



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

**PROJETO PEDAGÓGICO  
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE  
RESTAURANTE E BAR  
EIXO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER**

CAMOCIM- CE  
Outubro de 2025



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

**PRESIDENTE DA REPÚBLICA**  
Luiz Inácio Lula da Silva

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO**  
Camilo Sobreira de Santana

**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
Marcelo Bregagnoli

**REITOR**  
José Wally Mendonça Menezes

**PRÓ-REITORA DE ENSINO**  
Cristiane Borges Braga

**PRÓ-REITORA DE PESQUISA E INOVAÇÃO**  
Joélia Marques de Carvalho

**PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO**  
Ana Cláudia Uchôa Araújo

**PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS**  
Marcel Ribeiro Mendonça

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



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

**DIRETOR –GERAL DO CAMPUS CAMOCIM**  
Roger Almeida Gomes

**CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**  
Celestina Ferreira da Rocha

**CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
Renata dos Santos Amaral

**COORDENADORA TÉCNICO-PEDAGÓGICO**  
Sabrina Lopes Silva de Carvalho

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**  
Orlando Cantuário de Assunção Filho  
Presidente

Alba Valéria de Oliveira Barbosa  
Douglas Enison Cardoso da Silva  
Francisca Arlene Soares Cantuário  
José Edson de Sousa Filho  
Joyce Maria de Sousa Oliveira  
Helena Ferreira Pires  
Marcos Fábio Teixeira Lopes

## Sumário

|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>DADOS DO CURSO.....</b>                                                                 | <b>8</b>  |
| <b>a) Identificação da Instituição de Ensino .....</b>                                     | <b>8</b>  |
| <b>b) Informações gerais do Curso .....</b>                                                | <b>8</b>  |
| <b>1. APRESENTAÇÃO .....</b>                                                               | <b>10</b> |
| <b>2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO .....</b>                                            | <b>12</b> |
| <b>3. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO.....</b>                                        | <b>16</b> |
| <b>4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....</b>                                                         | <b>22</b> |
| 4.1 Normativas Institucionais: .....                                                       | 24        |
| <b>5 OBJETIVOS: .....</b>                                                                  | <b>25</b> |
| <b>6. REQUISITOS DE ACESSO .....</b>                                                       | <b>25</b> |
| <b>7. ÁREAS DE ATUAÇÃO .....</b>                                                           | <b>26</b> |
| <b>8. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL - EGRESSO .....</b>                           | <b>26</b> |
| <b>10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....</b>                                                    | <b>31</b> |
| 10.1. Matriz curricular .....                                                              | 31        |
| Tabela 1. Componentes curriculares obrigatórios. - Primeiro Semestre.....                  | 32        |
| Tabela 2. Componentes curriculares obrigatórios. - Segundo Semestre .....                  | 33        |
| Tabela3. Componentes Curriculares optativos.....                                           | 33        |
| <b>11. Práticas Pedagógicas Previstas .....</b>                                            | <b>35</b> |
| <b>12. AVALIAÇÃO DO ENSINO E DO PROJETO DO CURSO .....</b>                                 | <b>36</b> |
| <b>13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM .....</b>                                                 | <b>37</b> |
| <b>14. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA– PPS .....</b>                                  | <b>40</b> |
| <b>15. ESTÁGIO SUPERVISIONADO .....</b>                                                    | <b>41</b> |
| <b>16. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E<br/>EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....</b> | <b>42</b> |
| <b>17. EMISSÃO DE DIPLOMA .....</b>                                                        | <b>43</b> |
| <b>19. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO ÂMBITO DO<br/>.....</b>               | <b>44</b> |



|                                                                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CURSO.....</b>                                                                                                          | <b>44</b> |
| <b>20. APOIO AO DISCENTE.....</b>                                                                                          | <b>45</b> |
| 20.1 Coordenadoria de Assuntos Estudantis (CAE).....                                                                       | 46        |
| 20.2 Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE).....                               | 49        |
| 20.3 Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).....                                                           | 51        |
| 20.4 Coordenação Técnico- Pedagógica (CTP) .....                                                                           | 53        |
| 20.5 Biblioteca.....                                                                                                       | 53        |
| 20.6 Organização Estudantil .....                                                                                          | 54        |
| <b>21. ATUAÇÃO DO(A) COORDENADOR(A) .....</b>                                                                              | <b>54</b> |
| <b>22 CORPO DOCENTE .....</b>                                                                                              | <b>57</b> |
| Tabela 7. Corpo docente existente.....                                                                                     | 58        |
| <b>23. CORPO TÉCNICO- ADMINISTRATIVO.....</b>                                                                              | <b>59</b> |
| <b>24. INFRAESTRUTURA .....</b>                                                                                            | <b>61</b> |
| 24.1 BIBLIOTECA.....                                                                                                       | 63        |
| 24.2 LABORATÓRIOS .....                                                                                                    | 64        |
| 24.2.1 Laboratório Temático de Informação e Comunicação (LATIC).....                                                       | 64        |
| 24.2.3 Laboratório de Cozinha Experimental .....                                                                           | 65        |
| <b>REFERÊNCIAS .....</b>                                                                                                   | <b>74</b> |
| <b>ANEXOS.....</b>                                                                                                         | <b>78</b> |
| <br><b>PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO<br/>SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR.....</b> |           |
| <b>PLANO DE UNIDADES DIDÁTICAS- PUDS.....</b>                                                                              | <b>79</b> |
| PRIMEIRO SEMESTRE .....                                                                                                    | 80        |
| SEGUNDO SEMESTRE .....                                                                                                     | 102       |



## DADOS DO CURSO

### a) Identificação da Instituição de Ensino

|                                                                                                   |               |                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nome:</b> INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – <i>CAMPUS CAMOCIM</i> |               |                                                                                                                   |
| <b>CNPJ:</b> 10.744.098/0024-31                                                                   |               |                                                                                                                   |
| <b>Endereço:</b> Rua Dr. Raimundo Cals, nº 2041, CEP: 62.4000-000                                 |               |                                                                                                                   |
| <b>Cidade:</b> Camocim                                                                            | <b>UF:</b> CE | <b>Fone:</b> (85) 3455–3046                                                                                       |
| <b>e-mail:</b> <a href="mailto:gabinete.camocim@ifce.edu.br">gabinete.camocim@ifce.edu.br</a>     |               | <b>Página institucional na internet:</b><br><a href="https://portal.ifce.edu.br/">https://portal.ifce.edu.br/</a> |

### b) Informações gerais do Curso

|                                                        |                                                               |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Denominação</b>                                     | Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar    |
| <b>Titulação conferida</b>                             | Técnico em Serviços de Restaurante e Bar                      |
| <b>Nível</b>                                           | (X) Médio ( ) Superior                                        |
| <b>Forma de articulação com o Ensino Médio</b>         | ( ) Integrada ( ) Concomitante<br>(X) Subsequente             |
| <b>Modalidade de Ensino</b>                            | (X) Presencial                                                |
| <b>Duração do curso</b>                                | (2) Semestres                                                 |
| <b>Periodicidade de oferta de novas vagas do curso</b> | ( X) Semestral ( ) Anual                                      |
| <b>Formas de ingresso</b>                              | ( ) SISU (X) Edital (X) transferência (X) diplomado           |
| <b>Número de vagas autorizadas</b>                     | 30                                                            |
| <b>Turno de funcionamento</b>                          | ( ) matutino ( ) vespertino<br>( X) noturno ( ) Não se aplica |
| <b>Início do funcionamento</b>                         | 2026.1                                                        |



|                                        |                                                                                              |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C.H. Total</b>                      | 800 horas                                                                                    |
| <b>C.H. das Disciplinas</b>            | 800 horas                                                                                    |
| <b>C.H. de estágio não obrigatório</b> | 000 horas                                                                                    |
| <b>C.H. de prática profissional</b>    | 40 horas                                                                                     |
| <b>Sistema de Carga-horária</b>        | 01 créditos = 20h                                                                            |
| <b>Duração da hora-aula</b>            | 60 minutos (50 minutos de atividades presenciais e 10 minutos de atividade não presenciais). |



## 1. APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar (CTSRB), ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, na forma subsequente e presencial.

O curso está inserido no Eixo Tecnológico de Turismo, Hospitalidade e Lazer, conforme disposto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) – 4ª edição, 2024, publicado pelo Ministério da Educação (MEC).

Este Projeto Pedagógico de Curso (PPC) tem como objetivo promover a reestruturação da versão anterior do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, atualizando sua organização curricular e concepção pedagógica com base nas novas diretrizes educacionais e nas demandas contemporâneas da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

A proposta está em consonância com as orientações legais nacionais e com as normativas institucionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), reafirmando o compromisso com uma formação técnica de qualidade, ética e socialmente referenciada.

A construção deste Projeto Pedagógico de Curso (PPC) fundamenta-se na legislação vigente do sistema educacional brasileiro e nos princípios que orientam a Educação Profissional e Tecnológica, conforme estabelece a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) nº 9.394/1996, atualizada pela Lei nº 11.741/2008.

Além disso, este PPC apoia-se em resoluções, decretos e referenciais curriculares nacionais que regulamentam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no Brasil, assegurando a coerência legal, pedagógica e institucional necessária à oferta e ao desenvolvimento do curso.

Esta proposta curricular tem como finalidade contextualizar e estabelecer as diretrizes pedagógicas do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar, ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) *campus* Camocim.

O curso é voltado para estudantes egressos do ensino médio que buscam qualificação técnica profissional nas áreas de hospitalidade,



alimentação e atendimento, contribuindo para sua inserção no mundo do trabalho com competência, ética e responsabilidade social.

Esta proposta incorpora o marco institucional e as diretrizes pedagógicas do Instituto Federal do Ceará (IFCE), conforme explicitadas em seu Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI), refletindo os objetivos, a missão institucional e a função social da Instituição.

Está fundamentada na concepção da educação como prática social transformadora, em consonância com os princípios da Educação Profissional e Tecnológica (EPT), que orientam a atuação do IFCE na formação integral de sujeitos críticos, éticos e comprometidos com o desenvolvimento social e profissional de suas comunidades.

Esse curso se compromete a promover formação humana integral omnilateral dos sujeitos, por meio de uma proposta de educação profissional e tecnológica que articule ciência, trabalho, tecnologia e cultura, visando à formação do profissional cidadão crítico-reflexivo, competente técnica e eticamente e comprometido com as transformações da realidade na perspectiva da igualdade e da justiça social. Isso comunga com uma educação que entende o trabalho como princípio educativo.

Desse modo, busca-se promover um processo formativo com base nas premissas da integração e articulação entre ciência, tecnologia, cultura e conhecimentos específicos, articulando, os argumentos de Barato (2003), quando tratando da educação profissional considera que o campo ensino-aprendizagem teoria-prática em um processo que visa à ampliação e fortalecimento do espaço educacional por meio da interdisciplinaridade. Tal interdisciplinaridade é solidária dos processos e práticas educativas que buscam favorecer uma construção dialética e dialógica dos conhecimentos.

Nessa direção, a flexibilização e contextualização alargam o conceito de interdisciplinaridade, a qual, segundo Ramos (2014), vai além do mero relacionamento entre componentes curriculares. Nesse contexto, a dicotomia teoria e prática perde seu sentido de ensino-aprendizagem e ganha lugar que promove o envolvimento/desenvolvimento da autonomia e dos saberes, no contexto de uma educação profissional do (a) Técnico (a) em Serviços de Restaurante e Bar.

. Além de contribuir na edificação de uma sociedade mais justa e igualitária, através da formação inicial e continuada de trabalhadores da educação profissional técnica de nível médio, da educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação e da formação de professores (as). Reafirmando, assim, que a sociedade brasileira tenha na instituição IFCE a confiança de um ensino público de qualidade, capaz de gerar envolvimento/desenvolvimento sustentável no país e um lugar de construção do protagonismo, e de uma posição crítica das pessoas.

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia representam uma institucionalidade inédita na estrutura educacional brasileira, concebida de forma original, sem se basear em modelos nacionais ou estrangeiros. Criada pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (RFEPT) tem como objetivo atuar de forma integrada nas diferentes modalidades e níveis de ensino, promovendo a construção de itinerários formativos articulados.

Essa proposta visa à redução das barreiras históricas entre níveis e modalidades educacionais, facilitando a continuidade da formação dos educandos, especialmente daqueles oriundos das classes trabalhadoras e grupos historicamente excluídos. A Rede pauta sua atuação pela inserção nos territórios e comunidades em situação de vulnerabilidade social, com vistas à promoção da inclusão cidadã e à participação ativa nos processos de desenvolvimento local, regional e nacional.

## 2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), com 110 anos de existência, é uma Instituição de Educação, que 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.

A história institucional do IFCE inicia-se no despertar do século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha cria, mediante o Decreto nº 7.566, de



23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, como 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 40, 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.

Denominada de Escola Industrial de Fortaleza, em 1942 passou a ofertar educação 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 50, 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, passou 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, já no final dos anos 70, para a criação de um novo modelo institucional, surgindo então os Centros Federais de Educação Tecnológica 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, inaugurou duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UnEDs) localizadas nas cidades de Cedro e Juazeiro do Norte, distantes, respectivamente, 385 km e 570 km da sede de Fortaleza. Em 1998 foi protocolizado, junto ao MEC, seu Projeto Institucional, com vistas à 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, no segundo semestre de 2002, a instituição optou pela Licenciatura em Matemática e no semestre seguinte pela Licenciatura em Física.

O Ministério da Educação, 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.

A nova Instituição congrega o extinto Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFET-CE) e as Escolas Agrotécnicas Federais de Crato e Iguatu. Ampliação do qual o IFCE fez parte e conseguiu se expandir, hoje existem 32 Campi espalhados por todas as regiões do Estado. De acordo com o Anuário Estatístico (2018).

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - IFCE apresenta como Missão, Visão e Valores: Missão: Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar



integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética. Visão: Tornar-se padrão de excelência no ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia. Valores: o IFCE se posiciona de maneira ética e responsável frente às questões sociais, respeitando a transparência e eficiência de suas ações. Solidariamente respeita os princípios básicos de liberdade de expressão, humanismo e cidadania.

Nas suas atividades, o IFCE valoriza o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental (Anuário, 2018).

A criação dos Institutos Federais corresponde a uma nova etapa da Educação do país e pretende preencher 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.

Localizado na Rua Dr. Raimundo Cals, no Bairro Cidade com Deus, distante cerca de 240 km da capital cearense, o *campus* do IFCE Camocim tem como proposta contribuir com o desenvolvimento local/regional, envolvendo as desenvolver as vizinhas e circunvizinhas, dentre elas, Granja; Martinópolis, Barroquinha, Chaval, Acaraú, Bela Cruz, Cruz, Jijoca de Jericoacoara, atendendo ao arranjo produtivo local que tem como foco cursos em áreas diversas. Já na área do desenvolvimento voltado para área do turismo, hospitalidade e lazer, possui os cursos técnicos em Gastronomia e em Serviços de Restaurante e Bar.

No âmbito da Pós-Graduação, o IFCE - Camocim oferta uma especialização em Análise Ambiental, a qual tem dentre muitos objetivos específicos o de diagnosticar e realizar análises ambientais, com a definição de medidas mitigadoras e com a elaboração de programa de acompanhamento, estruturas de auxílio à tomada de decisões e monitoramento de impactos, bem



como, desenvolver o compromisso ético com as causas e questões ambientais regionais, nacionais e globais.

Os cursos ofertados pelo campus beneficiam a comunidade e buscam, em seu fazer, uma adequação coerente com as necessidades locais, em relação às ofertas de ensino, pesquisa e extensão, colocando-se como opção de ensino público e de qualidade para a população da região e circunvizinhança. Os cursos, seus eixos temáticos e níveis estão descritos abaixo:

- Eixo Controle e Processos Industriais, o qual está vinculado o curso superior de Tecnologia em Gestão Ambiental, e especialização em Análise Ambiental;
- Eixo Hospitalidade e Lazer (60 vagas por ano), ao qual estão vinculados os cursos Técnico em Serviços de Restaurante e Bar - CTSRB, e o Técnico em Gastronomia - TGA, ambos com oferta de ingresso, de 60 (sessenta) vagas, anualmente.
- Eixo Informação e Comunicação, o qual está vinculado o curso Técnico em Manutenção e Suporte em Informática - MSI, com oferta de ingresso de 60 (sessenta) vagas, anualmente;
- Eixo Licenciaturas, ao qual vinculam-se os cursos de Licenciatura em Química, e Licenciatura em Letras-Inglês - Português, ambos com oferta/ingresso de 60 (sessenta) vagas, anualmente.

### 3. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

Sendo o turismo uma atividade proporcionadora da articulação que movimentam as pessoas entre países no mundo, e entre as regiões do Brasil, sua natureza constitui-se, essencialmente, do fomento ao desenvolvimento regional e local brasileiro. Na sua dinâmica operacional, o Turismo potencializa diversas áreas da sociedade, dentre elas, a da cultura, do esporte, e gastronomia, além de sua relevante contribuição no envolvimento/desenvolvimento sustentável do Brasil.

Nesse viés, o Plano Nacional do Turismo - PNT- BRASIL (2024-2027) traçou alguns pontos convergentes (dez) com o desenvolvimento nacional. Dentre eles, cita-se o **Desenvolvimento sustentável**, o qual evidencia a



necessidade de práticas de um turismo sustentável e ético que busca entender o meio ambiente como patrimônio histórico e cultural, bem como promotor de atividades que visam a reduzir as desigualdades regionais e sociais.

**Os pontos Geração de emprego e renda e Qualificação profissional,** constituem-se demandas prioritárias do turismo, melhoria na qualificação profissional nos serviços do eixo de Hospitalidade, Turismo e Lazer, com o objetivo de aumentar qualitativamente a competitividade do produto turístico brasileiro, alinhando-o como um setor importante para a construção e desenvolvimento da economia nacional.

No sentido da promoção do desenvolvimento nacional, o Turismo é postulado como um setor relevante na construção, articulação e desenvolvimento de ações em muitos setores da sociedade brasileira. Por isso, o PNT - 2024-2027 é uma

[...] visão ambiciosa para o futuro, orientada por princípios e eixos que vão além dos governos individuais e reflete os interesses e demandas não só do setor, como também da nação. Entre suas características, destaca-se uma visão ampla e aspiracional para o futuro. Ele também oferece flexibilidade, permitindo ajustes e realinhamentos conforme mudanças nos ambientes nacional e global. A sustentabilidade é enfatizada em suas quatro dimensões: econômica, ambiental, sociocultural e político-institucional (Plano Nacional de Turismo, 2024, p. 20).

Consubstancializando esse pensamento, o PNT - 2024-2027 apresenta dados de que o turismo no Brasil, após Pandemia (Covid 19), apresentou relevante crescimento, a considerar que o faturamento do turismo nacional cresce 25% (vinte e cinco por cento), levando em conta que 96% (noventa e seis por cento) da atividade turística brasileira veio do do mercado doméstico, alcançando, no primeiro trimestre de 2023, um ganho de R\$ 8,2 bilhões em um ano.

