

em que X_F , X_S e P_R denotam a média final, a média do semestre e a prova de recuperação, respectivamente.

No processo de avaliação da aprendizagem, deverão ser usados os seguintes instrumentos:

- Trabalho de pesquisa e/ou de campo com apresentação escrito/ oral
- Provas objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;
- Provas práticas;
- Simulações de guiamento;
- Resolução de situações-problemas.

4.5 DIPLOMA

O IFCE outorgará Diploma de Técnico em Serviço de Restaurante e Bar aos discentes que concluírem, com êxito, a carga horária total de 800 horas e apresentação do certificado de conclusão do ensino médio.

4.6 EMENTAS E BIBLIOGRAFIA

| |
|--|
| DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE TURISMO E HOSPITALIDADE |
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 1º |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |
| Evolução histórica do turismo. Tipologia do Turismo. Mercado turístico. Política de turismo. Planejamento turístico. Hospitalidade. |
| OBJETIVOS |
| <ul style="list-style-type: none">• Conhecer a evolução histórica do turismo;• Conhecer os fundamentos da atividade turística através dos conceitos, tipologia e terminologia;• Visualizar os impactos do turismo;• Compreender a importância do planejamento turístico.• Entender o mercado turístico e suas características em um mundo globalizado.• Conhecer a política de turismo do Brasil.• Compreender a importância da hospitalidade. |

| | |
|--|--|
| PROGRAMA | |
| <p>Histórico do turismo: origem da palavra turismo, história do turismo através dos tempos, os pioneiros do turismo.</p> <p>Fundamentação teórica do turismo: conceitos, definições, tipologia e terminologia turística.</p> <p>Mercado Turístico: 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>Política de turismo: Conceito de política e política pública. Histórico sobre a política do turismo no Brasil.</p> <p>Hospitalidade: Histórico da hospitalidade. Conceito de hospitalidade. Hospitalidade doméstica e comercial.</p> | |
| METODOLOGIA DE ENSINO | |
| <ul style="list-style-type: none"> -Aulas expositivas e dialogadas; -Utilização de recursos áudio visuais (retroprojedor, data-show, filmes em DVD); -Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes; | |
| AVALIAÇÃO | |
| <ul style="list-style-type: none"> -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, relatórios de visitas técnicas etc. | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| <p>DIAS, Reinaldo. Introdução ao Turismo. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>LOHMANN, Guilherme. Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor da hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004</p> | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| <p>CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Turismo: Atividade Mercante. 4ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.</p> <p>BARRETO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 13ªed. Campinas: SP, Papirus, 2003.</p> | |
| Supervisor do Curso <hr style="width: 20%; margin: auto;"/> | Setor Pedagógico <hr style="width: 20%; margin: auto;"/> |
| DISCIPLINA: SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO | |

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 2°

Nível: Técnico

EMENTA

Segurança no Trabalho: Acidente do Trabalho. Benefícios Acidentários. Teorias dos Acidentes de Trabalho. Equipamentos de Proteção individual. Ruído Industrial. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes.

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.

OBJETIVOS

- Reconhecer a importância da segurança e da saúde no trabalho;
- Conhecer as normas regulamentadoras relacionadas à Legislação de Segurança do Trabalho;
- Reconhecer a importância da prevenção de acidentes do trabalho, e dos problemas físicos, psicológicos e econômicos deles decorrentes.
- Conhecer e aplicar técnicas e procedimentos de primeiros socorros;
- Realizar procedimentos adequados para um atendimento preciso, rápido e seguro em casos de acidentes ou males súbitos, até a chegada de equipe especializada.

PROGRAMA

- Legislação brasileira sobre saúde e segurança no trabalho.
- Cipa;
- Norma NR 05;
- Acidente de trabalho;
- Prevenção de acidentes;
- Investigação de acidentes;
- Mapa de riscos

METODOLOGIA DE ENSINO

-As aulas deverão ser desenvolvidas, sempre que possível, por meio de demonstrações práticas..

-Deverá ser transmitido ao aluno técnicas e conhecimentos que o habilite a utilizar os equipamentos e agir de forma segura em caso de incêndio, acidente ou evacuação.

-A parte prática individual é obrigatória. Os alunos deverão ser orientados sobre as vestimentas apropriadas e a segurança durante as aulas práticas

AVALIAÇÃO

-A avaliação teórica será realizada por meio de 02 (duas) provas escrita, ao final do curso, versando sobre os conteúdos de todas as disciplinas.
-A avaliação prática será realizada ao longo do desenvolvimento da disciplina, por meio de análise do desempenho de cada aluno, feita pelo instrutor, durante as demonstrações práticas e os exercícios desenvolvidos. O resultado deverá ser registrado em documento próprio e arquivado em local seguro.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de segurança e saúde do trabalho**. São Paulo: LTR, 2000.

OLIVEIRA, Celso L.; MINICUCCI, Agostinho. **Prática da qualidade da segurança no trabalho: uma experiência brasileira**. São Paulo: LTR, 2001.

