	Com 100 lugares, projetor multimídia, notebook, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, equipamentos específicos e acervo bibliográfico e de multimídia. Quanto ao acervo da biblioteca deve ser atualizado com no mínimo cinco referências das bibliografias indicadas nas ementas dos diferentes componentes curriculares do curso.
01	Laboratório de Informática	Com 20 máquinas, software e projetor multimídia.
01	Laboratório de Línguas Estrangeiras	Com cadeiras, som amplificado, televisor 33", DVD player, software para ensino.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

01	Laboratório de Restaurante e Bar	Com equipamentos para práticas de sala-bar
----	----------------------------------	--

*(a RELAÇÃO DETALHADA dos Equipamentos para os laboratórios encontra-se em fase aquisição)*

## 11. EQUIPE DE DOCENTES E TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

O quadro abaixo descreve o pessoal docente e técnico-administrativo.

<b>CORPO DOCENTE E ADMINISTRATIVO</b>	<b>CPF</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>	<b>VÍNCULO</b>	<b>TITULAÇÃO</b>
Gilson Soares Cordeiro	837.792.053.00	DE	Efetivo	Mestre
João Eudes Portela de Sousa	927.608.563.72	DE	Efetivo	Especialista
Kézia Cristiane dos Santos Dantas	029.961.314-36	40 horas	Efetivo	Graduada
Patrícia de Freitas Oliveira	799.909.193.87	DE	Efetivo	Mestre
Regis Fernandes Vasconcelos	959.074.913.53	DE	Efetivo	Mestre
Renato Lenz Costa Lima	002.363.683.11	DE	Efetivo	Mestre
Francisco Samuel Pinheiro Sales	811.736.103-59	40 horas	Efetivo	Nível Médio

*(O QUADRO DE DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO ESTÁ EM FASE DE EXPANSÃO)*

## 12. DIPLOMA

Após a integralização dos componentes curriculares previstos para o Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, será expedido ao concluinte o diploma de **Técnico em Serviços de Restaurante e Bar**.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
CONSELHO SUPERIOR

## REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394 de 20/12/1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 5.154 de 23/07/2004**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB nº 16/99 de 05/10/1999**. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 1999.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB nº 04/99 de 08/12/1999**. Institui as diretrizes curriculares nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: 1999.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB nº 01/04 de 21/01/2004**. Estabelece as 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.

\_\_\_\_\_. *Ministério da Educação. Educação Profissional: Referenciais Curriculares Nacionais da educação profissional de nível técnico (Área profissional: Turismo e Hospitalidade)*. Brasília: MEC, 2000. 40p.: il.

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DO CEARÁ – CEFET-CE. Conselho diretor. **Portaria nº 160/GDG, de 04 de maio de 2006**: Regulamento da Organização Didática. Fortaleza-CE: 2006.

SECRETARIA DE TURISMO DO ESTADO DO CEARÁ - SETUR. **Governador apresenta projetos para o Turismo**. Disponível em: < <http://www.ceara.gov.br/noticias/governador-apresenta-projetos-para-o-turismo>> acesso em: 23 mar. 2010.

\_\_\_\_\_. **Governo investe cerca de R\$ 200 milhões em estradas turísticas**. Disponível em: < <http://www.ceara.gov.br/noticias/governo-investe-cerca-de-r-200-milhoes-em-estradas>> acesso em: 23 mar. 2010



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
CONSELHO SUPERIOR

# *ANEXOS*

*PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO  
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO  
SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE  
RESTAURANTE E BAR*



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

## PLANO DE ENSINO DAS DISCIPLINAS:

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar		
Disciplina:	Inglês Básico I	Semestre:	1º
Professor:	Gilson Soares Cordeiro	Carga-Horária:	80h
Pré-requisito:	Sem pré-requisito		
<b>Ementa</b>			
English in the world, Interlanguage, introductions, greetings, personal information, alphabet, offering and asking drinks, telephone numbers, numbers, asking and saying the time, countries (where are you from?), buying food, in a restaurant, plurals.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Debate sobre identidade em Língua Inglesa e interlíngua</li><li>• Proceder apresentação pessoal em inglês;</li><li>• Falar sobre países e cidades em inglês;</li><li>• Dar informações pessoais utilizando o idioma;</li><li>• Oferecer e pedir bebidas em um restaurante utilizando o inglês;</li><li>• Dar informações a respeito de números de telefone, email e endereço;</li><li>• Conhecer as diferentes formas de falar a hora em inglês;</li><li>• Aprender como comprar alimentos em inglês;</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
Verbo to be; Vocabulário relacionado a bebidas; Números de 0 a 100; Vocabulário relacionado a alimentos; Perguntas com where, what, when, what time, how much; Dias da semana e meses do ano; Preposições on-in-at. Relacionadas a datas e horas;		Verbos no presente simples para falar de rotina diária; Perguntas com o modal would; Plural dos substantivos. Datas e horas;	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (listening, writing, speaking and reading).			
<b>Recursos Didáticos</b>			
Quadro e pincel; Aparelho de som; Computadores; Data show;			
<b>Avaliação</b>			
Avaliações orais e escrita; Participação nas aulas; Avaliações de compreensão auditiva (listening)			
<b>Indicações Bibliográficas</b>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
SOARS, Liz & John. <i>New Headway</i> : beginner. Student's book. New York: Oxford University Press, 2009. SOARS, Liz & John. <i>New Headway</i> : beginner. Student's workbook. New York: Oxford University Press, 2009.			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

SOARS, Liz & John. *New Headway: elementary. Student's book.* New York: Oxford University Press, 2009.  
SOARS, Liz & John. *New Headway: elementary. Student's workbook.* New York: Oxford University Press, 2009.

**Bibliografia Complementar**

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009.  
EASTWOOD, J. *Oxford Practice Grammar.* New York, Oxford University Press, 2001.  
MURPHY, Raymond, ALTMAN, Roann. *Grammar in Use: reference and practice for intermediate students of English.* New York: Cambridge University Press, 2004.  
Oxford Photo Dictionary. Oxford University Press. New York, 2001.

**VISTO : Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_/\_\_/\_\_

**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_/\_\_/\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Informática</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>Renato Lenz Costa Lima</b>	Carga-Horária:	<b>80</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Introdução aos conceitos básicos de hardware, software e sistemas operacionais, assim como à utilização das principais ferramentas de escritório e acesso à Internet.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conhecer os conceitos básicos de informática;</li><li>○ Conhecer noções básicas de hardware e software;</li><li>○ Realizar operações básicas de informática;</li><li>○ Familiarizar-se com o uso de programas básicos nos computadores (recursos e softwares - editor de textos, planilha eletrônica e editor de slides).</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conceitos básicos, sistemas operacionais e Internet;</li><li>○ Editores de Textos;</li><li>○ Editor de slides;</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>○ Planilhas eletrônicas;</li><li>○ Sistemas de Ponto de Venda.</li></ul>	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aulas expositivas e dialogadas;</li><li>○ Aulas práticas em laboratório de Informática;</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostilas)</li><li>○ Quadro, Pincel</li><li>○ Laboratório de Informática</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

A avaliação de cada aluno será feita por meio de testes teórico-práticos aplicados durante e ao final de cada conteúdo ministrado.

**Indicações Bibliográficas**

**Bibliografia Básica**

[ALCADE LANCHARRO, Eduardo](#). **Informática básica**. São Paulo (SP) : Makron Books, 1991.  
[MANZANO, André Luiz N. G.](#) **Estudo dirigido de informática básica** 7.ed. São Paulo (SP) : Érica, 2007.  
[SILVA, Marco Antonio F. da](#). **Noções básicas do computador**. Rio de Janeiro (RJ) : Ediouro, S.D.

**Bibliografia Complementar**

[GAINES, Brian R.](#) **A Interação computador-usuário: um novo meio de comunicação**.  
Rio de Janeiro (RJ): LTC, 1987

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**

Curso: **Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar**

Disciplina: **Técnicas de Comunicação Oral e Escrita** Semestre: **1º**

Professor: **Gilson Soares Cordeiro** Carga-Horária: **40**

Pré-requisito: **Sem pré-requisito**

**Ementa**

Estratégias de leitura. Gêneros e tipos textuais. Processo de escrita e produção de texto. Fatores de textualidade. Novo Acordo Ortográfico. Estudo das regras básicas do Português culto escrito.

**Objetivos Específicos**

- Reconhecer os níveis de linguagem e as variedades linguísticas na modalidade oral e escrita;
- Compreender os mecanismos textuais;
- Analisar e produzir textos de vários gêneros e tipologias;
- Fornecer elementos de compreensão de conteúdos gramaticais fundamentados nas gramáticas contemporâneas;
- Reconhecer a importância do uso adequado da linguagem na interação humana.