Conforme dados da Associação Brasileira de Viagens Corporativas - ABRACORP, o setor de viagens corporativas arrecadou cerca de R\$13,6 bilhões somente em 2023. Isso representa uma alta de 18,5% do total registrado no período pré-pandemia, “[...] com R\$11,3 bilhões, e 20% superior aos R\$11,2 bilhões de 2022” (Plano Nacional de Turismo, 2024, p.25).

Isso representou um grande fator de recuperação do turismo pós-pandemia, ao considerarmos que, “[...] no âmbito doméstico, em junho de 2023 a demanda doméstica foi 7,5% maior, em comparação com junho de 2019, indicando um aumento no interesse pelo turismo interno (Plano Nacional de Turismo, 2024, p.25).

Esses dados revelam que as atividades turísticas no Brasil têm contribuído, significativamente, na geração de mecanismos de emprego e renda, avanço em ações para minimizar as desigualdades regionais e locais das pessoas e de suas urbanidades.

Outros dados importantes a corroborar com a justificativa, no contexto de alteração do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, no âmbito da formação técnico-profissional, advêm de estudos levantados pela World Travel & Tourism Council (WTTC), a qual em 2022 avaliou que no ano seguinte o setor de turismo arrecadaria R\$ 752,3 bilhões, o equivalente a 7,8% do Produto Interno Bruto - (PIB) nacional. Nesse cenário, um número superior a 50 cadeias econômicas foi impactado, gerando, conforme o levantamento da WTCC, mais 7,9 milhões de empregos, isso no cenário nacional.

No cenário do mercado turístico internacional, os dados do Ministério do Turismo (MTur - 2024) revelam que nos últimos 20 anos - 2004 -2024 - ocorreu uma entrada substancial de turistas internacionais no Brasil, fator relevante para impactar a economia brasileira, bem como, na sua cadeia econômica de bens e serviços. Dados estatísticos do Mtur e da Embratur (2024) demonstram que os gastos de turistas estrangeiros no Brasil, em fevereiro, foram de R\$ 3,4 bilhões, o que representa um percentual de 27% a mais que o registrado no mesmo período do ano anterior.

Fator de grande importância, também, foram as medidas tomadas pelo governo brasileiro após a pandemia. Através de parcerias com órgãos internacionais, foram implementadas medidas eficazes de segurança sanitária, elevando o nível de confiança dos (as) turistas estrangeiros. Segundo o PNT (2024-2027) a ONU Turismo ressaltou a capacidade de o Brasil se adaptar “ as novas realidades, o que tornou o país num destino seguro e atraente, fato refletido nos números apresentados (Plano Nacional de Turismo, 2024, p. 28).



No âmbito regional, o turismo no estado do Ceará também avançou nos últimos anos, promovendo o desenvolvimento de suas cadeias econômicas. Dados da Secretaria de Turismo - SETUR (2024) comprovam que no primeiro trimestre de 2025 o setor de serviços registrou um crescimento de 3,4%, com ênfase às atividades ligadas ao turismo. Segundo o levantamento, o setor de Serviços Alojamento e Alimentação e bebidas aumentou 3,26%, representando um impacto significativo na atividade turística, na economia do Ceará.

O impacto econômico positivo, através das atividades turísticas na cadeia produtiva do Ceará, segundo o estudo, gera empregos, movimenta empreendimentos voltados para o eixo de hospitalidade, turismo e lazer, ampliando a arrecadação em todas as regiões cearenses.

Para a Secretaria de Turismo do Ceará, a efetividade de políticas públicas comprometidas com o crescimento sustentável do setor, dentre elas, investimentos em infraestrutura em aeroportos, novas conexões aéreas, construção e reconstrução das estradas, capacitação e qualificação profissional e consolidação de estratégias de segurança pública e sanitárias tornam o estado cada vez mais competitivo.

Na certeza de que o Turismo é um setor com relevância econômica e social, os Governos Federal e Estadual têm investido maciçamente nessa atividade com programas como: o “Programa Nacional de Regionalização do Turismo” e o “PRODETUR”. Projetos ligados ao turismo foram consolidados como o novo Centro de Convenções do Ceará - CEC, o maior investimento sob responsabilidade da SETUR.

O CEC é o mais moderno do gênero na América Latina e o segundo maior do Brasil. Ele foi inaugurado em agosto de 2012, custando R\$ 580 milhões - incluindo quatro túneis de acesso. É um marco na cadeia produtiva de turismo e negócios, tanto no estado como no país. Com uma área de 172 mil m<sup>2</sup>, seu estacionamento tem capacidade para 3 mil vagas e 30 mil pessoas por pavilhão. No ano de 2023, o CEC foi reconhecido com o “Prêmio Caio” , consolidando-se como o melhor local para a realização de eventos de grande porte no Nordeste.

Conjuntamente, o Ceará desenvolve o turismo em seu território, tendo essa atividade como uma de suas potencialidades econômicas,



necessitando para esse setor, profissionais qualificados para o atendimento ao setor de hospitalidade, turismo e lazer.

As regiões com reconhecido potencial turístico demandam, portanto, de profissionais para atuarem na área, com competências técnicas e conhecimento sobre a região e capacidade de comunicação com visitantes. Além desses elementos, importa citar que a cidade de Camocim- CE possui elementos que podem favorecer no envolvimento/desenvolvimento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, haja vista, sua localização geográfica, bem como a confluência de fatores de lazer e turismo.

Essa evidência fortalece o argumento de que o Estado do Ceará tem desenvolvido o turismo em seu território e tem essa atividade como uma de suas potencialidades econômicas, o que acaba, necessariamente, por fomentar demandas de profissionais qualificados para o atendimento às ações turísticas das pessoas, particularmente no pré-preparo, preparo, produção e distribuição de alimentos nos ambientes como hotéis, restaurantes, pousadas, hotéis e serviços afins. Logo, promovendo o desenvolvimento local, regional e nacional.

Camocim, conforme dados do IBGE (2020), é uma cidade do estado do Ceará, localizada na microrregião do Litoral de Camocim e Acaraú, mesorregião do Noroeste Camocinense. Com uma área de 1.125 km<sup>2</sup>, sua população foi estimada em 63.997 habitantes (IBGE, 2020). Possui uma área de 64 km de litoral e lagos exuberantes, conforma atrativos turísticos, de hospitalidade e lazer, desde praias próprias para as diversas modalidades de atividades turísticas, dentre elas, a do Maceió. Além de falésias elevadas, grandes mantos de dunas, coqueirais e manguezais e lagos distribuídos ao longo de seu território, como a Lagoa das Cangalhas e o Lago Seco.

Concomitante ao crescimento do turismo e lazer, o hábito alimentar sofre modificações, as cidades crescem e por razões sociais, econômicas e culturais as pessoas cada vez mais utilizam serviços de alimentação fora de casa, demandando atendimento qualificado para o setor de alimentação.

Nesse contexto, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) *campus* de Camocim propõe a oferta de cursos técnicos, no âmbito do Eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, com perspectivas de fomentar o desenvolvimento local e regional.



Com isso, ancora-se nas bases legais inscritas na LDB de número 9394/96, no decreto, 5154/04, e na lei 11.892/08, com o objetivo de formar, no contexto da Educação Profissional e Tecnológica (EPT), pessoas para atuarem no mundo do trabalho. O mundo do trabalho como entende Freire (2021) conforma-se com as iniciativas educacionais que visam à formação humana omnilateral dos sujeitos, os quais atuam no mundo para transformá-lo, sendo, portanto, transformados nos contextos de suas realidades

O curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, como já citado anteriormente, é um curso do eixo específico de Turismo, Hospitalidade e Lazer. Com oferta de 60 (sessenta) vagas anualmente, o curso contará com uma carga horária de 800h de ensino-aprendizagem, aplicadas em dois semestres letivos de duração (1 ano). Realidade que proporciona aos profissionais formados a oportunidade de atuar nas diversas áreas (formais e informais) ligadas aos meios de hospedagem, bares, restaurantes e espaços de alimentação.

Espera-se, desse modo, atender às crescentes exigências do mundo do trabalho e às expectativas dos (as) alunos (as) através do estímulo à contínua busca pela construção dos conhecimentos; com ênfase não só no fazer, mas também na reflexão crítica e no desenvolvimento e fomento à criatividade.

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar compreende atividades interrelacionadas referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços de alimentação e bebidas. Essas atividades são desenvolvidas num processo que inclui a qualidade do atendimento, a higiene e manipulação de alimentos, bem como atividades administrativas.

Trata-se de um curso no qual se valoriza o saber fazer, sedimentado em conhecimentos teórico práticos e atividades que pressupõem a formação de cidadãos (ãs), estimulados (as) pela criticidade, reflexividade e visão de mundo, com vias a construir e transformar as realidades que lhes circundam.

Um dos aspectos salientados neste projeto é a natureza das atividades que os profissionais desenvolvem no processo de organização e prestação dos serviços, no âmbito dos ambientes de turismo, hospitalidade e lazer, na perspectiva de desenvolver de qualidade, responsabilidade socioambiental sustentável.



Nesse sentido, o presente projeto busca adequar-se às demandas do mundo do trabalho, com base em uma formação em que os saberes do sujeito-aprendiz são vivenciados em sua totalidade.

Pacheco (2010) entende que a construção e criação da institucionalidade dos institutos federais de educação, ciência e tecnologia constitui-se como o evento inédito, visto que não toma de empréstimo modelos anteriores nacionais ou estrangeiros. Criada pela Lei 11.892, de 2008, tal institucionalidade objetiva atuar nos diversos campos do ensino-aprendizagem, dentre eles, “na formação inicial, no ensino médio integrado à formação profissional, na graduação, preferencialmente, tecnológica e na pós-graduação” (PACHECO, 2010, p. 4).

Nesse sentido, a Rede Federal de Educação, Científica Profissional e Tecnológica (RFEPCT) traz como fundamentos de sua institucionalidade, bem como de sua missão, as bases estruturantes de suas ações, a saber a verticalidade, a transversalidade e a territorialidade. Esses fundamentos coadunam-se e dialogam com os princípios educativos “Formação humana integral”, “O trabalho enquanto princípio educativo” e a “Prática social como fonte de conhecimento”

Na perspectiva da formação humana, os processos educacionais, científicos e tecnológicos se direcionam para a construção e desenvolvimento de um ensino-aprendizagem que vai ao encontro dos preceitos que forjam uma educação humana omnilateral. Com isso, buscando construir uma visão crítica e reflexiva dos (as) no contexto da Educação Profissional e Tecnológica (EPT).

Portanto, o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar constitui-se como de grande importância para contribuir com o desenvolvimento local e regional, pois se posiciona em favor de uma Educação Profissional e Tecnológica - EPT, baseada nos princípios e objetivos do Instituto Federal do Ceará - IFCE, dentre eles, ética e responsabilidade social, desenvolvimento regional sustentável e qualidade no ensino.

#### **4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**



A reestruturação do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar fundamenta-se em normativas específicas, de ordem nacional e institucional, tais como:

**Normativas Nacionais:**

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- 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.
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (Libras), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências.
- Lei nº 11.741/2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria o Instituto Federal do Ceará e dá outras providências.
- 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 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e dá outras providências.



- Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”..
- Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos – CNCT, quarta edição, conforme disposto na Resolução Nº 02, de 15 de dezembro de 2020, da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação.

#### **4.1 Normativas Institucionais:**

- Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD) – 2015 e suas atualizações.
- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE (PDI) – 2019-2023.
- Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) – 2018.
- Resolução Consup nº 035, de 22 de junho de 2015, que se refere ao Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE.
- Resolução Consup nº 100, de 27 de setembro de 2017, que aprova o Regulamento para a criação, suspensão de oferta de novas turmas, reabertura e extinção de cursos técnico, graduação presenciais do IFCE.
- Resolução Consup nº 46, de 28 de maio de 2018, que aprova Projeto Político-Pedagógico Institucional– IFCE.
- Resolução Consup nº 63, de 06 de outubro de 2022. Normatizar e estabelecer, os princípios e procedimentos pedagógicos e administrativos para os cursos técnicos de nível médio, de graduação e de pós-graduação, para a inclusão das atividades de extensão.
- Regulamento de organização e implantação de disciplinas extracurriculares no IFCE - Resolução CONSUP/IFCE Nº 129, de 17 de novembro de 2023.
- Resolução vigente que determina a organização e o funcionamento do
- Colegiado de curso e dá outras providências – 2018.
- Resolução CONSUP/IFCE Nº 108, de 08 de setembro de 2023 - A nova
- resolução de Estágio do IFCE.
- Resolução Nº 24, de 1º de março de 2023, que trata do Regulamento de Auxílios Estudantis do Instituto Federal do Ceará – IFCE.



## 5 OBJETIVOS:

- **Geral:**
  - Formar profissionais-cidadãos de nível médio, com competências técnica, humanística e ética, capazes de desempenhar atividades nas áreas de atendimento, gestão, promoção e venda de serviços de alimentação, com vistas a garantir a qualidade do serviço e a satisfação dos clientes.
- **Específicos:**
  - Preparar profissionais para desempenhar atividades relativas à média gerência em empresas do segmento de alimentação;
  - Subsidiar os profissionais com técnicas adequadas de planejamento, gestão, promoção e venda de serviços, dentro das novas exigências do mundo do trabalho contemporâneo;
  - Desenvolver a capacidade empreendedora dos profissionais;
  - Contribuir para a promoção da democratização do ensino e elevação do nível de qualificação profissional.
- **Áreas de Atuação:**
  - Nos diversos meios de hospedagem tais como: hotéis, pousadas, chalés, etc.;
  - Em bares, restaurantes e demais espaços de alimentação;
  - De forma autônoma, em empreendimento neste segmento.

## 6. REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, ocorrerá por meio de processo seletivo público, realizado por exame de seleção, para ingresso no primeiro período do curso.

Poderão concorrer às vagas os candidatos que comprovarem a conclusão do Ensino Médio, ou equivalente, conforme os critérios estabelecidos em edital específico publicado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE).



## 7. ÁREAS DE ATUAÇÃO

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), do Ministério da Educação (MEC), o Técnico em Serviços de Restaurante e Bar atua recepcionando, encaminhando e atendendo clientes em salões de restaurantes, bares e estabelecimentos similares. É responsável pela coordenação das operações nos setores de bar e restaurante, pelo controle e inventário de estoques de bebidas e utensílios, bem como pelos serviços de mesa e coquetelaria.

Domina os princípios da etiqueta aplicados ao serviço de alimentação e colabora na harmonização entre alimentos e bebidas, contribuindo para a qualidade e excelência no atendimento ao cliente

## 8. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL - EGRESSO

O profissional Técnico em Serviços de Restaurante e Bar ao concluir o curso deverá estar apto à apresentará habilidades e competências como:

- a) Supervisionar o serviço de alimentos e bebidas no salão, no bar e em eventos;
- b) Coordenar o atendimento ao cliente no estabelecimento e em eventos;
- c) Coordenar equipes de serviço de salão e bar;
- d) Aplicar controles operacionais em relação a vendas, equipamentos, utensílios e manutenção da infraestrutura;
- e) Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque;
- f) Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.

Dessa forma, para atuação como Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, são fundamentais aos profissionais dessa área:

- a) Conhecimentos técnicos relacionados à tipologia de serviços e eventos, aos tipos de utensílios e equipamentos, à organização dos espaços, à diferenciação de bebidas e legislações aplicadas aos



estabelecimentos de alimentação;

b) Comunicação clara e cordial, trabalho colaborativo e liderança de equipes, atenção à sustentabilidade, proatividade e flexibilidade para a solução de problemas e gestão de conflitos.

## 9. METODOLOGIA

Os componentes curriculares do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar assinalam um percurso pedagógico com o intuito de trabalhar os conteúdos com ênfase na interdisciplinaridade e, conseqüentemente, para alcançar os objetivos destacados neste projeto.

Portanto, a metodologia de ensino aplicada aos conteúdos disciplinares apoia-se na possibilidade de aplicação de recursos didático- pedagógicos que proporcionem condições favoráveis ao bom desempenho dos estudantes, considerando suas características específicas de aprendizagem, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os conhecimentos prévios, o perfil da classe, as especificidades do componente curricular e as estratégias didáticas do professor.

Assim, o processo curricular em tela objetiva 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. Conhecer técnicas culinárias básicas para orientar equipes e/ou brigadas de cozinha, serviços de sala e bar, e planejar dinâmicas das pessoas envolvidas nos serviços de restaurante e bar;
- c. orientar as aplicações 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 (organização da mesa, manutenção e gestão de materiais), oferecer serviço de coquetelaria a partir do conhecimento do universo do estudo de bebidas, bem



como 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 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.

Portanto, na construção da metodologia do projeto pedagógico do Curso para a formação do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, para uma reestruturação que atendesse às novas demandas do mundo do trabalho, foram planejadas estratégias metodológicas objetivando possibilitar ao aluno condições para sua permanência e êxito durante o curso.

O fazer pedagógico consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem na dialética da intenção da tarefa partilhada, em que todos enquanto sujeitos devem conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada.

Para isso, é necessário entender que Currículo vai muito além das atividades convencionais da sala de aula, pois é tudo que afeta direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem.

Assim, deve-se considerar estratégias metodológicas que abordem as seguintes questões: atividades complementares e paralelas com foco no desenvolvimento sociocultural e desportivo do aluno (atividades interclasse, gincanas, atividades artísticas e culturais, políticas e sociais, etc.), iniciação científica tecnológica, programas acadêmicos consistentes, programa de extensão, visitas técnicas, eventos científicos.

Dessa forma, a metodologia deverá propiciar condições para que o educando possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

As temáticas relacionadas à educação ambiental, educação em direitos humanos e educação das relações étnico-raciais serão abordadas de forma mista, ou seja, tanto de maneira disciplinar quanto transversal ou



interdisciplinar. Isso ocorrerá por meio de projetos do curso e em colaboração com a Coordenadoria de Assuntos Estudantis (CAE), NEABI e NAPNE. As diretrizes curriculares nacionais (DCNs) correspondentes indicam que os temas mencionados estão interligados. As diretrizes curriculares nacionais (DCNs) correspondentes indicam que os temas mencionados estão interligados.

Os seguintes objetivos se destacam nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental, entre outros igualmente importantes: incentivar e reforçar a conexão entre ciência e tecnologia com o propósito de alcançar a sustentabilidade socioambiental, além de promover o cuidado com a comunidade de vida, a preservação dos ecossistemas, a justiça econômica, a equidade social, étnica, racial e de gênero, bem como o diálogo para a convivência pacífica.

O pensamento crítico-reflexivo será estimulado por meio de estudos que valorizem a participação, a cooperação, o senso de justiça e a responsabilidade dos alunos, inclusive na execução de projetos de pesquisa que conectem os conteúdos estudados no curso à questão ambiental como estratégia pedagógica (Reescrita da Resolução CNE/CP n.º 2/2012).

As Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos indicam que o principal objetivo dessa educação é preparar os indivíduos para a vida e convivência, exercendo os Direitos Humanos no dia a dia como um modo de vida e organização social, política, econômica e cultural nos âmbitos regional, nacional e global.

Para isso, será necessário planejar e implementar ações que atendam às demandas, às particularidades biopsicossociais e culturais dos diversos estudantes e seus contextos (Reescrita da Resolução CNE/CP n.º 1/2012).

É importante destacar o direito dos alunos com deficiência e/ou necessidades específicas de receberem atendimento educacional especializado, além de terem acesso a materiais didáticos que atendam às suas demandas ou habilidades, no caso de altas habilidades/superdotação. O campus Camocim conta com o Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) para fornecer orientação e apoio.

Para o trabalho com a diversidade étnico-racial há normativas legais, dentre as quais se destacam as Leis 10.639/2003 e 11.645/2008 (que alteraram a LDB 9.394/1996) e o Parecer CNE/CP nº003/2004 que trata das DCNs para



a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

## **10. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

A organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, observa as determinações legais presentes na Resolução CNE/CP nº1, de 5 de janeiro de 2021 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

O curso será desenvolvido no turno noturno e apresenta uma Matriz Curricular integralizada por disciplinas, em regime seriado semestral e duração de 02 (dois) semestres/ períodos letivos.

A prática profissional será desenvolvida no interior das disciplinas, podendo o aluno, opcionalmente, realizar Estágio Curricular Supervisionado. A carga horária total do curso é de 800 horas. A Matriz Curricular será apresentada a seguir e os programas das disciplinas que a integralizam encontram-se em Anexo

### **10.1. Matriz curricular**

A matriz curricular do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar- CTSRB está estruturada de acordo com o alinhamento de matriz curricular, no âmbito resolução aprovada CEPE/IFCE Nº 310, de 26 de maio de 2025, a qual está referenciada nos quadros (1 e 2) abaixo relacionados, cujos Programas de Unidades Didáticas (PUD's) estão no Anexo 01. Matriz curricular

As temáticas de Direitos Humanos, Relações Étnico-raciais e Educação Ambiental, são contempladas ao longo do curso de forma transversal e interdisciplinar. A temática étnico-racial será abordada nas disciplinas de Ética e relações interpessoais e Tópicos avançados em Alimentos e Bebidas e a temática meio ambiente será contemplada no componente curricular de “Ética e Relações Interpessoais” e em “Serviços de Alimentos e Bebidas”. As temáticas referidas também são abordadas com os alunos (as) nos semestres,



através de atividades, palestras e eventos organizados pela Coordenadoria de Assuntos Estudantis (CAE) e pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) do próprio campus.

As temáticas referidas também são abordadas com os alunos(as) nos semestres, em atividades, palestras e eventos organizados pela Coordenadoria de Assuntos Estudantis (CAE) e pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) do próprio campus. Os componentes curriculares que abordam as referidas temáticas, convergem na perspectiva de da proposta de alinhamento dos cursos do IFCE, nos campi de Acaraú, Guaramiranga e Camocim, conforme Instrução Normativa PROEN/IFCE Nº 27, DE 23 DE setembro DE 2024.

**Tabela 1.** Componentes curriculares obrigatórios. - **Primeiro Semestre**

| SEMESTRE I   |                                               |            |            |           |           |           |        |
|--------------|-----------------------------------------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| Código       | Componentes Curriculares                      | H/A        | Teoria     | Prática   | Créd      | PPS*      | P.R    |
| REB 11       | Inglês I                                      | 40         | 40         | 00        | 02        | 00        | Nenhum |
| REB 12       | Comunicação Oral e Escrita                    | 40         | 40         | 00        | 02        | 00        | Nenhum |
| REB 13       | Informática Básica                            | 40         | 40         | 00        | 02        | 00        | Nenhum |
| REB 14       | Espanhol I                                    | 40         | 40         | 00        | 02        | 00        | Nenhum |
| REB 15       | Segurança do Trabalho                         | 40         | 40         | 00        | 02        | 00        | Nenhum |
| REB 16       | Fundamentos de Turismo e Hospitalidade        | 40         | 40         | 00        | 02        | 00        | Nenhum |
| REB 17       | Higiene e Controle em Serviços de Alimentação | 40         | 30         | 10        | 02        | 10        | Nenhum |
| REB 18       | História da Alimentação                       | 40         | 40         | 00        | 02        | 00        | Nenhum |
| REB 19       | Ética e Relações Interpessoais                | 40         | 40         | 00        | 02        | 00        | Nenhum |
| REB 20       | Introdução ao Estudo de Marketing             | 40         | 40         | 00        | 02        | 00        | Nenhum |
| <b>TOTAL</b> |                                               | <b>400</b> | <b>360</b> | <b>40</b> | <b>20</b> | <b>10</b> |        |

REB:Restaurante e Bar

PPS: Prática Profissional Supervisionada.

P.R. Pré-requisito.



**Tabela 2.** Componentes curriculares obrigatórios. - Segundo Semestre

| SEMESTRE II  |                                          |            |            |           |           |                  |        |
|--------------|------------------------------------------|------------|------------|-----------|-----------|------------------|--------|
| Código       | Componentes curriculares                 | H/A        | Teoria     | Prática   | Créd      | PPS <sup>1</sup> | P.R    |
| REB 21       | Habilidades e Técnicas Culinárias        | 80         | 40         | 20        | 04        | 20               | RB 17  |
| REB 22       | Inglês II                                | 40         | 40         | 00        | 02        | 00               | RB 11  |
| REB 23       | Gestão e Controle em Custos de Serviços  | 40         | 40         | 00        | 02        | 00               | Nenhum |
| REB 24       | Estudo de Bebidas                        | 40         | 20         | 20        | 02        | 20               | Nenhum |
| REB 25       | Empreendedorismo                         | 40         | 40         | 00        | 02        | 00               | Nenhum |
| REB 26       | Organização de Eventos                   | 40         | 20         | 10        | 02        | 10               | Nenhum |
| REB 27       | Tópicos Avançados em alimentos e Bebidas | 40         | 40         | 00        | 02        | 00               | Nenhum |
| REB 28       | Serviços de Alimentos e Bebidas          | 40         | 20         | 10        | 02        | 10               | Nenhum |
| REB 29       | Espanhol II                              | 40         | 40         | 00        | 02        | 00               | RB 14  |
| <b>TOTAL</b> |                                          | <b>400</b> | <b>300</b> | <b>40</b> | <b>20</b> | <b>40</b>        |        |

REB = Restaurante e Bar

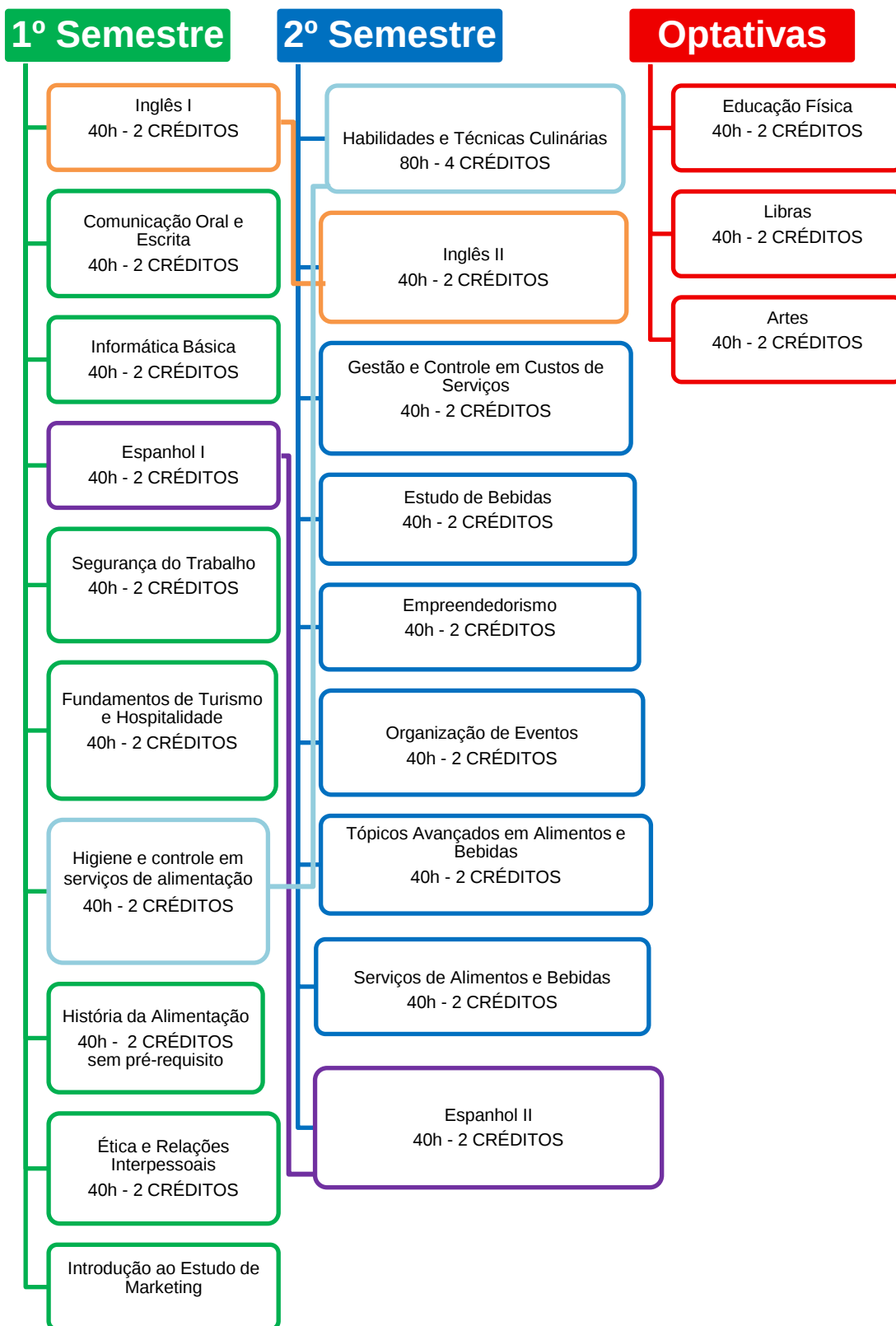
1.Prática Profissional Supervisionada.

P.R: Pré-requisito.

**Tabela3.** Componentes Curriculares optativos

| Código | Componentes curriculares | H/aula | Teoria | Prática | Créditos |
|--------|--------------------------|--------|--------|---------|----------|
|        | Educação Física          | 40     | 20     | 20      | 2        |
|        | LIBRAS                   | 40     | 20     | 20      | 2        |
|        | Artes                    | 40     | 30     | 10      | 2        |





## 11. Práticas Pedagógicas Previstas

Os princípios pedagógicos, filosóficos e legais que subsidiam a organização do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, definidos pelo MEC, nos quais a relação teoria-prática é o princípio fundamental, associados à estrutura curricular do curso, conduzem a um fazer pedagógico em que atividades como seminários, visitas técnicas, práticas laboratoriais e desenvolvimento de projetos, entre outros, estão presentes em todos os períodos letivos, assegurando uma formação consistente aos futuros profissionais.

O método de ensino a se adotar é de fundamental importância para que o egresso possa aprender a vencer os desafios profissionais que lhes serão colocados em sua trajetória. Em razão disso, faz-se necessário que o docente valorize procedimentos didático-pedagógicos que possam auxiliar os discentes na sua formação, tais como:

- Reconhecer a existência de uma identidade comum, e ao mesmo tempo, uma subjetividade única nos indivíduos, razão pela qual, possuem diferentes ritmos de aprendizagem;
- Trabalhar os conteúdos, buscando adotar uma postura interdisciplinar, mas sem a sobreposição de saberes;
- Contextualizar os conhecimentos sistematizados com as experiências cotidianas dos discentes, sem perder de vista a (re)construção do saber escolar;
- Organizar um ambiente educativo voltado para as diversas dimensões da formação dos futuros profissionais; que articule múltiplas atividades e favoreça a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;
- Diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos(as) estudantes, partindo do levantamento dos seus conhecimentos prévios;
- Utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas, sempre que o conteúdo da disciplina permitir, e;
- Proceder à sistematização dos conhecimentos e/ou resultado de estudos em um dado assunto através de: trabalhos de pesquisa, relatórios,

resumos, produção textual e outras atividades conforme a natureza do conteúdo e a especificidade da disciplina..

## **12. AVALIAÇÃO DO ENSINO E DO PROJETO DO CURSO**

A avaliação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) será realizada periodicamente pela Coordenação do Curso, em conjunto com o Departamento de Ensino, considerando as condições de oferta, os recursos disponíveis.

Essa avaliação tem como objetivo monitorar a pertinência da proposta formativa e propor ajustes sempre que necessário, com base em dados objetivos e alinhamento às políticas institucionais.

A avaliação do ensino, por sua vez, será conduzida com base nas percepções dos discentes sobre o desempenho docente. Para isso, será aplicado um questionário estruturado, no qual os alunos avaliarão cada disciplina por meio de um conjunto de indicadores relacionados à prática pedagógica, domínio de conteúdo, metodologia adotada, organização e interação em sala de aula.

Os resultados dessas avaliações serão sistematizados pela Coordenação do Curso e servirão como subsídio para o aprimoramento contínuo do processo de ensino-aprendizagem e da gestão pedagógica.

A avaliação do curso é parte integrante do processo de formação, uma vez que possibilita diagnosticar problemas a serem superados, além de aferir os resultados alcançados e identificar mudanças necessárias. A avaliação institucional constitui numa importante ferramenta para garantir a manutenção do curso com qualidade, indispensável para o planejamento e definição das políticas estratégicas e de gestão. Deste modo, esta ferramenta permite uma prestação de contas à comunidade acadêmica e à sociedade sobre o desempenho do ensino técnico-profissional oferecido pela Instituição.

Assim, a avaliação do projeto do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar será realizada periodicamente pela Coordenação do Curso, e seu colegiado, juntamente com os demais integrantes do corpo docente do curso, o departamento de ensino, bem como docentes, e técnicos educacionais não membros deste colegiado. Após o



período de formação de quatro turmas, o Projeto Pedagógico do Curso - PPC será submetido a uma revisão. Isso demarca o início de um ciclo regular de atualizações, que fica estabelecido a cada 04 (quatro) anos.

A avaliação do ensino-aprendizagem desenvolvida pelos docentes será realizada, preferencialmente, por discentes e coordenação pedagógica, e com o objetivo de contemplar os componentes curriculares, em suas subjetividades, interdisciplinaridades, e contexto de suas práticas pedagógicas e educativas.

Nesse processo a dinâmica será efetuada por intermédio de um questionário remetido aos discentes, solicitando que expressem suas percepções relativas a um conjunto de indicadores sobre o desempenho de cada docente por disciplina.

Desta forma, a avaliação do Projeto Pedagógico do Curso se dará:

- pelas reuniões do colegiado do curso;
- através das reuniões pedagógicas gerais;
- e por pesquisa com os discentes do curso.

Em suma, a avaliação do Projeto do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar servirá para reconhecer os pontos fortes e propor medidas para solucionar os possíveis problemas com o escopo de promover a contínua qualidade do curso

### **13. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

Neste plano do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, a avaliação da aprendizagem é concebida como um processo contínuo, cumulativo e integrado ao ensino, com foco no acompanhamento do desenvolvimento do estudante ao longo de sua trajetória formativa.

As considerações sobre a avaliação da aprendizagem seguem as orientações do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE, Capítulo III, contidas no artigo 94, que afirma que os processos, instrumentos, critérios e valores de avaliação adotados pelo professor deverão ser explicitados aos



estudantes no início do período letivo, quando da apresentação do planejamento semestral e PUD's.

O primeiro parágrafo do artigo 94 do ROD estabelece que as avaliações devem ser caráter de diagnóstico, formativo, contínuo e processual, e pode incluir: avaliação diária dos alunos pelos docentes, atividades, tarefas individuais e/ou coletivas, formulários de observação, relatórios, autoavaliação, exames escritos com ou sem consulta, provas práticas e orais, seminários, projetos interdisciplinares, resolução de tarefas, organização e realização de experimentos ou projetos, relatórios referentes a trabalhos, experimentos ou visitas técnicas, realização de eventos ou atividades abertas à comunidade e auto avaliação descritiva e outros instrumentos de avaliação considerando o seu caráter progressivo (IFCE, 2015).

O processo avaliativo assume funções diagnóstica, formativa e somativa, funcionando como instrumento de identificação das dificuldades, potencialidades e avanços dos discentes. A avaliação deve, portanto, orientar a ação pedagógica e a tomada de decisões, contribuindo para a melhoria da prática docente e para o êxito do processo de ensino-aprendizagem.

Considera-se, nesse contexto, o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, com base na compreensão de que avaliar não se limita à atribuição de notas, mas envolve a análise crítica do desempenho, da participação, do raciocínio, da criatividade e da postura ética do estudante diante das situações de aprendizagem.

A proposta pedagógica do curso prevê o uso de atividades avaliativas como instrumentos colaborativos na verificação da aprendizagem, articuladas ao processo de ensino e às competências estabelecidas no perfil profissional do egresso. Essas atividades devem considerar os seguintes aspectos:

- Adoção de procedimentos de avaliação contínua e cumulativa, ao longo do processo de aprendizagem;
- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, valorizando o desenvolvimento integral do estudante;
- Inclusão de atividades contextualizadas, que favoreçam a aplicação prática dos conhecimentos;



- Diálogo permanente com o aluno, com foco na mediação pedagógica e na construção do conhecimento;
- Definição clara dos conhecimentos significativos a serem desenvolvidos e avaliados;
- Divulgação prévia dos critérios de avaliação, garantindo transparência no processo;
- Equidade na aplicação dos critérios de avaliação, assegurando as mesmas exigências para todos os estudantes;
- Divulgação dos resultados das avaliações, com feedback construtivo;
- Consideração de estratégias cognitivas e metacognitivas no momento da correção das atividades;
- Incidência pedagógica sobre os erros mais frequentes, como oportunidade de reorientação da aprendizagem;
- Valorização das aptidões individuais, conhecimentos prévios e domínio atual dos saberes necessários à construção do perfil do egresso.

A aferição do desempenho escolar dos estudantes é realizada por disciplina, com base em dois aspectos fundamentais: assiduidade e aproveitamento. A assiduidade refere-se à frequência do estudante às aulas presenciais, atividades práticas, trabalhos escolares e exercícios de aplicação, sendo exigido o cumprimento da carga horária mínima estabelecida em regulamento. Já o aproveitamento escolar é avaliado de forma contínua, por meio do acompanhamento do desempenho do estudante nas atividades pedagógicas e nos instrumentos avaliativos aplicados ao longo do período letivo.

