



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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR

Guaramiranga, 2020

[página em branco]



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

REITOR
Virgílio Augusto Sales Araripe

PRÓ-REITOR DE ENSINO
Reuber Saraiva de Santiago

DIRETORA GERAL DO CAMPUS AVANÇADO GUARAMIRANGA
Francisca Lúcia Sousa de Aguiar

COORDENAÇÃO DE ENSINO DO CAMPUS AVANÇADO GUARAMIRANGA
Nágela Silva Rodrigues

COORDENADORA DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
Beatriz Helena Peixoto Brandão

COMISSÃO DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO
Beatriz Helena Peixoto Brandão
Nágela Silva Rodrigues
Bruna Maria Rodrigues de Freitas
José Nilton Rodrigues Silva
Jefferson Antônio Siqueira de Araújo
Ana Paula da Cruz Teixeira Freire

[página em branco]

SUMÁRIO

1. DADOS DO CURSO	7
1.1 IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO	7
1.2 INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO	7
2. APRESENTAÇÃO	9
3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	10
3.1 INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ - IFCE	10
3.2 IFCE CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA	12
4. JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO	15
5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	15
6. OBJETIVOS DO CURSO	17
6.1 OBJETIVO GERAL	17
6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	17
7. FORMAS DE INGRESSO	18
8. ÁREAS DE ATUAÇÃO	18
9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	19
10. METODOLOGIA	21
11. ESTRUTURA CURRICULAR	22
11.1 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	22
12. FLUXOGRAMA CURRICULAR	27
13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	28
14. PRÁTICA PROFISSIONAL	29
15. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	30
16. EMISSÃO DE DIPLOMA	32
17. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	32
18. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	33
19. APOIO AO DISCENTE	34
20. CORPO DOCENTE	35

20.1	ÁREA DE ATUAÇÃO E QUANTIDADES DE DOCENTES NECESSÁRIOS AO FUNCIONAMENTO DO CURSO	35
20.2	DOCENTES DO IFCE <i>CAMPUS</i> AVANÇADO DE GUARAMIRANGA - FORMAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DISCIPLINAS DO CURRÍCULO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR	36
21.	CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	37
22.	INFRAESTRUTURA	37
23.1	BIBLIOTECA	37
23.2	INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS	38
23.3	INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIOS	39
23.4	INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA CONECTADO À <i>INTERNET</i>	40
23.5	LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO	40
23.5.1	Laboratório de Cozinha Pedagógica	40
23.5.2	Laboratório de Sala-Bar	41
23.	REFERÊNCIAS	41
	ANEXO A – Programas de Unidade Didática - PUD	42
	PUD – Inglês Básico I	42
	PUD – Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	44
	PUD – Informática	46
	PUD – Segurança do Trabalho	48
	PUD – Higiene e Controle em Serviços de Alimentação	50
	PUD - História e Cultura da Gastronomia e Restauração	52
	PUD – Estudo de Bebidas	54
	PUD – Ética e Relações Interpessoais	56
	PUD – Habilidades e Técnicas Culinárias	58
	PUD – Inglês Básico II	61
	PUD – Gestão e Controle de Custos em Serviços de Alimentação	63
	PUD – Serviço de Alimentos e Bebidas	65
	PUD – Empreendedorismo	67
	PUD – Organização de Eventos	69
	PUD – Sustentabilidade em Serviços de Alimentação	71

PUD - Libras	73
PUD – Educação Física	75
PUD – Artes – Música	77
PUD - Espanhol	79
ANEXO B – Tabela de Atividades de Prática Profissional	81

1 DADOS DO CURSO

1.1 IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – <i>Campus</i> Avançado de Guaramiranga		
CNPJ: 10749098/0025-12		
Endereço: Sítio Guaramiranga, s/n Centro – Guaramiranga/CE. CEP 62-766000		
Cidade: Guaramiranga	UF: CE	Fone: (85) 3401-2221
E-mail: lucia.aguiar@ifce.edu.br	Página Institucional: https://ifce.edu.br/guaramiranga	

1.2 INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

Denominação	Curso Técnico Subsequente em Restaurante e Bar
Titulação conferida	Técnico em Restaurante e Bar
Nível	Médio
Forma de articulação com o Ensino Médio	Subsequente
Modalidade	Presencial
Duração	2 semestres (1 ano)
Periodicidade	Semestral
Formas de ingresso	Processo Seletivo
Número de vagas Anuais	60 vagas
Turno de Funcionamento	Vespertino

Ano e semestre de início do funcionamento	2021.1
Carga horária componentes curriculares (disciplinas):	920h (obrigatórias e optativas)
Carga horária da prática profissional	40 horas
Carga horária total	800 h (obrigatórias e prática profissional)
Sistema de carga horária	01 crédito = 20h
Duração da hora-aula	1 hora aula = 60 minutos

2 APRESENTAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso aqui apresentado concebe a proposta do curso Técnico Subsequente em Restaurante e Bar, a ser ofertado a partir do semestre 2020.2 pelo Instituto Federal de Educação do Ceará, *Campus* Avançado de Guaramiranga. Este projeto está fundamentado nos dispositivos e princípios norteadores explicitados na Lei 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.

A proposta inicial apresenta um percurso formativo em 2 (dois) semestres, levando em conta os perfis de seu corpo docente, o quantitativo de servidores técnico-administrativos e a infraestrutura pré-existente do *campus*. Ademais, é decisão fruto de um estudo de potencialidades, o qual revelou uma vocação regional para a sua implementação.

A escolha por um curso com 2 (dois) semestres considera as duas experiências prévias do Instituto Federal do Ceará no que diz respeito à implantação do Curso Técnico em Restaurante e Bar e o alinhamento com a atual regulação de carga horária emanada pelo Ministério da Educação. Propõe-se, assim, uma dinâmica curricular alinhada – em objetivos, disciplinas e carga horária - com o desenho dos cursos dos *campi* de Acaraú e Camocim, facilitando a conexão formativa entre esses diversos polos, os quais igualmente se aplicam ao estudo dentro do eixo de hospitalidade, turismo e lazer. Essa decisão é compatível com as atuais orientações emanadas pela gestão da Pró-Reitoria de Ensino – PROEN e tem o condão de facilitar o intercâmbio e harmonizar as propostas dentro do IFCE.

Ademais, considerando ainda presença do Curso Técnico em Hospedagem, primeiro curso do *Campus* Avançando de Guaramiranga, a perspectiva curricular desta proposta vem valorizar a integração dos saberes entre os dois cursos do *campus*, contemplando componentes comuns dentro de sua estruturação curricular.

O *Campus* Avançado de Guaramiranga encara como missão expandir o escopo de seus cursos Técnicos, aumentando o acesso à educação de qualidade, buscando agregar interesses e vocações da comunidade local e visando, finalmente, transformar e melhorar a vida da comunidade através de uma educação profissional

ética e responsável, de posse de seu potencial transformador, capaz de estimular e ressignificar as expectativas de desenvolvimento na cidade da Guaramiranga e em toda a região do Maciço de Baturité, contando com o setor de restauração como importante base econômica.

Assim, pretende-se contribuir para a formação de um Técnico em Restaurante e Bar ciente de sua função social e do dever de atuar como profissional-cidadão. Além das competências e habilidades essenciais para atuar no mercado com excelência, é do interesse do IFCE reafirmar seu compromisso com a superação das desigualdades e com a criação de oportunidades no mundo do trabalho.

3 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

3.1 INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ – IFCE

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia tem o papel de instituição acreditadora e certificadora de competências profissionais. Atualmente, é composto por 38 unidades, distribuídas por todos os estados, ofertando cursos de qualidades para a comunidade.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), por sua vez, é uma instituição de educação e tem como marco referencial de sua história institucional o contínuo desenvolvimento e expansão de sua atuação, acompanhado de crescentes indicadores de qualidade. A sua trajetória evolutiva corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da região Nordeste e do Brasil. Nossa história institucional inicia-se no despertar do século XX, quando o então presidente da república, Nilo Peçanha, cria mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, instrumento de política voltado para as "classes desprovidas ou desvalidos da sorte", e que hoje, se configura como importante estrutura para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas científicas e tecnológicas.

Durante os anos 1940, o incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de

Fortaleza no ano de 1941. No ano seguinte, passa a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, ofertando formação profissional diferenciada das artes e ofícios, orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do país. Assim, o crescente processo de industrialização, mantido por meio da importação de tecnologias orientadas para a substituição de produtos importados, gerou a necessidade de formar mão de obra técnica para operar esses novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infraestrutura.

No ambiente desenvolvimentista da década de 1950, a Escola Industrial de Fortaleza, mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de autarquia federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando a missão de formar profissionais técnicos de nível médio.

Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e em 1968, recebe então a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará, demarcando o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional com elevada qualidade, passando a ofertar cursos técnicos de nível médio nas áreas de Edificações, Estradas, Eletrotécnica, Mecânica, Química Industrial, Telecomunicações e Turismo. O contínuo avanço do processo de industrialização, com crescente complexidade tecnológica orientada para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais.

Essas escolas técnicas sofrem novas modificações no final dos anos 1970. Nesse momento surgem então os Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET): do Paraná, Rio de Janeiro e Minas Gerais. Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará é igualmente transformada junto com as demais escolas técnicas da rede federal em Centro Federal de Educação Tecnológica, mediante a publicação da Lei Federal nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a qual estabeleceu uma nova missão institucional com ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão tecnológica.

Em 1995, tendo por objetivo a interiorização do ensino técnico, foram inauguradas duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UnEDs) localizadas nas

cidades de Cedro e Juazeiro do Norte. Em 1998, foi protocolado junto ao Ministério da Educação (MEC) o projeto institucional delas. Esse projeto visava a transformação em CEFET-CE que foi implantado por decreto de 22 de março de 1999. Em 26 de maio do mesmo ano, o ministro da educação aprova o respectivo regimento interno pela Portaria no. 845. Pelo Decreto no. 3.462/2000 recebe a permissão de implantar cursos de licenciaturas em áreas de conhecimento em que a tecnologia tivesse uma participação decisiva. Assim, em 2002.2, a instituição optou pela Licenciatura em Matemática e no semestre seguinte pela Licenciatura em Física.

O MEC, reconhecendo a vocação institucional dos Centros Federais de Educação Tecnológica para o desenvolvimento do ensino de graduação e pós-graduação tecnológica, bem como, extensão e pesquisa aplicada, reconheceu mediante o Decreto nº 5.225, de 14 de setembro de 2004, em seu artigo 4º, inciso V, que, dentre outros objetivos, tem a finalidade de ministrar ensino superior de graduação e de pós-graduação lato sensu e stricto sensu, visando à formação de profissionais especialistas na área tecnológica.

Em 29 de dezembro de 2008, criado pela Lei 11.892/2009, nasce o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). A nova instituição congrega o extinto Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFET-CE) e as Escolas Agrotécnicas Federais de Crato e Iguatu. A criação dos institutos federais corresponde a uma nova etapa da educação do país e pretende preencher as lacunas históricas na educação brasileira. Os institutos federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e *multicampi*, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos, até o doutorado, contando atualmente com 35 *campi*, implantados em distintos municípios do Ceará, dos quais faz parte do IFCE Campus Guaramiranga.

3.2 IFCE CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) *Campus* Guaramiranga está localizado no município de Guaramiranga, o qual dista

aproximadamente 110 quilômetros da capital cearense, sendo considerado um dos destinos turísticos do Estado do Ceará. Chamada por alguns de "Cidade das Flores", com temperatura que varia entre 18°C e 25°C, tem o clima e a biodiversidade como principais atrativos. Destacam-se como pontos turísticos, particularmente: o Pico Alto com 1.115 metros de altitude; o Parque Ecológico de Guaramiranga, regulamentado como Área de Proteção Ambiental; as Cachoeiras de São Paulo e do Urubu; além da Linha da Serra e do Parque das Trilhas.

Guaramiranga apresenta como manifestação cultural relevante o artesanato em trançados, taboca, cipó, vime e arranjos florais. O talento artístico da comunidade se revela em grupos de teatro, danças folclóricas e na Banda Municipal de Música. Tem como destaque uma casa de espetáculos, o Teatro Raquel de Queiroz, assim como outros elementos arquitetônicos e culturais importantes: Igreja de Nossa Senhora de Lourdes, Igreja Nossa Senhora da Conceição e a Pousada dos Capuchinhos.

O município, com população de aproximadamente quatro mil habitantes (IBGE, 2017), conta com manifestações e eventos culturais de destaque, como o Festival Nordeste de Teatro Amador, que reúne os melhores grupos teatrais do Nordeste, a Festa da Padroeira Nossa Senhora da Conceição e o grande diferencial em carnaval no Brasil, o Festival de Jazz e Blues, que reúne grandes nomes da música regional, nacional e internacional.

Inserido neste contexto, está o IFCE Campus Guaramiranga, funcionando em uma edificação projetada pelo arquiteto Neudson Braga, datado da década de 1970, configurando-se como antiga residência de veraneio do governador, construída na gestão de Adauto Bezerra. O Governo do Estado do Ceará, através do Termo de Cessão de Uso celebrado em 10 de julho de 2012, conferiu ao Instituto Federal do Ceará a posse do imóvel.

Após reformas de manutenção e investimentos de melhorias contínuos, incluindo mobiliário e instalações, o IFCE *Campus* Guaramiranga foi criado, através da Portaria nº 505 do Ministério da Educação (MEC) de junho de 2014. Assim, a partir desta data, o IFCE assumiu a responsabilidade de implantar cursos, inicialmente de

formação técnica, em consonância com as demandas de qualificação do município e da Região.

A área total abrange 3,66 hectares, sendo que a área construída é de 2.200m². Ressalta-se que a construção faz parte de uma área de proteção ambiental, onde o seu entorno é formado por resquício de vegetação da Mata Atlântica. Do portão de entrada até o prédio do Campus IFCE Guaramiranga há um percurso de aproximadamente 200 metros. A área externa do Hotel é composta por um jardim extensivo a todo o prédio.

No âmbito da qualificação, o IFCE, através da unidade em Guaramiranga, inova em sua atuação no campo educacional, com direção, docentes e técnicos que atuam a frente de um equipamento único na rede de Institutos Federais do Brasil, tendo em vista se tratar de um Hotel Escola, o qual possibilita a realização de práticas profissionais voltadas às áreas do turismo, hospitalidade, gastronomia e lazer, em suas dependências, bem como cursos técnicos, de extensão, e eventos de caráter científico, cultural e pedagógico.

Os cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) são ofertados no Campus com objetivo de aperfeiçoar, capacitar e atualizar pessoas que desejam entrar ou retornar ao mercado de trabalho, buscando assim qualificar essa mão de obra de maneira rápida e eficiente.

