



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 Horas
	1º	2º	3º	
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



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
Total CH Disciplinas		20	20	20	1200

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;