Os critérios e procedimentos para verificação do rendimento acadêmico estão definidos no Regulamento da Organização Didática (ROD) do Instituto Federal do Ceará (IFCE), devendo ser observados por todos os envolvidos no processo de ensino-aprendizagem.

Como já citado, podemos contar com as Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDICs) para dar suporte a essas ações. Dessa forma, considerando a capacidade institucional, nas situações em que essa dificuldade for apresentada, serão adotadas ações de forma a melhorar o êxito estudantil nas avaliações programadas para os componentes curriculares. Essas ações extracurriculares e não avaliativas podem ser:



- I. Nivelamento dentro de cada disciplina procurando não comprometer o conteúdo básico;
- II. Ofertas de monitorias;
- III. Apoio extraclasse oferecido ao estudante e uso das TDICs disponíveis para auxiliar direta e indiretamente nesse suporte.

Para complementar a avaliação do processo de ensino-aprendizagem, será realizada a avaliação do curso a cada semestre, utilizando o sistema acadêmico, o formulário de avaliação dos professores que os alunos devem preencher. É também feita a avaliação das disciplinas pelos docentes responsáveis.

O processo de avaliação integral gera um resultado para a análise do projeto pedagógico, visando acompanhar as ações e atividades realizadas por docentes, técnicos e estudantes envolvidos. O objetivo é garantir o cumprimento das metas estipuladas para o curso, o que inclui a descentralização das decisões e a construção e manutenção da relação entre educação e sociedade. Assim, o acompanhamento e a avaliação devem validar as ações de implementação, bem como as alterações e melhorias implementadas.

#### **14. PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA– PPS**

A prática profissional do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, será desenvolvida no âmbito das disciplinas que integram a matriz curricular, ao longo de todo o curso, de forma articulada ao processo formativo. Além de prática favorecer a contextualização do ensino-aprendizagem, relacionando teoria-prática, proporcionando o aperfeiçoamento técnico-científico e sociocultural, com vias a construção e desenvolvimento humano e da sociedade.

Essa prática tem como finalidade a integração entre teoria e prática, fundamentada no princípio da interdisciplinaridade, configurando-se como um espaço de complementação, aplicação e aprofundamento dos conhecimentos desenvolvidos ao longo da formação.



Por meio dela, busca-se estimular a capacidade de intervenção dos estudantes no mundo do trabalho e na realidade social, contribuindo para a análise crítica e a resolução de problemas concretos, quando identificados.

As atividades de prática profissional serão desenvolvidas por meio de práticas laboratoriais, visitas técnicas, desenvolvimento de projetos, entre outras estratégias pedagógicas que promovam a vivência profissional e contribuam para o fortalecimento das competências técnicas estabelecidas no perfil do egresso.

No contexto do ensino-aprendizagem técnico-profissional, e no âmbito da Resolução CEPE/IFCE nº 310 de 25 de maio de 2025, segue na tabela abaixo a carga horária de prática profissional para a integralização do curso, bem como seus componentes curriculares.

**Tabela 4.** Componentes curriculares e suas práticas profissionais para integralização do curso

| COMPONENTE CURRICULAR             | C/H/PPS <sup>A</sup> | SEMESTRE |
|-----------------------------------|----------------------|----------|
| Serviços de Alimentos e Bebidas   | 10                   | Segundo  |
| Habilidades e Técnicas Culinárias | 20                   | Segundo  |
| Organização de Eventos            | 10                   | Segundo  |
| <b>TOTAL:</b>                     | <b>40H</b>           |          |

A. Carga horária de Prática Profissional Supervisionada.

## 15. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Segundo a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, o estágio é um ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos regularmente matriculados e frequentando instituições de ensino superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial ou dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da Educação de Jovens e Adultos (EJA).

O plano de curso não institui a obrigatoriedade do estágio curricular, considerando que a prática profissional permeia as unidades curriculares e



integraliza o curso. Entretanto, entendendo que a interação com o mercado de trabalho acrescenta aos estudantes benefícios, conhecimento e experiência, é permitida aos alunos a prática de estágio, no total de 200 horas, como opcional.

## **16. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

No Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, o aproveitamento de estudos e a certificação de conhecimentos adquiridos por meio de experiências prévias são regulamentados pelo Regulamento da Organização Didática (ROD) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE).

O aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores será realizado em consonância com o que dizem os artigos 130 a 136 do ROD, na seção I (Do Aproveitamento de componentes) do capítulo IV.

A validação de conhecimentos deverá ser feita conforme o disposto nos artigos 137 a 145, do ROD, mediante requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso, juntamente com o envio dos seguintes documentos:

- I. declaração, certificado ou diploma - para fins de validação em conhecimentos adquiridos em estudos regulares;
- II. cópia da Carteira de Trabalho (páginas já preenchidas) ou declaração do empregador ou de próprio punho, quando autônomo - para fins de validação de conhecimentos adquiridos em experiências profissionais anteriores.

Será designada uma comissão avaliadora que poderá solicitar documentação complementar. O calendário do processo de validação de conhecimentos deverá ser instituído pelo próprio campus, devendo ser solicitada nos primeiros 30 (trinta) dias do período letivo em curso.

Todo o processo de validação deverá ser concluído em até 50 (cinquenta) dias letivos do semestre vigente, a contar da data da solicitação do estudante. A validação de conhecimentos de um componente curricular só poderá ser solicitada uma única vez.



A solicitação de validação deverá ser automaticamente cancelada, caso o estudante não compareça a qualquer uma das etapas de avaliação. A nota mínima a ser alcançada pelo estudante na validação deverá ser 6,0 (seis).

Tais procedimentos visam reconhecer saberes construídos em contextos formais e não formais de aprendizagem, desde que devidamente comprovados, avaliados e aprovados conforme os critérios estabelecidos pelo ROD e pelas normas complementares vigentes no âmbito institucional.

## **17. EMISSÃO DE DIPLOMA**

A emissão de diplomas aos concluintes do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar obedecerá ao disposto na Resolução nº 043, de 22 de agosto de 2016, que aprova o regulamento para emissão, registro e expedição de certificados no âmbito do IFCE, bem como aos critérios estabelecidos no Regulamento da Organização Didática (ROD).

Será conferido o certificado de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar ao estudante que concluir, com êxito, todos os componentes curriculares previstos na matriz curricular e cumprir a carga horária exigida de prática profissional. O estágio supervisionado, sendo opcional, não será requisito para certificação caso o estudante não tenha solicitado matrícula nesse componente.

Para a emissão do certificado do Curso Técnico de Nível Médio, será adotado o seguinte fluxo processual:

I – A Coordenação de Controle Acadêmico (CCA) solicita, por meio de processo eletrônico no SEI, a quantidade necessária de formulários para impressão dos certificados, com assinatura do(a) Coordenador(a) de Controle Acadêmico.

II – A Pró-Reitoria de Ensino (PROEN) analisa e emite resposta favorável, autorizando e disponibilizando a quantidade solicitada de formulários de certificado.

III – A Direção-Geral do campus designa formalmente um servidor responsável para o recebimento dos formulários junto à PROEN.

IV – A emissão, registro e assinatura dos certificados é realizada pela CCA, que



encaminha os documentos à Direção-Geral.

V – O Diretor-Geral assina os certificados e os devolve à CCA para finalização do processo.

VI – A CCA realiza a entrega do certificado ao egresso, mediante assinatura da folha de recibo, a qual será anexada à pasta individual do estudante formado.

## **19. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO ÂMBITO DO CURSO**

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFCE, referente ao período de 2019 a 2023, contempla, no âmbito do *campus* Camocim, ações voltadas ao ensino, à pesquisa, à extensão e à assistência estudantil. Tais ações têm como objetivo apoiar e fortalecer a formação acadêmica e cidadã dos estudantes, alinhando-se às diretrizes estratégicas da instituição.

No âmbito do ensino, o Programa de Monitoria, desenvolvido em parceria com a Pró-Reitoria de Ensino (PROEN), é regulamentado pela RESOLUÇÃO/CONSUP/IFCE nº 203, de 16 de julho de 2024. Trata-se de uma ação pedagógica institucional vinculada ao Programa de Permanência e Êxito, com o objetivo de contribuir para a melhoria do processo de ensino-aprendizagem e, conseqüentemente, para o aumento dos índices de permanência e êxito dos estudantes dos cursos técnicos e de graduação do IFCE.

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, o Programa de Monitoria configura-se como uma ação pedagógica essencial para o fortalecimento do processo de ensino e aprendizagem. Regulamentado pela Resolução CONSUP/IFCE nº 203 de 16 de julho de 2024. O programa integra o conjunto de ações do Programa de Permanência e Êxito, promovendo o apoio acadêmico e incentivando o protagonismo estudantil.

Os discentes monitores têm a oportunidade de desenvolver habilidades técnicas, organizacionais e comunicacionais, ao atuarem no apoio às atividades



práticas e teóricas vinculadas ao atendimento de salão, serviço de bar, coquetelaria, organização de eventos e etiqueta profissional.

A monitoria pode ocorrer nas modalidades voluntária ou remunerada (com bolsa), sempre sob a orientação de um docente responsável, proporcionando uma vivência formativa que contribui para a qualificação profissional e para a permanência com êxito no curso.

A extensão, por meio de suas diversas ações (programas, projetos, cursos e eventos) de caráter educativo, social, cultural, científico ou tecnológico, tem como objetivo integrar a comunidade acadêmica à comunidade externa. Essa integração visa proporcionar uma formação comprometida com as demandas reais, educacionais e sociais da região, ampliando o papel da instituição como agente de transformação social.

As atividades de pesquisa e extensão desempenham um papel fundamental na formação dos alunos do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, contribuindo tanto para o desenvolvimento profissional quanto social. Essas ações ampliam o conhecimento técnico e prático por meio do contato com realidades externas à sala de aula, estimulando o pensamento crítico e o crescimento intelectual. No contexto específico do curso, permitem ao discente explorar temas como atendimento ao cliente, hospitalidade, etiqueta profissional, cultura alimentar e coquetelaria, promovendo a articulação entre teoria e prática.

Além disso, a participação em projetos de pesquisa e extensão fortalece o vínculo com a comunidade, desenvolve habilidades de comunicação e liderança e prepara o estudante para atuar com excelência e responsabilidade social no setor de serviços de alimentação e hospitalidade.

## 20. APOIO AO DISCENTE

O IFCE *campus* Camocim desenvolve uma política de apoio discente com foco na permanência e no êxito dos estudantes, assegurando condições para o desenvolvimento acadêmico, pessoal e social ao longo da formação.

Para isso, o *campus* disponibiliza suporte em diversas frentes, incluindo: assistência estudantil por meio de bolsas e auxílios financeiros, psicológico,



nutricional e de saúde; incentivo à organização estudantil; além da promoção de atividades culturais (Ex: I Jornada de Arte e Cultura- JAC), esportivas (jogos internos) e outras ações que favorecem a permanência e o êxito acadêmico. É servida a merenda escolar nos três períodos no qual todos os alunos podem usufruir do serviço.

Para apoio e acompanhamento dos discentes com dificuldades ou necessidade de reforço em suas aprendizagens, cada docente dispõe de horário de atendimento semanal, em contraturno do curso. Sempre que possível, mediante disponibilidade docente, são oferecidas atividades de alinhamento das turmas ingressantes, nas primeiras semanas de aula. Além disso, semestralmente, o campus busca ofertar monitorias dos componentes curriculares com maior índice de reprovação no semestre anterior.

O *campus* também realiza ações de busca ativa para identificar e apoiar estudantes em situação de vulnerabilidade, promovendo a inclusão e o sucesso escolar. O objetivo central é oferecer um ambiente acolhedor, com suporte necessário para que os discentes consigam permanecer, aprender e concluir seus cursos com êxito.

## **20.1 Coordenadoria de Assuntos Estudantis (CAE)**

A equipe técnica multiprofissional responsável pela Política de Assistência Estudantil do IFCE Camocim tem como objetivo garantir e ampliar as condições de permanência e êxito dos estudantes, com atenção especial àqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, em conformidade com a Lei nº 14.914/2024. Para isso, realiza atendimentos individualizados, visitas domiciliares e encaminhamentos a redes de apoio, além de promover ações educativas como rodas de conversa, palestras, campanhas e eventos temáticos.

Dentre as iniciativas desenvolvidas, destacam-se projetos voltados para questões sociais relevantes, como o combate à violência contra a mulher, a prevenção ao bullying, e as campanhas Setembro Amarelo (saúde mental), Outubro Rosa (prevenção ao câncer de mama), Novembro Azul (saúde masculina) e Dezembro Vermelho (combate ao HIV/AIDS). A equipe também estabelece parcerias com instituições municipais para viabilizar atendimentos



especializados sempre que necessário, reforçando seu compromisso com o acolhimento e a inclusão dos estudantes.

Atualmente, a equipe da CAE do *campus* é composta por um(a):

- **Assistente de aluno** é responsável por identificar, preliminarmente, as necessidades do educando, encaminhando-os aos setores competentes; auxiliar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão; acompanhar os (as) alunos (as) à unidade de saúde mais próxima, na ausência desses profissionais no *campus*.
- **Assistente social** que realiza atendimento individual, orientação sobre direitos, visitas domiciliares, atividades socioeducativas, atividades comunitárias, articulação com a rede socioassistencial, pesquisas, pareceres, gestão orçamentária, e seleção dos auxílios estudantis através de editais no início do semestre (auxílios transporte, moradia, discente mãe/pai, Formação)
- **Psicólogo** é responsável por avaliar, acompanhar e orientar, dentro do contexto institucional, propicia condições para que o (a) discente expresse sua autonomia e consciência crítica; realiza acompanhamento dos (as) discentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica e dificuldade de aprendizagem para planejar as intervenções necessárias; favorece a prevenção e a promoção da saúde da comunidade acadêmica.
- **Nutricionista** é responsável por planejar, elaborar e avaliar os cardápios, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade; realiza ações de educação alimentar e nutricional (oficinas, palestras, elaboração e exposição de material educativo) para a comunidade escolar, visando à promoção da saúde e desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis.
- **Enfermeira** é responsável por contribuir para o desenvolvimento integral do (da) discente; colabora no mapeamento da realidade socioeconômica, acadêmica e de saúde dos discentes; apoia as estratégias de inclusão das pessoas com deficiência; atua na prevenção, promoção, tratamento e vigilância à saúde de forma individual e coletiva.
- **Técnica de enfermagem** é responsável por assistir a Enfermeira no



planejamento, programação, orientação e supervisão das atividades de assistência de Enfermagem.

### 19.1 Programa de Auxílios Estudantis

O Programa de Auxílios Estudantis do IFCE campus Camocim tem como objetivo garantir a permanência e o sucesso acadêmico de discentes regularmente matriculados. Por meio da concessão de auxílio financeiro, o programa promove a igualdade de oportunidades, contribui para a melhoria do desempenho e previne situações de retenção e evasão escolar associadas à vulnerabilidade socioeconômica.

**Tabela 5.** Auxílios ofertados no IFCE campus Camocim:

| Nº | TIPO DE AUXÍLIO     | RESUMO                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | TRANSPORTE          | subsídio despesas do trajeto residência/campus/residência para quem não possui transporte (moto, carro, etc) e não possui acesso ao transporte escolar gratuito. Pago pelo período de 01 (um) ano, sendo o valor variável de acordo com o número de dias letivos. |
| 2  | DISCENTES MÃES/PAIS | subsídio despesas com filho/a (s) de até 12 (doze) anos de idade incompletos ou filho/a (s) com deficiência independentemente da idade, que estejam sob a guarda do/a estudante, pelo período de 01 (um) ano,                                                     |
| 3  | MORADIA             | subsídio despesas com locação ou sublocação de imóveis na sede do campus (Camocim) pelo período de 01 (um) ano. Deve atender, prioritariamente, estudantes oriundos de localidades fora da sede do campus e dependentes financeiramente da família de origem.     |
| 4  | PERMANÊNCIA         | subsídio as diversas despesas de estudantes que são impeditivas da permanência e do êxito no percurso formativo, pelo período de 01 (um) ano.                                                                                                                     |
| 5  | VISITAS TÉCNICAS    | subsídio despesas com alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas ou atividades de campo, previamente programadas por servidores(as) do IFCE.                                                                                                      |

|    |                  |                                                                                                                                                                      |
|----|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | ACADÊMICO        | subsídio despesas com alimentação, hospedagem, deslocamento e inscrição dos discentes para a participação em eventos.                                                |
| 7  | ALIMENTAÇÃO      | subsídio despesas com alimentação pelo período de 01 (um) ano, para estudantes com problemas graves de saúde, que não podem consumir a alimentação escolar ofertada. |
| 8  | INCLUSÃO DIGITAL | subsídio os gastos do/a discente para aquisição de tablet, computador de mesa ou portátil (desktop ou notebook).                                                     |
| 9  | ÓCULOS           | subsídio despesas para aquisição de óculos e/ou lentes para corrigir distorções ópticas.                                                                             |
| 10 | EMERGENCIAL      | subsídio despesas de estudantes, em situações emergenciais, que geram agravamento das condições de vulnerabilidade já existentes.                                    |

## 20.2 Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)

No âmbito do IFCE *campus* Camocim, o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) atua na identificação, acolhimento, apoio e acompanhamento de discentes e servidores com deficiências, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades/superdotação, entre outras necessidades específicas, visando garantir sua permanência e êxito na instituição.

Alinhado à legislação vigente e aos princípios da educação inclusiva, o campus busca assegurar a igualdade de oportunidades no acesso à educação, à informação, ao lazer e à convivência escolar. Para tanto, investe na eliminação de barreiras arquitetônicas e atitudinais, por meio de ações como:

- Promoção de condições necessárias para o ingresso, a permanência e o êxito educacional de discentes com necessidades específicas no IFCE, realizando o acompanhamento dos estudantes;



- Construção de rampas de acesso;
- Instalação de elevador para o deslocamento até o piso superior do bloco didático;
- Disponibilização de salas de aula no térreo com adaptação às pessoas que usam cadeira de rodas;
- Promoção de práticas pedagógicas inclusivas e formação continuada da comunidade acadêmica;
- Colaboração com as coordenações de cursos, equipe pedagógica e colegiados dos cursos, oferecendo suporte no processo de ensino-aprendizagem dos estudantes com necessidades específicas, melhorando a adaptação dos referenciais teórico-metodológicos, colocando a equipe à disposição para prestar esclarecimentos e orientações;
- Articulação junto ao *Campus* e à PROEXT com a disponibilização de recursos específicos para aquisições de materiais de consumo e permanente que possibilitem a promoção das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão com qualidade;
- Participação em estudos, eventos e debates sobre Educação Inclusiva com o intuito de informar e sensibilizar a comunidade acadêmica no âmbito do IFCE e de outras instituições, realizando palestras e rodas de debates;
- Assessorar, quando necessário, no processo de alterações nas regulamentações que visem o ingresso e a permanência de pessoas com necessidades específicas no IFCE;

Tais medidas integram a política institucional de inclusão do IFCE e reafirmam o compromisso com uma educação pública, gratuita, de qualidade e socialmente referenciada.