Ademais, o IFCE *campus* Avançado Guaramiranga vem analisando a sua expansão para a oferta de novos cursos técnicos, tecnológicos e de pós-graduação *lato sensu*, dentre eles: Curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática, Curso Superior de Tecnologia em Eventos e, em parceria com outros *campi* e em convênio com a Universidade Estadual do Ceará (UECE), pretende sediar a Especialização em Café, pioneira em nossa instituição. Atualmente o campus possui um corpo docente de 9 professores e conta com 6 técnicos administrativos, servidores qualificados para atender os interesses de nossa comunidade acadêmica.

4 JUSTIFICATIVA PARA A CRIAÇÃO DO CURSO

Um dos grandes atrativos da cidade de Guaramiranga – além do clima e dos festivais culturais – são os restaurantes e bares em atividade, que fazem a experiência na serra ser ainda mais cativante. Levando em conta a grande força empreendedora e o potencial turístico representados pela biodiversidade da comunidade da serra e o envolvimento de seus habitantes no setor de restauração, este projeto vem firmar o comprometimento da instituição em investir na área da educação técnica gastronômica.

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

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

Considerando esse potencial do conhecimento gastronômico é que, no contexto do Campus Avançado de Guaramiranga e com suporte de seu novo bloco didático e de seus laboratórios de práticas, assenta-se uma estrutura pré-existente de excelência, à disposição e plenamente adequada para o investimento no Curso Técnico em Restaurante e Bar.

5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Curso Técnico em Restaurante e Bar relaciona-se ao eixo tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. As diretrizes pedagógicas para o respectivo curso do

Instituto Federal do Ceará – *Campus* Avançado Guaramiranga se destinam aos estudantes que concluíram o ensino médio ou equivalente e pleiteiam uma formação técnica.

Apresenta-se, portanto, proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa na perspectiva construtiva e transformadora pelos princípios norteadores da modalidade da Educação Profissional Técnica de Nível Médio explicitados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, Lei nº 9.394/96, bem como a Lei nº 11.741/2008.

No âmbito institucional, seguem-se as disposições do Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD), as metas do Plano de Desenvolvimento Institucional do *Campus* Avançado de Guaramiranga (PDI), bem como as diretrizes Projeto Pedagógico Institucional (PPI) do IFCE.

Além desse fundamento, destacam-se outras normativas nacionais para cursos técnicos de nível médio:

- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.
- Resolução vigente que determina a organização e o funcionamento do Colegiado de curso e dá outras providências.

O perfil do egresso e a área de atuação do Curso Técnico em Restaurante e Bar ofertado pelo IFCE – *Campus* Avançado de Guaramiranga está em conformidade

com as disposições presentes no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do MEC (BRASIL, 2016, p. 253).

6 OBJETIVOS DO CURSO

6.1 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais-cidadãos de nível médio técnico para desenvolver atividades relacionadas às áreas de atendimento, de promoção e venda de serviços no setor de alimentos e bebidas, com vista a garantir serviços de qualidade, a satisfação dos clientes e a manutenção de uma gestão sustentável, compreendendo o mercado da alimentação e suas interfaces abrangendo a área de turismo, hospitalidade e lazer, com competência técnica, humanística e ética.

6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contribuir para a promoção da democratização do ensino e elevação do nível de qualificação profissional fortalecendo o desenvolvimento socioeconômico da região;
- Levar o educando para o desenvolvimento das competências profissionais necessárias e comuns a todo profissional que atua na área de Hospitalidade, Turismo e Lazer, de modo a promover o diálogo e a interação com os demais profissionais da área, bem como ampliar sua esfera de atuação;
- Fomentar a capacitação de profissionais como mecanismo de desenvolvimento dos serviços turísticos da região a partir do serviço em empresas do segmento de alimentação;
- Subsidiar os profissionais com técnicas adequadas de planejamento, promoção e venda de serviços, dentro das novas exigências do mundo do trabalho;
- Desenvolver a capacidade empreendedora dos profissionais, para desenvolver ideias e negócios com inovação, criatividade e sustentabilidade;
- Atuar de acordo com as normas e padrões de qualidade, respeitando a legislação vigente, primando pela avaliação de processos de organização,

higiene e manipulação de alimentos na área de restaurante e bar de forma a operacionalizar os serviços prestados com segurança;

- Desenvolver, paralelamente à formação profissional específica, habilidades no âmbito do domínio da linguagem, raciocínio lógico, relações interpessoais, responsabilidade social, solidariedade e ética, dentre outros.

7 FORMAS DE INGRESSO

O acesso ao Curso Técnico em Restaurante e Bar, de forma subsequente, é destinado a alunos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente e será realizado, conforme o Regulamento de Organização Didática – ROD do IFCE, em seu Artigo 45, através de processo seletivo, aberto ao público, para o primeiro período do curso, por meio da avaliação do histórico escolar.

Serão ofertadas 30 (trinta) vagas no período vespertino, com entrada semestral, conforme tabela abaixo. Vale destacar que a oferta semestral passará pela análise dos setores de ensino e direção geral para adequação conforme a demanda local.

ENTRADA	PERÍODO	VAGAS
Semestral	Vespertino	30

Fonte: Autores do PPC (2020).

Será respeitado no processo de seleção de alunos a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que trata do percentual de 50% das vagas para alunos de escolas públicas, respeitando ainda os dispostos sobre os percentuais de alunos autodeclarados pretos, pardos, indígenas e pessoa com deficiência.

8 ÁREAS DE ATUAÇÃO

O Técnico em Restaurante e Bar, segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016, p. 253), tem como áreas de atuação Bares, restaurantes, lanchonetes, bufês, meios de hospedagem e outros espaços de alimentação. Além disso:

- a) Desempenhar atividades de controle e avaliação de processos de organização, higiene e manipulação de alimentos em mesas, depósitos e cozinhas do local de trabalho;
- b) Realizar inventários de estoques de bebidas e utensílios de salão e bar;
- c) Recepcionar clientes;
- d) Oferecer produtos e serviços;
- e) Coordenar e supervisionar os serviços de mesa e coquetelaria;
- f) Aplicar técnicas de harmonização entre alimentos e bebidas.

9 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

O profissional egresso do Curso Técnico em Restaurante e Bar ofertado pelo IFCE – *Campus* Avançado de Guaramiranga apresentará habilidades e competências com vistas a acompanhar e orientar as atividades de: a) controle de qualidade higiênico-sanitárias no processo de produção de refeições e alimentos; b) controle e avaliação de processos de organização; c) Realização de inventários de estoques de bebidas, alimentos e utensílios de cozinha, salão e bar, em serviços de *buffet*, em depósitos ou almoxarifados, além de trabalhar no serviço propriamente dito de alimentos e bebidas, consoante as definições do próprio catálogo (BRASIL, 2016, p. 253).

Além disso, o percurso curricular em tela tem o fito de garantir habilidades adicionais de acompanhamento e orientação quanto aos procedimentos básicos no setor de produção, tais como: a) acompanhar e orientar os procedimentos de porcionamento de alimentos; b) dominar técnicas culinárias básicas; c) aplicar noções de higiene e segurança alimentar no transporte e distribuição de refeições.

Serão desenvolvidas, ainda, habilidades relacionais que o torne apto a recepcionar clientes, a tratar com fornecedores, parceiros e colaboradores, além de oferecer produtos e serviços à clientela com qualidade, polidez e ética, além do potencial de coordenar e supervisionar os serviços de mesa (*mise en place*, manutenção e gestão de materiais), oferecer serviço de coquetelaria a partir do conhecimento do universo do estudo de bebidas, além de ser capaz de propor guias

de harmonização entre alimentos e bebidas onde este serviço for requerido.

Com isso, os técnicos podem trabalhar nas diversas áreas das organizações sempre com o intuito de agregar valor para o empreendimento. Ademais, o profissional egresso deve se posicionar como profissional-cidadão, realizando escolhas na gestão de seu ofício sempre partindo de um princípio ético, colocando em prática os conhecimentos aprendidos durante o curso, segundo as seguintes competências:

- Coordenar a área de alimentos e bebidas em restaurantes e bares nos mais diversos cenários de restauração, buscando sempre as soluções mais justas e sustentáveis;
- Desenvolver capacidade de comunicação para estabelecer relações interpessoais construtivas e eficientes no ambiente laboral;
- Trabalhar em equipe, interagindo em ânimo de cooperação com superiores, parceiros e colaboradores, criando uma cultura colaborativa no ambiente de trabalho que favoreça o alcance de metas e resultados positivos para o grupo;
- Ter comprometimento ao promover e facilitar as relações de cooperação entre os diversos parceiros nas empresas;
- Apresentar ideias e soluções com postura diagnóstica, integrativa e propositiva, antecipando a resolução de problemas potenciais, com vistas a contribuir com metas e resultados;
- Demonstrar dinamismo e proatividade em diferentes situações vivenciadas em restaurantes ou serviços de alimentação, assumindo iniciativa e responsabilidade na tomada de decisões;
- Apresentar criatividade e inovação para superar suas limitações e fortalecer suas potencialidades;
- Assumir-se corresponsável pelo desenvolvimento local, buscando valorizar insumos regionais, de forma a promover e resguardar a sustentabilidade socioeconômica das comunidades produtoras da região em que atuar;
- Trabalhar com ética profissional para construção de uma sociedade justa, equânime, igualitária e inclusiva;

- Desenvolver a comunicação e o relacionamento interpessoal e intercultural possibilitando respeito pela diversidade cultural.
- Desenvolver espírito de solidariedade, de dignidade, de cooperação, bem como os valores de responsabilidade socioambiental, sustentabilidade, justiça e ética profissional;
- Buscar o domínio das tecnologias de informação frente às inovações tecnológicas, para avaliar seu impacto no desenvolvimento das empresas e na sua conexão com a sociedade.

10 METODOLOGIA

A Lei n. 9394/96, em seu Artigo 2º, expressa que

Art. 2º A educação, dever da família e do Estado, inspirada nos princípios de liberdade e nos ideais de solidariedade humana, tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Assim, para além do currículo posto e da missão de desenvolver habilidades e o cumprimento de requisitos formais, a educação deve ser comprometida com a realização do educando através de uma mediação docente inclusiva. Esse relacionamento e interação devem incluir e celebrar o estudante como também protagonista de seu próprio processo de aprendizagem (CAPALONGA; WILDNER, 2018), principalmente no que diz respeito a conhecimentos tão dinâmicos quanto àqueles vinculados ao universo de restaurantes e bares.

Apresenta-se, então, o desafio inerente aos cursos profissionais técnicos, qual seja o de compatibilizar o conhecimento disciplinar em suas interfaces teórica e prática – considerando seu aspecto indissociável - além de integrar todos os tópicos disciplinares, evitando a compartimentalização estrita de saberes, garantindo contexto e coesão à formação.

Desta forma, para melhor formação dos discentes do curso, ao longo dos semestres, são ofertadas diversas atividades extracurriculares e complementares, contemplando a interdisciplinaridades e articulação entre a teoria e prática, além de

possibilidade de inserção em núcleos de estudo, participar como ouvinte em seminários temáticos, visitas técnicas e aulas de campo, oficinas e minicursos para reforçar ou atender especificidades da grande área e de áreas específicas, sempre preocupadas em atender às condições necessárias à formação do aluno.

Neste sentido, o curso se propõe a realizar projetos e diversas outras atividades envolvendo diferentes métodos de aprendizado, tais como:

- 1) aulas expositivas dialogadas, com ênfase na participação dos discentes;
- 2) aulas práticas de serviço, degustação e produção de alimentos e bebidas;
- 3) aplicação de metodologias ativas, de forma a deslocar o foco da dinâmica de sala de aula, pensando numa prática pedagógica através do protagonismo discente e sua autonomia;
- 4) aulas com utilização de recursos audiovisuais, como vídeos e/ou documentários;
- 5) formação de grupos de estudo orientados pelo docente;
- 6) seminários, provas, trabalhos, aulas práticas, simulação com a realidade;
- 7) estudos orientados;
- 8) atividades que poderão envolver pesquisa e extensão, buscando interfaces com a comunidade;
- 9) participação em fóruns, oficinas, minicursos e outros eventos institucionais e externos;
- 10) vivências em ambientes de serviços de alimentação;
- 11) atividades interdisciplinares e intercursos, considerando outros cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer implementados/a ser implementados no *Campus*.

11 ESTRUTURA CURRICULAR

11.1 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Restaurante e Bar *Campus* Avançado de Guaramiranga apresenta sua organização curricular em observância às determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96, alterada pela Lei nº 11.741/2008, bem como disposições e princípios apresentados no Projeto Político-Institucional (PPI) do IFCE.

Outrossim, contempla ainda os dispositivos das leis nº 11.645/2008 e 10.639/2003, que regulam a inclusão da temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena na Rede de Ensino, além da Resolução nº 1/2004 do Conselho Nacional de Educação, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. A organização curricular também deve contemplar as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012) e as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012).

Diante da necessidade de implementar essas diretrizes, lançam-se diferentes estratégias didático-pedagógicas a serem implementadas para garantir a abordagem de conteúdos referentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais, bem como as leis nº 11.645/2008 e nº 10.639/2003. Os tópicos serão estudados integrados dentro de Programas de Unidade Didática – PUD de disciplinas, tais como: História e Cultura da Gastronomia e Restauração, Ética e Relações Interpessoais, Sustentabilidade em Serviços de Alimentação e Empreendedorismo. Além do conteúdo presente no percurso curricular, serão desenvolvidas atividades com a comunidade de alunos e professores, que podem envolver ações, ciclo de palestras, projetos, eventos etc., de forma a debater esses temas de forma mais pontual.

Levam-se em conta, fundamentalmente, os eixos tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT, aprovado pela Resolução CNE/CEB nº. 03/2008, com base no Parecer CNE/CEB nº. 11/2008 e instituído pela Portaria Ministerial nº. 870/2008.

A organização curricular foi pensada no desenvolvimento de três eixos interdisciplinares, os quais serão distribuídos ao longo do curso de forma a garantir uma visão holística do universo do Técnico em Restaurante e Bar. São eles: *Eixo de Fundamentos*, *Eixo de Gestão* e *Eixo de Tecnologia de Serviço e Produção*. Segue, portanto, a disposição de eixos e seus respectivos componentes curriculares, segundo as diretrizes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016):



Fonte: Autores do PPC (2020)

Considerando a carga horária mínima de 800h, prevista no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016, p. 253), opta-se nesta proposta por uma carga horária total de disciplinas obrigatórias totalizando 760 horas de 60 minutos, das quais: 360h são do Eixo de Fundamentos, 160h são do Eixo de Gestão e 240h são do Eixo de Tecnologia de Produção e Serviço. São 4 disciplinas optativas, que totalizam 160 horas. A carga horária total obrigatória do curso, considerando as 40h da prática profissional (descrita em tópico específico), é de 800 horas.

A concepção curricular aprecia os componentes disciplinares capazes de traduzir ao discente um experiência formativa que o habilite e garanta competências para atuar tanto na comunicação, na gestão e controle na produção em restaurantes e bares, como também possibilitar uma atuação operacional, através da base técnica de cozinha e de serviço, com foco particular no serviço e estudo de bebidas em sua interface com a gastronomia.