**Conteúdos**

- |  |  |
|--|--|
| <p>1- Língua e linguagem</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Língua oral e língua escrita;</li><li>○ Linguagem e poder</li><li>○ Níveis de linguagem;</li><li>○ Variedades linguísticas e preconceito linguístico;</li></ul> <p>2- Leitura e produção textual</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Estratégias de leitura;</li><li>○ Denotação e conotação, o sentido da palavra no texto, polissemia;</li><li>○ Gênero e tipos de texto e suas produções relacionadas à área</li><li>○ Fatores de textualidade: coesão, coerência, intertextualidade e aspectos pragmáticos;</li></ul> | <p>3- Aspectos gramaticais</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Novo Acordo Ortográfico;</li><li>○ Acentuação gráfica e crase;</li><li>○ Pontuação;</li><li>○ Regências: nominal e verbal;</li><li>○ Colocação pronominal;</li><li>○ Concordância verbal e nominal;</li><li>○ Principais dificuldades da língua portuguesa.</li></ul> |
|--|--|

**Procedimentos Metodológicos**

- Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina;
- Ênfase em leitura e produção textual;
- Pesquisa, atividades individuais e em dupla;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

○ Estudo dirigido.
<b>Recursos Didáticos</b>
○ Textos avulsos; ○ Quadro branco; ○ Pincel; ○ Equipamento de projeção (datashow); ○ Televisão e DVD.
<b>Avaliação</b>
A avaliação do aluno será contínua e integral, através da participação de atividades em sala de aula (interpretação e produção de textos, seminários) assim como avaliações escritas.
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
AZEREDO, José Carlos de. <b>Gramática Houaiss da língua portuguesa</b> . São Paulo: Publifolha, 2008. MARTINS, Dileta Silveira. <b>Português instrumental</b> . Porto Alegre (RS): Multilivro, 2002. MARTINS, Dileta Silveira. <b>Português instrumental</b> : de acordo com as atuais normas da ABNT. São Paulo (SP): Atlas, 2007
<b>Bibliografia Complementar</b>
ALMEIDA, Nilson Teixeira de. <b>Regência verbal e nominal</b> . São Paulo: Atual, 2000. BECHARA, Evanildo. <b>Ensino da gramática</b> . Opressão? Liberdade? São Paulo: 2008. BLIKSTEIN, Izidoro. <b>Técnicas de comunicação escrita</b> . São Paulo: Ática, 2001. MARCOS Bagno. <b>Preconceito linguístico</b> . São Paulo: Loyola, 1999. MARTINS, Maria Helena. <b>O que é leitura</b> . São Paulo: Brasiliense, 2007.

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Matemática Aplicada</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>Régis Vasconcelos</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Domínio de cálculos básicos. Conjuntos Numéricos. Operações com Números Racionais. Operações Fundamentais. Sistemas de Equações. Equações de 1º e 2º graus. Polinômios. Progressão Aritmética e Geométrica. Situações-problema. Noções básicas de cálculo e raciocínio lógico.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
○ Introduzir conceitos fundamentais de Matemática; ○ Desenvolver a capacidade de solucionar problemas, bem como examinar com sentido crítico e sistemático; ○ Compreender e operacionalizar as técnicas para a resolução de problemas; ○ Desenvolver no aluno habilidades de raciocínio lógico e espírito de investigação.			
<b>Conteúdos</b>			
Noções de Conjuntos; Campo numérico; Conjunto dos números naturais; Conjunto de números inteiros; Conjunto dos números irracionais e reais;	Potenciação; Radiciação; Racionalização; Logaritmo e exponencial; Equações do 1º grau com uma variável; Equações do 2º Grau ou Equações Quadráticas;		



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

Produtos notáveis; Frações; Razão; Proporção;	Inequações do 1º Grau; Operações com expressões algébricas.
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação).</li><li>○ Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados;</li><li>○ Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.</li></ul>	
<b>Recursos Didáticos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostila);</li><li>○ Quadro, Pincel;</li><li>○ Projetor Multimídia.</li></ul>	
<b>Avaliação</b>	
A Avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Assiduidade e participação;</li></ul> E por meio de: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Avaliações escritas;</li><li>○ Trabalhos individuais e em grupo.</li></ul>	
<b>Indicações Bibliográficas</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FERNANDES, V. S.; MABELINI, O. D.; SILVA, J. D. <b>Matemática para o ensino médio</b> (curso completo). IBEP, 2005. GIOVANNI, José Ruy. <b>A Conquista da matemática - teoria e aplicação - 5ª série</b> . São Paulo (SP): FTD, 1992. IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. <b>Fundamentos de Matemática Elementar</b> . São Paulo: Atual, 2004.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
LORENZATO, S. <b>Para aprender Matemática</b> . Campinas: Autores associados, 2006. NUNES, Terezinha. <b>Educação Matemática 1 : números e operações numéricas</b> , São Paulo : Cortez, 2005.	

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar (Campus Camocim)</b>		
Disciplina:	<b>Segurança no Trabalho</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>Regis Vasconcelos</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
<b>Segurança no Trabalho:</b> Acidente do Trabalho. Benefícios Acidentários. Teorias dos Acidentes de Trabalho. Equipamentos de Proteção individual. Ruído Industrial. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes.  <i>Noções de Primeiros Socorros: O papel da prevenção dos primeiros socorros: instalações, equipamentos, técnicas de ensino, exame médico prévio e papel do profissional. Definição de emergência. Procedimentos gerais e cuidados especiais.</i>			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Reconhecer a importância da segurança e da saúde no trabalho;</li><li>○ Conhecer as normas regulamentadoras relacionadas a Legislação de Segurança do Trabalho;</li><li>○ Reconhecer a importância da prevenção de acidentes do trabalho, e dos problemas físicos, psicológicos e econômicos deles</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

decorrentes. o Conhecer e aplicar técnicas e procedimentos de primeiros socorros; o Realizar procedimentos adequados para um atendimento preciso, rápido e seguro em casos de acidentes ou males súbitos, até a chegada de equipe especializada.	
<b>Conteúdos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>o Cipa;</li><li>o Norma NR 05;</li><li>o Acidente de trabalho;</li><li>o Prevenção de acidentes;</li><li>o Investigação de acidentes;</li><li>o Mapa de riscos;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>o Noções de primeiros socorros: (Parada cardíaca e respiratória; Estado de choque; Hemorragias; Queimaduras; Afogamento; Picada de insetos e Mordedura de animais peçonhentos; Vertigens, desmaios e Convulsões; Choque elétrico; Fraturas; Infarto; Envenenamento; Acidentes de Trânsito; Combate e prevenção de incêndios; Corpo estranho);</li></ul>
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas expositivas dialogadas e contextualizadas com situações que podem ocorrer no dia-a-dia;</li><li>• Palestras</li><li>• Visitas técnicas</li><li>• Exercícios dirigidos</li></ul>	
<b>Recursos Didáticos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Material didático (Textos, apostilas);</li><li>• Quadro, Pincel;</li><li>• Aparelho de Dvd;</li><li>• Filmes abordando os temas: segurança no trabalho e primeiros socorros;</li><li>• Projetor Multimídia.</li></ul>	
<b>Avaliação</b>	
Será contínua considerando critérios de: Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas e, quando ocorrerem, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo e/ou sínteses e/ou seminários e/ou avaliações individuais, etc.	
<b>Indicações Bibliográficas</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
GONÇALVES, Edwar Abreu. <b>Manual de segurança e saúde do trabalho</b> . São Paulo: LTR, 2000. OLIVEIRA, Celso L.; MINICUCCI, Agostinho. <b>Prática da qualidade da segurança no trabalho: uma experiência brasileira</b> . São Paulo: LTR, 2001. NORO, João J. <b>Manual de Primeiros Socorros: Como proceder nas emergências em casa, no trabalho e no lazer</b> . São Paulo: Ática, 1996. SILVEIRA, José Marcio da Silva. <b>Primeiros Socorros: Como Agir em Situações de Emergência</b> . São Paulo: SENAC, 2008.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ZOCCHIO, ÁLVARO. <b>Política de segurança e saúde no trabalho: elaboração, implantação e administração</b> . São Paulo: LTr, 2000. FERNANDES, Almesida; SILVA, Ana Karla da. <b>Tecnologia De Prevenção E Primeiros Socorros ao Trabalhador Acidentado</b> . Goiania: AB Editora, 2007.	