No que se refere aos estudantes surdos, o IFCE *campus* Camocim conta com o apoio de Tradutores e Intérpretes de Língua de Sinais (TILS), que acompanham os discentes durante as aulas e demais atividades acadêmicas, de pesquisa e de extensão, garantindo sua plena participação no ambiente educacional, assegurando a proteção dos direitos da pessoa surda, conforme a Lei 10.436/2002, reconhecendo a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS, como a sua forma legítima de se comunicar e expressar ideias.



Para os estudantes com deficiência visual, o campus encontra-se em processo de adaptação arquitetônica e pedagógica, com ações como:

- Instalação de portas e sinalizações em Braille;
- Produção e disponibilização de materiais didáticos em sistema Braille;
- Promoção de formações e capacitações específicas para docentes e servidores técnico-administrativos, visando o uso de estratégias inclusivas como a audiodescrição.

Em relação aos estudantes com Transtornos Globais do Desenvolvimento (TGD) e transtornos de aprendizagem, o IFCE *campus* Camocim adota uma abordagem inclusiva, baseada no diálogo intersetorial e na colaboração com profissionais da equipe multiprofissional.

As ações são realizadas em rede, com o objetivo de promover o intercâmbio de saberes entre os setores pedagógico, psicológico, docente e de assistência estudantil, favorecendo o atendimento individualizado e o suporte necessário à aprendizagem.

Desse modo, o campus busca realizar as adaptações metodológicas, utilizando os instrumentos institucionais mais atualizados, como a Resolução CONSUP/IFCE nº 340, de 29 de agosto de 2025, que aprova o Regulamento dos Procedimentos para Identificação, Acompanhamento e Realização do Plano Educacional Individualizado de Acessibilidade Curricular (PEI-AC) no IFCE, que revoga a Resolução nº 142/2023.

Busca-se, assim, garantir que os estudantes com necessidades específicas tenham condições equitativas de participação, desempenho e desenvolvimento, comparáveis às dos estudantes neurotípicos, respeitando suas especificidades e potencialidades.

### **20.3 Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI)**

As ações desenvolvidas pelo NEABI no IFCE *campus* Camocim estão alinhadas à sua missão institucional, conforme estabelecido na Resolução nº 71, de 31 de julho de 2017. Para atender às leis 10639/03 e 11645/08, que versam sobre o ensino de história e cultura afro-brasileira e indígena, o núcleo



tem como objetivo sistematizar, produzir e difundir conhecimentos, saberes e fazeres que contribuam para a promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos no âmbito do Instituto, tendo como perspectiva a superação do racismo e de outras formas de discriminação, bem como a ampliação e consolidação da cidadania e dos direitos das populações negras e indígenas no Brasil, no Ceará. O núcleo desenvolve atividades de ensino, pesquisa e extensão, reiterando a relevância da educação para as relações étnico-raciais em toda a estrutura curricular. O NEABI também realiza atividades de formação para discentes e servidores, reforçando o compromisso de todos os setores do *campus* com um processo educativo crítico.

O IFCE *campus* Camocim, em consonância com sua missão educativa e compromisso com a formação cidadã e crítica de seus discentes, promove ações e eventos voltados à valorização da diversidade, cultura, arte, leitura, equidade racial e protagonismo estudantil. Entre as atividades já desenvolvidas, destacam-se:

- Café com cor: Arte e Cultura Negra – evento que valoriza a identidade afro-brasileira por meio de apresentações culturais, rodas de conversa, exposições e manifestações artísticas;
- Outono Literário – ação voltada à promoção da leitura e da literatura, com foco na formação crítica dos estudantes;
- Exposição Pinto Martins – mostra cultural e educativa sobre a história e importância do avião cearense, promovendo identidade local e memória histórica;
- Grupo de Estudos com debate de obras como *Racismo Estrutural*, de Silvio Almeida (2008), *Como ser um educador antirracista*, de Bárbara Carine (2023) e *A vida não é útil*, de Ailton Krenak (2020), dentre outras – iniciativa de formação crítica que articula leitura e discussão sobre questões étnico-raciais;
- Exposição sobre Personalidades Femininas – atividade que destaca o protagonismo de mulheres na história, cultura e sociedade, contribuindo para a equidade de gênero e valorização da diversidade.
- Participação e organização de eventos acadêmicos – divulgação das atividades realizadas, valorização da produção de saberes diversos com ênfase na educação para as relações étnico-raciais, além do



estreitamento das relações do IFCE *campus* Camocim com a comunidade acadêmica.

- Projetos e bolsas de extensão – participação em editais promovidos pela PROEXT, em consonância com o caráter extensionista do núcleo.

Essas ações reforçam o papel do *campus* como espaço de reflexão, diálogo e produção de saberes que ultrapassam os limites da sala de aula, contribuindo para a formação integral dos estudantes.

## 20.4 Coordenação Técnico- Pedagógica (CTP)

A Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP) é o setor responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação das ações pedagógicas desenvolvidas no *campus*, com vistas à formulação e reformulação contínua de intervenções pedagógicas que favoreçam o alcance de resultados satisfatórios no processo de ensino-aprendizagem.

Sua atuação está embasada nos fundamentos e pressupostos teóricos educacionais, bem como nos princípios legais previstos na legislação educacional brasileira vigente.

Entre as atribuições desenvolvidas pela CTP do IFCE *campus* Camocim, destacam-se:

- Acolhida e orientação aos alunos, docentes e técnicos administrativos;
- Mediação em situações que demandem diálogo entre professores e estudantes;
- Desenvolvimento de ações voltadas à redução da evasão escolar e ao fortalecimento da permanência e êxito;
- Apoio à prática pedagógica docente e aos projetos institucionais de ensino.

## 20.5 Biblioteca

A Biblioteca do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - *campus* Camocim faz parte do Sistema de Bibliotecas do IFCE (SIBI), formado por 32 bibliotecas, foi criada para atender a estudantes, servidores técnico-administrativos, docentes e à comunidade em geral, com objetivos de



promover o acesso e a disseminação da informação, como apoio ao ensino, à pesquisa e extensão e de contribuir para o desenvolvimento social, econômico e cultural da região.

O setor funciona ininterruptamente das 8:30 às 20:30, de segunda a sexta-feira e dispõe de 03 servidores, sendo 01 bibliotecária e 02 auxiliares de biblioteca. Aos alunos vinculados ao *campus* e com cadastro ativo na biblioteca, é concedido empréstimo domiciliar, renovação, devolução e reservas de livros. As normas de empréstimo são estabelecidas conforme regulamento do Sistema de Bibliotecas do IFCE – SIBI.

## 20.6 Organização Estudantil

O IFCE *campus* Camocim apoia e incentiva a formação, o fortalecimento e a atuação de entidades representativas estudantis, reconhecendo seu papel fundamental na promoção da cidadania, no exercício democrático e na defesa dos interesses dos estudantes e ex-alunos.

Atualmente, o *campus* conta com o funcionamento do Centro Acadêmico de Letras, uma entidade representativa estudantil que visa fortalecer o protagonismo discente, promover ações acadêmicas e culturais, e contribuir para o diálogo entre os estudantes e a gestão institucional.

## 21. ATUAÇÃO DO(A) COORDENADOR (A) DO CURSO

A atuação do(a) Coordenador(a) do Curso Técnico Subsequente em Serviço de Restaurante e Bar do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) fundamenta-se nas diretrizes e princípios estabelecidos pelo **Regulamento de Organização Didático-Pedagógica (ROD/IFCE)**, aprovado pelo Conselho Superior do Instituto, pelo **Projeto Pedagógico Institucional (PPI/IFCE)**, pelo **Plano Pedagógico Institucional (PPE/IFCE)** e pelo **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI/IFCE)**, documentos que consolidam as políticas educacionais, pedagógicas e de gestão que orientam o funcionamento e a identidade institucional.

Esses instrumentos normativos são complementados pela **Instrução**



**Normativa PROEN/IFCE nº 26, de 16 de setembro de 2024**, que dispõe sobre as atribuições das coordenadorias de cursos técnicos e de graduação, e pela **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e define a finalidade e a estrutura organizacional dos Institutos Federais.

De acordo com o ROD/IFCE e com a Instrução Normativa PROEN/IFCE nº 26/2024, o(a) Coordenador(a) de Curso é o(a) docente efetivo(a) designado(a) para planejar, executar, acompanhar e supervisionar as atividades pedagógicas, acadêmicas e administrativas do curso, atuando como elo entre a gestão institucional, o corpo docente, o corpo discente e os setores de apoio pedagógico e administrativo.

Sua função tem caráter articulador, integrador e mediador, assegurando que as ações desenvolvidas estejam em consonância com as políticas educacionais do IFCE e com o perfil profissional do egresso descrito neste Projeto Pedagógico de Curso.

Entre suas responsabilidades, previstas nos artigos 3º a 7º da Instrução Normativa PROEN/IFCE nº 26/2024, destacam-se o acompanhamento do processo de ensino e aprendizagem, a promoção da integração entre docentes e discentes, o apoio à permanência e êxito estudantil, a realização de reuniões periódicas e atendimentos individuais quando necessário, bem como a mediação de situações pedagógicas em articulação com a **Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP)**.

Compete também ao(à) Coordenador(a) supervisionar a elaboração e execução dos planos de ensino, garantindo sua coerência com as competências e habilidades previstas no PPC, além de promover práticas pedagógicas inovadoras e integradoras que articulem teoria e prática, especialmente por meio de estágios supervisionados, visitas técnicas e atividades formativas relacionadas ao setor de alimentação e hospitalidade.

No campo gerencial, conforme os dispositivos do ROD/IFCE e da Instrução Normativa nº 26/2024, cabe à coordenação acompanhar a execução das atividades acadêmico-administrativas do curso, planejar a oferta dos componentes curriculares e organizar o horário de aulas, além de zelar pelo



cumprimento das normas institucionais referentes à frequência, à avaliação e ao registro acadêmico.

O(a) Coordenador(a) deve ainda supervisionar a utilização da infraestrutura física e dos equipamentos do curso, levantar demandas de materiais, insumos e bibliografia junto ao corpo docente e encaminhá-las aos setores competentes, bem como elaborar relatórios de acompanhamento e avaliação das ações desenvolvidas, subsidiando o processo de gestão e tomada de decisão da direção de ensino do campus.

Na dimensão avaliativa e de aprimoramento contínuo, a coordenação tem o papel de acompanhar e analisar os indicadores de desempenho acadêmico, como evasão, retenção e conclusão, além dos resultados das avaliações internas e externas, conforme previsto nas políticas institucionais de avaliação e nos princípios de qualidade expressos no PPE e no PDI.

A partir desses dados, o(a) Coordenador(a) propõe ações de melhoria do curso e estratégias de intervenção pedagógica, colaborando para o aperfeiçoamento do ensino e a consolidação de uma cultura de avaliação formativa e participativa, em consonância com os objetivos institucionais e com as **Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio**, estabelecidas pela **Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021**.

No que se refere à função institucional e representativa, o(a) Coordenador(a) representa o curso junto às instâncias acadêmicas e administrativas do campus e da Reitoria, participando de reuniões, comissões e eventos pedagógicos que visem à integração institucional e à melhoria dos processos educacionais. Também é responsável por promover a articulação do curso com o setor produtivo e com instituições públicas e privadas, visando à oferta de estágios, visitas técnicas e projetos de extensão que favoreçam a inserção profissional dos estudantes e reforcem o compromisso do IFCE com o desenvolvimento social e econômico local e regional.

Dessa forma, conforme previsto nas normas institucionais e na legislação educacional em vigor, a atuação do(a) Coordenador(a) do Curso Técnico



Subsequente em Serviço de Restaurante e Bar constitui elemento essencial para a consolidação da política educacional do IFCE. Sua ação, articulada aos princípios expressos no PPI e no PPE, contribui para a garantia da qualidade da formação técnica e humana, pautada na ética, na inclusão, na inovação e na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, assegurando que o curso cumpra sua função social e formativa no contexto da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica.

## 22 CORPO DOCENTE

**Tabela 6.** Corpo docente necessário ao desenvolvimento do curso.

|   | Área                                      | Subárea                       | Quantidade |
|---|-------------------------------------------|-------------------------------|------------|
| 1 | CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO                     | TEORIA DA COMPUTAÇÃO          | 1          |
| 2 | ADMINISTRAÇÃO                             | ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS     | 3          |
| 3 | HOTELARIA                                 | HOSPEDAGEM, RESTAURANTE E BAR | 2          |
| 4 | LETRAS                                    | LÍNGUA INGLESA                | 1          |
| 5 | LETRAS                                    | LÍNGUA ESPANHOLA              | 1          |
| 6 | RECURSOS PESQUEIROS E ENGENHARIA DE PESCA | AQUICULTURA                   | 1          |
| 7 | CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS         | CIÊNCIA DE ALIMENTOS          | 2          |
|   | LETRAS                                    | LÍNGUA PORTUGUESA             | 1          |



|   |             |                                      |   |
|---|-------------|--------------------------------------|---|
| 8 |             |                                      |   |
| 9 | GASTRONOMIA | COZINHA<br>BRASILEIRA/INTERNACIONAL  | 1 |
|   |             | HABILIDADES E TÉCNICAS<br>CULINÁRIAS | 1 |

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

**Tabela 7.** Corpo docente existente

| DOCENTE                                | REGIME/<br>FORMAÇÃO      | TITULAÇÃO | COMPONENTES<br>CURRICULARES                                                                                                                       |
|----------------------------------------|--------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aislane Rodrigues de Sousa             | DE/ Administração        | Mestrado  | Introdução ao estudo de Marketing/Gestão em Controle e Custos de Serviços.                                                                        |
| Alexandre Augusto Alves Guedes         | DE/Administração         | Mestrado  | Relações Interpessoais                                                                                                                            |
| Douglas Enison Cardoso da Silva        | DE/Matemática            | Mestrado  | Matemática Aplicada ao CTSRB                                                                                                                      |
| Francisca Margareth Gomes de Araújo    | DE /Espanhol             | Mestrado  | Espanhol I                                                                                                                                        |
| Francisco dos Santos Cavalcante Junior | DE/ Física               | Doutorado | Informática Aplicada ao CTSRB                                                                                                                     |
| Gilson Soares Cordeiro                 | Letras/Inglês/ Português | Doutorado | Inglês I/ Inglês II                                                                                                                               |
| José Edson de Sousa Filho              | Matemática               | Mestrado  | Contabilidade Aplicada                                                                                                                            |
| Juliana Bianca Maia Franco             | Gastronomia              | Doutorado | Segurança do Trabalho/Legislação aplicada ao CTSRB/ Fundamentos de Turismo e Hospitalidade/Organização de Eventos/Serviços de Alimento e Bebidas. |

|                                     |                              |           |                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mayara Rodrigues da Silva Sousa     | DE/ Administração            | Mestrado  | Empreendedorismo                                                                                                                                                    |
| Manoelito Costa Gurgel              | DE/ Letras/Português/ Inglês | Doutorado | Comunicação Oral e Escrita                                                                                                                                          |
| Orlando Cantuário de Assunção Filho | DE/ Tecnólogo em Gastronomia | Mestrado  | História da Alimentação/ Habilidades e Técnicas Culinárias, Estudo de Bebidas, Ética e Etiqueta e Relações Interpessoais/ Tópicos Avançados em Alimentos e Bebidas. |
| Patrícia de Freitas Oliveira        | DE/Biologia                  | Mestrado  | Higiene e Controle em Serviços de Alimentação.                                                                                                                      |

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

## 23. CORPO TÉCNICO- ADMINISTRATIVO

**Tabela 8.** Corpo técnico-administrativo.

| Nome do Servidor                 | Cargo                             | Titulação Máxima      | Atividade Desenvolvida                                                                                           |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Agnaldo Ferreira da Rocha Filho  | Assistente em Administração       | Especialização        | Atividades Administrativas- Departamento de Administração e Planejamento - Coordenador de Aquisições e Contratos |
| Alba Valeria de Oliveira Barbosa | Técnico em alimentos e laticínios | Mestrado              | Assistente do ensino                                                                                             |
| Aline Siebra Fonteles Lopes      | Assistente de aluno               | Mestrado              | Atividades administrativas Coordenadora de Extensão                                                              |
| Alvaro Carvalho Monteiro         | Técnico de laboratório            | Ensino Médio Completo | Auxilia o professor em atividades de laboratório Coordenador de Tecnologia da Informação                         |
| Ana Maria Sampaio de Matos       | Assistente de aluno               | Especialização        | Realiza o acompanhamento de alunos                                                                               |



|                                            |                                 |                |                                                                                   |
|--------------------------------------------|---------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Araujo                                     |                                 |                |                                                                                   |
| Aniely Silva Brilhante                     | Assistente Social               | Mestrado       | Atividades na Coordenação de Assuntos Estudantis- Coordenadora                    |
| Antonio Canuto Neto de Azevedo             | Técnico de laboratório          | Mestrado       | Auxilia o professor em atividades de laboratório                                  |
| Celestina Ferreira da Rocha                | Contadora                       | Especialização | Atividades Administrativas- Chefe do Departamento de Administração e Planejamento |
| Danillo Jorge Figueiredo da Silva          | Técnico de laboratório          | Doutorado      | Auxilia o professor em atividades de laboratório                                  |
| Edinailson Passos dos Santos               | Auxiliar de biblioteca          | Mestrado       | Atividades Administrativas – Biblioteca                                           |
| Flavia Marques Xavier                      | Técnica em enfermagem           | Graduada       | Atividades na área da saúde                                                       |
| Francisca Valtemizia de Araujo Nogueira    | Auxiliar de biblioteca          | Especialização | Atividades Administrativas – Biblioteca                                           |
| Francisco Jorge Costa Ribeiro              | Tec de tecnologia da informação | Mestrado       | Atividades Administrativas Coordenador de Gestão de Pessoas                       |
| Francisco Wedio de Macedo Rodrigues Junior | Tecnólogo                       | Especialização | Atividades Técnicas – Coordenador de Infraestrutura                               |
| Jose Wherton Sousa Sa                      | Assistente em Administração     | Especialização | Atividades Administrativas Almoxarifado- Coordenador                              |
| Joyce Maria de Sousa Oliveira              | Nutricionista                   | Mestrado       | Atividades na Coordenação de Assuntos Estudantis- Merenda Escolar                 |
| Lidiana Brandao Freitas dos Anjos          | Assistente em Administração     | Especialização | Chefe de gabinete- Direção Geral                                                  |
| Marcio Levy Nascimento dos Anjos           | Assistente em Administração     | Especialização | Atividades Administrativas – Coordenação de Controle Acadêmico                    |



|                                    |                                  |                |                                                                               |
|------------------------------------|----------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Marcos Fabio Teixeira Lopes        | Técnico em assuntos educacionais | Mestrado       | Atividades pedagógicas e educacionais                                         |
| Maria Helena Ferreira Pires        | Bibliotecária                    | Graduação      | Atividades Administrativas Biblioteca                                         |
| Paulo Henrique da Ponte Portela    | Psicólogo                        | Especialização | Atividades na Coordenação de Assuntos Estudantis - Psicologia                 |
| Pedro Rildson Rocha Araujo         | Técnico em audiovisual           | Especialização | Responsável por equipamentos de som e projeção                                |
| Priscila Cinthia Braga Bastos      | Assistente em Administração      | Mestrado       | Atividades Administrativas – Coordenação de Controle Acadêmico - Coordenadora |
| Rosilene Silva Cirilo              | Enfermeira                       | Especialização | Atividades na área da saúde                                                   |
| Sabrina Lopes Silva de Carvalho    | Pedagoga                         | Mestrado       | Atividades pedagógicas e educacionais-Coordenadora                            |
| Thiago Lenilson da Silva Rodrigues | Assistente em Administração      | Especialização | Atividades Administrativas-Setor de Transportes                               |
| Weynne Soares Florindo da Rocha    | Aux em Administração             | Graduação      | Assistente da Coordenação de Cursos                                           |
| Yara Cristina Abreu Bezerra        | Administradora                   | Mestrado       | Atividades Administrativas-Departamento de Administração e Planejamento       |

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

## 24. INFRAESTRUTURA

O IFCE *campus* Camocim ocupa uma área total de aproximadamente 24.000 m<sup>2</sup>, contando com uma infraestrutura que atende às necessidades pedagógicas, administrativas e de convivência da comunidade acadêmica.