NORO, João J. **Manual de Primeiros Socorros: Como proceder nas emergências em casa, no trabalho e no lazer**. São Paulo: Ática, 1996.

SILVEIRA, José Marcio da Silva. **Primeiros Socorros: Como Agir em Situações de Emergência**. São Paulo: SENAC, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ZOCCHIO, ÁLVARO. **Política de segurança e saúde no trabalho: elaboração, implantação e administração**. São Paulo: LTr, 2000.

FERNANDES, Almesida; SILVA, Ana Karla da. **Tecnologia de Prevenção E Primeiros Socorros ao Trabalhador Acidentado**. Goiania: AB Editora, 2007.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESPANHOL 1

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1°

Nível: Técnico

EMENTA

Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua espanhola.

OBJETIVOS

- 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. Assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário;
- Introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz;
- Introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz.

PROGRAMA

1. 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
- Demostrativos;
- Adverbios de frecuencia;

2. 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.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

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.
- Será materializada por meio dos seguintes instrumentos:
Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO Viudez, F. *et al.* **Español en Marcha**. Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis)
 CORTÉS, Maximiano, **Guía de usos y costumbres de España**, Madrid, Edelsa, 2003.
 DICCIONARIO **escolar Santillana de la lengua española**. Barcelona: Santillana, 1997.
 FANJUL, Adrián, (org). **Gramática de español paso a paso: con ejercicios**. São Paulo: Moderna, 2005.
 FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). **Expresiones Idiomáticas: valores y usos**. São Paulo: Editora Ática. 2004.
 HERMOSO, A. González, **Conjugar es fácil en español**. Madrid: Edelsa, 1997
 HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: **Gramática de español lengua extranjera**. Madrid, Edelsa, 1998.
 SEÑAS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALARCOS LLORACH, Emilio. **Gramática de la Lengua Española**. Madrid: Espasa Calpe, 2002.
 AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. **El español por profesiones, Servicios Turísticos**, SGEL, Madrid, 1994.
 Castro, F. **Uso de la gramática española**. Madrid. Edelsa, 2000.
 Marcos de la Losa, M. C. e M.R. Obra (1997): **Punto final. Curso superior ELE**. Madrid, Edelsa.
 MILANI, E.M. **Gramática de espanhol para brasileiros**. São Paulo: Saraiva, 2000.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLÊS 1

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1°

Nível: Técnico

EMENTA

Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a

| | |
|---|-------------------------|
| prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua inglesa. | |
| OBJETIVOS | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Proceder apresentação pessoal em inglês; • Falar sobre países e cidades em inglês; • Dar informações pessoais utilizando o idioma; • Oferecer e pedir bebidas em um restaurante utilizando o inglês; • Dar informações a respeito de números de telefone, email e endereço; • Praticar conversas ao telefone, soletrando para se fazer entender; • Discutir gostos sobre comidas/bebidas. | |
| PROGRAMA | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Verbo to be; • Plurals; • Vocabulário relacionado a bebidas; • Números de 0 a 100; • Vocabulário relacionado a alimentos; • Perguntas com where, what, when, how, what time, how much; • Profissões; Perguntas sobre informação pessoal; • Alfabeto; • Preços. • Preposições on-in-at. • Perguntas com o modal would; | |
| METODOLOGIA DE ENSINO | |
| - Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (listening, writing, speaking and reading). | |
| AVALIAÇÃO | |
| -Avaliações orais e escrita; -Participação nas aulas; -Avaliações de compreensão auditiva (listening) | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| SOARS, Liz & John. <i>New Headway: beginner. Student's book.</i> New York: Oxford University Press, 2010. SOARS, Liz & John. <i>New Headway: beginner. Student's workbook.</i> New York: Oxford University Press, 2010. Oxford Photo Dictionary. Oxford University Press; 2nd edition (April 28, 2008). | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| 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. | |
| Supervisor do Curso | Setor Pedagógico |
| _____ | _____ |

| |
|--|
| DISCIPLINA: ETIQUETA E ÉTICA PROFISSIONAL |
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 1° |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |
| Fundamentos da ética profissional. Código de ética profissional. Responsabilidade social. Marketing pessoal. Etiqueta empresarial. Comunicação interna e externa |
| OBJETIVOS |
| <ul style="list-style-type: none"> • Dominar os elementos teóricos necessários à compreensão da moralidade em seus aspectos social, político e organizacional, aplicando a reflexão ética à prática profissional. • Discutir a responsabilidade social e ambiental das organizações. • Refletir sobre apresentação pessoal e postura profissional adequadas ao ambiente de trabalho. |
| PROGRAMA |
| <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de ética profissional: ética e moral. A ética e a virtude. • Código de ética: Condições para ser uma profissão. Comportamento ético. • Responsabilidade social: Conceito. Reflexão sobre responsabilidade social e ambiental no Brasil e no mundo. Marketing pessoal: imagem pessoal e autoimagem; proatividade, empatia e profissionalismo; entrevista de emprego; currículo, carta de apresentação e de agradecimento; networking - etc. • Etiqueta Empresarial: como agir em diferentes situações sociais; uso de telefone celular; relacionamento interpessoal e ambiente de trabalho; vida pessoal versus vida profissional; hierarquia; etc. • Comunicação Interna e Externa: qualidade no atendimento; comunicação pessoal e profissional; agenda, comunicação telefônica; mensagens orais e escritas; imagem pessoal e imagem da empresa; relações públicas - etc. |
| METODOLOGIA DE ENSINO |
| <ul style="list-style-type: none"> - Aulas Expositivas; -Apresentação de slides, vídeos e debates; -Atividades práticas |
| AVALIAÇÃO |