O aspecto teórico-prático, inerente ao Eixo de Tecnologia de Produção e Serviço, favorece uma contextualização do universo do trabalho e, nesse sentido, as atividades do componente curricular *Prática Profissional* se fortalecem e se tornam indispensáveis nesta formação. Dessa forma, 40 horas dentro do currículo são destinadas a essas práticas, regulada por quando de atividades próprio, de forma a atender essa necessidade intrínseca.

O curso reforça o compromisso em promover práticas de comunicação em língua estrangeira, nomeadamente de língua inglesa, levando em conta as demandas de mercado e o caráter universalizado do idioma. Esse investimento favorece a qualificação profissional e, para o estudante, abre oportunidades para acessar vagas de intercâmbio promovidas pelo Programa IFCE Internacional.

Na matriz curricular do curso consta a disciplina de Informática, a qual poderá ser ministrada a distância, conforme prevê a Resolução 06/2012 do MEC, em seu Artigo 26:

A carga horária mínima de cada curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio é indicada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, segundo cada habilitação profissional. Parágrafo único. Respeitados os mínimos previstos de duração e carga horária total, o plano de curso técnico de nível médio pode prever atividades não presenciais, até 20% (vinte por cento) da carga horária diária do curso, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes e tutores.

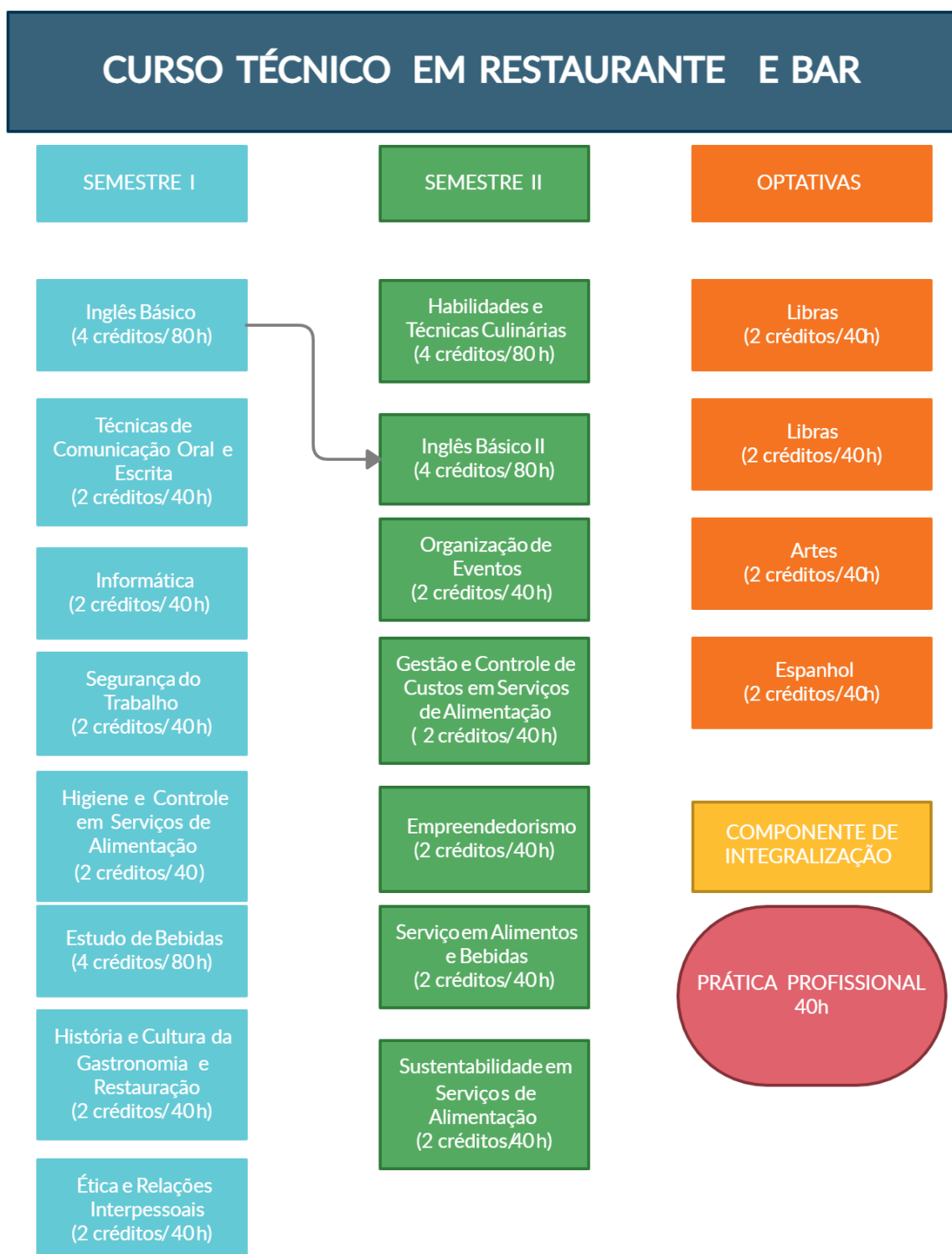
Tabela 1 – Matriz Curricular

MATRIZ CURRICULAR CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR							
SEM	Disciplina Obrigatória	CÓDIGO	CH Semestral	CH teórica	CH prática	CRÉDITOS	Pré-requisito
I	Inglês Básico I	REB11	80	80	-	4	-
	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	REB12	40	40	-	2	-
	Informática	REB13	40	40	-	2	-
	Segurança no Trabalho	REB14	40	40	-	2	-
	Higiene e Controle em Serviços de Alimentação	REB15	40	30	10	2	-
	História e Cultura da Gastronomia e Restauração	REB 16	40	40	-	2	-
	Ética e relações interpessoais	REB17	40	40	-	2	-
	Estudo de Bebidas	REB18	80	40	40	2	-
SUBTOTAL CH SEMESTRE I			400h				
SEM	Disciplina Obrigatória	CÓDIGO	CH Semestral	CH teórica	CH prática	CRÉDITOS	Pré-requisito
II	Habilidades e Técnicas Culinárias	REB21	80	40	40	4	-
	Inglês Básico II	REB22	80	80	-	4	REB11
	Gestão e Controle de Custos em Serviços de Alimentação	REB23	40	40	-	2	
	Serviço de Alimentos e Bebidas	REB24	40	30	10	2	-
	Empreendedorismo	REB25	40	40	-	2	-
	Organização de Eventos	REB26	40	40	-	2	-
	Sustentabilidade em Serviços de Alimentação	REB27	40	40	-	2	-
SUBTOTAL CH SEMESTRE II			360h				
CH TOTAL DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS DO CURSO			760 H				

SEM	Disciplina Optativa	CÓDIGO	CH Semestral	CH teórica	CH prática	CRÉDITOS	Pré-requisito
LIVRE	Libras	OPT1	40	20	20	2	-
LIVRE	Educação Física	OPT2	40	20	20	2	-
LIVRE	Artes	OPT3	40	20	20	2	-
LIVRE	Espanhol	OPT4	40	40	-	2	-
CH TOTAL DE OPTATIVAS			160 H				
CH TOTAL DISCIPLINAS			920H				
CH TOTAL DE PRÁTICAS PROFISSIONAIS			40H				
CH TOTAL PARA CONCLUSÃO DO CURSO			800 H (OBRIGATÓRIAS + PRÁTICAS PROFISSIONAIS)				

Fonte: Autores do PPC (2020)

12 FLUXOGRAMA CURRICULAR



Fonte: Autores do PPC (2020)

13 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação do desempenho escolar, no Curso Técnico em Restaurante e Bar, é realizada pelos docentes durante sua vivência em sala de aula – em cada componente curricular - seja por meio de avaliações, observação, participação e assiduidade, conforme as diretrizes da LDB, Lei nº. 9.394/96. O processo de avaliação será orientado pelos objetivos definidos nos Programas de Unidade Didática – PUD do curso, na perspectiva de contribuir incessantemente para a efetiva aprendizagem do aluno. Utilizar-se-ão de estratégias formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática da pesquisa, da reflexão, da criatividade, autoconhecimento e o autodesenvolvimento.

Deve ser a síntese de um processo contínuo de acompanhamento, assessoramento, análise e de resgate das competências presentes neste projeto e acumuladas ao longo do processo de ensino-aprendizagem, devendo-se garantir a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Pensando numa conjugação de instrumentos que permitam captar melhor as diversas dimensões dos domínios da competência (habilidades, conhecimentos gerais, atitudes e conhecimentos técnicos específicos), referendam-se alguns instrumentos e técnicas:

- **Prova escrita ou oral e Prova prática** – visa verificar a capacidade adquirida pelos alunos com relação aos conteúdos construídos, visando incentivar a capacidade de análise, classificação, comparação, crítica, generalização, especificação, além do levantamento de hipóteses, estabelecimento de relações com base em fatos, fenômenos, ideias e conceitos.
- **Trabalho de pesquisa/projetos** – tem o objetivo de verificar as capacidades de representar objetivos a alcançar; caracterizar o que vai ser trabalhado; anteciper resultados escolher estratégias mais adequadas à resolução do problema; executar ações; avaliar essas ações e as condições de execução, seguir critérios preestabelecidos.
- **Observação da resolução de problemas relacionados ao trabalho em situações similares ou reais** – verificação de indicadores que demonstrem a aquisição de competências mediante os critérios de avaliação previamente

estabelecidos.

- **Análise de casos** – visando desencadear um processo de reflexão, de forma a fomentar dúvidas, levantar e comprovar hipóteses.
- **Relatório de visitas técnicas e de práticas** – consiste em promover a capacidade de observação de um cenário e suas correlações, bem como a descrição técnica de atividades desenvolvidas.

As atividades avaliativas – sejam em caráter diagnóstico, formativo ou somativo - comporão média igual ao superior a seis (6,0) para aprovação semestral em cada componente curricular. No caso de média igual ou superior a 3 (três) e menor ou igual a 5,9 (cinco vírgula nove), o discente será submetido ao exame de Avaliação Final – AF, devendo obter média 5 (cinco) para conseguir aprovação na disciplina.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha a média mínima de aproveitamento semestral e sua correspondente frequência mínima no total de aulas e demais atividades programadas no semestre letivo, segundo o Regulamento de Organização Didática – ROD, do IFCE. Em suma, o aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo dos estudantes e dos resultados por eles obtidos nas atividades avaliativas, seguindo os preceitos e critérios dos Artigos 94 a 96 daquele documento.

Para as ações de recuperação da aprendizagem poderão ser adotados estratégias de recuperação paralela e de atendimento individualizado pelos professores, segundo horário disponibilizado previamente. A monitoria, igualmente, como atividade de incentivo à docência, é outra forma de acompanhamento discente-discente e pode contribuir com o sucesso acadêmico dos alunos monitorados.

14 PRÁTICA PROFISSIONAL

A prática profissional do Curso Técnico em Restaurante e Bar, na forma subsequente, objetiva a integração teoria-prática, com base no princípio da interdisciplinaridade e indissociabilidade do conhecimento, devendo constituir-se em um espaço de complementação, ampliação e aplicação dos conhecimentos

construídos durante a experiência curricular.

A promoção dessas práticas busca antecipar e simular o cenário do mundo do trabalho, servindo como um escopo onde o aluno pode desbravar diferentes áreas dentro de suas competências, antevendo problemas e produzindo soluções. As atividades de prática profissional serão desenvolvidas através de práticas laboratoriais, visitas técnicas, monitorias, atividades de estágio extracurricular, desenvolvimento de projetos e eventos, dentre outros. Agregam assim um espectro diverso de atividades de forma a reforçar as competências e habilidades desenvolvidas e requeridas para o exercício da profissão de Técnico em Restaurante e Bar.

Estão apoiadas na Lei de Diretrizes e Bases para a Educação Nacional – LDB nº 9.394/1996 e deverão oportunizar o envolvimento em práticas extracurriculares e transdisciplinares que venham a apoiar a formação dos alunos, não apenas teórico e técnico, mas também humano e social.

Como componente obrigatório para integralização do curso, terá uma carga-horária de 40 horas (requisito para obtenção do título de Técnico em Restaurante e Bar). É responsabilidade dos discentes cumprir as horas estipuladas para as práticas profissionais. Elas devem ser realizadas enquanto o aluno estiver regularmente matriculado e devem ser comprovadas, individualmente, através de certificados, diplomas, declarações ou outro documento oficial satisfatório. A atividade de prática profissional deve ser preenchida e contabilizada na tabela constante no ANEXO B acompanhada de seus documentos comprobatórios e apresentada à Coordenação do curso e colegiado do cursos para avaliação, análise e deferimento.

15 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Compreende-se a modalidade *aproveitamento de estudos* como a possibilidade de integralização de disciplinas concluídas em outro curso de educação profissional técnica de nível médio, segundo apreciação técnica sobre a compatibilização mínima entre ementas e cargas horárias. Essa apreciação técnica é descrita segundo o Art. 139 do Regulamento da Organização Didática (ROD) do

IFCE:

Art. 139. A validação de conhecimentos deverá ser aplicada por uma comissão avaliadora de pelo menos dois docentes que atendam um dos seguintes requisitos, por ordem de relevância:

I. lecionem o componente curricular requerido e sejam lotados no curso para o qual a validação esteja sendo requerida;

II. lecionem o componente curricular requerido;

III. possuam competência técnica para tal fim.

A *validação de conhecimentos*, por sua vez, apresenta-se como a possibilidade de certificação de saberes adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de disciplinas integrantes da matriz curricular do curso, por meio de uma avaliação teórica ou teórica-prática, conforme as características da disciplina. Assim, versa o Art. 137, ROD, *in verbis*:

Art. 137. O IFCE validará conhecimentos adquiridos em estudos regulares ou em experiência profissional de estudantes do IFCE com situação de matrícula ativa/regularmente matriculado, mediante avaliação teórica e ou prática.

Parágrafo único: O requerente poderá estar matriculado ou não no componente curricular para o qual pretende validar conhecimentos adquiridos.

Finalmente, os aspectos operacionais do aproveitamento de estudos e da validação de conhecimentos adquiridos através de experiências vivenciadas previamente ao início do curso, considerando definição do calendário e prazos de submissão, são tratados pelo ROD em seus Artigos 141 e 142, os quais versam que:

Art. 141. O calendário do processo de validação de conhecimentos deverá ser instituído pelo próprio *campus*.

§ 1º A validação deverá ser solicitada nos primeiros 30 (trinta) dias do período letivo em curso.

§ 2º Todo o processo de validação deverá ser concluído em até 50 (cinquenta) dias letivos do semestre em curso, a contar da data inicial de abertura do calendário do processo de validação de conhecimentos, definida pelo *campus*.

Art. 142. A validação de conhecimentos de um componente curricular só poderá ser solicitada uma única vez.

16 EMISSÃO DE DIPLOMA

Após a integralização dos componentes curriculares do Curso Técnico em Restaurante e Bar, na forma subsequente e modalidade presencial, assim como da conclusão das 40 horas da prática profissional, será conferido ao egresso o Diploma de **Técnico em Restaurante e Bar**.