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Introdução ao Turismo, História e Patrimônio Cultural Local</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>João Eudes Portela de Sousa</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Evolução histórica do turismo. Definições técnicas, classificação e Tipologia do Turismo. Motivações turísticas. Equipamentos Turísticos. Mercado turístico. Sistemas de turismo: econômico, cultural, social e ecológico. As Tendências contemporâneas do turismo. Cultura, identidade e patrimônio cultural local. Evolução histórica e potencial turístico de Camocim – CE.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer e Analisar a evolução histórica do turismo;</li><li>• Conhecer os fundamentos da atividade Turística através dos conceitos, definições, tipologia e terminologia;</li><li>• Conhecer os impactos do turismo no ambiente e na cultura local;</li><li>• Identificar a idéia de cultura e a sua importância para a sociedade;</li><li>• Distinguir o Patrimônio cultural material e imaterial de um local;</li><li>• Reconhecer o Patrimônio Cultural como um dos elementos inerentes à construção de uma identidade local;</li><li>• Identificar o patrimônio cultural e histórico do Vale do Acaraú e sua importância para o desenvolvimento da atividade turística na região.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<p><b>Histórico do turismo:</b> origem da palavra turismo, história do turismo através dos tempos, os pioneiros do turismo.</p> <p><b>Fundamentação teórica do turismo:</b> conceitos, definições, tipologia e terminologia turística.</p> <p>Conceitos de deslocar, viajar e fazer turismo e sua importância no planejamento do turismo. Conceitos de visitante, de turista, de excursionista. Importância sócio-econômica da atividade turística. Motivações turísticas. Órgãos oficiais de Turismo; Infra-estrutura turística; Equipamentos e serviços. A potencialidade turística do Vale do Acaraú.</p> <p><b>Mercado Turístico:</b> A oferta, a demanda e o produto turístico. Características do produto turístico. Os fatores positivos e negativos do turismo. Os impactos do turismo na comunidade. Fatores que influenciam o crescimento da atividade turística. O efeito multiplicador do turismo.</p> <p><b>Cultura e Patrimônio Local:</b> Aspectos históricos do Vale do Acaraú; formação do povoamento local (origem, fatos históricos relevantes locais); manifestações culturais locais; atrativos turísticos; a colonização influenciando a formação dos atrativos físicos e gastronômicos da região; atrativos naturais;</p>			
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aulas expositivas e dialogadas;</li><li>○ Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);</li><li>○ Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;</li><li>○ Aulas de campo (Igreja de N. Sra da Conceição – Almofala, Praia de Arpoeiras, Centro Histórico de Acaraú, ver outros);</li><li>○ Realização de visitas técnicas (empreendimentos turísticos);</li><li>○ Palestra com um estudioso sobre a área de Patrimônio Histórico e Cultural do Vale do Acaraú.</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostilas);</li><li>○ Quadro, Pincel;</li><li>○ Projetor Multimídia;</li><li>○ Material de expediente (papel A4, cartolinas, papel madeira, pincel atômico, cola, tesoura, fita gomada).</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, relatórios de visitas técnicas etc.

**Indicações Bibliográficas**

**Bibliografia Básica**

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo- Fundamentos e Dimensões**. São Paulo: Ática S.A., 1995.  
ARAUJO, Nicodemis. **Acaraú: Cidade Centenária**. Acaraú, Ed. , 1982.  
BARRETTO, Margarita.. **Turismo: interfaces, desafios e incertezas**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2001.  
BARRETTO, Margarita.. **Turismo e legado cultural**. cidade Papyrus, 2000.  
BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas (SP): Papyrus, 1999.  
BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Senac, 2001.  
COOPER, Chris. **Turismo-Princípios e Práticas**. Porto Alegre: Editora: Artmed, 2007 3ª ed.  
LEMOS, Carlos, A. C. **O que é patrimônio histórico?** São Paulo: Brasiliense, 2000.

**Bibliografia Complementar**

PETROCCHI, Mário. **Turismo: planejamento e gestão**. São Paulo: Futura, 1998.  
CASTELLI, Geraldo. **Turismo: Atividade Mercante do Séc. XX**. 2ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.  
IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo, Pioneira, 1999. Fortaleza: Editora Fundação Demócrito Rocha, 1992.  
LOPES, Ataíde Rodrigues. **O ABC do turismo: noções básicas** Editora: Linha Gráfica, Brasília, 1994.  
VIEIRA, Lorena Cláudia. **A Comunidade, a cultura e o turismo. Cidade**. Premium, 2006.  
CAMARGO, Haroldo Leitão. **Patrimônio histórico e cultural**. Aleph, 2002.

**VISTO :**

**Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_



### PLANO DE DISCIPLINA

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Higiene e manipulação dos alimentos</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>Patrícia de Freitas Oliveira</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		

#### Ementa

Noções gerais sobre alimentos e nutrientes. Higiene pessoal, do ambiente e dos alimentos. Conservação dos alimentos. Contaminação e ou deterioração dos alimentos durante a manipulação, o preparo, consumo e conservação. Doenças veiculadas por Alimentos contaminados. Análise de perigos e pontos críticos de controle. Legislação sanitária e aplicações na Saúde Coletiva.

#### Objetivos Específicos

- Conhecer noções básicas de higiene e manipulação de alimentos;
- Conhecer os processos de contaminação e doenças transmitidas durante a manipulação dos alimentos;
- Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regula a saúde coletiva.

#### Conteúdos

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Noções de alimentos e nutrientes;</li><li>○ Controle de perigos: definição e qualificação;</li><li>○ Noções de microbiologia;</li><li>○ Contaminantes nos alimentos;</li><li>○ Controle dos perigos e ações corretivas;</li><li>○ Registros e coleta de amostras;</li><li>○ Estrutura física;</li><li>○ Controle de pragas - Controle da saúde do manipulador;</li><li>○ Controle de água;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Comportamento no trabalho;</li><li>○ Higienização pessoal, do ambiente e dos alimentos;</li><li>○ Controle de fornecedores;</li><li>○ Pré-preparo e preparo de alimentos;</li><li>○ Posicionamento de alimentos;</li><li>○ Utilização de sobras;</li><li>○ Legislação vigente ANVISA Resolução nº 216 e outras.</li></ul> |
|--|---|

#### Procedimentos Metodológicos

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes);
- Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;
- Realização de visitas técnicas; Oficinas e aulas práticas.

#### Recursos Didáticos

- Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia.

#### Avaliação

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos escritos. Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:
- Avaliações escritas e práticas; trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios e pesquisas); Relatório de aula prática e/ou de campo.

#### Indicações Bibliográficas

##### Bibliografia Básica

BARBOSA, R.H.; TORRES, B.B.; FURLANETO, M.C. **Microbiologia Básica**. São Paulo: Atheneu, 1998.  
FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.  
HAZELWOOD, D.; M. C. Lean, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: varela, 1994.  
MADIGAN, M.T; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.  
RIEDEL, guenther. **Controle sanitário dos alimentos**. São paulo: Atheneu, 1996.  
SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1995.  
TORTORA, G.J; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. 8 ed. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2005.

##### Bibliografia Complementar

Agencia nacional de vigilância sanitária. Resolução nº 216 de 15/09/2004.  
ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. 3ª ed., Brasília: 2004.  
COELHO, A.I.M.; CAMPOS, M.T.F.S.; SILVA, R.B.; MACEDO, D.S.; LIMA, L.S.; SILVA, D.F. Programa 5S's adaptado ao Gerenciamento da Alimentação Escolar no Contexto da Descentralização. **Revista de Nutrição**, Campinas, v 12, n. 3, p. 289-302, set./dez. 1999.  
COSTA, E.Q.; RIBEIRO, V.M.B.; RIBEIRO, E.C.O. Programa de Alimentação Escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Revista de Nutrição**, Campinas, v 14, n. 3, p. 225-229, set./dez., 2001.  
FORSTHE, Stephen. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto alegre: Artmed, 2002.  
GERMANO, Pedro Mantel Leal; GERMANO, Maria Isabel Simões. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. Ed. Varela, 2003.  
TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do sul: educs, 2000.  
FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação Escolar. Disponível em:  
<<http://www.fnde.gov.br/index.php/programasalimentacao-escolar>>. Acesso em: dezembro de 2011.  
GÓES, et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20– 22., mar. 2001.

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Organização e prática de eventos</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>João Eudes Portela de Sousa</b>	Carga-Horária:	<b>80 h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Evolução Histórica dos eventos. Conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos. Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico. Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes. Elaboração do plano, implementação, controle e promoção de eventos. Captação de eventos. O mercado de eventos e suas tendências. Análise do mercado de eventos em Camocim.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo;</li><li>• Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos;</li><li>• Estudar as etapas do planejamento e execução de eventos;</li><li>• Conhecer as normas que regem o Cerimonial e Protocolo em Eventos Públicos e Privados;</li><li>• Analisar o potencial de Eventos no município de Camocim.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<p><b>Evolução histórica dos Eventos:</b> história dos eventos através dos tempos.</p> <p><b>Fundamentação teórica dos eventos:</b> conceitos, definições, tipologia dos eventos. Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica.</p> <p><b>Planejamento de eventos:</b> Processo de planejamento (Pré-evento, evento e pós evento), organização, controle, execução de eventos. Instrumentos de controle do planejamento, Recepção e atendimento, Publicidade e comunicação; Instalações e equipamentos, Manutenção. Diagnóstico e Análises de eventos.</p> <p><b>Cerimonial e Protocolo em Eventos:</b> Funções do cerimonial. Ordem de Precedência de autoridades Nacionais e Internacionais. Composição de mesas. Posicionamento de bandeiras, Convites, Roteiro para Eventos. Redação Oficial. Formas de Tratamento.</p>			
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas expositivas e dialogadas;</li><li>• Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD);</li><li>• Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;</li><li>• Atividades práticas.</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Material didático (Textos, apostilas)</li><li>• Quadro, Pincel</li><li>• Projetor Multimídia</li><li>• Material de expediente (papel A4, cartolinas, papel madeira, pincel atômico, cola, tesoura, fita gomada).</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos escritos e atividades práticas.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, relatórios de realização de eventos etc.</li></ul>			
<b>Indicações Bibliográficas</b>			
<b>Bibliografia Básica</b>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos**. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.  
BETTEGA, Maria Lúcia (Org.) **Eventos e cerimonial: simplificando as ações**. 3.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.  
GOMES, Onilda. **Cerimonial e protocolo: dois momentos de censura teatral no Brasil**. Fortaleza (CE): Governo do Estado/ Sebrae-Ce, 2005.  
JOLLES, R. **Como conduzir seminários e workshops**. São Paulo: Papirus, 2000.  
MELO NETO, F. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2005.  
OLIVEIRA, A. Augusto de. **Manual de eventos turísticos**. Fortaleza (CE), 2004.