A área construída totaliza 6.561,32 m<sup>2</sup>, distribuída da seguinte forma:

- **Bloco Didático** (dois pavimentos): 2.700 m<sup>2</sup> de ambientes destinados ao ensino;
- **Bloco Administrativo**: 2.100 m<sup>2</sup> de ambientes predominantemente administrativos;



- **Passarela de Ligação entre blocos:** 80 m<sup>2</sup>;
- **Bloco Didático de quatro salas:** 215,66 m<sup>2</sup>;
- **Bloco Didático em sistema steel frame** (quatro salas): 215,66 m<sup>2</sup>;
- **Quadra Poliesportiva:** 1.050 m<sup>2</sup>;
- **Espaço de Convivência:** 200 m<sup>2</sup>.

Essa estrutura garante suporte adequado ao desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, promovendo um ambiente propício à formação integral dos estudantes.

A seguir, apresenta-se a relação dos ambientes que compõem a estrutura física do IFCE *campus* Camocim, organizados de acordo com suas funções acadêmicas, administrativas e de apoio.

**Tabela 9.** Ambientes do *campus* Camocim.

| <b>Categoria</b>                  | <b>Ambientes</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Administrativo e Gestão           | Recepção;<br>Sala para Departamento de Administração e Planejamento;<br>Sala para Coordenadoria de Controle Acadêmico;<br>Sala para Coordenação de Tecnologia da Informação;<br>Sala para Diretoria Geral/Gabinete;<br>Sala para Coordenação de Infraestrutura / Almoxarifado / Patrimônio;<br>Sala para Departamento de Ensino e Coordenação Técnico-Pedagógica;<br>Sala para Coordenação de Gestão de Pessoas. |
| Acadêmico e Pedagógico            | 13 Salas de Aula;<br>Sala dos Professores (com 2 banheiros exclusivos para servidores);<br>Sala das Coordenações de Curso.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Atendimento ao Estudante          | Sala da Coordenação de Assuntos Estudantis;<br>Sala para atendimento individualizado ao estudante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Espaços de Convivência e Serviços | Espaço de Convivência;<br>Cantina;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | Auditório.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Biblioteca           | Biblioteca com Sala de Multimídia e Consulta à Internet;<br>Salas de Estudos;<br>Sala de Processamento Técnico;<br>Sala do Setor de Periódico;<br>Sala da Coordenação de Biblioteca;<br>Sala do Setor de Referência da Biblioteca.                                                                                                                                                       |
| Sanitários           | 8 Banheiros comuns;<br>4 Banheiros acessíveis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Laboratórios         | Laboratório de Idiomas;<br>Laboratório Temático de Ciências Ambientais;<br>Laboratório Temático de Cozinha Experimental;<br>Laboratório de Química Geral e Química Inorgânica;<br>Laboratório Temático de Eletro/Eletrônica (LATEL);<br>Laboratório Temático de Informação e Comunicação (LATIC);<br>Laboratório de Informática (LABIN);<br>Laboratório de Comunicação e Línguas (LALIN) |
| Núcleo Especializado | Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

## 24.1 BIBLIOTECA

A Biblioteca do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - *campus* Camocim faz parte do Sistema de Bibliotecas do IFCE (SIBI), formado por 32 bibliotecas, foi criada para atender a estudantes, servidores técnico-administrativos, docentes e à comunidade em geral, com objetivos de promover o acesso e a disseminação da informação, como apoio ao ensino, à pesquisa e extensão e de contribuir para o desenvolvimento social, econômico e cultural da região.

O setor funciona ininterruptamente das 8:30 às 20:30, de segunda a sexta-feira e dispõe de 03 servidores, sendo 01 bibliotecária e 02 auxiliares de



biblioteca. Aos alunos vinculados ao *campus* e com cadastro ativo na biblioteca, é concedido empréstimo domiciliar, renovação, devolução e reservas de livros. As normas de empréstimo são estabelecidas conforme regulamento do Sistema de Bibliotecas do IFCE – SIBI.

A biblioteca dispõe de ambiente climatizado, boa iluminação, acessibilidade, balcão de atendimento, guarda-volumes, espaço Zen com 2 sofás, 5 cabines para estudo individual, espaço para estudo coletivo, acesso à internet, 1 terminal para consulta ao acervo e 4 terminais para pesquisa, além de seu acervo e rotinas informatizados.

O acervo da biblioteca é de livre acesso, informatizado e o seu gerenciamento é feito pelo sistema SophiA, software para gestão de bibliotecas, desenvolvido pela empresa Primasoft Informática Ltda. Os exemplares estão tombados junto ao Patrimônio da IES. O acervo possui, atualmente, 605 títulos e 4.027 exemplares impressos que atendem os cursos ofertados pelo *campus*. Disponibiliza também, o acervo bibliográfico virtual que tem como suporte, a Plataforma Digital “Biblioteca Virtual”, da empresa Pearson Education do Brasil, que disponibiliza cerca de 17.614 títulos.

O acervo continua em fase de aquisição, formação, desenvolvimento e atualização. Portanto, é de interesse do IFCE *campus* Camocim prover seu acervo de acordo com as Bibliografias Básicas e Complementares dos PUDs, conforme necessidade e solicitação estabelecida pelo corpo docente e pela implantação de novos cursos.

## **24.2 LABORATÓRIOS**

Os estudantes do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar terão acesso ao uso dos seguintes ambientes especializados: Laboratório de Cozinha Experimental e Temático de Informação e Comunicação (LATIC).

### **24.2.1 Laboratório Temático de Informação e Comunicação (LATIC)**

O laboratório de informática do IFCE *campus* Camocim é de uso geral e está disponível para atender às demandas dos diversos cursos



ofertados, incluindo o Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar.

Esse espaço é utilizado principalmente para atividades relacionadas ao estudo de informática básica e aplicada, compondo o processo formativo dos discentes. O laboratório conta com 13 computadores com acesso à internet, possibilitando a realização de aulas práticas, pesquisas acadêmicas e outras atividades pedagógicas que envolvam o uso de tecnologias da informação e comunicação.

### 24.2.3 Laboratório de Cozinha Experimental

O Laboratório de Cozinha Experimental do IFCE *campus* Camocim possui capacidade para acomodar até 30 estudantes, sendo destinado ao desenvolvimento de atividades práticas relacionadas à área de alimentos e bebidas.

A infraestrutura do laboratório inclui:

- Sistema de exaustão composto por 3 exaustores, garantindo a adequada circulação do ar;
- Sistema de refrigeração com 1 aparelho de ar-condicionado de 22.000 BTUs, proporcionando conforto térmico, especialmente durante aulas de cozinha fria;
- Sistema de gás externo, com 3 saídas conectadas a uma casa de gás localizada na área externa do laboratório, assegurando maior segurança nas operações práticas.

Esse ambiente especializado é fundamental para a formação técnica dos discentes, permitindo a simulação de práticas profissionais em condições adequadas de segurança, higiene e conforto.

A mobília, os equipamentos e os utensílios utilizados nas aulas práticas pelos alunos estão detalhados nos Quadro 5 e Quadro 6, respectivamente.

**Tabela 10-** Infraestrutura do laboratório de cozinha experimental (mobília e equipamentos).

| MOBÍLIA |
|---------|
|---------|



| Nome                                        | Quantidade (unidade) |
|---------------------------------------------|----------------------|
| Armário alto MDF duas portas                | 02                   |
| Armário baixo MDF duas portas               | 02                   |
| Armário de aço duas portas                  | 01                   |
| Estante em aço na cor branca                | 01                   |
| Mesa em aço inox grande                     | 04                   |
| Mesa em aço inox pequena                    | 01                   |
| Quadro branco                               | 01                   |
| <b>EQUIPAMENTOS</b>                         |                      |
| Fogão industrial 4 bocas                    | 01                   |
| Fogão industrial 4 bocas com forno acoplado | 01                   |
| Fogão industrial 6 bocas com forno acoplado | 01                   |
| Fogão industrial com chapa                  | 01                   |
| Forno industrial inox a gás                 | 01                   |
| Freezer horizontal duas portas              | 01                   |
| Freezer expositor vertical 1 porta          | 01                   |
| Refrigerador industrial duas portas         | 01                   |
| Refrigerador doméstico duplex               | 01                   |
| Seladora elétrica a vácuo de bancada        | 01                   |
| Estufa de secagem com renovação de ar       | 01                   |
| Balança digital                             | 01                   |
| Batedeira planetária                        | 03                   |
| Suqueira industrial                         | 01                   |
| Liquidificador industrial                   | 02                   |
| Batedeira planetária industrial             | 02                   |
| Moedor de carnes                            | 02                   |



|                            |    |
|----------------------------|----|
| Forno elétrico             | 02 |
| Espremedor de frutas       | 02 |
| Liquidificador doméstico   | 03 |
| Multiprocessador doméstico | 03 |

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.

**Tabela 11-** Infraestrutura do laboratório de cozinha experimental (utensílios)

| <b>UTENSÍLIOS</b>                                       |                              |
|---------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Nome</b>                                             | <b>Quantidade (unidades)</b> |
| Açucareiro em inox, tamanho médio                       | 06                           |
| Açucareiro em inox, tamanho pequeno                     | 02                           |
| Abridor de garrafas e lata em inox                      | 02                           |
| Abridor tipo saca rolha em inox                         | 02                           |
| Acendedor de pedra para fogão                           | 05                           |
| Afiador de facas                                        | 02                           |
| Anel para guardanapo em inox                            | 15                           |
| Aro cortador formato quadrado, tamanho grande           | 03                           |
| Aro cortador formato quadrado, tamanho pequeno          | 04                           |
| Aro cortador formato redondo tamanho grande             | 03                           |
| Aro cortador redondo, tamanho pequeno                   | 04                           |
| Amassador de batatas em inox                            | 07                           |
| Assadeira retangular em vidro temperado, tamanho grande | 06                           |
| Assadeira retangular em vidro temperado, tamanho médio  | 06                           |
| Assadeira redonda em vidro temperado tamanho médio      | 03                           |
| Assadeira redonda em vidro temperado tamanho pequeno    | 03                           |



|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Assadeira retangular em alumínio com alça, tamanho grande              | 03 |
| Assadeira retangular em alumínio com alça, tamanho médio               | 06 |
| Assadeira redonda em alumínio com alça, tamanho médio                  | 01 |
| Assadeira redonda em alumínio com fundo removível, tamanho médio       | 02 |
| Assadeira redonda em alumínio com fundo removível, tamanho pequeno     | 01 |
| Assadeira redonda em alumínio para biscoitos e pizzas, tamanho médio   | 08 |
| Assadeira redonda em alumínio para biscoitos e pizzas, tamanho pequeno | 01 |
| Assadeira antiaderente para cupcakes                                   | 04 |
| Bacia em material plástico, tamanho grande                             | 05 |
| Bacia em material plástico, tamanho médio                              | 08 |
| Bacia em inox, tamanho médio                                           | 06 |
| Bailarina para confeitar bolo em inox                                  | 03 |
| Balde de gelo com pinça em inox, tamanho pequeno                       | 01 |
| Balde de gelo em inox, tamanho médio                                   | 01 |
| Bandeja redonda antiaderente para garçom, tamanho médio.               | 07 |
| Bandeja retangular em inox, tamanho grande.                            | 02 |
| Bandeja retangular em polietileno, tamanho grande                      | 05 |
| Bandeja redonda em inox, tamanho grande                                | 05 |
| Bandeja redonda em inox, tamanho pequeno                               | 02 |



|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Batedor tipo fuet em inox 35 cm                                          | 09 |
| Bistequeira canelada quadrada                                            | 01 |
| Bisnaga em material plástico flexível, tamanho pequeno                   | 06 |
| Caixa plástica com tampa para refrigeração e congelamento, capacidade 5L | 08 |

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Caldeirão em alumínio, tamanho médio                             | 02 |
| Caldeirão em alumínio, tamanho pequeno                           | 03 |
| Chaira 8 pol, com cabo em polietileno                            | 01 |
| Chaleira em alumínio, tamanho grande                             | 01 |
| Chaleira em alumínio, tamanho médio                              | 01 |
| Concha funda em alumínio, tamanho pequeno                        | 09 |
| Concha rasa em alumínio, tamanho pequeno                         | 04 |
| Concha em inox, 9cm                                              | 07 |
| Colher em polietileno multiuso para diversas atividades          | 20 |
| Colher de mesa em inox                                           | 60 |
| Colher de chá                                                    | 30 |
| Colher de café                                                   | 30 |
| Colher de sobremesa                                              | 45 |
| Colher para arroz com gancho em inox                             | 10 |
| Colher tipo bailarina com garfo onix                             | 05 |
| Colher para mexer em polietileno resistente a altas temperaturas | 10 |
| Colher para coquetel 30 cm                                       | 10 |
| Colher para sorvete em inox                                      | 04 |
| Coqueteleira profissional em inox                                | 07 |
| Copo Long Drink 300mL                                            | 60 |



|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Copo Bar On The Rocks                  | 30 |
| Copo Sicilia Long Drink                | 03 |
| Cortador de pizza em inox              | 03 |
| Cutelo em inox e cabo de polietileno   | 02 |
| Cuscuzeira em alumínio, tamanho grande | 02 |
| Cuscuzeira em alumínio, tamanho médio  | 02 |

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Cuscuzeira em alumínio, tamanho pequeno                       | 02 |
| Crepeira/panquequeira antiaderente, tamanho médio             | 05 |
| Descascador de legumes em inox                                | 20 |
| Dosador duplo em inox 25mLx50mL                               | 07 |
| Espremedor de alho em metal                                   | 03 |
| Espátula raspadora em inox com cabo em polietileno            | 05 |
| Espátula para confeitaria em inox com cabo em polietileno     | 08 |
| Espátula para bolos e tortas                                  | 03 |
| Espátula curvada para fritura em inox com cabo em polietileno | 05 |
| Espátula em polietileno multiuso para atividades diversas     | 15 |
| Escorredor de macarrão em alumínio, tamanho grande            | 03 |
| Escorredor de macarrão em alumínio, tamanho médio             | 01 |
| Escorredor de arroz em material plástico, tamanho pequeno     | 03 |
| Escumadeira em alumínio, tamanho pequeno                      | 07 |



|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Faca de mesa em inox                                    | 60 |
| Faca de sobremesa em inox                               | 45 |
| Faca para churrasco em inox                             | 15 |
| Faca para cozinha 6 pol em inox com cabo de polietileno | 15 |
| Faca para cozinha 8 pol em inox com cabo de polietileno | 10 |

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Faca para corte de frutas e hortaliças em inox e cabo de polietileno   | 09 |
| Faca para corte de pães em inox e cabo de polietileno                  | 03 |
| Faca para corte de alimentos específicos em inox e cabo de polietileno | 05 |
| Frigideira em alumínio, tamanho grande                                 | 04 |
| Frigideira em alumínio, tamanho médio                                  | 04 |
| Frigideira em alumínio, tamanho pequeno                                | 03 |
| Garfo de mesa em inox                                                  | 60 |
| Garfo de sobremesa em inox                                             | 45 |
| Garfo trinchante inox e cabo em polietileno, tamanho grande            | 10 |
| Garfo trinchante inox e cabo em polietileno, tamanho médio             | 01 |
| Garfo trinchante inox e cabo em polietileno, tamanho pequeno           | 09 |
| Galheteiro em inox                                                     | 01 |
| Jarra em inox com tampa, tamanho médio                                 | 04 |
| Jarra em vidro sem tampa, tamanho médio                                | 04 |
| Jarra em vidro sem tampa, tamanho médio                                | 02 |



|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Jarra em vidro com tampa                              | 07 |
| Jarra em material plástico, tamanho pequeno com tampa | 05 |
| Molheira em inox, tamanho médio                       | 06 |
| Panela em alumínio com tampa, tamanho grande          | 01 |
| Panela em alumínio com tampa, tamanho médio           | 04 |
| Panela em alumínio com tampa, tamanho pequeno         | 08 |

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Panela de pressão em alumínio com tampa tamanho médio         | 04 |
| Pegador de alimentos em inox, tamanho médio                   | 09 |
| Pegador de alimentos em inox, tamanho pequeno                 | 09 |
| Porta guardanapos em inox                                     | 05 |
| Prato fundo em porcelana 24cm                                 | 36 |
| Prato raso em porcelana 26 cm                                 | 37 |
| Prato de sobremesa em porcelana 19cm                          | 15 |
| Prato tipo duralex para uso geral                             | 55 |
| Placa em polietileno para corte de alimentos, tamanho grande  | 09 |
| Placa em polietileno para corte de alimentos, tamanho pequeno | 08 |
| Peneira em inox, tamanho médio                                | 08 |
| Peneira em inox, tamanho médio                                | 08 |
| Peneira em material plástico, tamanho médio                   | 05 |
| Peneira em material plástico, tamanho médio                   | 05 |
| Ralador de alimentos em inox, tamanho médio                   | 06 |



|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Rolo para massas, tamanho médio                     | 03 |
| Socador para caipirinha em polietileno              | 10 |
| Taça para marguerita                                | 07 |
| Taça para martini                                   | 07 |
| Taça para vinho tinto                               | 18 |
| Taça para vinho branco                              | 18 |
| Taça para água                                      | 18 |
| Taça para cerveja                                   | 20 |
| Taça para espumante                                 | 18 |
| Xícara com pires tipo café da manhã<br>em porcelana | 06 |

Fonte: elaborada pelos autores, 2025.