17 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação do projeto do curso será realizada periodicamente pela Coordenação do Curso juntamente com o corpo docente e de servidores técnico-administrativos vinculados – em reuniões do colegiado do curso e reuniões gerais -, Coordenação de Ensino (COEN), contando sempre com a assessoria pedagógica do campus, considerando as condições de oferta do curso, as avaliações de desempenho docente feitas pelos estudantes e o posicionamento do mercado no tocante a colocação e demanda desse profissional em formação.

Além disso, tendo em mente que uma das funções do Colegiado do Curso é firmar-se como fórum de discussão e aprimoramento, expressa-se o compromisso de revisitar e atualizar periodicamente o presente Projeto e os PUD, de forma a mantê-los sempre compatíveis com a evolução do próprio curso e com o atendimento de demandas vindouras. Assim, sendo a avaliação um processo dinâmico, os resultados obtidos em tais procedimentos devem servir de subsídios para a implementação de ações interventivas como forma de minimizar os impactos negativos que porventura venham a ser detectados ao longo da execução do projeto.

Tendo em vista o papel central do currículo na manutenção da vida acadêmica, a avaliação periódica visa ainda recuperar dados aptos a fundamentar implementação de ações com vistas a garantir e manter a qualidade do processo de ensino-aprendizagem e, conseqüentemente, o sucesso dos discentes. Nesse sentido, o Campus Avançado de Guaramiranga adota especificamente os seguintes instrumentais de avaliação:

- a) **Avaliação Docente** - feita por meio de um questionário no qual os alunos respondem questões referentes à conduta docente, atribuindo notas de 1 (um) a 5 (cinco), relacionadas aos critérios de: pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, incentivo à participação do aluno, metodologia de ensino, relação professor-aluno e sistema de avaliação. No mesmo questionário, os alunos avaliam o desempenho dos docentes quanto a pontos positivos e negativos e apresentam sugestões para a melhoria do Curso e da Instituição. Os resultados são apresentados aos professores, através da Coordenação de Ensino (COEN), com o objetivo de contribuir para a melhoria das ações didático-pedagógicas e da aprendizagem discente.
- b) **Avaliação Institucional** - a Comissão Própria de Avaliação (CPA) realiza diagnóstico das condições das instalações físicas, equipamentos, acervos e qualidade dos espaços de trabalho do Instituto e encaminha aos órgãos competentes relatório constando as potencialidades e fragilidades da instituição, para conhecimento e possíveis soluções.

A Direção Geral, os demais órgãos da gestão do *Campus* e a Coordenação do Curso subsidiarão as instâncias envolvidas no processo de avaliação do projeto de curso

18 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), no período de 2019-2023, do *Campus* Avançado de Guaramiranga trazem a oferta por meio de programas de ensino, extensão, pesquisa e inovação, ações que tem por objetivo estimular e apoiar a formação de seus estudantes.

No ensino, o Programa de Monitoria, com bolsa ou de participação voluntária, em parceria com a Pró-Reitoria de Ensino, visa melhorar o desempenho de estudantes no processo de ensino e de aprendizagem em determinada disciplina.

Na extensão, por sua vez, as ações (programas, projetos, cursos e eventos) são elaboradas e cadastradas pelos seus coordenadores a qualquer tempo na Pró-

Reitoria de extensão, através da plataforma online SIGPROEXT e abrange diversos eixos, tais como: comunicação, cultura, trabalho, saúde, educação, tecnologia e produção, direitos humanos e justiça e meio ambiente. Ressalta-se que os projetos de extensão têm o objetivo de integrar a comunidade acadêmica à externa, proporcionando uma formação que esteja atenta às demandas reais, educacionais e sociais da região. A Pró-Reitoria de Extensão, com objetivo de incentivar a elaboração de projetos nas diversas áreas, concede ainda bolsas para discentes através do Programa Institucional de Apoio a Projetos de Extensão - PAPEX.

Na pesquisa e inovação, são destaques os seguintes programas de incentivo à pesquisa e produção/inovação tecnológica no ensino técnico de nível médio: o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica Júnior (Pibic Jr); o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (Pibiti); o Programa Estudantes Voluntários em Pesquisa e Inovação (Pavi). Os programas mencionados participam da formação integral do indivíduo, tanto em nível profissional quanto social, estimulando o seu crescimento nos diversos níveis escolares.

19 APOIO AO DISCENTE

O Regulamento de Assistência Estudantil (RAE) do IFCE, aprovado pela Resolução nº 024, de 22 de junho de 2015 e atualizado pela Resolução nº 014, de 18 de fevereiro de 2019, tem como parâmetros os princípios gerais do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) do Ministério da Educação, servindo como orientação para o planejamento e desenvolvimento dos trabalhos dos técnicos responsáveis.

A Assistência Estudantil tem como objetivos ampliar as condições de permanência discente, uma vez que oferece apoio para o progresso de suas atividades na instituição, visando: minimizar os efeitos das desigualdades socioeconômicas, reduzir a possibilidade de retenção e evasão, como também impulsionar o sucesso acadêmico e o desenvolvimento biopsicossocial estudantil.

O IFCE - Campus Avançado de Guaramiranga oferece ações de Assistência Estudantil dentro de dois eixos, quais sejam: a) serviços, disponibilizados

universalmente aos discentes; b) auxílios, que podem ser universais ou auxílios que levam em consideração a condição de vulnerabilidade social de cada discente.

Como serviço, o Campus oferece: a) merenda escolar nos turnos de aula, diariamente, segundo disposições do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; b) acompanhamento técnico-pedagógico, executado por Pedagoga, a qual é responsável por promover, em parceria com os diversos setores da Instituição, ações que visem garantir o êxito do processo de ensino-aprendizagem; propor e organizar acolhidas aos discentes, dinâmicas, ações de combates à evasão e mediação entre professor e aluno, quando necessário; acompanhamento de atividades extracurriculares no campus, promoção de palestras acerca de temas transversais, realizar atendimento de pais/responsáveis pelos alunos, dentre outras questões; c) acesso à internet por meio de rede sem fio disponibilizado para uso em seus *notebooks*, *tablets* e celulares, e também em por meio de computadores, dispostos no Laboratório Informática.

Como auxílios, dentre outros regulados pela Resolução nº014, de 18 de fevereiro de 2019, tem-se: auxílio visita/viagem técnica, auxílio-acadêmico, auxílio pré-embarque internacional, auxílio-óculos, auxílio didático-pedagógico, auxílio-moradia.

20 CORPO DOCENTE

20.1 ÁREA DE ATUAÇÃO E QUANTIDADES DE DOCENTES NECESSÁRIOS AO FUNCIONAMENTO DO CURSO

Os quadros a seguir descrevem o pessoal docentes e suas respectivas formações, em quantitativo necessário para o funcionamento do Curso. É importante frisar que existem outros docentes removidos, ainda não lotados no campus, que poderão assumir parte dessa carga horária, considerando as atividades dos demais cursos do *campus*.

PERFIL DOCENTE	
ÁREAS E SUBÁREAS	QUANTIDADE
LETRAS: Licenciatura em Letras com Habilitação em Português-Inglês	02
CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO: Informática Básica	01

TURISMO: Turismo e Eventos	01
HOTELARIA: Hospedagem, Restaurante e Bar	01
GASTRONOMIA: Habilidades e Técnicas Culinárias	01
GASTRONOMIA: Cozinha I	01
ADMINISTRAÇÃO: Administração de Empresas	02
ENGENHARIA DE SEGURANÇA DO TRABALHO: Segurança do Trabalho	01
TOTAL DE PROFESSORES	10

Fonte: Autores do PPC (2020).

20.2 DOCENTES DO IFCE CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA - FORMAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DISCIPLINAS DO CURRÍCULO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR

DOCENTE	FORMAÇÃO INICIAL	MAIOR TITULAÇÃO	REGIME	DISCIPLINA
Beatriz Helena Peixoto Brandão	Bacharelado em Gastronomia Bacharelado em Direito	DOUTORADO	40 h/DE	Habilidades e Técnicas Culinárias / Estudo de Bebidas / Higiene e Controle em Serviços de Alimentação/ /História e Cultura da Gastronomia e Restauração
Bruna Maria Rodrigues de Freitas	Licenciatura em Geografia Tecnóloga em Hotelaria	DOUTORADO	40 h/DE	Serviço de Alimentos e Bebidas/ Sustentabilidade em Serviços de Alimentação
Francisca Flávia Plutarco dos Santos	Bacharelado em Administração	DOUTORADO	40 h/DE	Empreendedorismo/ Gestão e Controle de Custos em Serviços de Alimentação/ Ética e Relações Interpessoais
Jaciara de Barros Brasil	Licenciatura Letras Português/Inglês	MESTRADO	40 h/DE	Inglês básico I
Jefferson Antônio Siqueira de Araújo	Licenciatura Letras Português/Inglês	GRADUAÇÃO	40 h/DE	Inglês básico II/Técnicas de Comunicação Oral e Escrita

José Nilton Rodrigues Silva	Tecnólogo em Gestão de Turismo	MESTRADO	40 h/DE	Organização de Eventos
Riamburgo Gomes de Carvalho Neto	Eng. Químico com Especialização em Engenharia e Segurança do Trabalho	MESTRADO	40 h/DE	Segurança do Trabalho
Tiago dos Santos Façanha	Tecnologia em Telemática	MESTRADO	40 h/DE	Informática

Fonte: Autores do PPC (2020).

21 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O quadro a seguir descreve o corpo de servidores administrativos e suas respectivas funções, as quais são necessários ao funcionamento do Curso.

TÉCNICO ADMINISTRATIVO	MAIOR TITULAÇÃO	ATIVIDADE DESENVOLVIDA
Ana Paula da Cruz Teixeira Freire	GRADUAÇÃO	Auxiliar de Biblioteca
Antonio Webster Soares do Nascimento	ENSINO MÉDIO	Coordenação de Administração Técnico-administrativo
Carliane Mota Araújo	ENSINO MÉDIO	Coordenação de Controle Acadêmico Auxiliar em Administração
Elias Fernandes Costa Júnior	ESPECIALIZAÇÃO	Técnico de Tecnologia da Informação
Nágela Silva Rodrigues	ESPECIALIZAÇÃO	Coordenação de Ensino
Paulo Sérgio de Holanda Sousa	GRADUAÇÃO	Técnico em Assuntos Educacionais

Fonte: Autores do PPC (2020).

22 INFRAESTRUTURA

22.1 BIBLIOTECA

A biblioteca do IFCE – Campus Guaramiranga funciona nos turnos da manhã e da tarde, com horário de funcionamento das 08:30 às 12 horas e de 13:00 às 16:30, de segunda a sexta-feira. Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na biblioteca, é concedido o empréstimo domiciliar automatizado de livros.

As formas de empréstimo e outras informações sobre os produtos e serviços são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca. Dispõe de um ambiente com boa iluminação, acessibilidade, serviço de referência, armários guarda-volumes e mesas para estudo.

A biblioteca do Campus de Guaramiranga faz parte do sistema de biblioteca do IFCE e conta com um acervo de 1.260 títulos e 6.234 exemplares, todo informatizado e opera com o Sistema de Automação de Bibliotecas Sophia, que proporciona aos usuários fazerem consultas, renovações e reservas através do catálogo on-line.

22.2 INFRAESTRUTURA FÍSICA E RECURSOS MATERIAIS

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

O *campus*, junto ao equipamento do Hotel Escola IFCE Guaramiranga, dispõe de três salas didáticas (com capacidade para 25 alunos cada), um Laboratório de Informática (com capacidade para 15 alunos), Laboratório de Cozinha Pedagógica (com capacidade de 25 alunos) e Laboratório de Sala-Bar (com 40 lugares disponibilizados). Em 2019, o *campus* finalizou a construção de um bloco didático com três novas salas de aula e um novo laboratório de informática com capacidades para 30 e 15 alunos, respectivamente.

Todas essas salas possuem disponibilidade de horário para uso do Curso Técnico em Restaurante e Bar. Há ainda uma sala para professores, contendo três gabinetes para uso individual por professores e uma mesa de convivência, além de armários individuais, compartilhados com os professores dos demais cursos. É equipado com amplo auditório, que serve como Salão de Eventos, com 150 lugares.

Existe ainda área de convivência com mesa de *ping pong*, sinuca e piscina.

Existe uma Horta Pedagógica em desenvolvimento, localizada na área externa do hotel, em um espaço de aproximadamente 3,2m² próximo ao jardim frontal. Tem o objetivo de servir de apoio para práticas culinárias, assim como para práticas de sensibilização dos discentes. Reunirá ervas e outras espécies comestíveis de fácil manutenção, promovendo um interessante espaço para troca de saberes.

22.3 INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIOS

Os laboratórios disponíveis para o Curso Técnico em Restaurante e Bar, bem como suas capacidades de alunos e as atividades a serem realizadas nos mesmos são apresentadas:

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ALUNOS	PRINCIPAIS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	ATIVIDADES DESENVOLVIDAS
Laboratório de Cozinha Pedagógica	25	• Freezer • Bancada Refrigerada • Bancadas Inox com 5 estações de trabalho. • Bancada de mármore • Exaustores • Estantes metálicas • Cilindro • Divisora • Misturadora/Masseira • Câmara Fermentadora • Fogões Industriais com 6 bocas • fornos combinados • Batedeira industrial • Material de produção	Aulas práticas de Habilidades e Técnicas Culinárias, Prática de Eventos, Estudo de Bebidas.
Laboratório de Sala-Bar	40	• Máquina de Gelo • Bar • Mesas e Cadeiras • Material de Serviço	Aulas práticas de Serviço de Alimentos e Bebidas, Estudo de Bebidas.
Laboratório de Informática (novo bloco)	25	• Computadores com acesso à internet • Mobiliário de sala de informática	Aulas práticas de informática e outras disciplinas que utilizem softwares específicos.

Fonte: Autores do PPC (2020)

22.4 INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA CONECTADO À INTERNET

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

22.5 LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO

22.5.1 Laboratório de Cozinha Pedagógica

O Laboratório de Cozinha Pedagógica consiste em equipamento a ser destinado às práticas relacionadas de laboratório dos alunos do Curso Técnico em Restaurante e Bar, bem como para práticas dos cursos do Eixo Turismo e Hospitalidade.

Situada no pavimento térreo do complexo do Hotel Escola IFCE Guaramiranga, com acesso tanto pelo corredor dos apartamentos quanto pela escada do subsolo, contém duas salas principais, que são, respectivamente, o nicho de Cozinha Quente e o nicho de Panificação/Confeitaria.

No primeiro espaço, denominado Cozinha Quente, contém uma pia de acionamento por pedal para higienização de mãos e braços, bancadas de aço inox, estantes de aço inox, fogão industrial de 6 bocas com forno embutido, pias inox, forno combinado *Rational*, refrigerador vertical e bancada inox refrigerada. Menciona-se que esse espaço, assim como o outro, recebe proteção e cobertura de coifas industriais, de forma a buscar o conforto ambiental. Todas as janelas são teladas para o controle de pragas.