**Bibliografia Complementar**

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo (SP): Aleph, 2002.  
ZANELLA, Luis Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo (SP): Atlas, 2003.  
VIERA, Elenara Viera de. **Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

**VISTO :**

**Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Inglês Básico II</b>	Semestre:	<b>2º</b>
Professor:	<b>Gilson Soares Cordeiro</b>	Carga-Horária:	<b>60h</b>
Pré-requisito:	<b>Inglês Básico I</b>		
<b>Ementa</b>			
Talking about daily routine, arranging to meet, there is/are, any, prepositions, directions, saying years, was/were born, past simple (regular and irregular verbs), request and offers (can/can't), in a café, how much, adjectives, on the phone, dining in&out, American foods, restaurants (types of restaurant), food shopping.			
<b>Objetivo Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender e aplicar técnicas de comunicação oral em inglês nas seguintes situações:<ul style="list-style-type: none"><li>• Falar sobre rotina diária (revisão);</li><li>• Marcar um encontro;</li><li>• Como ensinar direções para determinado local;</li><li>• Falar sobre datas usando o passado;</li><li>• Fazer um pedido e oferecer algo;</li><li>• Perguntar preços e quantidades;</li><li>• Utilizar adjetivos e seus opostos;</li><li>• Reconhecer diferentes tipos de restaurantes;</li><li>• Trabalhar vocabulário relacionado a principais refeições (café da manhã, almoço, jantar) e reserva de mesa,, pedido da refeição e pagamento da conta:<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizar vocabulário relacionado a compra de diferentes produtos alimentícios no supermercado.</li><li>• Diálogos ao telefone.</li></ul></li></ul></li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
Verbos no presente simples; Verbo <i>there to be</i> ; Preposições; Direções; Falar sobre o passado: verbo <i>to be</i> no passado, verbos regulares e irregulares no passado, Vocabulário de refeições;		Verbo modal <i>can/can't</i> ; Perguntas com <i>how much</i> ; Adjetivos e seus opostos; Diálogos ao telefone; Diálogos em um <i>Cafê</i> ;	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

Tipos de restaurante;	Vocabulário de compra de alimentos em supermercado.
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura ( <i>listening, writing, speaking and reading</i> ).	
<b>Recursos Didáticos</b>	
Quadro e pincel; Aparelho de som; Computadores; Data show;	
<b>Avaliação</b>	
Avaliações orais e escrita; Participação nas aulas; Avaliações de compreensão auditiva ( <i>listening</i> )	
<b>Indicações Bibliográficas</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
SOARS, Liz & John. <i>New Headway: elementary. Student's book</i> . New York: Oxford University Press, 2009. SOARS, Liz & John. <i>New Headway: elementary. Student's workbook</i> . New York: Oxford University Press, 2009. PRIVEN, Judy. <i>Hello!USA: everyday living for international residents and visitors</i> . Washington D.C. Hello!America, INC. 1996.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009. EASTWOOD, J. <i>Oxford Practice Grammar</i> . New York, Oxford University Press, 2001. MURPHY, Raymond, ALTMAN, Roann. <i>Grammar in Use: reference and practice for intermediate students of English</i> . New York: Cambridge University Press, 2004. Oxford Photo Dictionary. Oxford University Press. New York, 2001.	

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Nutrição e Dietética</b>	Semestre:	<b>2º</b>
Professor:	<b>Patrícia de Freitas Oliveira</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Conceitos e princípios da alimentação e dietética humana. Cálculos para gasto. Nutrição normal: estudo dos princípios nutritivos; estudo das necessidades nutricionais para todas as faixas etárias; planejamento da dieta e seleção dos alimentos para um indivíduo sadio. Saúde Pública: reconhecimento dos problemas alimentares da comunidade, como as avitaminoses, doenças carenciais e desnutrição.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conhecer os conceitos relativos à nutrição;</li><li>○ Analisar os conceitos relativos ao cálculo e dietas específicas para os diferentes estágios da vida;</li><li>○ Conhecer técnicas de elaboração de cardápios variados;</li><li>○ Reconhecer as necessidades e recomendações nutricionais para adultos, trabalhador, idoso, atletas e desportistas e que praticam dietas exóticas;</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<b>Conceitos de nutrição:</b> definições, fases da nutrição, alimentação e saúde; <b>Nutrientes:</b> tipos, fontes alimentares, funções e doenças carenciais; <b>Planejamento da ração alimentar:</b> gráficos de alimentação, alternativas alimentares. <b>Alimentação por faixa etária:</b> necessidades nutricionais e regime alimentar desde o bebê até o idoso; <b>Doenças carenciais na comunidade:</b> sinais, sintomas e reconhecimento, tratamento dietético, anemias, avitaminoses, desnutrição e tabus		<b>Administração e funcionamento de um serviço de nutrição hospitalar:</b> formas de distribuição de dietas nas várias clínicas; mapas de dietas e a enfermagem; <b>Dietas hospitalares:</b> conceitos, tipos, formas de preparo, quantidades e indicações; <b>Dietas nas doenças agudas e crônicas:</b> alimentos permitidos e excluídos, fisiopatologia;	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

alimentares;	<b>Nutrição ortomolecular:</b> conceitos e alimentos usados na manutenção dos micronutrientes; <b>Nutrição parenteral:</b> preparações comerciais, cuidados no preparo e administração.
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>o Aulas expositivas e dialogadas;</li><li>o Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes);</li><li>o Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;</li><li>o Realização de visitas técnicas em empresas.</li></ul>	
<b>Recursos Didáticos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>o Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia</li></ul>	
<b>Avaliação</b>	
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, seminários, avaliações individuais, relatórios de visitas técnicas etc.</li></ul>	
<b>Indicações Bibliográficas</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FRANCO, G. <b>Tabela de composição de alimentos</b> . 9ª Ed. São Paulo: Atheneu. MEZOMO, I. F. DE. <b>O serviço de nutrição, administração e organização</b> . São Paulo: CEBAS, 1983. ORNELLAS, L.H. <b>Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos</b> . 8 ed, São Paulo: Atheneu, 2001. PEREIRA, LYGIA; PAZINATO, BEATRIZ CANTUSIO; SÃO PAULO (ESTADO). <b>Sugestões de cardápios balanceados para refeições escolares</b> . CAMPINAS, SP : Coordenadoria de assistência técnica integral, 1989. PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e Técnica Dietética</b> . 2 ed. São Paulo: Manole, 2003, SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. <b>Cardápio: guia prático para elaboração</b> . São Paulo: Editora Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2004. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. <b>Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição</b> . Rio de Janeiro, Curitiba, São paulo : Atheneu, 1990.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
PAZINATO, Beatriz Cantusio. <b>Cardápios balanceados para refeições escolares</b> . Campinas, SP: CATI, 1995. TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Cardápios: técnicas e criatividade</b> . Caxias do sul: EDUCS, 2000.	

VISTO : Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar		
Disciplina:	Espanhol Básico I	Semestre:	2º
Professor(a):	a definir	Carga-Horária:	40h
Pré-requisito:	Sem pré-requisito		
<b>Ementa</b>			
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita; a assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; a introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; a introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever; Dominar o vocabulário básico da língua espanhola; Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua.			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

**Conteúdos**

**Conteúdo Gramatical**

- ✓ El alfabeto español;
- ✓ Estilo formal e informal;
- ✓ Los artículos;
- ✓ Género y número de los nombres;
- ✓ Los pronombres sujeto;
- ✓ Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo;
- ✓ Preposiciones de lugar y tiempo;
- ✓ Adjetivos descriptivos;
- ✓ Adjetivos posesivos
- ✓ Demonstrativos;
- ✓ Adverbios de frecuencia;