| | |
|--|-------------------------|
| <p>- Será contínua considerando critérios de: 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.</p> <p>- Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais, etc.</p> | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| <p>CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 9. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2010.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 5 ed. Barueri: SP, Manole, 2010.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| <p>LANGFORD, Beverly. Etiqueta essencial. 1.ed. São Paulo, SP: Clio Editora, 2012.</p> <p>MATARAZZO, Cláudia. Etiqueta sem frescura. São Paulo, SP: Planeta, 2011.</p> | |
| Supervisor do Curso | Setor Pedagógico |
| _____ | _____ |

| |
|---|
| DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA |
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 1º |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |
| A língua como instrumento de comunicação, expressão e compreensão. Redação técnica, científica e literária. Reflexão sobre a noção de texto: leitura, produção e interpretação de textos; expositivo – argumentativo. |
| OBJETIVOS |
| Compreender a língua como mecanismo de comunicação. |
| PROGRAMA |
| I – Linguagem e comunicação <ul style="list-style-type: none"> • Linguagem, língua e fala • Teoria da comunicação |

- Variação linguística
- Língua padrão / língua culta

II – O texto

- Conceito de texto
- Articulação de elementos temáticos (unidade temática)
- Articulações estruturais (unidade estrutural)

III – Leitura de diferentes tipos de textos

- A leitura do texto literário
- A leitura do texto científico

IV – Produção de textos

- Resumo (seleção de ideia principal / apagamento de ideia secundária; paráfrase)
- Artigos
- Produção de textos técnicos: requerimento, ata, e-mail, ofício, memorando, circular, parecer e laudo

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas teóricas e/ou práticas
- Trabalhos em equipe
- Exercícios programados
- Seminários
- Produção textual

AVALIAÇÃO

- Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade
- Trabalhos individuais e em grupo
- Avaliações escritas individuais
- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários
- Produções textuais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BELTRÃO, Odacir e BELTRÃO, Mariúsa. **Correspondência – linguagem e comunicação**. São Paulo: Atlas, 2002.
- FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. **Prática de texto – língua portuguesa para nossos estudantes**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1992.
- FÁVERO, Leonor. **Coesão e coerência textuais**. São Paulo: Ática, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- GARCIA, O. **Comunicação em Posa Moderna**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1992.
- KOCH, Ingedore G. Villaça. **Argumentação e Linguagem**. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2002.
- SERAFINI, Maria Tereza. **Como escrever textos**. 9 ed. São Paulo: Globo, 2002.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

| |
|--|
| DISCIPLINA: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS |
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 1° |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |
| Noções gerais sobre alimentos. Com base na legislação vigente, o aluno deverá compreender acerca da conservação e manipulação adequada de alimentos para que este possa estar livre de contaminantes que causem doenças alimentares. |
| OBJETIVOS |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer noções básicas de higiene e manipulação de alimentos; • Conhecer os processos de contaminação durante a manipulação dos alimentos; • Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regulamenta a saúde coletiva. |
| PROGRAMA |
| <ul style="list-style-type: none"> • Legislação da ANVISA - Resolução nº 216; • Histórico de higiene e manipulação de alimentos; • Controle de perigos: definição, qualificação e ações corretivas; • Microbiologia básica e contaminação alimentar; • Registros e coleta de amostras; • Estrutura física; • Controle de pragas; • Controle da saúde do manipulador; • Controle de água; • Comportamento no trabalho; • Higienização de superfícies, higiene pessoal, higiene de equipamentos e de utensílios; • Controle de fornecedores; • Pré-preparo, preparo de alimentos, utilização das sobras e armazenamento de alimentos. |
| METODOLOGIA DE ENSINO |
| <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas e dialogadas; - Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD); - Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes; - Realização de visitas técnicas com relatório de atividades. |
| AVALIAÇÃO |
| <ul style="list-style-type: none"> - Avaliação pela participação, assiduidade e pontualidade - Trabalhos individuais e em grupo - Avaliações escritas individuais |