No segundo espaço, por sua vez, apresentam-se equipamentos e mobiliários destinados à produção de gêneros de panificação e confeitaria: forno combinado *Bonet*, batedeira e misturadora industriais, divisora, cilindro, bancadas inox, pias inox, bancada de mármore para a temperagem de chocolate e manipulação de produções frias, estante fermentadora.

22.5.2 Laboratório de Sala-Bar

O laboratório atua também junto ao setor do salão do restaurante do Hotel Escola IFCE Guaramiranga, situado no pavimento superior desse complexo. O salão do restaurante contém um espaço interno e uma varanda externa, ambos reunindo 20 mesas de madeira, conformando 80 lugares no total.

O bar, por sua vez, situado na antessala da cozinha do restaurante do hotel, é pequeno bloco de apoio para produção e serviço de bebidas, medindo aproximadamente 2,4m². Contém balcão de cerâmica revestido em madeira, uma bancada com pia inox acoplada e uma máquina para produzir gelo.

REFERÊNCIAS

- BRASIL. **Catálogo Brasileiro de Cursos Técnicos**. 3ª Ed. Brasília/DF: 2016.
- _____. **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.
- CAPALONGA, Flávia; WILDNER, Maria Claudete Schorr. Usando as Metodologias Ativas na Educação Profissional: Identificação, Compreensão e Análise nas Percepções dos Estudantes. **Destaques acadêmicos**. v. 10, n. 4 (2018). Acesso em: 27 de março de 2020.
- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ – **Projeto Político Institucional - PPI**, 2015.
- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ - CAMPUS ACARAÚ. **Plano Pedagógico do Curso Técnico em Restaurante e Bar**, 2017.
- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ - CAMPUS CAMOCIM. **Plano Pedagógico do Curso Técnico em Restaurante e Bar**, 2013.
- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ - CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) – 2019-2024**, 2018.
- INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE CEARÁ - CAMPUS AVANÇADO DE GUARAMIRANGA. **Plano Pedagógico do Curso Técnico de Hospedagem**, 2012.

ANEXO A – PROGRAMAS DE UNIDADE DIDÁTICA

COORDENAÇÃO DE ENSINO COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Inglês Básico I		
Código: REB11		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 80	CH Prática: -
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:		
Número de Créditos: 04		
Pré-requisitos: não tem		
Semestre:1º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Inglês pelo mundo, interlíngua, introduções, cumprimentos, informações pessoais, alfabeto, como oferecer e pedir bebidas, números de telefone, números, como dizer as horas, países e nacionalidades, comprar comida, plurais em inglês.		
OBJETIVO		
• Desenvolver comunicação básica em língua inglesa aplicada ao setor de Restaurante e Bar. • Debate sobre identidade em Língua Inglesa e interlíngua • 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; • Conhecer as diferentes formas de falar a hora em inglês; • Aprender como comprar alimentos em inglês.		
PROGRAMA		
• 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.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
• Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (<i>listening, writing, speaking and reading</i>). • Aulas expositivas, dialogadas e participativas; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido.		
RECURSOS		
• Recursos audiovisuais: data show e aparelho de som • Quadra branco • Material didático-pedagógico		
AVALIAÇÃO		

A avaliação do aluno será contínua e integral, através da participação de atividades em sala de aula, assim como avaliações práticas e escritas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	
Código: REB12	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Leitura, redação e interpretação de textos. Compreensão de aspectos avançados da comunicação e da linguagem. Peculiaridades da oralidade e da escrita; ortografia oficial vigente; pontuação como estratégia de esclarecimento de sentido; estratégias de coesão e coerência; funções retóricas; distinção entre resumo e resenha; produção de artigo acadêmico e relatório.	
OBJETIVO	
• Desenvolver as habilidades comunicativas orais e escrita voltadas para a área da hospitalidade. • Conhecer a formação do comunicador como um processo contínuo. • Formar comunicadores proficientes nas relações interpessoais. • Construir um referencial teórico norteador da prática da comunicação. • Estabelecer critérios para as comunicações satisfatórias, legíveis e de persuasão na comunicação oral.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Língua e linguagem • Língua oral e língua escrita; • Linguagem e poder • Níveis de linguagem; • Variedades linguísticas e preconceito linguístico; UNIDADE II - Leitura e produção textual • Estratégias de leitura; • Denotação e conotação, o sentido da palavra no texto, polissemia; • Gênero e tipos de texto e suas produções relacionadas à área • Fatores de textualidade: coesão, coerência, intertextualidade e aspectos pragmáticos. UNIDADE III - Aspectos gramaticais • Novo Acordo Ortográfico; • Acentuação gráfica e crase; • Pontuação; • Regências: nominal e verbal; • Colocação pronominal; • Concordância verbal e nominal; • Principais dificuldades da língua portuguesa. UNIDADE IV – Produção • Organização do pensamento e desenvolvimento da capacidade de expressão oral/escrita; • Organização do discurso e do pensamento; • Produção de textos;	

• Técnicas de elaboração de contratos e relatórios, gramática instrumental, redação técnica.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
• Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação, sugestões de vídeos e outros materiais de estudo). • Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados; • Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.	
RECURSOS	
• Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.	
AValiação	
• Avaliações escritas; • 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; • Estudo dirigido.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ASSUMPÇÃO, Maria Elena Ortiz; BOCCHINI, Maria Otília. Para escrever bem . 2. ed. São Paulo: Manole, 2006. AZEREDO, José Carlos de. Gramática Houaiss da língua portuguesa . São Paulo: Publifolha, 2009. CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Português: linguagens . São Paulo: Atual, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BAGNO, Marcos. Gramática da língua portuguesa . São Paulo: Loyola, 2000. BAGNO, Marcos. O preconceito lingüístico: o que é, como se faz . São Paulo: Loyola, 1999. MARTINS, Maria Helena. O que é leitura . São Paulo: Brasiliense, 2007. PALADINO, Valquíria da Cunha; LUZ, Angela; SILVEIRA, Eliete Figueira. Regência verbal, nominal e crase . Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2006. WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal . 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Informática		
Código: REB13		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40	CH Prática: -
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:		
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: não tem		
Semestre:1º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Introdução a computação. Componentes básicos do computador, entrada e saída. Uso do computador pessoal, Sistemas Operacionais, Ferramentas para Internet, Aplicativos de escritório. Tecnologias e Aplicações de Computadores		
OBJETIVO		
• Operar softwares aplicativos e utilitários, despertando para o uso da informática na sociedade; • Identificar os componentes básicos de um computador: entrada, processamento, saída e armazenamento; • Conhecer o histórico e as aplicações do computador; • Comunicar-se e obter informações usando a Internet.		
PROGRAMA		
Unidade 1 - Conhecendo o computador		
• História da Computação • Componentes básicos do computador, entrada e saída.		
Unidade 2 - Uso do computador pessoal		
• Sistemas Operacionais • Ferramentas para Internet • Aplicativos de escritório: Editor de Texto e Planilha Eletrônica • Tecnologias e Aplicações		
METODOLOGIA DE ENSINO		
• Aulas expositivas, dialogadas e participativas; • Aulas práticas em laboratório; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido.		
RECURSOS		
• Material didático-pedagógico • Recursos audiovisuais • Laboratório de informática		
AVALIAÇÃO		
• Avaliação do conteúdo teórico; • Avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório; • Os alunos serão avaliados pela sua participação nas atividades propostas e por meio de provas teóricas, práticas e trabalhos práticos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Informática básica . 7. ed. São Paulo: Ed. Érica, 2007.		
ARAUJO, Paulo Sergio. WORD 2013 – Inovação na criação e Edição de documentos.1º Ed.:Viena, 2013.		

MANZANO, José Augusto Navarro. **Estudo Dirigido de Microsoft Excel 2013**. Ed. Erica. 2013.
 BROOKSHEAR, J. Glenn. **Ciência da computação: uma visão abrangente**. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.
 ARAUJO NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Makron Books, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Informática básica**. 7. ed. São Paulo: Érica, 2007.
 MEIRELLES, Fernando de Souza. **Informática: novas aplicações com microcomputadores**. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2004.
 PANNAIN, Ricardo; BEHRENS, Frank Herman; PIVA JR. Dilermando. **Organização básica de computadores e linguagem de montagem**. Rio de Janeiro: Campus, 2012.
 SILBERSCHATZ; GALVIN; GAGNE. **Fundamentos de sistemas operacionais: princípios básicos**. São Paulo: LTC, 2013.
 ALCALDE, E. et al. **Informática básica**. São Paulo: Makron Books, 1991.
 VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 8. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Segurança do Trabalho	
Código: REB14	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Histórico da 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. 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. Mapa de riscos. Brigada de Incêndio. Demais Normas Regulamentares e Legislação de Segurança do Trabalho pertinentes ao universo do Restaurante e Bar.	
OBJETIVO	
• Reconhecer a importância da segurança e da saúde no trabalho; • Conhecer as normas regulamentadoras relacionadas a 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; • Verificar procedimentos para combate e prevenção de incêndios; • Desenvolver mapa de riscos; • Conhecer procedimentos adequados para orientação de um atendimento preciso, rápido e seguro em casos de acidentes ou males súbitos cabíveis ao ambiente de restauração, até a chegada de equipe especializada.	
PROGRAMA	
• Histórico sobre Segurança e Saúde no trabalho; • Evolução da Legislação de Segurança no Trabalho; • CIPA; • Acidente de trabalho; • Equipamentos de Proteção Individual; • Equipamentos de Proteção Coletiva; • Prevenção de acidentes; • Investigação de acidentes; • Mapa de riscos; • Noções de primeiros socorros; • Combate e prevenção de incêndios.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
• Aulas expositivas e dialogadas; • Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD); • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.	
RECURSOS	
• Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.	
AValiação	
• Avaliações escritas e avaliações práticas; • Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina;	

- Pesquisa, atividades individuais e em dupla;
- Estudo dirigido.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. **Segurança e medicina do trabalho**. Manual de legislação. São Paulo: Atlas, 1999.

PEGATIN, Thiago de Oliveira. **Segurança no trabalho e ergonomia**. São Paulo: Intersaberes, 2020.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERNANDES, Almesida; SILVA, Ana Karla da. **Tecnologia de Prevenção e Primeiros Socorros ao Trabalhador Acidentado**. Goiânia/GO: AB Editora, 2007.

KAREN, J.; LIMMER, Daniel; Mistovich, Joseph J. **Primeiros Socorros para Estudantes**. São Paulo: Editora Manole, 2013.

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

ROSSETE, Paulo Augusto (Org.). **Segurança e Higiene do Trabalho**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Higiene e Controle em Serviços de Alimentação		
Código: REB15		
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 30	CH Prática:10
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:	10	
Número de Créditos: 02		
Pré-requisitos: não tem		
Semestre:1º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Noções gerais sobre microbiologia: patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos. Cuidados do manipulador de alimentos. RDC Nº 216/2004/ANVISA. Conservação e manipulação adequada de alimentos com respaldo nas Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos alimentos.Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Pontos Críticos de Controle. Qualidade na prestação de serviços de alimentação.		
OBJETIVO		
• Conhecer noções básicas de microbiologia, com foco em doenças transmitidas por alimentos; • Conhecer noções de higiene e manipulação de alimentos; • Conhecer os processos de contaminação durante a manipulação dos alimentos; • Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regulamenta a saúde coletiva. • Conhecer o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no serviço de alimentação. • Aplicar a gestão da qualidade nos serviços de alimentação.		
PROGRAMA		
• Microbiologia básica de Alimentos: Vias de contaminação e principais patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos - DTA • Histórico de higiene e manipulação de alimentos; • Legislação da ANVISA - Resolução nº 216/2004; • Controle de perigos: definição, qualificação e ações corretivas; • Registros e coleta de amostras; • Estrutura física; • Controle de pragas; • Controle da saúde do manipulador; • Controle de água; • Comportamento do manipulador de alimentos no trabalho; • Higienização de superfícies, higiene pessoal, higiene de equipamentos e de utensílios; • Controle de fornecedores; • Pré-preparo, preparo de alimentos, utilização das sobras e armazenamento de alimentos. • Sistema APPCC; • Gestão da qualidade em serviços de alimentação.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
- Aulas Expositivas trabalhando o conhecimento prévio dos discentes, buscando identificar o conhecimento que os mesmos já possuem a respeito do tema abordado; - Apresentação de seminários em equipes de no máximo cinco alunos; - Realização de exercícios que leve os alunos a pesquisarem sobre o conteúdo que está sendo estudado; - Aulas práticas que consolidem a teoria do assunto; - Avaliação escrita.		

RECURSOS	
- Material didático-pedagógico; - Recursos audiovisuais; - Laboratório de Cozinha Pedagógica para práticas de higiene e manipulação de alimentos, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos, segundo o Manual de Boas Práticas de Fabricação.	
AVALIAÇÃO	
• A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação; • Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas); • Trabalhos individuais e em grupo • Exercícios • Demais previsões do ROD.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2012. BEZERRA, Luciana Pereira; SILVA, Gleucia Carvalho; PINHEIRO, Andréa Nunes. Manipulação segura de alimentos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. BRINQUES, G. B. Higiene e Vigilância Sanitária. Editora Pearson: 2016. 218p. BRINQUES, G. B. Microbiologia dos Alimentos. Editora Pearson: 2016. 202p. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Editora Atheneu: 2008. 195p. TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Editora Educs, 2ª edição. Caxias do Sul, 2009.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ARAÚJO WMC; MONTEBELLO NP; BOTELHO RBA. (Org). Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2007. BERNADETTE, D. Gombossy de Melo Franco; LADGRAF, Mariza. Microbiologia de Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008. CARTOCCI, Carla Maria. Produção e industrialização de alimentos. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética. Seleção e preparo de alimentos. 8ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2013. SALES, Rafael Onilton de Oliveira. Estudo das condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos de comercialização de carnes no processo de inspeção municipal. Limoeiro do Norte: Centec, 2005.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: História e Cultura da Gastronomia e Restauração

Código: REB16

Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Origem e a evolução da gastronomia: da pré-história aos dias atuais no mundo e no Brasil. Cultura Afro-Brasileira e Indígena. Alimentos e suas origens. Hábitos alimentares dos povos. Aspectos sociais, culturais e religiosos da alimentação ao longo da História da humanidade.	
OBJETIVO	
• Conhecer como ocorreu a evolução da alimentação e da gastronomia ao longo da história da humanidade junto aos diversos povos; • Entender a interação entre alimentação, sociedade, cultura e arte, política, ética, religiosidade e a gastronomia; • Conhecer a origem dos alimentos, utensílios, preparações culinárias, costumes, hábitos alimentares e grandes chefs da gastronomia. • Aprender sobre as características regionais da gastronomia em vários países e no Brasil.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – História da Alimentação e da Gastronomia • Pré-história • Antiguidade • Europa medieval • A gastronomia nos conventos da Idade média • Expansão marítima e as Américas: as grandes navegações • Ingredientes das Américas e 1ª globalização • A Renascença • Séculos XVII e XVIII: O predomínio da gastronomia francesa • Século XIX-XX – Idade contemporânea • A invenção do Restaurante Moderno • Movimentos Gastronômicos do século XX • Gastronomia no Brasil: Formação e matrizes (em respeito às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana). • Região Norte; Região Nordeste; Região Centro-oeste; Região Sudeste; Região Sul. • Gastronomia Cearense UNIDADE II – Cultura do Alimento • A Humanidade e o Alimento; • Os Primórdios da Arte da Mesa; • Natureza e Cultura: Cru e Cozido x Alimento e Comida; • A Influência da Cultura na Alimentação; • Direitos Humanos e direito humano à alimentação (em respeito às diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental - Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012 e às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos - Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012); • Escolhas, Tabus, Prescrições e Proscrições Alimentares: o Lugar da Cultura. • Comida, Corpo e Saúde.	