## REFERÊNCIAS

BARATO. Jarbas Novelino. **Educação profissional: saberes do ócio ou saberes do trabalho?** Editora Senac São Paulo, 2003.

BRASIL. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 4. ed. Brasília, DF: MEC/SETEC, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br>. Acesso em: [data de acesso].

BRASIL. **Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Resolução CNE/CEB nº 1/04**, de 21 de janeiro de 2004. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos

BRASIL. **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (Libras), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 23 dez. 2005.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017**. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que trata da educação a distância. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 26 maio de 2017.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e dá outras providências. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 26 jul. 2004.

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

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008**. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 17 jul. 2008.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica; cria os Institutos Federais e dá outras providências. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 30 dez. 2008.

\_\_\_\_\_. **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, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 11 mar. 2008.



BRASIL. **Ministério da educação. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT)**. 4. ed. Brasília, DF: MEC/SETEC, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br>. Acesso em: 03 de jun de 2025.

\_\_\_\_\_. **Ministério da Educação. Educação Profissional: referenciais curriculares nacionais da educação profissional de nível técnico (área profissional: turismo e hospitalidade)**. Brasília, DF: MEC, 2000. 40 p. II.

RAMOS, Marise Nogueira. Conceitos para a construção de uma concepção de educação profissional comprometida com a formação humana. **RAMOS, Marise Nogueira. História e política da educação profissional**. Curitiba: Instituto Federal do Paraná, 2014.

\_\_\_\_\_. **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. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 22 jun. 2004.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007**. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 3 jul. 2007.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012**. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 31 mai. 2012.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 18 jun. 2012.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021**. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 7 jan. 2021.

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

CEARÁ (Estado). **Secretaria do Turismo**. Governador apresenta projetos para o Turismo. Disponível em: <http://www.ceara.gov.br/noticias/governador-apresenta-projetos-para-o-turismo>. Acesso em: 23 mar. 2010.

CEARÁ (Estado). **Secretaria do Turismo**. Governo investe cerca de R\$ 200 milhões em estradas turísticas. Disponível em: <http://www.ceara.gov.br/noticias/governo-investe-cerca-de-r-200-milhoes-em-estradas>. Acesso em: 23 mar. 2010.

ESTUDO DE POTENCIALIDADES DA MICRORREGIÃO DO LITORAL DE CAMOCIM-ACARAÚ (CE). **IFCE- Campus Camocim**, Camocim, Ceará, 2019.



FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 50. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Projeção da população**. Disponível em: [estatisticas/sociais/populacao/9109-projecao-da-populacao.html?edicao=41053](https://estatisticas/sociais/populacao/9109-projecao-da-populacao.html?edicao=41053). Acesso em: 23 junho de 2025.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019–2023**. Fortaleza: IFCE, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI)**. Fortaleza: IFCE, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD)**. Fortaleza: IFCE, 2015.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução CONSUP nº 100, que estabelece os procedimentos para criação, suspensão e extinção de cursos no IFCE**. Fortaleza: IFCE, 2017.

\_\_\_\_\_. **Resolução nº 043, de 22 de agosto de 2016**. Aprova o regulamento para emissão, registro e expedição de certificados e diplomas no âmbito do IFCE. Fortaleza: IFCE, 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Tabela de Perfil Docente**. Fortaleza: IFCE, 2021.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Manual de normatização de Projetos Pedagógicos dos Cursos**. Fortaleza: IFCE, 2024.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Regulamentação das Atividades Docentes (RAD)**. Fortaleza: IFCE, 2018.

MINISTÉRIO DE ESTADO DO TURISMO. Planos Nacional de Turismo -2024-2027: O turismo como protagonista do desenvolvimento sustentável e inclusivo. Brasília, DF. 2024.

PACHECO, Eliezer Moreira. **Os Institutos Federais: uma revolução na educação profissional e tecnológica**. 2010.





## ANEXOS

***PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO CURSO TÉCNICO DE  
NÍVEL MÉDIO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE  
RESTAURANTE E BAR  
PLANO DE UNIDADES DIDÁTICAS- PUDS***



## PRIMEIRO SEMESTRE



| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: FUNDAMENTOS DO TURISMO E DA HOSPITALIDADE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                    |                                          |
| <b>Código: REB 16</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Semestre: 1º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Teórica: 40 h/a</b>             | <b>Prática: 00 h/a</b>                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Total de aulas: 48</b>          |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |
| <p>Conhecer e compreender a evolução do turismo, fazendo contextualização contemporânea do seu desenvolvimento e dos impactos sócio-econômico-ambientais. Compreender a segmentação turística, bem como o seu efeito multiplicador na economia global e local. Conhecer os órgãos do turismo. Compreender interpretar as tendências do produto turístico, sua conceituação, tipologia, motivação e deslocamento. Compreender o turismo e sua relação com o meio ambiente, entender os impactos e conhecer práticas sustentáveis nas comunidades e nos empreendimentos. O turismo e os sujeitos indígenas e africanos: os relacionamentos étnico culturais, e sociológicos na construção e desenvolvimento do turismo local.</p> <p>O turismo como sistema integrado a outros setores da economia e a cadeia produtiva do turismo. Apanhado geral de toda a estrutura e funcionamento dos meios de hospedagem, A história e evolução da hotelaria; Classificação dos meios de hospedagem conforme normativa 429 da Embratur. Técnicas de Atendimento.</p>                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                          |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                    |                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer o surgimento e evolução do turismo no Brasil e no mundo;</li> <li>● Avaliar a importância do turismo como atividade econômica;</li> <li>● Identificar e classificar as diversas modalidades de turismo, bem como a classificação (tipos) dos turistas;</li> <li>● Compreender e interpretar a cadeia produtiva do turismo;</li> <li>● Compreender e interpretar políticas ambientais e práticas sustentáveis em comunidades e empreendimentos turísticos e hoteleiros.</li> <li>● Conhecer o desenvolvimento da história da hotelaria e consequentes tendências atuais da hotelaria no mercado;</li> <li>● Conhecer e analisar os diferentes segmentos de meios de hospedagem.</li> <li>● Identificar as diversas demandas e associá-las às expectativas do atendimento da prestação de serviços.</li> <li>● Identificar e avaliar a interdependência entre setores.</li> <li>● Identificar siglas, códigos e termos que globalizam o serviço hoteleiro.</li> <li>● Conhecer o organograma geral do setor de recepção, governança.</li> <li>● Identificar o perfil profissional necessário ao mercado de trabalho para os serviços de hospitalidade.</li> <li>● Conhecer “in loco” os ambientes hoteleiros</li> </ul> |                                    |                                          |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                    |                                          |



## História do Turismo

- 1.1 Dos primórdios à atualidade;
- 1.2 O turismo como fenômeno social;
- 1.3 Tendências (ecoturismo e desenvolvimento sustentável) e Perspectivas;
- 1.4 Evolução do Conceito: Turismo / Turista;
- 1.5 Terminologia Turística; Tipos e Formas de Turismo; Motivação.

## Noções de Mercado Turístico

- 02.01 Aspectos Estruturais do Turismo – SISTUR;
- 02.02 O produto e a cadeia produtiva do Turismo;
- 02.03 Oferta Turística; Demanda Turística – Sazonalidade Turística;
- 02.04 Atividade Profissional do Turismo: Turismo como Profissão; Qualidade e Turismo;
- 02.05 Estrutura Institucional e Operacional do Turismo;
- 02.06 Turismo e políticas ambientais;
- 02.07 Sustentabilidade no turismo.

## História da Hotelaria

- 03.01 Elementos históricos; a hotelaria no Brasil, USA, Europa, Ásia.
- 03.02 Classificação do serviço de hospedagem;
- 03.03 Tipos de classificação hoteleira internacional; classificação hoteleira nacional pela EMBRATUR; termos e siglas internacionais;

## A empresa hoteleira

- 04.01 Características e objetivos; cadeias hoteleiras, serviços e qualidade na hotelaria;
- 04.02 Organograma geral da empresa hoteleira; hierarquia e comunicação entre setores.
- 04.03 Técnicas de atendimento

## METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas Expositivas e dialogadas;
  - Discussão de textos e estudos de caso;
  - Trabalhos, Pesquisas e Provas;
  - Exposição de filmes e documentários.
  - Visitas técnicas: particularidades inerentes de cada setor de cada estabelecimento visitado.
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD, caixas de som);.

## RECURSOS

Material didático-pedagógico: livros, textos diversos, Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.  
Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Insere-se em um processo diagnóstico-progressivo, segundo os critérios de:</li> <li>● Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos debates em sala, no planejamento e realização dos trabalhos da disciplina.<br/>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</li> <li>● Produção de textos, atividades dirigidas, escritas e orais, individuais e em grupo, avaliações individuais, etc.</li> </ul>                                                                                                                                                                              |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                         |
| <p>ANDRADE, José Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo, SP: Ática, 1998.</p> <p>BARRETTO, Margaritta. Manual de iniciação ao estudo do turismo. Campinas, SP: Papirus, 2002.</p> <p>CHON, Kye-Sung; SPARROWE, Raymond T. Thomson. Hospitalidade: conceitos e aplicações. São Paulo. SP: Pioneira, 2003.</p> <p>DIAS, Reinaldo et all. Fundamentos do turismo: conceitos, normas e definições. São Paulo, SP: Alínea, 2002.</p> <p>PINTO, Débora Regina Garcia. Fenomenologia do Turismo. Fortaleza: UAB/ IFCE, 2010.</p> <p>SERRANO Célia. Olhares contemporâneos sobre turismo. Campinas, SP: Papirus, 2002.</p> <p>WALKER, John R. Introdução à hospitalidade. São Paulo: Manole, 2002.</p> |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |
| <b>Coordenador do Curso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | _____                   |

| DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                    |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |                                          |
| PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                    |                                          |
| <b>Componente Curricular: SEGURANÇA DO TRABALHO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    |                                          |
| <b>Código: REB 15</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Semestre: 1º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Teórica: 40 h/a</b>             | <b>Prática: 00h/a</b>                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Total de aulas: 48 h/a</b>      |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                    |                                          |
| <p><b>Segurança no Trabalho:</b> Acidente do Trabalho. Benefícios Acidentários. Teorias dos Acidentes de Trabalho. Equipamentos de Proteção individual. Ruído Industrial. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes.</p> <p><b>Noções de Primeiros Socorros:</b> O papel da prevenção dos primeiros socorros: instalações, equipamentos, técnicas de ensino, exame médico prévio e papel do profissional. Definição de emergência. Procedimentos</p> |                                    |                                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| gerais e cuidados especiais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Reconhecer a importância da segurança e da saúde no trabalho;</li> <li>● Conhecer as normas regulamentadoras relacionadas à Legislação de Segurança do Trabalho;</li> <li>● Reconhecer a importância da prevenção de acidentes de trabalho, e dos problemas físicos, psicológicos e econômicos deles decorrentes.</li> <li>● Conhecer e aplicar técnicas e procedimentos de primeiros socorros;</li> <li>● Realizar procedimentos adequados para um atendimento preciso, rápido e seguro em casos de acidentes ou males súbitos, até a chegada de equipe especializada.</li> </ul> |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cipa;</li> <li>● Norma NR 05;</li> <li>● Acidente de trabalho;</li> <li>● Prevenção de acidentes;</li> <li>● Investigação de acidentes;</li> <li>● Mapa de riscos;</li> <li>● Noções de primeiros socorros: (Parada cardíaca e respiratória; Estado de choque;</li> <li>● Hemorragias;Queimaduras;Afogamento; Picada de insetos e Mordedura de animais peçonhentos; Vertigens,desmaios e Convulsões;Choque elétrico;</li> <li>● Fraturas;Infarto;Envenenamento;Acidentes de Trânsito;Combate e prevenção de incêndios;Corpo estranho);</li> </ul>                                  |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas dialogadas e contextualizadas com situações que podem ocorrer no dia-a-dia;</li> <li>● Palestras</li> <li>● Visitas Técnicas</li> <li>● Exercícios Dirigidos</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>Quadro branco</p> <p>Pincel e apagador</p> <p>Projetor de slides</p> <p>Equipamentos de proteção individual da área de serviços em restaurante e bar (para exemplificar);</p> <p>Extintores de incêndio (para praticar).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Será contínua considerando critérios de:</p> <p>Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas e, quando ocorrerem, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</p> <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <p>Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo e/ou sínteses e/ou seminários e/ou avaliações individuais, etc.</p>                                                                                                              |



| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <p>GONÇALVES, Edwar Abreu. <b>Manual de segurança e saúde do trabalho</b>. São Paulo: LTR, 2000.</p> <p>OLIVEIRA, Celso L.; MINICUCCI, Agostinho. <b>Prática da qualidade da segurança no trabalho: uma experiência brasileira</b>. São Paulo: LTR, 2001.</p> <p>NORO, João J. <b>Manual de Primeiros Socorros: Como proceder nas emergências em casa, no trabalho e no lazer</b>. São Paulo: Ática, 1996.</p> <p>SILVEIRA, José Marcio da Silva. <b>Primeiros Socorros: Como Agir em Situações de Emergência</b>. São Paulo: SENAC, 2008.</p> |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |
| <p>ZOCCHIO, ÁLVARO. <b>Política de segurança e saúde no trabalho: elaboração, implantação e administração</b>. São Paulo: LTr, 2000.</p> <p>FERNANDES, Almeida; SILVA, Ana Karla da. <b>Tecnologia De Prevenção E Primeiros Socorros ao Trabalhador Acidentado</b>. Goiânia: AB Editora, 2007.</p>                                                                                                                                                                                                                                             |                         |
| <b>Coordenador do Curso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | _____                   |

| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                                                                                                                                                                                                |                                     |                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: ESPANHOL I</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                     |                                          |
| <b>Código: REB 14</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b>  | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Semestre: 1º</b>                 | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Teórica: 30 h/a</b>              | <b>Prática: 00 h/a</b>                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Total de aulas: 48</b>           |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Aulas Presenciais: 40</b>        | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Prática Profissional: 00 h/a</b> |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Extensão:</b>                    | <b>Nível: Técnico</b>                    |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |                                          |
| Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita; a assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; a introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; a introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz |                                     |                                          |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |                                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever; Dominar o vocabulário básico da língua espanhola; Compreender as estruturas gramaticais básicas da línguas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Conteúdo Gramatical:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● El alfabeto español;</li> <li>● Estilo formal e informal;</li> <li>● Los artículos;</li> <li>● Género y número de los nombres;</li> <li>● Los pronombres sujeto;</li> <li>● Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo;</li> <li>● Preposiciones de lugar y tiempo;</li> <li>● Adjetivos descriptivos;</li> <li>● Adjetivos posesivos</li> <li>● Demostrativos;</li> <li>● Adverbios de frecuencia;</li> </ul> <p>Conteúdo Lexical Los saludos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Los adjetivos de nacionalidad;</li> <li>● Las profesiones;</li> <li>● Los días de la semana, los meses y las estaciones del año;</li> <li>● Los colores;</li> <li>● Las características físicas y de carácter;</li> <li>● La familia;</li> <li>● La casa;</li> <li>● La ciudad</li> <li>● La hora</li> <li>● Los alimentos;</li> <li>● Las partes del cuerpo</li> <li>● Los estados de ánimo</li> <li>● Los números.</li> </ul> |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas e dialogadas;</li> <li>● Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);</li> <li>● Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Quadro branco, pincel</p> <p>Equipamentos de audiovisual e multimídia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>AValiação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>Será contínua considerando critérios de:</p> <p>Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



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

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| <b>Coordenador do Curso</b> | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                       | _____                   |

#### DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO

**COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR**

#### PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD

**Componente Curricular: INGLÊS I**

|                       |                                     |                                          |
|-----------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Código: REB 11</b> | <b>Carga Horária Total: 40h</b>     | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>  | <b>Semestre: 1º</b>                 | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                       | <b>Teórica: 40 h/a</b>              | <b>Prática: 00h/a</b>                    |
|                       | <b>Total de aulas: 48</b>           |                                          |
|                       | <b>Aulas Presenciais: 40</b>        | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                       | <b>Prática Profissional: 00 h/a</b> |                                          |
|                       | <b>Extensão:</b>                    | <b>Nível: Técnico</b>                    |

#### EMENTA

Apresentação da Língua Inglesa como disciplina de língua estrangeira a ser estudada em nível básico durante três



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| semestres nos quais os alunos deverão desenvolver as quatro habilidades (fala, compreensão auditiva, compreensão leitora e escrita) através de material didático em língua alvo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Introduzir tempos verbais no presente.</li> <li>● Apresentar vocabulário relacionado a informações pessoais, adjetivos, família, atividades diárias, empregos, tempo livre, partes da casa e elementos da rua.</li> <li>● Desenvolver as habilidades cognitivas dos alunos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
| <p>1ª Etapa:</p> <p>Unit 1 – Grammar: verb to be; possessive adjectives; verbs have/go/live/like; genitive case. Vocabulary: personal information; adjectives; opposite adjectives; family; everyday conversation.</p> <p>Unit 2 – Grammar: present simple (he, she, it); questions and negatives. Vocabulary: verbs; jobs; telling the time.</p> <p>2ª Etapa:</p> <p>Unit 3 – Grammar: present simple (I, you, we, they); adverbs of frequency. Vocabulary: verbs; free time; perfect weekend; social expressions.</p> <p>Unit 4 – Grammar: there is/are; some/any/a lot of; demonstrative pronouns. Vocabulary: things in a house, in the street; parts of a house;</p> |                         |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |
| Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
| <p>Equipamento de multimedia e audiovisual;</p> <p>Quadro branco, pincel</p> <p>Materia de papelaria: cartolina, fita adesiva, lapis de cor.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |
| Avaliações escritas, auditivas e orais. Trabalhos complementares. Participação em sala.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |
| <p>SOARS, Liz and John. <b>New Headway</b>: elementary. Student's Book. United Kingdom : Oxford University Press, 2011.</p> <p>_____. <b>New Headway</b>: elementary. Workbook. United Kingdom : Oxford University Press, 2011.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |
| <p>DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR para estudantes brasileiros de Inglês. Inglês – Português/Português – Inglês. Inglaterra: Oxford University Press, 2009.</p> <p>EASTWOOD, J. <b>Oxford Practice Grammar</b>. New York: Oxford University Press, 2001.</p> <p>OXFORD PHOTO DICTIONARY. New York: Oxford University Press, 2001.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
| <b>Coordenador do Curso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | _____                   |



| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                    |                                          |
| <b>Código: REB 19</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Semestre: 1º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Teórica: 40 h/a</b>             | <b>Prática: 00 h/a</b>                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Total de aulas: 48</b>          |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                    |                                          |
| <p>Ética na sociedade. Ética nas organizações. Ética na profissão. Ética e humanismo: as relações ético-raciais, no processo de construção da sociedade brasileira. Os territórios indígenas e afro-descendentes como lugar de construção socio-cultural. Relações Interpessoais. Competência interpessoal; feedback; Motivação; Interação de grupo. Conflito.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |                                          |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |
| <p>Desenvolver o pensamento reflexivo quanto às relações interpessoais e ética no ambiente de trabalho;</p> <p>Conhecer as particularidades sociais e culturais do país, de forma a consolidar um exercício profissional, comprometido com os direitos humanos, e com a inclusão, e combate ao racismo e ao preconceito, nos aspectos étnicos-raciais e de gênero.</p> <p>Construção de habilidades e competências em grupo, com vias a interagir em grupo, com finalidade de contribuir para o trabalho em equipe, bem como para o atendimento ao público.</p> <p>Compreender o contexto de construção da sociedade a partir dos relacionamentos dos povos indígenas e afrodescendentes, no lugar de construção da nação brasileira.</p> |                                    |                                          |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |
| <p>Unidade I - Ética na sociedade</p> <p>Conceitos Iniciais;</p> <p>O ser humano em sociedade;</p> <p>Relacionamentos sociais e conflitos.</p> <p>Unidade II - Ética e o humanismo</p> <p>Conceitos iniciais;</p> <p>Cidadania, ética e relações de poder.</p> <p>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).</p>                                                               |                                    |                                          |



### 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;

Apresentação de Transparências, vídeos e Debates;

Estudos de casos e apresentação de experiências profissionais;

Atividades práticas.