| | |
|---|-------------------------|
| <p>- Avaliações orais – apresentação de trabalhos, seminários - Produções textuais</p> | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| <p>BEZERRA, Luciana Pereira; SILVA, Gleucia Carvalho; PINHEIRO, Andréa Nunes. Manipulação segura de alimentos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. BEZERRA, Luciana Pereira; SILVA, Gleucia Carvalho; PINHEIRO, Andréa Nunes. Alimentos seguros: higiene e controle em cozinhas e ambientes de manipulação. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010. BRASIL. Agência nacional de vigilância sanitária. Resolução nº 216 de 15/09/2004. LARA FONSECA, Adriana; LOPES, José Dermeval Saraiva; FERREIRA, Danielle Gomes da S. Segurança alimentar em restaurantes e lanchonetes – treinamento de manipuladores de alimentos. Viçosa – MG, CTP, 2014. TOMIMATSU, Eiji; LOPES, José Dermeval Saraiva. Curso básico de cozinha. Viçosa – MG : CPT, 2008.</p> | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| <p>ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2012. CHAVES, José Benício Paes; ASSIS, Flávia Cristina Costa; PINTO, Nágia Bruna Martins; SABAINI, Priscila Seixas. Boas práticas de fabricação (BPF) para restaurantes, lanchonetes e outros serviços de alimentação. Viçosa : Ed. UFV, 2006. GERMANO, Pedro Mantel Leal; GERMANO, Maria Isabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Manole, 2008. JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. LIMA, Cláudio. Inspetor saúde: higiene dos alimentos para o seu dia-a-dia. Fortaleza : Gráfica LCR, 2009.</p> | |
| Supervisor do Curso | Setor Pedagógico |
| _____ | _____ |

| |
|--|
| DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS |
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 1º |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |
| <p>História da alimentação da humanidade com a evolução do paladar e das técnicas culinárias através das revoluções alimentares. O fenômeno do Restaurante, seu surgimento, desenvolvimento e disseminação pelo mundo. Disseminação da gastronomia internacional e a variedade da gastronomia e de tipos de empresas de alimentação.</p> |

| | |
|--|-------------------------|
| OBJETIVOS | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e compreender a evolução da gastronomia e entender a evolução do paladar. • Estudar o surgimento dos restaurantes em Paris e sua proliferação pelo mundo iniciando o processo de difusão das gastronomias internacionais. • Identificar a Tipologia e Interpretar a complexidade das categorias, segmentos e tendências. • Estrutura física e funções da empresa de alimentação. | |
| PROGRAMA | |
| <ul style="list-style-type: none"> • A história da alimentação e da gastronomia • Revoluções alimentares • Surgimento dos restaurantes em Paris • Tabus, tradições, influências alimentares. • Restaurantes e segmentações | |
| METODOLOGIA DE ENSINO | |
| <p>-Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; -Estudo de casos; -Atividades práticas; -Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento</p> | |
| AVALIAÇÃO | |
| <p>-Estudos de casos, -Relatórios técnicos, -Avaliações objetivas.</p> | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| <p>DÓRIA, Carlos Alberto. A formação da Culinária Brasileira: Publifolha, 2009 FLANDRIN Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. FERNANDES, Caloca; MONTEIRO, Sylvia. Viagem gastronômica através do Brasil. Senac, 2001 SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante: Record, 2003.</p> | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| <p>LEAL, Maria Leonor Macedo. A história da gastronomia: Senac Nacional, 1998.. FERNANDES, Arnesto Felipe. Comida: uma história: Record, 2004..</p> | |
| Supervisor do Curso | Setor Pedagógico |
| _____ | _____ |

DISCIPLINA: MATEMÁTICA APLICADA

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1°

Nível: Técnico

EMENTA

Domínio de cálculos básicos. Operações com Números Racionais. Propriedades operatórias de soma e multiplicação dos números reais. Resolução de Equações. Situações-problema. Noções básicas de cálculo e raciocínio lógico.

OBJETIVOS

- 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

PROGRAMA

- Números Reais;
- Operações com números reais;
- Propriedades operatórias de soma e multiplicação dos números reais;
- Desigualdades entre números reais;
- Frações;
- Razão
- Proporção;
- Porcentagem;
- Regra de três Simples e Composta;
- Potenciação;
- Equações
- Inequações
- Sistemas e unidades de medidas;
- Resolução de situações problemas

METODOLOGIA DE ENSINO

-Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação).
-Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados;
-Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.

AVALIAÇÃO

-A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade e participação;
-Avaliações escritas;
-Trabalhos individuais e em grupo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de Matemática Elementar Vol.1..** São

Paulo: Atual, 2004.
IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de Matemática Elementar Vol.11..**
São Paulo: Atual, 2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LORENZATO, S. **Para aprender Matemática.** Campinas: Autores associados, 2006.
NUNES, Terezinha. **Educação Matemática 1 : números e operações numéricas** , São Paulo : Cortez,2005.