METODOLOGIA DE ENSINO	
• Aulas expositivas, utilizando data show, quadro branco, pincel. • Aulas participativas, mediante leitura de textos e apresentação de simulações. • Aulas de campo	
RECURSOS	
• Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, notebook, datashow. • Laboratório de Cozinha Pedagógica	
AVALIAÇÃO	
• A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação; • Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas); • Trabalhos e Seminários individuais e em grupo • Relatórios de aulas de campo	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011. FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet. São Paulo: Senac SP, 2001. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. PETRINI, C. Slow Food. São Paulo: Senac, 2009. SPANG, R. L. A Invenção do restaurante. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
AMON, Denise. Psicologia social da comida. São Paulo: Editora Vozes, 2014. BARCELOS, Gustavo. O banquete de psique. São Paulo: Editora Vozes, 2017. CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade. São Paulo: Campus, 2003. FERNANDES, Armesto Felipe. Comida: uma história. Record, 2004. FERNANDES, Calota. Viagem Gastronômica através do Brasil. São Paulo (SP): SENAC-SP: Estúdio Sônia Robatto, 2005.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Estudo de Bebidas	
Código: REB17	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 40 CH Prática: 40
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	40
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Histórico do consumo de bebidas nas civilizações humanas. Conhecimento geral sobre as bebidas servidas em bares e restaurantes e suas variações. História e preparo de bebidas não alcoólicas: café e chá. Matérias primas, ingredientes e processo produtivo. Compreensão dos processos de fermentação e destilação. Técnicas de coquetelaria e mixologia. Preparação de drinks alcoólicos e não alcoólicos.	
OBJETIVO	
• 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 classificação, conservação e forma de serviço de bebidas alcoólicas e não alcoólicas • Conhecer e executar técnicas básicas de coquetelaria e fichas técnicas de drinks	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Histórico das Bebidas alcoólicas na humanidade • Bebidas da Europa e Ásia, • Bebidas dos povos ancestrais das Américas • Relação social, religioso e cultural com as bebidas. UNIDADE II – Tipos de Bebidas • Bebidas não alcoólicas e seus subgrupos, • Variações na oferta de bebidas não alcoólicas • Bebidas alcoólicas e seus subgrupos, UNIDADE III – Processos produtivos de bebidas alcoólicas • Fermentação, • Destilação, • Envelhecimento, • Retificação. UNIDADE IV – Bebidas Não-Alcoólicas • Café e chá UNIDADE IV – Bebidas Fermentadas • Cerveja, vinho, cidra e sakê UNIDADE V – Bebidas Destiladas • Cachaça, Rum, Vodka, Gin, Tequila, Whisky, Brandy, Bagaceira UNIDADE VI – Bebidas Compostas • Licor, Vermute, Bitter, Compostas modernas UNIDADE VII – Coquetelaria • Técnicas de produção de drinks, • Técnicas de serviço de bebidas, • Degustação e harmonização de Cervejas. • Degustação e harmonização de Vinhos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	

• Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais e quadro branco; • Práticas em laboratório de manipulação dos utensílios de bar e serviço de bebidas. • Visitas técnicas e produção de eventos	
RECURSOS	
• Material didático-pedagógico • Recursos audiovisuais de projetor de slides e vídeo • Laboratório de Sala/Bar ambientalizado e equipado com mobiliário, utensílios e material de bar e restaurante • Insumos de bar, alimentos para produções, utensílios e equipamentos específicos.	
AValiação	
• Avaliações escritas objetivas • Participação em aulas práticas no laboratório • Relatório de práticas e visitas técnicas • Desempenho nas simulações e práticas de coquetelaria e serviço de bebidas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
AMARANTE, José Oswaldo Albano do. Os segredos do vinho para iniciantes e iniciado. São Paulo: Mescla Editorial, 2018. COUTO, Cristiana; MARCELINA, Concetta. Sou barista. São Paulo: Senac São Paulo, 2018. DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas. 4ª ed. Editora Educ: 2010. 249p. FILHO, W. G. V. Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Editora Blucher: 2016. 577p. _____. Bebidas Não - Alcoólicas: Ciência e Tecnologia. Editora Blucher: 2010. 411p. KATZ, Sandor Ellix. A arte da fermentação. São Paulo: Editora Tapioca, 2013. MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2002. SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. Comida e vinho: harmonização essencial. 4. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALCARDE, André Ricardo. Cachaça: ciência, tecnologia e arte. São Paulo: Editora Blucher, 2017. CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: Educ, 2003. MARTINS, Ana Luiza. História do Café. 1ª Ed. São Paulo: Editora Contexto, 2008. MORADO, Ronaldo. Larousse da Cerveja: a histórias e as curiosidades de uma das bebidas mais populares do mundo. São Paulo: Editora Alaúde, 2017. RABACHINO, Roberto; CINGOLANI, Mauro. Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento. Educ. E-book. RABACHINO, Roberto. Vocabulário do vinho. Educ, 2018 RABACHINO, Roberto. Manual didático para o sommelier internacional: para saber os sabores do vinho. Educ, 2008.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Ética e Relações Interpessoais	
Código: REB18	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: não tem	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Ética na sociedade. Ética nas organizações. Ética na profissão. Ética e humanismo. Relações Interpessoais. Competência interpessoal; feedback; Motivação; Interação de grupo. Conflito.	
OBJETIVO	
• Desenvolver o pensamento reflexivo quanto às relações interpessoais e a ética no ambiente de trabalho; • Conhecer as particularidades sociais e culturais do país, de forma a consolidar um exercício profissional cidadão comprometido com os direitos humanos, a inclusão e o combate ao racismo e ao preconceito; • Construir habilidades e competências para interação em grupo e para o trabalho em equipe, assim como para o atendimento ao público.	
PROGRAMA	
Unidade I - Ética na sociedade • Conceitos Iniciais; • O ser humano em sociedade; • Relacionamentos sociais e conflitos. Unidade II - Ética e o humanismo • Conceitos iniciais; • Cidadania, ética e relações de poder. • Tópicos inerentes à cidadania: Racismo, diversidade, inclusão, desigualdade de gênero, Direitos Humanos (em respeito às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, bem como às Diretrizes Curriculares Nacionais a Educação em Direitos Humanos - Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012). Unidade III - Ética nas organizações • Conceito de ética empresarial. Unidade IV • Ética na profissão • Fundamentos; • Dos deveres profissionais; • Código de conduta e código de ética. Unidade V – Relações Interpessoais: interação de grupo • Conceitos iniciais; • Tipos de relacionamento (Relacionamento interpessoal e intrapessoal); • Tipos de motivação; • Hierarquia das necessidades. • Promoção do desenvolvimento de habilidades de comunicação: linguagem verbal e não verbal • Trabalho em equipe	

• Liderança • Energia na equipe: tensão e conflito interpessoal • Conflito: natureza e soluções	
METODOLOGIA DE ENSINO	
• Aulas expositivas, dialogadas e participativas; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido.	
RECURSOS	
• Recursos audiovisuais • Quadra branco • Material didático-pedagógico	
AVALIAÇÃO	
A avaliação do aluno será contínua e integral, através da participação de atividades em sala de aula, assim como avaliações práticas e escritas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALENCASTRO, M. S. C.; ALVES, O. F. Governança, gestão responsável e ética nos negócios. Curitiba: Editora Inter Saberes, 2017. Disponível em BVU IFCe. CORTELLA, M. S.; BARROS FILHO, C. Ética e vergonha na cara! Campinas: Papirus 7 Mares, 2014. Disponível em BVU IFCe. DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda. Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo. 11.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014. DIAS, R. Sociologia e ética profissional. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em BVU IFCe. KESSELRING, T. Ética, Política e Desenvolvimento Humano: A justiça na Era da Globalização. 2ª ed. Editora Educ: 2011. 389p. MARCON, K. J. Ética e Cidadania. Editora Pearson: 2017. 154p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ANTUNES, C. Relações interpessoais e autoestima. Fascículo 16. Petrópolis: Vozes, 2005. CRIVELARO, Rafael; TAKAMORI, Yuikio. Dinâmica das Relações interpessoais. 2. ed. Campinas, SP: Editora Alinca, 2010. DEL PRETTE, A.; DEL PRETTE, Z. A. P. Habilidades Sociais: intervenções efetivas. São Paulo: Casa do psicólogo. 2011. Disponível em BVU IFCe. CHIAVENATO, I. Remuneração, Benefícios e Relações de Trabalho: Como Reter Talentos na Organização. 7 ed. Barueri: Manole, 2015. Disponível em BVU IFCe. FERREIRA, M. C.; MENDONÇA, H. Saúde e bem-estar no trabalho: Dimensões individuais e culturais. São Paulo: Casa do psicólogo, 2012. Disponível em BVU IFCe.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias	
Código: REB21	
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 40 CH Prática: 40
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos: 04	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Brigada de cozinha, funções e responsabilidades. Condutas e procedimentos importantes. Vestimentas, equipamentos e utensílios. Ingredientes de origem animal. Ingredientes de origem vegetal. Acompanhamentos aromáticos, elaboração de caldos, fundos e molhos. <i>Mise-en-place</i> . Técnicas de corte, pré-preparo e preparo de alimentos. Métodos de cocção. Montagem, apresentação e decoração de pratos.	
OBJETIVO	
• Aplicar conhecimentos teórico-práticos do fluxo de trabalho na cozinha. • Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, cocção e pós-cocção. • Conhecer os equipamentos e utensílios de cozinha, especificando as particularidades de cada um; • Identificar os efeitos do calor sob os diversos tipos de nutrientes; • Compreender métodos de preparação e técnicas; • Elaborar diversos tipos de fundos/caldos, molhos e sopas que servirão de base para o preparo e finalização de pratos. • Elaborar/preparar pratos com cereais, frutas e hortaliças; • Elaborar preparos mediante técnicas aplicáveis à proteína animal.	
PROGRAMA	
Unidade I – Habilidades e técnicas culinárias • Conceitos, termos e objetivos • Equipamentos e utensílios indispensáveis • Setores de cozinha • Princípios de cocção • Normas da cozinha Unidade II – Ingredientes: pesos e medidas • Leitura e redação de fichas técnicas • Multiplicação de fichas técnicas • Medidas equivalentes • Técnicas para quantificação de ingredientes • Procedimentos para execução culinária Unidade III – Bases de cozinha • Acompanhamentos aromáticos • Fundos/Caldos • Agentes espessantes • Ervas e especiarias	

Unidade IV - Frutas e hortaliças (com foco em insumos da região)

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

Unidade V - Cereais, grãos e leguminosas (com foco em insumos da região)

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

Unidade VI – Ovos e Leite

- Composição
- Aquisição e armazenagem
- Preparações com ovos

Unidade VII – Molhos e sopas (com foco em insumos da região)

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

Unidade VIII – Proteínas e Técnicas (com foco em insumos da região)

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

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina, com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;

• Visita técnica; • Aulas práticas em cozinha pedagógica.	
RECURSOS	
• Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow. • Insumos, utensílios e equipamentos culinários. • Laboratório de cozinha pedagógica.	
AValiação	
• Avaliações escritas e avaliações práticas; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRINQUES, G. B. Bioquímica dos Alimentos. Editora Pearson: 2015. 159p. CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A.; ZANDONADI, R. P. Técnica Dietética: Pré-preparo e Preparo de Alimentos. 2ª ed. Editora Atheneu: 2012. 224p. GISSLEN, Wayne. Cozinha profissional. São Paulo: Editora Manole, 2012. KAJISHIMA, S.; VERRUMA-BERNADI, M. R. Técnica Dietética. 8ª ed. Editora Atheneu: 2013. 297p. KOVESI, B. et al. 400 g – Técnicas de Cozinha. Nacional, 2007. Instituto Americano de Culinária. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009. LAJOLO, F. M.; MERCADANTE, A. Z. Química e Bioquímica dos Alimentos. Editora Atheneu: 2017. 432p. MCGEE, Harold. Comida e cozinha. Ciência e cultura da culinária. 2ª Ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014. SEQUERRA, L. Cozinha Fria e Garde Manger. Editora Pearson: 2017. 132p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FARROW, Joanna. Escola de Chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. São Paulo: Editora Manole, 2009. GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. 5ª Ed. São Paulo: Editora Manole, 2011. HILL, Shawn. Facas e Cortes. Técnicas Para Cortar, Trinchar, Picar e Filetar Legumes, Peixes, Carnes e Frutas. 1ª Ed. São Paulo: Publifolha, 2009. ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética. Seleção e preparo de alimentos. 8ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2013. TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Editora Educ, 2ª edição. Caxias do Sul, 2009.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Inglês Básico II		
Código: REB22		
Carga Horária Total: 80	CH Teórica: 80	CH Prática: -
CH – Prática como Componente Curricular do ensino:		
Número de Créditos: 04		
Pré-requisitos: Inglês Básico I		
Semestre: 2º		
Nível: Técnico		
EMENTA		
Falar sobre a rotina diária, como encontrar amigos, <i>there + be</i> , preposições, direções, verbo “to be” no passado, passado simples (verbos regulares e irregulares), pedidos e oferecimentos (<i>can/can't</i>), linguagem utilizada em um café, quantificadores, adjetivos, ao telefone, comer fora e preparando o jantar, comidas americanas, tipos de restaurantes, fazer compras (alimentos).		
OBJETIVO		
• Desenvolver comunicação básica em língua inglesa aplicada ao setor de Restaurante e Bar. • Falar sobre rotina diária (revisão); • Marcar um encontro; • Como ensinar direções para determinado local; • Falar sobre datas usando o passado; • Fazer um pedido e oferecer algo; • Perguntar preços e quantidades; • Utilizar adjetivos e seus opostos; • Reconhecer diferentes tipos de restaurantes; • Trabalhar vocabulário relacionado a principais refeições (café da manhã, almoço, jantar) e reserva de mesa, pedido da refeição e pagamento da conta; • Utilizar vocabulário relacionado a compra de diferentes produtos alimentícios no supermercado; • Diálogos ao telefone.		
PROGRAMA		
• 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 Café; • Tipos de restaurantes • Vocabulário de compra de alimentos em supermercado. • Vocabulário relacionado a cozinha: entrada, prato principal, sobremesa, legumes, fruta; • Vocabulário relacionado a compra de alimentos em supermercados e lojas especializadas em alimentos.		
METODOLOGIA DE ENSINO		
• Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (<i>listening, writing, speaking and reading</i>). • Aulas expositivas, dialogadas e participativas; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido.		