**Conteúdo Lexical**

- ✓ Los saludos;
- ✓ Los adjetivos de nacionalidad;
- ✓ Las profesiones;
- ✓ Los días de la semana, los meses y las estaciones del año;
- ✓ Los colores;
- ✓ Las características físicas y de carácter;
- ✓ La familia;
- ✓ La casa;
- ✓ La ciudad
- ✓ La hora
- ✓ Los alimentos;
- ✓ Las partes del cuerpo
- ✓ Los estados de ánimo
- ✓ Los números.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>Procedimentos Metodológicos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Aulas expositivas e dialogadas;</li><li>✓ Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD);</li><li>✓ Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.</li></ul>
<b>Recursos Didáticos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Material didático (Textos, apostilas)</li><li>✓ Quadro, Pincel</li><li>✓ Jogos Didáticos</li><li>✓ Painéis com imagens/ pôsteres</li><li>✓ Data-show</li></ul>
<b>Avaliação</b>
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.</li></ul>
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
CASTRO Viudez, F. <i>et al.</i> <b>Español en Marcha</b> . Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis) CORTÉS, Maximiano, <b>Guía de usos y costumbres de España</b> , Madrid, Edelsa, 2003. DICCIONARIO escolar Santillana de la lengua española. Barcelona: Santillana, 1997. FANJUL, Adrián, (org). <b>Gramática de español paso a paso: con ejercicios</b> . São Paulo: Moderna, 2005. FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). <b>Expresiones Idiomáticas: valores y usos</b> . São Paulo: Editora Ática. 2004. HERMOSO, A. González, <b>Conjugar es fácil en español</b> . Madrid: Edelsa, 1997 HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: <b>Gramática de español lengua extranjera</b> . Madrid, Edelsa, 1998. SEÑAS. <b>Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños</b> . São Paulo: Martins Fontes, 2002.
<b>Bibliografia Complementar</b>
ALARCOS LLORACH, Emilio. <b>Gramática de la Lengua Española</b> . Madrid: Espasa Calpe, 2002. AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. <b>El español por profesiones, Servicios Turísticos</b> , SGEL, Madrid, 1994. Castro, F. <b>Uso de la gramática española</b> . Madrid. Edelsa, 2000. Marcos de la Losa, M. C. e M.R. Obra (1997): <b>Punto final. Curso superior ELE</b> . Madrid, Edelsa. MILANI, E.M. <b>Gramática de espanhol para brasileiros</b> . São Paulo: Saraiva, 2000.

**VISTO :**

**Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Alimentos e Bebidas 1 – Fundamentos</b>	Semestre:	<b>2º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Conceitos e bases da gastronomia e a evolução e a importância dos serviços de alimentação. Organização do setor de Alimentos e Bebidas.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender o conceito de gastronomia e conhecer a evolução e a diversidade da cultura gastronômica mundial e brasileira;</li><li>• Reconhecer a importância dos serviços de alimentação para o turismo e a sociedade;</li><li>• Reconhecer os diversos tipos de serviço de alimentação e suas particularidades;</li><li>• Conhecer a organização dos processos produtivos e dos serviços de alimentação.</li><li>• Desenvolver conhecimentos sobre Enologia, conservação e serviço de vinhos.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Gastronomia:</b> Conceitos básicos</li><li>2. <b>Gastronomia:</b> Revoluções alimentares</li><li>3. <b>Gastronomia:</b> Cultura gastronômica mundial e brasileira</li><li>4. <b>Alimentos e Bebidas:</b> Importância do serviço de A&amp;B para a sociedade e para o turismo;</li><li>5. <b>Restaurantes:</b> Tipos de empresas de alimentação;</li><li>6. <b>Organização dos serviços de A&amp;B:</b> Organograma geral de A&amp;B, Organograma de Sala/Bar e Organograma de cozinha;</li><li>7. <b>Organização dos serviços de A&amp;B:</b> Estrutura física, equipamentos e utensílios de cozinha.</li></ol>			
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada</li><li>• Leitura, análise e síntese de textos;</li><li>• Resolução de exercícios em sala e em casa;</li><li>• Aulas práticas em laboratório;</li><li>• Realização de Seminário.</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Material didático (Textos, apostilas)</li><li>• Quadro, Pincel</li><li>• Projetor Multimídia</li><li>• Laboratório de Sala/Bar</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Atividades escritas, práticas laboratoriais, seminários de gastronomia.</li></ul>			
<b>Indicações Bibliográficas</b>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BARRETO, Ronaldo – <b>Apostila de Alimentos e bebidas</b> do CEATEL (SENAC-SP)- 1994 BARRETO, Ronaldo - <b>Apostila: Breve Histórico da Gastronomia</b> CEATEL (SENAC-SP) - 1994 CASTELLI, Geraldo. <b>Administração Hoteleira</b> - 6 ed. - Caxias do Sul:EDUCS, 1999. 731 p. JARDIM, Jorge – <b>Apostila de Alimentos e Bebidas</b> do CEATEL ( SENAC –SP )- 1995 LEAL, Maria Leonor M.Souares. <b>A história da Gastronomia</b> . Rio de janeiro. SENAC Nacional, 1998. 144p. LIMA, Claudia - <b>Tachos e Panelas</b> . Historiografia da alimentação brasileira. 2a. ed. Recife: Ed.da Autora. 199. 310p MACEDO, Maria Leonor. <b>A história da gastronomia</b> . SENAC Ed., 1998. 144p.			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

SPANG, de Rebecca L. A **Invenção do Restaurante**. Editora Record.

**Bibliografia Complementar**

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>CLT e Legislação Aplicada a Restaurantes</b>	Semestre:	<b>2º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		

**Ementa**

Noções de Direito e legislação específica voltada para o turismo, em particular a bares e restaurantes, CLT e Código de Defesa do Consumidor.

**Objetivos Específicos**

- Conhecer conceitos relativos ao direito trabalhista;
- Reconhecer a importância e a aplicação da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT;
- Conhecer a legislação que regulamenta a atividade turística, e particularmente as leis voltadas para funcionamento de restaurantes;
- Conhecer o Código de Defesa do Consumidor.

**Conteúdos**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Noções gerais do Direito do Trabalho.</li><li>○ Tipos de relações de trabalho. Contrato de trabalho.</li><li>○ Características fundamentais do contrato de trabalho.</li><li>○ Síntese dos Direitos trabalhistas.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Consolidação das Leis do Trabalho – CLT;</li><li>○ Legislação aplicada ao Turismo e Hospitalidade: da Política Nacional do Turismo.</li><li>○ Registro e Classificação de restaurantes.</li></ul> |
|---|---|

**Procedimentos Metodológicos**

- Aulas Expositivas e dialogadas;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);
- Exercícios dirigidos;
- Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.

**Recursos Didáticos**

- Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia.

**Avaliação**

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

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

**Indicações Bibliográficas**

**Bibliografia Básica**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

MAMEDE, Gladston. **Direito do Consumidor no Turismo**. São Paulo: Atlas, 2004.  
MAMEDE, Gladston. **Direito do Turismo: Legislação Específica Aplicada**. 3a. edição. São Paulo: Atlas, 2004.  
BOITEUX, Bayard do Couto. **Legislação de Turismo: tópicos de direito aplicado ao turismo**. 2º edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.  
COTRIN, Gilberto Vieira. **Direito e Legislação: introdução ao direito**. São Paulo: Saraiva, 1995. (8 ex.)  
\_\_\_\_\_. Código Civil Brasileiro – CCB: lei 10.406/02. São Paulo: Saraiva, 2007.  
\_\_\_\_\_. Código de Defesa do Consumidor – CDC. São Paulo: Saraiva, 2007.  
\_\_\_\_\_. Consolidação das Leis do Trabalho – CLT: lei 5452/43. São Paulo: Saraiva, 2007.

**Bibliografia Complementar**

FERRAZ, Joandre Antonio. **Regime jurídico do turismo**. Campinas: Papirus, 1992.  
(Coleção Turismo). ñ  
\_\_\_\_\_. **Legislação Previdenciária**. São Paulo: Saraiva 2007.  
\_\_\_\_\_. **Direito Constitucional**. São Paulo: Atlas, 2006.  
\_\_\_\_\_. **Código Civil Brasileiro**. 19ª ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

VISTO : Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Alimentos e Bebidas 2 – Coquetelaria e Enologia</b>	Semestre:	<b>2º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>A&amp;B 1</b>		
<b>Ementa</b>			
Papel e importância das bebidas nos serviços de alimentação. Origem histórica e o processo de produção das principais bebidas e seus usos. Processo de fermentação e destilação. Técnicas, utensílios e práticas para a produção de drinques. História e os princípios da Enologia. regiões produtoras de vinho, tipos de uvas, tipos de vinho, enogastronomia, serviço de vinhos e degustação.			
<b>Objetivo Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer a importância e história das bebidas nas diversas épocas e culturas da humanidade;</li><li>• Reconhecer os diversos tipos de bebidas, sua classificação, origem histórica, processo de produção e forma de consumo;</li><li>• Reconhecer os processos de produção de bebidas e a formação e concentração do álcool;</li><li>• Trabalhar as técnicas e operações de bar e produção de bebidas refrescantes e coquetéis.</li><li>• Iniciar o estudo do conhecimento da Enologia, da conservação e do serviço de vinhos.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<p><b>8. Bebidas na história:</b> Breve abordagem sobre a história e a importância das bebidas nas diversas culturas do mundo.</p> <p><b>9. Tipos de Bebidas:</b> Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Bebidas refrescantes, bebidas quentes, energéticos, isotônicos, bebidas fermentadas e destiladas.</p> <p><b>10. Fermentação e Destilação:</b> Processo de formação de álcool na fermentação e de concentração do álcool na destilação.</p> <p><b>11. Principais bebidas fermentadas:</b> Cerveja, Saké, Vinho.</p> <p><b>12. Principais bebidas destiladas:</b> Cachaça, Whisky, Gin, Vodka, Conheque, Brandy, Tequila</p> <p><b>13. Bebidas compostas:</b> Licor, Vermute, Bitter,</p> <p><b>14. Coquetelaria:</b> Técnicas de bar, preparação de sucos e drinques.</p> <p><b>15. Enologia:</b> A história e origem da enologia, tipos de uvas, regiões produtoras no mundo e no Brasil, tipos de vinhos, tipos de vinhos no Brasil, etapas na produção de vinho, conservação e serviço de vinho, outros tipos de vinhos: vinhos fortificados e espumantes</p>			
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas dialogadas pautadas nos livros textos e com o uso de outros textos para leitura, análise e síntese;</li><li>• Resolução de exercícios em sala e em casa;</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<ul style="list-style-type: none"><li>Atividades experimentais em laboratório de Sala/Bar;</li><li>Elaboração e apresentação de seminários e de outros trabalhos acadêmicos pelos estudantes.</li></ul>
<b>Recursos Didáticos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Material didático (Textos, apostilas)</li><li>Quadro, Pincel</li><li>Projektor Multimídia</li><li>Laboratório de Sala/Bar</li></ul>
<b>Avaliação</b>
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>Prova prática de conhecimento de bebidas, receitas, produção de drinques e serviço de vinhos.</li></ul>
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
CASTELLI, Geraldo. <b>Administração Hoteleira</b> - 6 ed. - Caxias do Sul:EDUCS, 1999. 731 p. JUNQUEIRA. <b>O livro de ouro de coquetéis, aperitivos e bebidas</b> - EDIOURO/TECNOPRINT, 190 p. VENTURINI, Waldemar. <b>Tecnologia de Bebidas: Matéria prima, processamento, BPF-APPCC, legislação e mercado</b> - Editora: Edgard Blucher, 2005. 564 p.
<b>Bibliografia Complementar</b>