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: CONTABILIDADE APLICADA

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 2°

Nível: Técnico

EMENTA

História da contabilidade, conceitos, princípios fundamentais, balanço patrimonial débito e crédito. Finanças, fluxo de caixa, contabilidade de custos, conceito e classificação.

OBJETIVOS

- Desenvolver um conhecimento básico dos princípios contábeis e balanço patrimonial, elementos básicos de finanças, fluxo de caixa, receita e despesa e sua aplicação.
- Aprender a classificar os custos, conhecer ponto de equilíbrio e a formação de preços.

PROGRAMA

- Introdução, história da contabilidade, objetivos, funções e finalidades,
- balanço patrimonial,
- noções de débito e crédito
- tipos de sociedade,
- fluxo de caixa, cheques, nota fiscal comum e eletrônica, duplicata, TED e DOC.,
- Noções de custos fixos e variáveis,
- despesas e ponto de equilíbrio,
- custo no comércio, no serviço e formação de preços

METODOLOGIA DE ENSINO

-Aulas expositivas e dialogadas;

| | |
|---|--------------------------------------|
| -Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD); -Folha de ofício, cartolina | |
| AVALIAÇÃO | |
| -Atividades teóricas e práticas; -Tarefas em grupo -Seminários -Avaliação escrita e frequência | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| ATHAR, RAIMUNDO ABEN. Introdução à Contabilidade / Raimundo Aben Athar – São Paulo: Prentice Hall, 2005 Equipe de professores da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade da USP; Coordenação Sérgio Contabilidade Introdutória Ludicibus – 11.ed.-São Paulo: atlas, 2010 CREPALDI, Silvio Aparecido. Curso básico de Contabilidade de Custos -5.ed.-São Paulo | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| FERRARI, Ed luiz., CONTABILIDADE GERAL . 3ª ed, Rio de Janeiro: Impetus, 2002 VISCONTI, Paulo, NEVES, Silvério das. CONTABILIDADE DE CUSTOS: Um enfoque Direto e Objetivo . 4ª.ed. São Paulo: frase, 1997 | |
| Supervisor do Curso _____ | Setor Pedagógico _____ |

| |
|--|
| DISCIPLINA: PRÁTICA DE EVENTOS |
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 2º |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |
| A disciplina dispõe aos alunos oportunidade de aprendizagem sobre o segmento de Eventos, colocando em prática os conhecimentos teóricos da disciplina de Planejamento e Organização de Eventos. Diante disso, os alunos realizaram ao longo do semestre a execução das três fases de um evento: pré-evento, transevento (evento) e pós-evento, atividades práticas propostas pelo docente. |
| OBJETIVOS |
| <ul style="list-style-type: none"> • Compreender sobre o processo de planejamento de um evento; • Conhecer as etapas de um evento; • Promover um evento ao longo da disciplina, colocando em práticas os conteúdos da |

| | |
|---|-------------------------|
| disciplina. | |
| PROGRAMA | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Etapas de um evento: concepção, pré-evento, transevento (evento) e pós-evento. • Documentos de eventos: memorando, ofício, ata, convite, planilhas orçamentárias, checklist etc. • Prática de eventos. | |
| METODOLOGIA DE ENSINO | |
| <p>-Aula expositiva – quadro branco, data show; -Aulas dialogadas, propondo debate com os alunos; -Recursos audiovisual (retroprojetor, data-show, notebook); -Exibição de filmes e documentários sobre o assunto; -Organização e elaboração de um evento pelos alunos.</p> | |
| AVALIAÇÃO | |
| <p>-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.</p> <p>-Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Participação do discente nas atividades propostas em cada etapa da execução de um evento; Realização de um evento pelos alunos da disciplina.</p> | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| <p>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.</p> | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| <p>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.</p> | |
| Supervisor do Curso | Setor Pedagógico |
| _____ | _____ |

DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1°

Nível: Técnico

EMENTA

Evolução dos computadores. Funcionamento de um computador. Sistema Operacional Windows. Edição de textos, planilhas e apresentações utilizando o pacote *office*.

OBJETIVOS

- Conhecer os componentes básicos de um computador;
- Definir e diferenciar *hardware* e *software*;
- Compreender o funcionamento de um computador;
- Identificar diferentes tipos de sistemas operacionais;
- Utilizar o sistema operacional Windows;
- Criar e editar textos utilizando softwares de processamento de texto;
- Criar e manipular planilhas eletrônicas;
- Desenvolver apresentações de slides;

PROGRAMA

- Introdução à Informática

História dos computadores;
Gerações de Computadores;

- *Hardware* e *Software*;
- Componentes de Entrada, Saída e Entrada/Saída;
- Sistemas Operacionais;
- Sistema Operacional Windows

Estrutura de diretórios;
Configurações do Painel de Controle;

- Internet;
- Microsoft Word

Formatação de Fontes e cores;
Marcadores;
Tabelas;
Inserção símbolos e outros elementos não-textuais; Cabeçalho e Rodapé;
Marca d'água;
Configurações de página;
Colunas;
Mala direta;