RECURSOS	
- Recursos audiovisuais: data show e aparelho de som - Quadra branco - Material didático-pedagógico	
AVALIAÇÃO	
A avaliação do aluno será contínua e integral, através da participação de atividades em sala de aula, assim como avaliações práticas e escritas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BYGRAVE, Jonathan. New Total English . England, Pearson, 2012. BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook . England, Pearson, 2012. CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes : para profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DICIONÁRIO Oxford escolar : para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009. EASTWOOD, John. Oxford learner's grammar : grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006. MURPHY, Raymond. English grammar in use . 4. ed. Cambridge University Press, 2012. MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate : reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009. OXFORD photo dictionary . 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E VAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Gestão e Controle em Custos de Serviço de Alimentação	
Código: REB23	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Terminologia de Custos; Custeio Direto; Custeio Indireto; Custeio por Absorção; Custeio por Atividades; Rateio do CIF; Custos para Decisão; Margem de Contribuição; Ponto de Equilíbrio; Margem de Segurança; Cálculo do Markup; Cálculo do Preço de Venda; Projeto de Gestão de Custos(simulação).	
OBJETIVO	
• Estudar a aplicação de terminologias e demais conceitos importantes em custos. • Compreender o processo de cálculo, registro e gestão de custos e preços, com ênfase nos aspectos relativos à decisão gerencial, para sustentabilidade do negócio.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Gestão • Planejamento, organização e operação; • Estruturas administrativas; • Fornecedores, compras e estoque; • Introdução a financeiro. UNIDADE II – Custos • Introdução à gestão de custos; • Terminologia de Custos; • Custos; • Despesas; • Investimentos; • Material direto; • Mão-de-obra direta. UNIDADE III – Custos e rateios • Custos indiretos de fabricação (CIF); • Seleção dos Custos Indiretos; • Critérios de Rateio do CIF; • Cálculos do Rateio do CIF; UNIDADE IV – Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e preço de venda • Definição da equação de Receita Total (RT) • Definição da equação de Custo Total (CT) • Margem de Contribuição	

• Ponto de Equilíbrio • Margem de Segurança • Formação do Preço de Venda	
METODOLOGIA DE ENSINO	
• Aulas expositivas, utilizando data show, quadro branco, pincel. • Aulas participativas, mediante leitura de textos e apresentação de simulações. • Visitas a empresas, com entrevista do corpo administrativo e técnico.	
RECURSOS	
• Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.	
AValiação	
• A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação; • Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas); • Trabalhos individuais e em grupo • Simulações • Relatórios de visitas técnicas	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
GITMAN, L. J.; MADURA, J. Administração Financeira: Uma abordagem gerencial. São Paulo: Addison Wesley, 2003. Disponível em BVU IFCE. MEGLIORIN, E. Custos: análise e gestão. 2ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. Disponível em: BVU IFCE. PAYNE-PALACIO, J. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. Barueri: Manole, 2015. Disponível BVU IFCE. RODRIGUES, V. B. Técnica Dietética II. Editora Pearson: 2016. 136p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
HORNGREN, C. T.; DATAR, S. M.; FOSTER, G. Contabilidade de Custos: uma abordagem gerencial. 11ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. Disponível em: BVU IFCE. MAXIMIANO, A. C. A. Administração para Empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. Disponível em: BVU IFCE. SCHIER, C. U. C. Gestão de custos. Curitiba: Intersaberes, 2013. Disponível em: BVU IFCE. SILVA, E. J.; GARBRECHT, G. T. Custos empresariais: uma visão sistêmica do processo de gestão de uma empresa. Curitiba: Intersaberes, 2016. Disponível em: BVU IFCE. STARK, J. A. Contabilidade de Custos. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. Disponível em: BVU IFCE.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Serviço de Alimentos e Bebidas	
Código: REB24	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 30 CH Prática: 10
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	10
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas para a sociedade no atendimento à necessidade de alimentação fora de casa e como opção de lazer social e gastronômico. Tipologias de empresas de alimentação. Qualidade do atendimento. Funções da brigada de atendimento e salão. Operacionalização do serviço. Etapas de preparação do ambiente e do material de serviço. Técnicas de atendimento e serviços de restaurante.	
OBJETIVO	
• Reconhecer a Importância dos serviços de Alimentos e bebidas para a sociedade. • Identificar as funções da brigada de atendimento e de salão. • Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades de <i>Mise en place</i>. • Executar as atividades de atendimento, reconhecer e os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Histórico de serviço • O serviço na história • Origem de utensílios • Evolução dos profissionais de salão UNIDADE II – Importância da empresa de alimentação • Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas; • Motivação dos clientes; • Tipos de clientes; • Tipologia das empresas de alimentação; • Segmentação de Mercado e tendências de Restaurantes. UNIDADE III – Estrutura Organizacional do Restaurante • Distinção das responsabilidades entre Produção, Atendimento e Administração • Brigada de Salão e Atendimento – Organograma • Brigada de Cozinha UNIDADE IV – <i>Mise en Place</i> • Organização e aproveitamento da área de Sala/Bar. • Material do restaurante: materiais, equipamentos e utensílios; • <i>Mise en place</i> de mesa e de salão UNIDADE V – Atendimento e Serviço • Operacionalização do serviço • Recepção do cliente • Técnicas de serviço • Serviço de bebidas • Sistemas de serviço • Tipos de serviço • Abertura e Fechamento do Restaurante.	

METODOLOGIA DE ENSINO	
• Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação, sugestões de vídeos e outros materiais de estudo). • Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados; • Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos. • Práticas de Serviço em Sala-Bar	
RECURSOS	
• Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.	
AVALIAÇÃO	
• Avaliações escritas e avaliações práticas; • Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
VIERA, E. V.; CÂNDIDO, I. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educ, 2003. PACHECO, Aristides. Manual de Serviço do Garçom. 9ªEd. São Paulo: Senac SP, 2019. KUCHER, Débor; REIS, Juliana. Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes. 1ª Ed. São Paulo: Senac/SP, 2019. SANTI, L. U. Serviço de sala e bar. Editora Pearson: 2017. 204p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CASTELLI, G. Administração hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS,2003. CAVALCANTE, William Quezado de Figueiredo (Org.). Marketing e Gastronomia: estratégias para turismo e hotelaria. Fortaleza: IFCE, 2017. DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. 4. Ed. Caxias do Sul/RS: Educ, 2010. FRANCO, A. De caçador a gourmet. São Paulo: Senac SP, 2001. FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: Uma visão gerencial. 1. Ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO

COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E VAR PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Empreendedorismo	
Código: REB25	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
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; importância do marketing empresarial e técnicas básicas.	
OBJETIVO	
• Compreender os conceitos de gestão e o empreendedorismo; • Desenvolver habilidades e competências em empreendedorismo para a abertura de negócios.	
PROGRAMA	
Unidade I - Introdução à Administração - Conceitos iniciais; - Ferramentas importantes em gestão. Unidade II - Conceito de Empreendedorismo e Empreendedor - Fatos históricos do empreendedorismo; - O empreendedorismo e a História - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena; - Diferenças entre empreendedor e gestor. Unidade III - Ideia x Oportunidade - Diferenças; - Como transformar ideia em oportunidade. Unidade IV - Plano de Negócios e outras ferramentas para pensar a empresa - Desenvolvimento do plano de negócios; - Canvas; - Outras ferramentas. Unidade V - Técnicas e procedimentos para abertura de empresas - Orientações gerais. Unidade VI - Incubadoras Tecnológicas - O que é uma <i>startup</i>? - Conceito de incubadora; - Processo de incubação. Unidade VII - Identificação e Avaliação de oportunidades na área da Informática - Identificação de oportunidades; - Avaliação das oportunidades. Unidade VIII - Planos de marketing - Conceitos iniciais; - Mix de Marketing. Unidade IX - Gestão financeira - Conceitos iniciais; - Custos; - Investimentos.	

METODOLOGIA DE ENSINO	
• Aulas expositivas e dialogadas; • Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD); • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes. • Serão desenvolvidas atividades práticas que abrangerão um planejamento para determinar as estratégias para a elaboração de um Plano de Negócios de uma empresa gastronômica.	
RECURSOS	
• Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.	
AValiação	
• Avaliações escritas e avaliações práticas; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla; • Estudo dirigido. • Demais previsões segundo o ROD.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
GITMAN, L. J.; MADURA, J. Administração Financeira: Uma abordagem gerencial. São Paulo: Addison Wesley, 2003. Disponível em BVU IFCE. KOTLER, P. Administração de Marketing. 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice hall, 2006. Disponível em BVU IFCE. MAXIMIANO, A. C. A. Administração para Empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. Disponível em: BVU IFCE. SERTEX, P. Empreendedorismo. Editora Intersaberes: 2013. 240p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BIAGIO, L. A. Empreendedorismo: construindo seu projeto de vida. Barueri: Manole, 2012. Disponível em: BVU IFCE. CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 9. ed. São Paulo: Manole, 2014. Disponível em: BVU IFCE. DEGEN, R. J. O empreendedor: empreender como opção de carreira. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009. Disponível em: BVU IFCE. DEGEN, R. J. O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial. 8ª. Ed. São Paulo: Makron Books, 1989. Disponível em: BVU IFCE. MAXIMIANO, A. C. A. Empreendedorismo. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012. Disponível em: BVU IFCE. TEIXEIRA, T.; LOPES, A. M. Startups e inovação: direito no empreendedorismo. Barueri: Manole, 2017. Disponível em: BVU IFCE.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Organização de Eventos	
Código: REB26	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
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 Guaramiranga. Festivais Gastronômicos do Ceará.	
OBJETIVO	
• Conhecer a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo; • Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos; • Estudar as etapas do planejamento e execução de eventos; • Conhecer as normas que regem o Cerimonial e Protocolo em Eventos Públicos e Privados; • Conhecer os principais festivais gastronômicos do Ceará • Analisar o potencial de Eventos no município de Guaramiranga.	
PROGRAMA	
• Evolução histórica dos Eventos: história dos eventos através dos tempos. • Fundamentação teórica dos eventos: conceitos, definições, tipologia dos eventos. Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica. • Planejamento de eventos: 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. • Cerimonial e Protocolo em Eventos: 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. • Organização de Festivais. Estudo de Festivais Gastronômicos no Ceará.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
• Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina, com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes; • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.	
RECURSOS	
• Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.	
AValiação	
• Avaliações escritas e avaliações práticas; • Pesquisa, atividades individuais e em dupla;	

• Estudo dirigido.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CZAJKOWSKI, A.; CZAJKOWSKI, S. J. Eventos: uma estratégia baseada em experiências. Editora intersaberes: 2017. 260p. LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo - 4ª Ed. São Paulo: Contexto, 2012. MATIAS, Marlene. A Arte de receber em eventos. Barueri: Manole, 2014. MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2012. NAKANE, A. Gestão e Organização de Eventos. Editora Pearson: 2017. 347p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ANDRADE, Renato Breno. Manual de eventos. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010. TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo (SP) : Aleph, 2002. VIERA, Elenara Viera de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. ZANELLA, Luis Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo (SP): Atlas, 2003.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Sustentabilidade em Serviços de Alimentação	
Código: REB27	
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 40 CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: nenhum	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Relação existente entre a questão ambiental e a Gastronomia, com vistas à identificação dos aspectos e impactos ambientais proporcionados por esta atividade; Implementação de estratégias para minorar as ações que causam impactos negativos, a exemplo do desperdício de alimentos e o consumo dos recursos naturais. Adequação dos negócios gastronômicos aos novos valores do mercado mundial, regional e local, passando de uma mera atitude reativa para uma atitude criativa e responsável, ou seja, proativa, tendo em vista atender aos anseios dos clientes e às imposições legais. Compreensão acerca dos Restaurantes Sustentáveis e sua viabilidade no mercado.	
OBJETIVO	
• Compreender os contextos social, econômico e ambiental onde é discutida a sustentabilidade e a responsabilidade social das empresas em nível internacional e nacional; • Indicar diretrizes para o exercício da Sustentabilidade na área de atuação do profissional; • Situar a relação entre gastronomia e do meio ambiente; • Entender a relação entre os princípios éticos e o conceito de responsabilidade social empresarial (RSE), e o escopo de abrangência das práticas da RSE; • Conhecer as ferramentas de gestão para o diagnóstico, o planejamento, a implementação e comunicação com os públicos de interesse para a incorporação da RSE no negócio das empresas; • Conhecer os Instrumentos de Gestão Ambiental (Esfera pública e Espera privada); • Entender a constituição de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA) na Gastronomia e o seu papel social; • Identificar a importância das cozinhas verdes como atendimento a um seguimento de demanda no mercado. • Conhecer e analisar a questão ambiental a partir da interação entre o meio social e físico-natural; • Discutir a responsabilidade social da Gastronomia na contemporaneidade	
PROGRAMA	
UNIDADE I • Introdução à Sustentabilidade: Meio Ambiente e Discussão Teórico Conceitual • Histórico da Questão Ambiental • Educação ambiental e acesso ao meio ambiente como direito humano (em respeito às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental - Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012 - e às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos - Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012). • Acidentes e Incidentes Ambientais • A Revolução Verde e a questão alimentar na história • Abundância e escassez: histórico da indústria de alimentos e o setor de restauração UNIDADE II • Gestão Ambiental: conceitos e considerações sobre ecodesenvolvimento e desenvolvimento sustentável • Evolução da Gestão Ambiental - Aspectos históricos;	