VISTO : Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar		
Disciplina:	Inglês Básico III	Semestre:	3º
Professor:	Gilson Soares Cordeiro	Carga-Horária:	40h
Pré-requisito:	Inglês Básico II		
<b>Ementa</b>			
Food you like, countable and uncountable nouns, many/ much, how many/how much, money (American, British, European), comparative, future, making suggestion, the kitchen (appetizers, desserts, main courses, vegetables, fruit), at the delicatessen, present perfect.			
<b>Objetivo Específicos</b>			
Falar sobre comida; Conhecer palavras contáveis e incontáveis; Perguntar e responder sobre produtos contáveis e incontáveis; Conhecer as moedas americana, britânica e européia; Fazer comparação; Dar sugestões; Conhecer vocabulário específico relacionado a cozinha; Usar o tempo verbal <i>present perfect</i> .			
<b>Conteúdos</b>			
Palavras contáveis e incontáveis; Moedas americana, européia e inglesa; Uso do <i>how many/how much, many/much</i> ; Comparativo dos adjetivos; Futuro com <i>going to</i> ; Dar sugestões com <i>shall</i> e <i>let's</i> .		Vocabulário relacionado a cozinha: entrada, prato principal, sobremesa, legumes, fruta; Vocabulário relacionado a compra de alimentos em supermercados e lojas especializadas em alimentos; Presente perfeito.	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>Procedimentos Metodológicos</b>
Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura ( <i>listening, writing, speaking and reading</i> ).
<b>Recursos Didáticos</b>
Quadro e pincel; Aparelho de som; Computadores; Data show;
<b>Avaliação</b>
Avaliações orais e escrita; Participação nas aulas; Avaliações de compreensão auditiva ( <i>listening</i> )
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
SOARS, Liz & John. <i>New Headway: elementary. Student's book</i> . New York: Oxford University Press, 2009. SOARS, Liz & John. <i>New Headway: elementary. Student's workbook</i> . New York: Oxford University Press, 2009.
<b>Bibliografia Complementar</b>
DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009. EASTWOOD, J. <i>Oxford Practice Grammar</i> . New York, Oxford University Press, 2001. MURPHY, Raymond, ALTMAN, Roann. <i>Grammar in Use: reference and practice for intermediate students of English</i> . New York: Cambridge University Press, 2004. Oxford Photo Dictionary. Oxford University Press. New York, 2001.

**VISTO : Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_/\_\_/\_\_  
**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_/\_\_/\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Técnicas de Comunicação e Etiqueta Social</b>	Semestre:	<b>3º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Processo de comunicação. Tipos de comunicação. Técnicas de atendimento. Normas de Conduta e Comportamento Social. Etiqueta profissional. Etiqueta à mesa.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conhecer os principais conceitos relativos à comunicação e sua importância para um atendimento de qualidade;</li><li>○ Aprender algumas técnicas de atendimento essenciais para um serviço eficiente;</li><li>○ Analisar as principais normas de conduta e comportamento social;</li><li>○ Reconhecer regras de etiqueta concernentes ao mercado de trabalho;</li><li>○ Estudar as principais regras de postura e comportamento à mesa.</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>Conteúdos</b>	
<p><b>Processo de comunicação:</b> Teoria da comunicação (elementos da comunicação e funções da linguagem). Problemas de Comunicação: vícios de linguagem escrita e oral; Barreiras da Comunicação: barreiras gerais, mecânicas, fisiológicas, semânticas, psicológicas, etc.</p> <p><b>Tipos de comunicação:</b> Comunicação pessoal e profissional. Comunicação Verbal: técnicas de apresentação oral e escrita. Comunicação Não-Verbal: postura e linguagem corporal. Comunicação telefônica.</p> <p><b>Técnicas de atendimento:</b> Qualidade no atendimento.</p> <p><b>Etiqueta social:</b> Vestuário (utilização, guarda-roupa básico, uso do uniforme); Hábitos, costumes e regras de boa maneira no relacionamento e convívio social.</p> <p><b>Etiqueta profissional:</b> Comportamento profissional, marketing pessoal, posturas corporais (cumprimento, apresentação, procedimentos);</p> <p><b>Etiqueta à mesa:</b> regras de conduta à mesa.</p>	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aulas Expositivas;</li><li>○ Apresentação de Transparências, vídeos e Debates;</li><li>○ Estudos de casos e apresentação de experiências profissionais;</li><li>○ Atividades práticas.</li></ul>	
<b>Recursos Didáticos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostilas)</li><li>○ Quadro, Pincel</li><li>○ Projetor Multimídia</li><li>○ Vídeos</li></ul>	
<b>Avaliação</b>	
<p>Será contínua considerando critérios de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação dos alunos nas aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais, etc.</li></ul>	
<b>Indicações Bibliográficas</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>LEÃO, Danuza. <b>Na sala com Danuza</b>. 16. ed. São Paulo (SP) : Siciliano, 1992.</p> <p>MATARAZZO, Cláudia. <b>Gafe não é pecado</b>. São Paulo (SP): Melhoramentos, 1996.</p> <p><a href="#">SOARES, Ester Proença</a>. <b>A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes</b>. São Paulo (SP): Escrituras, 2006.</p> <p>VIDAL, Inalda Duarte. <b>Noções práticas de boas maneiras</b>. 2.ed. atual.ampl. Fortaleza (CE) : VT, 1995.</p>	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
<p>BETTEGA, Maria Lúcia (Org.) <b>Eventos e cerimonial: simplificando as ações</b>. 3.ed.Caxias do Sul (RS) : EDUCS, 2002.</p> <p>MIRANDA, L. <b>Negócios e festas: cerimonial e etiqueta em eventos</b>. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.</p> <p>MEIRELLES, Gilda Fleury. <b>Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa</b>. São Paulo (SP) : Ômega, 2001.</p>	

VISTO : Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Alimentos e Bebidas 3 – Serviços</b>	Semestre:	<b>3º</b>
Professor:	<b>Á Definir</b>	Carga-Horária:	<b>80h</b>
Pré-requisito:	<b>A&amp;B 1</b>		
<b>Ementa</b>			
Organização da área de sala-bar. Atividades de atendimento. Tipos de serviços. Mise-en-place. Técnicas de serviço. Modelos e funcionalidade dos cardápios.			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>Objetivo Específicos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Reconhecer a estrutura e organização operacional do setor de Sala/Bar;</li><li>• Distinguir as atividades de atendimento em alimentação;</li><li>• Reconhecer os tipos e modalidades de serviço à mesa;</li><li>• Desenvolver habilidades e técnicas de preparação do ambiente de atendimento;</li><li>• Desenvolver habilidades e técnicas de serviço de alimentos;</li><li>• Reconhecer o cardápio e suas modalidades como ferramenta de vendas.</li></ul>
<b>Conteúdos</b>
<p>16. <b>Estrutura:</b> Organização de A&amp;B;</p> <p>17. <b>Estrutura:</b> Cargos e Funções de SALABAR;</p> <p>18. <b>Qualidade:</b> Serviço profissional;</p> <p>19. <b>Utensílios do Restaurante:</b> Diversos móveis, materiais e utensílios presentes no atendimento;</p> <p>20. <b>Serviços:</b> Tipos de serviço;</p> <p>21. <b>Serviços:</b> Mise-en-place geral;</p> <p>22. <b>Serviços:</b> Mise-en-place de mesa;</p> <p>23. <b>Serviços:</b> Práticas de serviço;</p> <p>24. <b>Serviços:</b> Serviço de Buffet;</p> <p>25. <b>Serviços:</b> Serviço de bebidas;</p>
<b>Procedimentos Metodológicos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas dialogadas pautadas nos livros textos e com o uso de outros textos para leitura, análise e síntese;</li><li>• Resolução de exercícios em sala e em casa;</li><li>• Atividades experimentais em laboratório de Sala/Bar;</li></ul>
<b>Recursos Didáticos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia</li><li>• Laboratório de Sala/Bar</li></ul>
<b>Avaliação</b>
<p>Será contínua considerando critérios de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prova prática de organização e serviço de restaurante.</li></ul>
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
<p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração Hoteleira</b> - 6 ed. - Caxias do Sul:EDUCS, 1999. 731 p.</p> <p>FERRETTI, Lya e Piero. <b>Cucina Operativa</b>. Bologna-Itália. Cappeli Editore. 1996. 543p</p> <p>FONTANA, Paulo Roberto / <b>CURSO de BARMAN</b> – SENAC, 1992.</p> <p>JARDIM, Jorge – <b>Apostila de Alimentos e Bebidas</b> ( SENAC –SP ).</p> <p>MARTIN, Willian – <b>Il perfetto cameriere</b> / Milano-Italia, 1997.</p> <p>GENTILI, Paolo – <b>Laboratório de Cucina</b>. Davida Editore. Vol 2. 1998</p> <p>TEICHMAN, Ione. <b>Tecnologia Culinária</b>. Caxias do Sul. Ed. EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria.</p> <p>WALKER, John R. <b>Introdução à Hospitalidade</b>. 2a. ed. Barueri-SP.Ed:Manole . 496p</p>
<b>Bibliografia Complementar</b>