- Microsoft Excel

Conceitos de planilha;
Operações básicas entre células;
Funções básicas com conjuntos de células;
Gráficos;

- Microsoft Power Point

| | |
|--|--------------------------------------|
| Criação e configuração de slides; Temas; Transições de Slides; <ul style="list-style-type: none"> Animações; | |
| METODOLOGIA DE ENSINO | |
| - Aulas expositivas teóricas e aulas práticas. | |
| AVALIAÇÃO | |
| - Avaliações Teóricas e Práticas | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| COX, Joyce et al. Microsoft Office System 2007: passo a passo . Porto Alegre: Brookman, 2008. 646 p. (Passo a Passo) COX, Joyce. Microsoft Office Word 2007: passo a passo . Porto Alegre: Brookman, 2007. 405 p. (Passo a Passo) FRYE, Curtis D. Microsoft Office Excel 2007: passo a passo . Porto Alegre: Brookman, 2007. 381 p. (Passo a Passo) | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| xxx | |
| Supervisor do Curso _____ | Setor Pedagógico _____ |

| |
|--|
| DISCIPLINA: INGLÊS 2 |
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 2º |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |
| Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua inglesa. |
| OBJETIVOS |
| <ul style="list-style-type: none"> Compreender a aplicar técnicas de comunicação oral em inglês nas seguintes situações: Conhecer as diferentes formas de falar a hora em inglês; Aprender como comprar alimentos/bebidas em restaurante e bar em inglês; |

- Distinguir o uso de would like e want;
- Estudar e praticar diálogos em situações de restaurante;
- Utilizar o presente simples para falar de rotina diária;
- Utilizar adjetivos e seus opostos;
- Trabalhar um cardápio em inglês;
- Trabalhar vocabulário relacionado a principais refeições (café da manhã, almoço, jantar) e como pedir refeição em restaurante ale de pagamento da conta;
- Explicar ingredientes de comidas típicas em inglês

PROGRAMA

- Verbos no presente simples para falar de rotina diária;
- Horas;
- Dias da semana;
- Cardápio;
- Meses do ano;
- Números ordinais;
- Verbos want e would like;
- Diálogos em um Café;
- Diálogos em restaurante.

METODOLOGIA DE ENSINO

-Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (*listenhing, writing, speaking and reading*).

AVALIAÇÃO

-Avaliações orais e escrita;
 -Participação nas aulas;
 -Avaliações de compreensão auditiva (*listening*)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SOARS, Liz & John. *New Headway: beginner. Student's book*. New York: Oxford University Press, 2010.
 SOARS, Liz & John. *New Headway: beginner. Student's workbook*. New York: Oxford University Press, 2010.
 LIMA, Juarez et all. *Inglês para hotelaria e turismo*. Editora Premius, 2011.

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; 2nd edition (April 28, 2008).

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

| |
|---|
| DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO |
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 2° |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |
| Conceitos de empreendedorismo: como surge o empreendimento, plano de negócios, Estágios de desenvolvimento, o empreendedor como executivo planejamento na pequena e média empresa, as pessoas na empresa, e a organização. |
| OBJETIVOS |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as incertezas e riscos no mundo dos negócios; • Dinâmica empresarial e a complexidade do ambiente, pelas demandas e pelas mudanças, desafios e oportunidades; • Entender os meios e as técnicas de gestão disponíveis; • Entender os elementos e processos da lucratividade; • Compreender os limites entre os ideais e o que é possível entre sonhos e objetivos. |
| PROGRAMA |
| <ul style="list-style-type: none"> • O Processo Empreendedor; • Identificação de Oportunidades; • Análise de Riscos; • O Processo de Tomada de Decisão; • Criação do Plano de Negócios; • Implementação do Plano de Negócios; • Tendências do Empreendedorismo. |
| METODOLOGIA DE ENSINO |
| -Aulas Expositivas; -Apresentação de slides, vídeos e debates; -Atividades práticas. |
| AVALIAÇÃO |
| -Provas escritas, seminários e participação. |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA |
| HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael, P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo . 7. ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2009 DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa . 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2009 DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008 |

| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
|--|--------------------------------------|
| BARON, Robert A.; SHANE Scott A. Empreendedorismo: uma visão do processo . 1. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2007 | |
| Supervisor do Curso _____ | Setor Pedagógico _____ |