• Gestão ambiental pública e privada • Aspectos e Impactos Ambientais UNIDADE III • Agricultura Orgânica-Permacultura-Agroecologia • Produção do Maciço: sustentabilidade socioeconômica e interesse da restauração • Estudo de viabilidade de fornecedores locais/regionais • Estudo das “Cozinhas Verdes” • Restaurantes sustentáveis • Responsabilidade socioambiental dos estabelecimentos de alimentação.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
• Aulas expositivas, utilizando data show, quadro branco, pincel. • Aulas participativas, mediante leitura de textos e apresentação de simulações. • Aulas de campo	
RECURSOS	
• Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, • Quadro branco, pincel, vídeos relacionados. • Recursos audiovisuais: vídeos, notebook, datashow. • Laboratório de Cozinha Pedagógica	
AValiação	
• A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação; • Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas); • Trabalhos e Seminários individuais e em grupo • Relatórios de aulas de campo	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BOZATTO, E.A.; Permacultura e as tecnologias de convivência. SP: ÍCONE, 2010. DIAS, Reinaldo. Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 2011. PETRINI, C. Slow Food. São Paulo: Senac, 2009. SEQUERRA, L. Planejamento Físico em Serviços de Alimentação. Editora Pearson: 2018. 178p. SPANG, R. L. A Invenção do restaurante. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003. ZARO, M. Desperdício de Alimentos: Velhos Hábitos, Novos Desafios. Editora Educ: 2018. 419p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BASTOS, F.de H. Serra de Baturité: uma visão integrada das questões ambientais. Fortaleza: Expressão Gráfica, 2011. MALUF, Renato S. Segurança Alimentar e Nutricional. Petrópolis: Vozes, 2007. MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. POLLAN, Michael. O Dilema do Onívoro: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007. VEIGA, J.E.da. Transgênicos: sementes da discórdia. São Paulo: SENAC, 2007.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Libras	
Código: OPT1	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 20h CH Prática: 20h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	20h
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: Optativa	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Noções básicas sobre a educação de surdos, Cultura e sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Compreensão das semelhanças e diferenças entre LIBRAS e Português. Noções da gramática da Língua Brasileira de Sinais. Prática do uso da Língua de Sinais Brasileira em Contextos básicos.	
OBJETIVO	
-Trabalhar os constituintes linguísticos básicos da Libras a fim de estabelecer uma comunicação inicial e compreender as estruturas frasais nos contextos básicos. -Perceber a diferenças linguística entre Libras e Português. -Compreender os aspectos Culturais, políticos, educacionais e históricos que tem relação direta com a comunidade surda.	
PROGRAMA	
1. Alfabeto manual e sinal de identificação; 2. Saudações; 3. Perguntas básicas; 4. Numerais (cardinais, ordinais e quantificadores); 5. Pronomes pessoais (singular, dual, plural, quatrial); 6. Pronomes demonstrativos e possessivos; 7. Advérbio de lugar; 8. Verbos (simples, de Concordância e Locativos); 9. Expressões faciais e corporais; 10. Substantivos; 11. Adjetivos; 12. Profissões; 13. Questões básicas sobre o surdo no contexto escolar, familiar e social; 14. Diálogos sobre os diversos contextos.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Aulas expositivas pautadas nos livros textos e com o uso de outros textos para leitura, análise e síntese; - Resolução de listas de exercícios dentro e fora de sala de aula pelos alunos; - Atividades práticas em sala e/ou no laboratório de Biologia; - Elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes. – Visitas técnicas às escolas e instituições de/para Surdos e aulas de Campo quando possível e viável.	
RECURSOS	
▪ Material didático (Livros e Textos); ▪ Quadro e Pincel; ▪ Projetor Multimídia; ▪ Laboratório.	
AValiação	
- Os alunos serão avaliados cotidianamente por seu grau de participação em atividades que exijam produção individual e em equipe observando sua produção dos sinais estudados bem como por meio de exercícios, provas escritas e práticas e ainda por participação em seminários e debates. - As provas Escrita terão como parâmetro de avaliação a compreensão de construções em Libras podendo ser apresentados em vídeo, pessoalmente pelo professor e/ou com imagens ilustrativas dos sinais. As provas práticas terão como critério de avaliação a produção correta dos sinais, expressões e sentenças propostas, de acordo com os parâmetros de formação fonético-morfológicos, observando a gramática da Língua de Sinais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CAPOVILLA, Fernando. C; RAPHAEL, Walkyria. D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue da Língua de Sinais . 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008	

FELIPE, Tânia A.; MONTEIRO, Myrna S. **Libras em Contexto**: curso básico. Brasília: MEC/SEESP, 2007.

QUADROS, Ronice M.; KARNOPP, Lodenir B. **Língua de Sinais Brasileira**: estudos linguísticos. Porto Alegre: ArtMed, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERREIRA-BRITO, Lucinda. **Por uma Gramática da Língua de Sinais**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.

GOLDFELD, Marcia. **A Criança Surda**: linguagem e cognição numa perspectiva sócio-interacionista. São Paulo: Plexus, 1997.

QUADROS, Ronice M. de. **Educação de surdos**: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997

LEITÃO, Vanda M. **Narrativas silenciosas de caminhos cruzados**: história social de surdos no Ceará. Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2003. 225 p.

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Educação Física	
Código: OPT2	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 20hs CH Prática: 20hs
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	20h
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: Optativa	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Abordagem por meio da tematização das práticas corporais em suas diversas forma de codificações e significação social, que subsidiam na compreensão das representações que os diferentes grupos sociais veiculam através da sua cultura do corpo; Vivência e experimentação das práticas corporais (brincadeiras e jogos, esportes, ginástica, práticas corporais de aventura e lutas); Uso e apropriação das práticas corporais de forma autônoma, para potencializar o envolvimento em contexto de lazer, ampliação das redes de socialização e da promoção da saúde.	
OBJETIVO	
• Compreender as representações que os diferentes grupos sociais veiculam através da sua cultura do corpo; • Vivenciar e experimentar práticas corporais (brincadeiras e jogos, esportes, ginástica, práticas corporais de aventura e lutas); • Desenvolver habilidades em práticas corporais de forma autônoma, potencializando o envolvimento em contexto de lazer, ampliação das redes de socialização e da promoção da saúde.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Brincadeiras e Jogos; • Conceito epistemológico das brincadeiras e dos jogos; • Brincadeiras e jogos da cultura popular no contexto comunitário e regional; • Brincadeiras e jogos da cultura popular do Brasil e do mundo; • Brincadeiras e jogos de matriz indígena e africana. UNIDADE II – Esportes; • Classificação dos esportes pela lógica interna; • Esportes de marca; • Esportes de precisão; • Esportes de campo e taco; • Esportes de rede/parede; • Esportes de invasão; • Esportes de combates; • Esportes técnico-combinatórios. UNIDADE III – Ginástica; • Conceito e definição da ginástica; • Ginástica geral ou de demonstração; • Ginástica de condicionamento físico; • Ginástica de conscientização corporal. UNIDADE IV – Práticas Corporais de Aventura; • Conceito e definição das práticas corporais de aventura; • Práticas Corporais de aventura urbana; • Práticas Corporais de aventura na natureza. UNIDADE IV – Lutas. • Conceito e diferença entre lutas e brigas; • Lutas do contexto comunitário e regional; • Lutas de matriz indígenas e africana;	

• Lutas do Brasil; • Lutas do Mundo.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
A metodologia desenvolvida na disciplina tem o formato teórico-prático e potencial lúdico, é centrada pelo trabalho em situações de jogo, tarefas com e sem interação dos participantes, intervenção do(a) professor(a), participação ativa dos alunos e alunas e reflexão sobre a ação durante as aulas. Bem como, fazendo-se uso de estratégias como filmes, imagens, discussões e debates, leituras e síntese de textos, temas de casa, aulas de campo, dentre outras. Como recursos, prevê-se a caixa de som, notebook, data-show, arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pneus, pesos, pranchas, boias, outras mais.	
RECURSOS	
Os recursos necessários para o desenvolvimento da disciplina são: • O material didático-pedagógico (livros e textos impressos e digitais), materiais específicos (arcos, cones, coletes, bolas de diversos tamanhos, corda, elásticos, colchonetes, pesos, pranchas, boias); • Os recursos audiovisuais (caixa de som, notebook, data-show); • Os materiais alternativos (garra pet, pneus, sacos, latas, jornais).	
AValiação	
A avaliação da disciplina Educação Física optativa terá um caráter formativo visando ao acompanhamento contínuo dos alunos e alunas, e se dará de forma sistemática. Serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, de forma específica, como: • Provas teóricas e práticas • Pesquisas • Relatórios • Seminários • Autoavaliações • Construção de portfólios • Demais orientações do ROD	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRASIL. Base Nacional Comum Curricular: Educação Física terceira versão. Brasília: MEC, 2017. GONZÁLEZ, F. J; BRACHT, V. Metodologia dos esportes coletivos. Vitória: UFES, Núcleo de educação aberta e a distância, 2012. NEIRA, M. G. Práticas Corporais: brincadeiras, danças, lutas, esportes e ginásticas. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2014.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ALMEIDA, L; FENSTERSEIFER, P. E. A relação teoria-prática na educação física escolar: desdobramentos para pensar um “programa mínimo”. In: Revista kinesis, Santa Maria, ed. 32, v. 2, jul./dez. 2014. DARIDO, S. C; RANGEL, I. C. A. Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. FENSTERSEIFER, P. E; GONZÁLEZ, F. J. Entre o “não mais” e o “ainda não”: pensando saídas do não lugar da ef escolar II. In: Cadernos de formação RBCE, p. 10-21, mar. 2010. NEIRA, M. G; NUNES, M. L. F. Educação Física, currículo e cultura. São Paulo: Phorte, 2009. POMPEU, M. R. P; ALMEIDA, M. T. P. O jogo como instrumento de avaliação nas aulas de educação física. In: ALMEIDA, M. T. P. (Org). O jogo e o lúdico: suas aplicações em diferentes contextos, Fortaleza, CE: PRONTOGRAF, 2013. p. 75-100.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

**COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Artes – Música	
Código: OPT3	
Carga Horária Total: 40hs	CH Teórica: 20hs CH Prática: 20hs
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	20h
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: Optativa	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Iniciação a prática instrumental, fundamentos e elementos básicos da música, viabilizando ao aluno uma percepção gradual para a compreensão musical, bem como, desenvolver a formação humana no discente.	
OBJETIVO	
• Desenvolver habilidades e competências para compreender e reconhecer os fenômenos básicos que surgem no processo de escuta musical; • Vivenciar momentos lúdicos no aprendizado musical e experimentar o contato com um instrumento musical.	
PROGRAMA	
- Elementos constitutivos da música; - Formação do som; - Propriedades física do som; - Sons musicais; - Notação musical básica; - Intervalos, tom e semitom - Dinâmica; - Estrutura física do instrumento violão; - Nomeclatura das mãos; - Independência dos dedos; - Arpejos	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Iniciar a teoria musical básica abordando elementos, conceitos básicos e dialogando com os alunos sobre a importância da música no contexto social e cultural, bem como, os benefícios que ela influencia na formação humana. Serão expostos vídeos musicais para a apreciação musical orientada. Utilização de jogos musicais como forma de interação entre os estudantes. Expor as possíveis posturas que os violonistas utilizam na execução de seus instrumentos, dando ênfase na postura das mãos e na consciência corporal. Como forma de primeiro contato com o instrumento serão realizado alguns exercícios técnicos, simples, para ambas as mãos, comentando sobre as posturas de cada aluno, e adaptando as posturas já trabalhada. Será proposto uma atividade de pesquisa em grupo no final do semestre.	
RECURSOS	
• Projetor portátil (Data Show); • Aparelhos de reprodução Áudio Visual; • Caixa de Som; • Instrumento musical (Violão).	
AValiação	
Como avaliação serão observados quesitos como: participação em sala de aula e conteúdos ministrados durante o semestre.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

MED, Bohumil. **Teoria da Música**. Brasília, 4ª ed. MusiMed Edições Musicais, 1996.

POZZOLI. **Guia Teórico-Prático para didato musical, parte I e II**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1983.

PINTO, Henrique. **Ciranda das 6 cordas: iniciação infantil ao violão**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1985.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SÁVIO, Isaias. **Escola moderna do violão: técnica do mecanismo**. São Paulo: Ricordi, 1985. v. 1.

DANTAS, Tais; SANTIAGO, Diana (org.). **Ensino coletivo de instrumentos musicais: contribuições da pesquisa científica**. Salvador: EDUFBA, 2017.

CRUVINEL, F. **Educação Musical e Transformação Social: uma experiência com o ensino coletivo de cordas**. Goiânia: Instituto Centro-Brasileiro de Cultura, 2005.

TAVARES, M, Isis. **Linguagem da música**. Curitiba: Intersaberes, 2013.

BENNETT, Roy. **Forma e estrutura na Música**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

COORDENAÇÃO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: Espanhol	
Código: OPT4	
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: -
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: Optativa	
Nível: Técnico	
EMENTA	
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.	
OBJETIVO	
• 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.	
PROGRAMA	
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; 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 (retroprojeto, data-show, filmes em DVD); • Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.	
RECURSOS	
▪ Material didático (Livros e Textos); ▪ Quadro e Pincel; ▪ Projetor Multimídia; ▪ Jogos Didáticos ▪ Painéis com imagens/ pôsteres	
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.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CASTRO Viudez, F. <i>et al.</i> 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.	
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. 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. MILANI, E.M. Gramática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Saraiva, 2000. SEÑAS. Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo: Martins Fontes, 2002.	
Coordenador do Curso _____	Setor Pedagógico _____

ANEXO B - TABELA DE ATIVIDADES DE PRÁTICA PROFISSIONAL

TABELA DE ATIVIDADES DE PRÁTICA PROFISSIONAL Curso Técnico em Restaurante e Bar Campus Avançado de Guaramiranga				
ITEM	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	HORAS POR ATIVIDADE	TOTAL MÁXIMO DE HORAS POR ATIVIDADE	TOTAL PONTUADO
1	Projetos de pesquisa ou iniciação científica júnior, orientados por docente da Instituição. Contabilização: 10h por cada projeto, limitada a 2 (dois) projetos.	10	20	
2	Programas de extensão, sob orientação de professor da Instituição. Contabilização: 5h por cada programa, limitada a 3 (três) programas.	05	20	
3	Minicursos ou Cursos de extensão na área de interesse do curso ou de atualização cultural ou científica com no mínimo 10h de duração. Contabilização: 10h por participação em curso, limitado a 3 (cinco) cursos.	10	30	
4	Monitoria. Contabilização: 10h por cada monitoria, limitada a 1 (uma) monitoria.	10	10	
5	Visita técnica na área do Curso. Contabilização: 5h por cada visita, limitada a 3 (três) visitas.	05	15	
6	Cursos de idiomas (mínimo de 20 horas) Contabilização: 15h por cada curso, limitado a 3 (três) cursos.	15	45	
7	Cursos na área da computação e informática (mínimo de 20 horas) Contabilização: 15h por cada curso, limitado a 3 (três) cursos.	15	45	
8	Estágios extracurriculares na área de Restaurante e Bar, comprovada em Carteira de Trabalho ou Declaração da Empresa.	20	40	

	Contabilização: 20hs por cada 6 meses de atividade, limitado a 2 (dois) períodos.			
9	Experiência profissional na área de Restaurante e Bar comprovada pela Carteira de Trabalho ou Declaração da Empresa Contabilização: 10h por ano de experiência, limitado a 3 (três) anos.	10	30	
10	Participação em Eventos Científicos. Contabilização: 5h por cada atividade, limitada a 3 (três) atividades.	05	15	
11	Intervenções organizacionais (Consultorias e assessorias). Contabilização: 5h por cada atividade, limitado a 3 (três) atividades.	05	15	
12	Realização de disciplina optativa ofertada pelo curso. Contabilização: 40h por disciplina, limitado a 2 (duas) disciplinas.	40	80	

Fonte: Curso Técnico de Restaurante e Bar do *Campus Acaraú* (2017). Adaptado pelos Autores do Curso Técnico de Restaurante e Bar do *Campus Avançado* de Guaramiranga (2020).