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Gestão Organizacional</b>	Semestre:	<b>3º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
O processo de Gestão e sua importância para as organizações. O desenvolvimento organizacional. As técnicas de chefia e liderança. Poder e autoridade. Legitimidade e legalidade. O processo de negociação dentro e fora da organização. Conhecimento e identificação dos principais aspectos relacionados à gestão e o contexto que a envolve. Comportamento do dirigente.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conhecer aspectos da gestão organizacional e suas mudanças no contexto atual;</li><li>○ Conhecer os processos empresariais voltados para o atendimento aos clientes internos (funcionários) e externos (fornecedores, clientes e comunidade);</li><li>○ Compreender os conceitos a respeito da gestão de pessoas no contexto de trabalho a partir de suas relações interpessoais e experiências profissionais.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conceito de Gestão;</li><li>○ O Processo de Gestão no Setor Público e no Setor Privado;</li><li>○ Chefia e Liderança;</li><li>○ Estilos e Técnicas de Chefia;</li><li>○ Poder e Autoridade;</li><li>○ Legitimidade e Legalidade;</li></ul> <p><b>O Processo de Gestão:</b> O Papel do Dirigente no setor público e privado; Os Níveis de Gestão; A Importância do Processo de Gestão Organizacional.</p>		<p><b>Aspectos da Gestão no Contexto Organizacional:</b> A Importância da Boa Chefia; O Processo de Comunicação e sua interferência na Gestão; Comportamento Gerencial.</p> <p><b>Gestão e Chefia:</b> Negociação Interna e Externa. O Processo de Negociação na Organização; Análise Padrões, Etapas, Perfil e Ética nas Negociações.</p>	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aulas Expositivas e dialogadas;</li><li>○ Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);</li><li>○ Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.</li><li>○ Estudo de casos e debates;</li><li>○ Dinâmicas de grupo.</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			
Será contínua considerando critérios de:			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos da disciplina.</li></ul>			
Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, atividades dirigidas, avaliações individuais, etc.</li></ul>			
<b>Indicações Bibliográficas</b>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
ARAUJO, L. C. G. <b>Gestão de pessoas: estratégias e Integração organizacional</b> . São Paulo: Atlas, 2006. Rio de Janeiro: Campus, 2004.			
CHIAVENATO, I. <b>Administração: teoria, processo e prática</b> . São Paulo: Makron Books, 1994.			
PIMENTA, Maria Alzira. <b>Gestão de pessoas em Turismo</b> . Editora: Alinea			
CHIAVENATO, I. <b>Recursos humanos</b> . São Paulo: Atlas, 2000.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

DUTRA, J. S. **Gestão de pessoas: modelos, processos, tendências e perspectivas.** São Paulo: Atlas, 2002.  
ROBBINS, S. P. **Administração: mudanças e perspectivas.** São Paulo; Saraiva, 2000.

**VISTO : Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_/\_\_/\_\_  
**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_/\_\_/\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Espanhol Básico II</b>	Semestre:	<b>3º</b>
Professor(a):	<b>a definir</b>	Carga-Horária:	<b>80h</b>
Pré-requisito:	<b>Espanhol Básico I</b>		
<b>Ementa</b>			
Aperfeiçoamento da competência comunicativa em língua espanhola através de atividades práticas de compreensão e expressão oral e escrita. Revisão e aprofundamento de aspectos gramaticais e lexicais importantes para o desenvolvimento linguístico dos alunos. Aquisição de fluência no idioma espanhol por meio de atividades de conversação em diferentes situações comunicativas.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
Desenvolver a expressão e a compreensão oral, escrita e leitora em língua espanhola; Ampliar temas gramaticais importantes para a expressão oral; Permitir a aprendizagem da língua espanhola inserida em seus diversos contextos de uso.			
<b>Conteúdos</b>			
<b>Conteúdo Gramatical</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Repaso de verbos regulares e irregulares en presente de indicativo;</li><li>✓ El verbo gustar;</li><li>✓ El pretérito imperfecto (regular e irregular);</li><li>✓ Grado comparativo;</li><li>✓ Pretérito indefinido (regular e irregular);</li><li>✓ Futuro imperfecto (forma y uso);</li><li>✓ Indefinidos.</li><li>✓ Pretérito perfecto (forma y uso);</li><li>✓ Pretérito pluscuamperfecto;</li><li>✓ Estilo indirecto.</li></ul>			
<b>Conteúdo Comunicativo</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Saludar y responder al saludo;</li><li>✓ Presentarse y presentar a los demás (formal e informalmente);</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

- ✓ Dar y solicitar informaciones personales;
- ✓ Describir a una persona;
- ✓ Describir los síntomas de una enfermedad
- ✓ Preguntar y decir el número del teléfono;
- ✓ Hablar del tiempo libre;
- ✓ Reservar habitación en el hotel;
- ✓ Expresar gustos y preferencias
- ✓ Hablar de trabajo;
- ✓ Decir y preguntar la hora;
- ✓ Expresar opinión, acuerdo y desacuerdo;
- ✓ Orientar a alguien en la ciudad;
- ✓ Hablar de acciones pasadas;
- ✓ Hablar de acciones futuras;
- ✓ Comunicarse en el restaurante.

**Procedimentos Metodológicos**

- ✓ Aulas expositivas e dialogadas;
- ✓ Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD);
- ✓ Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.

**Recursos Didáticos**

- ✓ Material didático (Textos, apostilas)
- ✓ Quadro, Pincel
- ✓ Jogos Didáticos
- ✓ Painéis com imagens/ pôsteres
- ✓ Data-show

**Avaliação**

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
CASTRO Viudez, F. <i>et al.</i> <b>Español en Marcha</b> . Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis) CORTÉS, Maximiano, <b>Guía de usos y costumbres de España</b> , Madrid, Edelsa, 2003. DICCIONARIO escolar <b>Santillana de la lengua española</b> . Barcelona: Santillana, 1997. FANJUL, Adrián, (org). <b>Gramática de español paso a paso: con ejercicios</b> . São Paulo: Moderna, 2005. FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). <b>Expresiones Idiomáticas: valores y usos</b> . São Paulo: Editora Ática. 2004. HERMOSO, A. González, <b>Conjugar es fácil en español</b> . Madrid: Edelsa, 1997 HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: <b>Gramática de español lengua extranjera</b> . Madrid, Edelsa, 1998. SEÑAS. <b>Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños</b> . São Paulo: Martins Fontes, 2002.
<b>Bibliografia Complementar</b>
ALARCOS LLORACH, Emilio. <b>Gramática de la Lengua Española</b> . Madrid: Espasa Calpe, 2002. AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. <b>El español por profesiones, Servicios Turísticos</b> , SGEL, Madrid, 1994. Castro, F. <b>Uso de la gramática española</b> . Madrid. Edelsa, 2000. Marcos de la Losa, M. C. e M.R. Obra (1997): <b>Punto final. Curso superior ELE</b> . Madrid, Edelsa. MILANI, E.M. <b>Gramática de espanhol para brasileiros</b> . São Paulo: Saraiva, 2000.