| DISCIPLINA: Estudo de Bebidas |
|--|
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 2° |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |
| Conhecimento dos tipos de bebidas existentes no mercado, seja alcoólica ou não alcoólica. Identificar as bebidas alcoólicas e conhecer sua origem histórica, processo de produção e forma de comercialização. Identificar os diferentes tipos de vinho e as diferenças na forma de serviço entre eles. Conhecer e executar técnicas de coquetelaria e receitas de drinks. |
| OBJETIVOS |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os TIPOS de bebidas alcoólicas e não alcoólicas e seus subgrupos. • Conhecer a história de cada um dos grupos de bebidas alcoólicas, assim como identificar seus ingredientes, processo produtivo, formas de consumo e comercialização. • Identificar de vinhos, sua classificação, conservação e forma de serviço. • Conhecer e executar técnicas de coquetelaria e receitas de drinks. |
| PROGRAMA |
| <ul style="list-style-type: none"> • TIPOS de bebidas e subgrupos • Fermentação e Destilação • Bebidas alcoólicas, história, produção e comercialização • Coquetelaria • Enologia |
| METODOLOGIA DE ENSINO |
| -Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; -Visita Técnica; -Atividades práticas; |

| | |
|--|--------------------------------------|
| AVALIAÇÃO | |
| -Atividades práticas; -Avaliações objetivas | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à Enologia . SENAC, 1996. STANDAGE, Tom. Historia do mundo em 6 copos . Zahar, 2005 SANTOS, José Ivan, DINHAM, Robert. O essencial em cervejas e destilados . SENAC, 2006. RICCETTO, Luli Neri. Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas . SENAC, 2011 | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Maître D'hotel - técnicas de serviço . EDUCS, 2002 JACKSON, Michael. Whisky - O guia mundial definitivo . SENAC, 2011 GALVÃO, Saul..A cozinha e seus vinhos. SENAC, 2008 | |
| Supervisor do Curso _____ | Setor Pedagógico _____ |

| |
|---|
| DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS |
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 1º |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |
| Importância do serviço de alimentação para a sociedade. Profissionais de atendimento, como se organizam e quais suas tarefas e técnicas profissionais. |
| OBJETIVOS |
| <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a Importância dos serviços de Alimentos e bebidas para a sociedade. • Identificar as funções da equipe de atendimento. • Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividade da Mise en place. • Executar as atividades de atendimento. • Reconhecer os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas. |

| PROGRAMA | |
|---|--------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas, • Motivação dos clientes, • Equipe de atendimento - Organograma • Organização da área de Sala/Bar. Mise en place • Atividades de atendimento. Tipos de serviços.. Técnicas de serviço | |
| METODOLOGIA DE ENSINO | |
| -Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; -Estudo de casos; -Atividades práticas; -Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento. | |
| AVALIAÇÃO | |
| -Estudos de casos, -Relatórios técnicos, -Avaliações objetivas. | |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA | |
| CASTELLI, Geraldo. Administração Hoteleira – 6 ed. – Caixias do Sul:EDUCS, 1999. AMERICA, Instituto de culinaria da. A arte de servir . Roca 2004. Programa Gerencie seu negócio. Bares e restaurantes - Gestão de pequenos negócios . SENAC. CÂNDIDO, Índio; VIEIRA, Elenara Vieira de. Maître D'hotel - técnicas de serviço . EDUCS, 2002. PACHECO, Arisides de Oliveira. Manual de serviço do Garçom . SENAC 2000. SENAC. Sou garçom. SENAC. | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR | |
| Association de la Sommellerie Internationale. Sommelier, profissão do futuro . SENAC SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante : Record, 2003. | |
| Supervisor do Curso _____ | Setor Pedagógico _____ |

| DISCIPLINA: RELAÇÕES INTERPESSOAIS |
|---|
| Carga Horária: 40 horas |
| Número de Créditos: 02 |
| Código pré-requisito: |
| Semestre: 1º |
| Nível: Técnico |
| EMENTA |

| | |
|---|---|
| <p>Posturas pessoais e relações interpessoais. Competência Interpessoal. Cultura e Clima Organizacional. Comunicação Interpessoal. Inteligência Emocional. Psicologia, as principais correntes comportamentais. Liderança e Poder. Conflitos e Administração de Ética Profissional.</p> | |
| <p>OBJETIVOS</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as diferenças entre as pessoas. • A dinâmica empresarial e o comportamento individual; • Psicologia, as principais correntes comportamentais; • As diferenças culturais dentro do ambiente de trabalho; • As pessoas como diferencial competitivo; • Percepção e Motivação; • Técnicas de gestão de pessoas; | |
| <p>PROGRAMA</p> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de Relações Interpessoais; • Psicologia como área do conhecimento; • Diversidade cultural no ambiente de trabalho; • Motivação, Percepção e Auto-desenvolvimento; • Capital intelectual; • Técnicas de gestão de pessoas. | |
| <p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> | |
| <p>- Aulas Expositivas; - Apresentação de slides, vídeos e debates; - Atividades práticas.</p> | |
| <p>AVALIAÇÃO</p> | |
| <p>- Provas escritas, seminários e participação.</p> | |
| <p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> | |
| <p>ARAÚJO, Luis César G. de; GARCIA, Adriana Amadeu. Gestão de pessoas: estratégias e integração organizacional. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009. TOMAZI, Nelson Dacio et AL. Iniciação à Sociologia. 2. ed. São Paulo: Atual, 2000. VIGOTSKI, L. S. A formação social da mente: o desenvolvimento dos processos psicológicos superiores. 7. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007</p> | |
| <p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> | |
| <p>SINGER, Peter. Ética prática. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002.</p> | |
| <p>Supervisor do Curso</p> <p>_____</p> | <p>Setor Pedagógico</p> <p>_____</p> |

4.7 CORPO DOCENTE

O quadro de docentes é composto por professores do IFCE, com formação e experiência profissional condizentes com as competências que exige cada disciplina.

| Docente | Regime de trabalho | Titulação |
|---------------------------------|---------------------------|--|
| Cândida Salete Rodrigues Melo | | Graduação: Letras Mestrado: Linguística Aplicada |
| Diego Aguiar Sousa | | Graduação: Engenharia de Computação Especialização: Engenharia Industrial Mestrado: Engenharia de Teleinformática |
| Gabriele Gruska Benevides Prata | | Graduação: Engenharia de alimentos e Gastronomia Especialização: Ciência de alimentos Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos |
| José Loester Sá | | Graduação: Licenciatura em Matemática pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Mestrado: matemática pela UFC. |
| Marco Antonio Venâncio | | Graduação: Administração Especialização: Engenharia de Produção |
| Maria Elisângela de Sousa | | Graduação: Tecnologia de Alimentos Especialização: Educação Comunitária em Saúde |
| Amaurícia Lopes Rocha Brandão | | Graduação: Gestão de Negócios Turísticos / Publicidade e Propaganda Especialização: Turismo e Meio Ambiente Mestrado: Gestão de Negócios Turísticos |
| Max William de Pinho Santana | | Graduação: Engenharia de Pesca / Bacharel |

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| | | em Ciências Náuticas Mestrado: Engenharia de Pesca |
| Rosaline Ferreira de Oliveira | | Graduação: Turismo Mestrado: Desenvolvimento e Meio Ambiente |

4.8 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

| Técnico Administrativo | Regime de trabalho | Titulação |
|-------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Francisco Alberto Da Silva Oliveira | 30h/ Controle Acadêmico | Graduado em Hotelaria |
| Lara Söldon Braga Holanda | 30h / CTP | Graduada em Pedagogia |
| Juliane Vargas | 30h / CTP | Graduada em Pedagogia |
| Francisco de Assis Magalhães Araújo | 40h / CTP | Graduado em Pedagogia |
| Geraldo Alves Parente Junior | 40h / Controle Acadêmico | |

4.9 INFRA-ESTRUTURA

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

| Qtde | Espaço Físico | Descrição |
|------|---------------|---|
| 08 | Salas de Aula | Com 40 carteiras, 01 lousa de vidro, disponibilidade para utilização de notebook e projetor multimídia, 04 ventiladores. |
| 01 | Auditório | Com 180 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, 01 lousa de vidro. |
| 01 | Laboratório de Línguas Estrangeiras | Com cadeiras, |
| 01 | Laboratório Sala/Bar | <p>Este espaço climatizado simula o ambiente de atendimento de um restaurante, com 4 mesas e material de restaurante, como: bandejas, taças e copos diversos, pratos, talheres, toalha de mesa, guardanapo de tecido e outros utensílios específicos para a prática de arrumação de mesas e simulação de atendimento e serviço de garçom.</p> <p>O laboratório também serve às aulas práticas de bar e coquetelaria, onde o professor ensina receitas e técnicas de coquetelaria e preparação de sucos e drinks. O laboratório está equipado com geladeira/freezer, extrator de suco e liquidificador.</p> <p>Para as aulas práticas inclui materiais como: coqueteleira, copos e taças diversos, isopor, tábua de corte, bandeja, balde de gelo, bebidas diversas e outros utensílios específicos de bar.</p> |
| 01 | Laboratório Organização de Eventos | Em construção |
| 01 | Laboratório Manipulação de Alimentos | <p>Os espaços para manipulação de alimentos são utilizados pelo docente para apresentar técnicas de produção culinária e preparação de alimentos e servem tanto para aulas práticas simuladas como suporte aos eventos didáticos que ocorrem semestralmente. Onde os alunos são estimulados a praticarem os conhecimentos teóricos adquiridos.</p> <p>Há dois espaços utilizados como laboratório de alimentos. O primeiro é um espaço utilizado em parceria com a Merenda Escolar e está equipado com Fogão Industrial, geladeira industrial, liquidificador industrial, e 3 bancadas de trabalho com 3 pias. O outro espaço é menor e está equipado</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>com: liquidificador, fogão doméstico de 2 bocas, mesas de trabalho e 1 pia.</p> <p>Ambos os espaços contam com utensílios de cozinha como: facas, tábuas para corte, panelas diversas, pratos, travessas, assadeiras, bacias, talheres e outros utensílios específicos de cozinha e são utilizados conforme a necessidade do professor.</p> |
|--|--|--|

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