**VISTO :**

**Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Empreendedorismo</b>	Semestre:	<b>3 °</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Conceitos de Empreendedorismo. Relação entre empreendedorismo e desenvolvimento econômico e social. Inovação e o processo de empreender, o intraempreendedor. Características do empreendedor (Comportamento e Personalidade): Habilidades; Competências; Conhecimentos; Criatividade; Visão de negócio; Motivação para inovação; Estratégias para Gestão.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conhecer os conceitos de empreendedorismo como instrumento fundamental para a compreensão de um modo de pensamento empresarial;</li><li>○ Conhecer os tipos de empreendedorismo e inovação, e modelos de gestão de processos inovadores;</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

- Discutir a natureza da figura do empreendedor;
- Compreender os mecanismos existentes no empreendedorismo;
- Desenvolver o espírito empreendedor, potencializando aspectos cognitivos, emocionais e comportamentais;
- Identificar os fatores facilitadores e restritivos ao empreendedorismo corporativo e os processos.

**Conteúdos**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Conceitos de Empreendedorismo;</li><li>○ Tipos de Empreendedorismo;</li><li>○ Características do Empreendedor;</li><li>○ Perfil do empreendedor x não empreendedor.</li><li>○ Capacidade de liderança, negociação;</li><li>○ Formação da equipe empreendedora;</li><li>○ Motivação para inovação;</li><li>○ Papel do planejamento no empreendedorismo;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>○ O papel das incubadoras;</li><li>○ Criando um ambiente incubador dentro da empresa;</li><li>○ Apresentação e discussão de casos de empreendedorismo corporativo e empreendedorismo social.</li><li>○ O Valor da Inovação: Inovação, Produtividade e Competitividade;</li><li>○ Treinamento e Desenvolvimento.</li></ul> |
|--|---|

**Procedimentos Metodológicos**

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);
- Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.

**Recursos Didáticos**

- Material didático (Textos, apostilas)
- Quadro, Pincel
- Projetor Multimídia.

**Avaliação**

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, relatórios de visitas técnicas etc.

**Indicações Bibliográficas**

**Bibliografia Básica**

BIRLEY, Sue; MAZYKA, Daniel F. **Dominando os desafios do empreendedor**. São Paulo: Makron Books, 2001.  
DEGEN, Ronald J. **O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial**. São Paulo: McGraw-Hill, 1989.  
DORNELAS, José Carlos A. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2000.  
DOLABELA, F. **Oficina do Empreendedor**. Cultura Editores Associados, SP., 1999.  
DORNELAS José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. Campos, Rio de Janeiro, 2001.

**Bibliografia Complementar**

MORAIS, Carmem. **Atitudes de empreendedores: os surpreendentes segredos dos empreendedores**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.  
CHIAVENATO, I. **Administração: teoria, processo e prática**. São Paulo: Makron Books, 1994.  
ROBBINS, S. P. **Administração: mudanças e perspectivas**. São Paulo; Saraiva, 2000



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

**VISTO :**

**Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Planejamento e Marketing</b>	Semestre:	<b>3 °</b>
Professor:	<b>João Eudes Portela de Sousa</b>	Carga-Horária:	<b>40</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Noções de teoria e de técnicas de Marketing. Composto mercadológico: produto, preço, promoção e distribuição. Evolução das atividades e funções do marketing. O mercado e a comunicação. Segmentação de mercado. Comportamento do consumidor. Produto turístico e sua comercialização. Promoção turística. Caracterização do planejamento. Os princípios, critérios e regras técnicas do planejamento. Tipos e modalidades de planejamento. O planejamento estratégico e seus desdobramentos ao nível tático e operacional. Planejamento turístico.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Identificar e aplicar técnicas de Marketing para o planejamento e desenvolvimento de ações institucionais de uma organização;</li><li>○ Reconhecer a adaptabilidade do produto às necessidades do mercado;</li><li>○ Conhecer estratégias para analisar o mercado para avaliação da respectiva potencialidade, traduzindo-o em potencial de oportunidades de negócios;</li><li>○ Conhecer os fundamentos do planejamento;</li><li>○ Conhecer diferentes modelos de planejamento;</li><li>○ Conhecer e aplicar técnicas para o planejamento do turismo;</li><li>○ Compreender os diferentes níveis do processo de planejamento turístico: estratégico, tático e operacional e refletir sobre a importância da continuidade do processo;</li><li>○ Conhecer e analisar alguns estudos de caso em planejamento.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Sistema de marketing;</li><li>○ Planejamento estratégico e operacional;</li><li>○ Pesquisa de mercado;</li><li>○ Fontes de informação;</li><li>○ Segmentação de mercado e público-alvo;</li><li>○ Potencialidades e fragilidades, ameaças e oportunidades;</li><li>○ Instrumentos promocionais do turismo;</li><li>○ Mix de produtos;</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aplicação do marketing no turismo;</li><li>○ Análise da promoção e distribuição do produto turístico</li><li>○ Conceitos de Planejamento;</li><li>○ Planejamento, organização e operação;</li><li>○ Níveis de planejamento: estratégico, operacional e tático (plano, programa e projeto);</li><li>○ O processo de planejamento turístico;</li><li>○ Enfoque sistêmico do planejamento (SISTUR).</li></ul>	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
As aulas serão expositivas e dialogadas de acordo com a bibliografia sugerida, complementada com atividades em grupo como seminários. Serão desenvolvidas atividades práticas que abrangerão um planejamento para determinar as estratégias para a elaboração de um Plano de Marketing de uma empresa com atividade turística.			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia</li><li>○ Material de expediente (papel A4, cartolinas, papel madeira, pincel atômico, cola, tesoura, fita gomada).</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>o Produção de trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais, etc.</li></ul>
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
ACERENZA, Miguel Ángel. <b>Marketing internacional</b> . México: Trillas, 1990. BARRETTO, Margarita. <b>Planejamento e Organização em Turismo</b> . Campinas: Papirus, 2001. BENI, Mario. <b>Análise estrutural do turismo</b> . São Paulo, Senac, 1998. KOTLER, Philip. <b>Administração de marketing</b> . São Paulo: Atlas, 1999. PETROCCHI, Mário. <b>Gestão de Pólos Turísticos</b> . São Paulo, Futura, 2001 PETROCCHI, Mário. <b>Turismo: Planejamento e Gestão</b> . São Paulo, Futura, 2000 PEREIRA, Marcos. <b>Marketing de cidades turísticas</b> . São Paulo: Chronos, 2001. COBRA, Marcos. <b>Administração de Marketing</b> . São Paulo: Atlas S.A., 1992.
<b>Bibliografia Complementar</b>
DIAS, Reinaldo. <b>Planejamento do Turismo – Política e desenvolvimento do Turismo no Brasil</b> . São Paulo: Atlas, 2003. CASTELLI, G. <b>Administração hoteleira</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 1999. VAZ, Gil Nuno. <b>Marketing turístico</b> . São Paulo: Pioneira, 1999. MOTA, Keila Cristina Nicolau. <b>Marketing Turístico: promovendo uma atividade sazonal</b> . São Paulo: Atlas, 2001.

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Contabilidade Aplicada</b>	Semestre:	<b>3º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Matemática</b>		
<b>Ementa</b>			
Introdução à contabilidade e seu campo de atuação. Variações patrimoniais. Procedimentos contábeis. Plano de contas. Contabilizações comerciais em restaurantes. Balanços patrimoniais. Custos: introdução. Análise dos custos – lucros - volume. Custos para a tomada de decisão. Controle e avaliação de estoques.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
A disciplina propõe estudos teóricos e práticos direcionados à área contábil, subsidiando a formação do técnico em Serviços de Restaurante e bar.			
<b>Conteúdos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>o Conceito e campo de aplicação;</li><li>o Patrimônio: conceito e componentes;</li><li>o Patrimônio Líquido;</li><li>o Ativo Passivo;</li><li>o Variações Patrimoniais;</li><li>o Receitas e Despesas;</li><li>o Contas: conceito e teoria;</li><li>o Débito e Crédito das Contas;</li><li>o Registro das Contas: Fórmulas de Lançamentos;</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>o Escrituração;</li><li>o A Conta “T” (Razonete);</li><li>o Balancete de Verificação;</li><li>o A Conta Mercadorias;</li><li>o Regimes Contábeis: de Caixa e Competência;</li><li>o Operações Bancárias</li><li>o Balanço Patrimonial.</li></ul>	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>o Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação).</li><li>o Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados;</li><li>o Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>o Material didático (Textos, apostila);</li><li>o Quadro, Pincel;</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

o Projetor Multimídia.
<b>Avaliação</b>
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, etc.</li></ul>
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
NETO, Carlos. <b>Contabilidade hoteleira</b> . Lisboa: Centro Nacional de Formação turística e hoteleira. <b>ALMEIDA</b> , Marcelo Cavalcanti. Curso Básico de Contabilidade. Ed. Atlas, 1998. <b>MARION</b> , José Carlos. Contabilidade Básica. Ed. Atlas.1998. <b>RIBEIRO</b> , Osni Moura, contabilidade Geral Fácil. Ed. Saraiva, São Paulo, 1997. MARION, José Carlos. <b>Contabilidade empresarial</b> . São Paulo: Atlas, 1998.
<b>Bibliografia Complementar</b>
MARION, José Carlos. <b>Contabilidade básica</b> . São Paulo: Atlas, 1998. IUDICIBUS, Sérgio de, MARION, José Carlos. Contabilidade comercial. São Paulo: Atlas, 1996.

**VISTO : Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_/\_\_/\_\_  
**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_/\_\_/\_\_