### RECURSOS

Recursos audiovisuais;

Quadra branco;

Material didático-pedagógico, cartolina, fita adesiva, lapis de cor.

### AVALIAÇÃO

Será contínua considerando critérios de:

Participação dos alunos nas aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos

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

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LEÃO, Danuza. **Na sala com Danuza**. 16. ed. São Paulo (SP) : Siciliano, 1992.

MATARAZZO, Cláudia. **Gafe não é pecado**. São Paulo (SP): Melhoramentos, 1996.

SOARES, Ester Proença. **A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes**. São Paulo (SP): Escrituras, 2006.



VIDAL, Inalda Duarte. **Noções práticas de boas maneiras**. 2.ed. atual.ampl. Fortaleza (CE) : VT, 1995.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BETTEGA, Maria Lúcia (Org.) **Eventos e cerimonial: simplificando as ações**. 3.ed.Caxias do Sul (RS) : EDUCS, 2002.

MIRANDA, L. **Negócios e festas: cerimonial e etiqueta em eventos**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.

MEIRELLES, Gilda Fleury. **Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa**. São Paulo (SP) : Ômega, 2001.

|                                          |                                      |
|------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Coordenador do Curso</b><br><br>_____ | <b>Setor Pedagógico</b><br><br>_____ |
|------------------------------------------|--------------------------------------|

#### DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO

#### COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR

#### PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD

#### Componente Curricular: HIGIENE E CONTROLE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

|                       |                                    |                                          |
|-----------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Código: REB 17</b> | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>  | <b>Semestre: 1º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                       | <b>Teórica: 30 h/a</b>             | <b>Prática: 10 h/a</b>                   |
|                       | <b>Total de aulas: 48</b>          |                                          |
|                       | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                       | <b>Prática Profissional: 10h/a</b> |                                          |
|                       | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |

#### 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 Cozinha Experimental 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 assiduidade, compromisso e participação;
- Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);
- Trabalhos individuais e em grupo
- Exercícios;
- Demais previsões do ROD.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à química de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.

BOBBIO, F. O; BOBBIO, P.A. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

VANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu. 2000.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e práticas**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.



ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. São Paulo: Artmed, Vol I, 2005.

AZEREDO, H. M. C. **Fundamentos da Estabilidade de Alimentos**. EMBRAPA. 2004.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, Vol. II, 2005.

ARAÚJO, W. M. C., MONTEBELLO, N de P, BOTELHO, R. B. A., BORGIO, Luiz Antônio. **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: Editora Senac, 2007.

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| <b>Coordenador do Curso</b> | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                       | _____                   |

| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                    |                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                    |                                          |
| <b>Código: REB 12</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Semestre: 1º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Teórica: 40h/a</b>              | <b>Prática: 00 h/a</b>                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Total de aulas: 48</b>          |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                    |                                          |
| Estratégias de leitura. Gêneros e tipos textuais. Processo de escrita e produção de texto. Fatores de textualidade. Novo Acordo Ortográfico. Estudo das regras básicas do Português culto escrito.                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                    |                                          |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                    |                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Reconhecer os níveis de linguagem e as variedades linguísticas na modalidade oral e escrita;</li> <li>● Compreender os mecanismos textuais;</li> <li>● Analisar e produzir textos de vários gêneros e tipologias;</li> <li>● Fornecer elementos de compreensão de conteúdos gramaticais fundamentados nas gramáticas contemporâneas;</li> <li>● Reconhecer a importância do uso adequado da linguagem na interação humana</li> </ul> |                                    |                                          |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                    |                                          |
| <b>1-Língua e linguagem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Língua oral e língua escrita;</li> <li>● Linguagem e poder</li> <li>● Níveis de linguagem;</li> <li>● Variedades linguísticas e preconceito linguístico;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      |                                    |                                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <p>2- Leitura e produção textual</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Estratégias de leitura;</li> <li>● Denotação e conotação, o sentido da palavra no texto</li> </ul> <p>3- Aspectos gramaticais</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Novo Acordo Ortográfico;</li> <li>● Acentuação gráfica e crase;</li> <li>● Pontuação;</li> <li>● Regências: nominal e verbal;</li> <li>● Colocação pronominal;</li> <li>● Concordância verbal e nominal;</li> </ul> <p>Principais dificuldades da língua portuguesa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● polissemia;</li> <li>● Gênero e tipos de texto e suas produções relacionadas à área</li> </ul> <p>Fatores de textualidade: coesão, coerência, intertextualidade e aspectos pragmáticos;</p> |                         |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina;</li> <li>● Ênfase em leitura e produção textual;</li> <li>● Pesquisa, atividades individuais e em dupla;</li> <li>● Estudo dirigido.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Material didático-pedagógico.</li> <li>▪ Recursos audiovisuais e de multimídia.</li> </ul> <p>Quadro branco, pincel.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
| <p>A avaliação do aluno será contínua e integral, através da participação de atividades em sala de aula (interpretação e produção de textos, seminários) assim como avaliações escritas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                         |
| <p>AZEREDO, José Carlos de. <b>Gramática Houaiss da língua portuguesa</b>. São Paulo: Publifolha, 2008.</p> <p>MARTINS, Dileta Silveira. <b>Português instrumental</b>. Porto Alegre (RS): Multilivro, 2002.</p> <p>MARTINS, Dileta Silveira. <b>Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT</b>. São Paulo (SP): Atlas, 2007</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
| <p>ALMEIDA, Nilson Teixeira de. <b>Regência verbal e nominal</b>. São Paulo: Atual, 2000.</p> <p>BECHARA, Evanildo. <b>Ensino de gramática</b>. Opressão? Liberdade? São Paulo: 2008.</p> <p>BLIKSTEIN, Izidoro. <b>Técnicas de comunicação escrita</b>. São Paulo :Ática, 2001.</p> <p>MARCOS Bagno. <b>Preconceito linguístico</b>. São Paulo: Loyola, 1999.</p> <p>MARTINS, Maria Helena . <b>O que é leitura</b>. São Paulo: Brasiliense, 2007.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |
| <b>Coordenador do Curso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Setor Pedagógico</b> |



|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                    |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |                                          |
| <b>Código: REB 18</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Semestre: 1º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Teórica: 40</b>                 | <b>Prática: 00h/a</b>                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Total de aulas: 48</b>          |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                    |                                          |
| <p>Aborda temas sobre a formação da cozinha brasileira, na perspectiva histórico-social, econômica, política e cultural, como elementos fundantes de uma cozinha em movimento. História afro-brasileira: discute sobre os processos de miscigenação a partir das narrativas dos sujeitos, africano, e como ocorreram os relacionamentos culturais, de dominação e resistência. A construção histórico-cultural da cozinha dos povos quilombolas. História e cultura dos povos indígenas. A comida sociológica e antropológica de formação das cozinhas regionais. Discute a construção das cozinhas como identidades e resistências, e as fronteiras conceituais e culturais entre gastronomia e culinária: o que é gastronomia? O que é culinária. As cozinhas regionais: a construção do típico como lugar. Os bandeirantes, os tropeiros, os imigrantes: lugares de miscigenação. Formação do hábito alimentar. Comportamento social e cultural da alimentação. A invenção dos restaurantes: evolução</p>                                                                                                                |                                    |                                          |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                    |                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar a formação da cozinha brasileira a partir da ocupação e colonização europeia, inserida no sistema econômico europeu no século XVI que se apropriou das práticas alimentares e ingredientes dos povos indígenas e afrodescendentes, e este conhecimento novas tecnologias e ingredientes trazidos pelos europeus;</li> <li>• Compreender sobre os povos originários: originalidade culinária, a cozinha indígena como território cultural e sociológico.</li> <li>• Conhecer sobre a cozinha africana e afrodescendente, no contexto de formação da cozinha nacional. A religião, as danças, os saberes-fazeres. A comida como resistência de pertencimento e identidade.</li> <li>• Identificar os insumos, as técnicas e as preparações mantidas e/ou adaptadas pelos africanos, que propiciaram o desenvolvimento da culinária afro-brasileira;</li> <li>• Discutir sobre a construção das cozinhas brasileiras: da invasão do Brasil pelo europeu à contemporaneidade. As trocas, as resistências dos povos indígenas e africanos, na formação culinária</li> </ul> |                                    |                                          |



brasileira. O que é que a Bahia tem? A cozinha africana/baiana na construção da culinária brasileira.

- Distinguir as modificações alimentares que ocorreram nos processos de interiorização do Brasil e apontar as distinções entre a comida do litoral e do sertão;
- Discutir sobre o a figura do senhor e a senhora de engenho: A moenda escravocrata e a construção de uma doçaria. A importância da mulher africana na construção da doçaria brasileira. Analisar o papel do açúcar na construção de uma doçaria brasileira.
- Compreender o típico e o regional: as especificidades regionais e espaços geográficos marcados por ingredientes locais e métodos de cocção em suas preparações;
- Construir comidas baseadas no cardápio alimentar brasileiro identificando suas especificidades;
- Compreender o valor da cozinha brasileira quanto sua originalidade, e sua posição política e cultural. identidade e cultura nacional, a partir dos relacionamentos socioculturais dos povos originários, africano e europeu.

#### **PROGRAMA**

- Conhecer sobre a formação da cozinha brasileira: formação sociológica e cultural: os povos indígenas, africanos e europeus. Os relacionamentos. Introdução a história de colonização do Brasil.
- Cozinha Africana na Bahia: identidade, cultura, pertencimento e religiosidade. O saber, e o fazer da cozinha afrodescendente no Brasil;
- Culinária brasileira de território: os povos quilombolas e a construção da cozinha de identidade e resistência.
- Gastronomia: Conceitos básicos
- Gastronomia: Revoluções alimentares
- Gastronomia: Cultura gastronômica mundial e brasileira
- Alimentos e Bebidas: Importância do serviço de A&B para a sociedade e para o turismo;
- Restaurantes: Tipos de empresas de alimentação;
- Organização dos serviços de A&B: Organograma geral de A&B, Organograma de Sala/Bar e Organograma de cozinha;
- Organização dos serviços de A&B: Estrutura física, equipamentos e utensílios de cozinha.

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada
- Leitura, análise e síntese de textos;
- Resolução de exercícios em sala e em casa;
- Aulas práticas em laboratório;
- Realização de Seminário.

#### **RECURSOS**

Material didático-pedagógico em formato de apostila ▪ Recursos audiovisuais de projetor de slides e video  
Laboratório de cozinha experimental.  
Insumos/ingredients.

#### **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: Atividades escritas, práticas laboratoriais, Seminários de gastronomia.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BARRETO, Ronaldo – **Apostila de Alimentos e bebidas** do CEATEL (SENAC-SP)- 1994

BARRETO, Ronaldo - **Apostila: Breve Histórico da Gastronomia** CEATEL (SENAC-SP) - 1994

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira** - 6 ed. - Caxias do Sul:EDUCS, 1999. 731 p.

JARDIM, Jorge – **Apostila de Alimentos e Bebidas** do CEATEL ( SENAC –SP )- 1995

LEAL, Maria Leonor M.Souares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro. SENAC Nacional, 1998. 144p.

LIMA, Claudia - **Tachos e Pannelas**. Historiografia da alimentação brasileira. 2a. ed. Recife: Ed.da Autora. 199. 310p

MACEDO, Maria Leonor. **A história da gastronomia**. SENAC Ed., 1998. 144p.

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

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

RICCETTTO, Luli Neri. **A & B de A a Z**. Entendendo o setor de alimentos e bebidas. Brasília : Senac Distrito Federal, 2003.

\_\_\_\_\_ **Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas**. Brasília: SENAC - DF, 2011.

SENAC, DN. **Bartender**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado.2. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.

| <b>Coordenador do Curso</b> | <b>Setor Pedagógico</b> |
|-----------------------------|-------------------------|
| _____                       | _____                   |

#### **DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO**

#### **COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR**

#### **PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD**

#### **Componente Curricular: INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE MARKETING**

|                       |                                    |                                          |
|-----------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Código: REB 20</b> | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>  | <b>Semestre: 1º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                       | <b>Teórica: 26 h/a</b>             | <b>Prática: 00h/a</b>                    |
|                       | <b>Total de aulas: 48</b>          |                                          |
|                       | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                       | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                          |
|                       | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |

#### **EMENTA**

Histórico do Marketing e seu Papel na Sociedade. Macro Ambiente de Marketing. Análise de Consumo. Segmentação estratégica de Mercado. Estratégia do Composto Mercadológico. Marketing de Relacionamento e Endomarketing.



**OBJETIVO**

- Traçar quadro panorâmico da evolução do marketing e sua importância para as organizações.
- Analisar os principais elementos das teorias mercadológicas.
- Analisar as funções do marketing.
- Discutir os aspectos gerais das tendências em marketing.
- Dar um breve histórico ao acadêmico sobre: o Marketing.
- Possibilitar ao aluno: reconhecer a importância e funções do Marketing nas organizações; conhecer suas ferramentas na gestão de organizações;
- Aliar os conhecimentos desenvolvimentos na disciplina junto aos seus outros conhecimentos adquiridos pelo acadêmico no curso de sistemas de informação.

**PROGRAMA****1. HISTÓRICO DO MARKETING E SEU PAPEL NA SOCIEDADE**

Compreender os diferentes estágios da evolução do marketing nas organizações e na sociedade, sua importância, conceitos e papel nas empresas no atual mercado competitivo.

01.01 - Histórico do marketing no mundo e no Brasil;

01.02 - Conceitos ligados ao marketing;

01.03 - Funções do Marketing;

01.04 - Ética e responsabilidade social.

**2. MACRO AMBIENTE DE MARKETING**

Reconhecer o impacto do macro ambiente, como: legislação, economia, tecnologia, política, cultura e meio ambiente nas atividades de marketing e tomada de decisões estratégicas.

02.01 - Ambiente interno x ambiente externo;

02.02 - Importância das decisões políticas;

02.03 - Estudo de crenças, valores e normas como fatores de mudança de hábito de consumo;

02.04 - A tecnologia e sua força propulsora de produção;

02.05 - Fatores econômicos que afetam as decisões de marketing;

02.06 - A população mundial: distribuição física e etária, densidade, composição social e tendência de crescimento.

**3. ANÁLISE DE CONSUMO**

Compreender os determinantes pessoais e interpessoais do comportamento do cliente, o comportamento e processo de compra do consumidor e os passos no processo da percepção, atitude e decisão de compra pelo consumidor.

03.01 - Determinantes pessoais: necessidades e motivações, percepções, atitudes, aprendizagem e autoconhecimento;

03.02 - Determinantes interpessoais: influências culturais e sociais;

03.03 - Processo de decisão de compra: Reconhecimento de uma oportunidade, busca, avaliação, decisão, compra e avaliação pós-compra.

**4. SEGMENTAÇÃO ESTRATÉGICA DE MERCADO**

Compreender e descrever as etapas do processo de segmentação de mercado aplicando critérios: demográfico, geográfico, psicográfico e seus derivados.



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>04.01 - Conceitos ligados ao mercado;</p> <p>04.02 - Tipos de mercado;</p> <p>04.03 - Processo de segmentação de mercado;</p> <p>04.04 - Tipos de segmentação;</p> <p>04.05 - Benefícios da segmentação;</p> <p>04.06 - Estratégia de marketing diferenciado, indiferenciado e concentrado.</p> <p><b>5. ESTRATÉGIA DO COMPOSTO MERCADOLÓGICO</b></p> <p>Construir e listar os itens componentes da estratégia de composto de marketing (produto, preço, distribuição física e atividades promocionais).</p> <p>05.01 - Produto: conceito, classificação, ciclo e vida, embalagem, desenvolvimento de novos produtos, identificação de oportunidades e este de marketing</p> <p>05.02 - Preço: objetivos, estratégias orientadas para custos, demanda e concorrência, ponto de equilíbrio, fatores psicológicos, táticas de desconto e restrições legais;</p> <p>05.03 - Promoção: objetivos, processo de comunicação, merchandising, relações públicas e importância da promoção (social, empresarial e econômica);</p> <p>05.04 - Distribuição: objetivos, importância, tipos de canais, decisões sobre canais, estoques, localização e sistema de distribuição.</p> <p><b>6. MARKETING DE RELACIONAMENTO E ENDOMARKETING</b></p> <p>Entender a importância e ferramentas de relacionamento com o seu consumidor, como também, junto ao corpo de colaboradores para o alcance dos objetivos estratégicos.</p> <p>06.01 - Métodos de relacionamento com o consumidor;</p> <p>06.02 - Público interno, o diferencial estratégico das organizações.</p> |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas Expositivas e dialogadas;</li> <li>● Discussão de textos e estudos de caso;</li> <li>● Trabalhos, Pesquisas e Provas;</li> <li>● Exposição de filmes e documentários.</li> <li>● Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD, caixas de som);.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>Equipamentos de multimídia e audiovisual,</p> <p>Quadro branco e pinceis.</p> <p>Laboratório de Cozinha Experimental.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>Inserir-se em um processo diagnóstico-progressivo, segundo os critérios de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos debates em sala, no planejamento e realização dos trabalhos da disciplina.</li> </ul> <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <p>Produção de textos, atividades dirigidas, escritas e orais, individuais e em grupo, avaliações individuais, etc.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>COBRA, Marcos. Administração de marketing no Brasil. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2009.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. Tradução de Sônia Midori Yamanoto. 14. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012.

KOTLER, Philip. Marketing para o século XXI: como criar, conquistar e dominar mercados. 13. ed. São Paulo: Futura, 2003.

LAS CASAS, Alexandre Luzzi,. Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira. São Paulo: Atlas, 2006.

MCKENNA, Regis. Estratégias de marketing em tempos de crise. Tradução de Elizabeth Maria de Pinto Braga. São Paulo: Campus, 1999.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

KIM, W. Chan; MAUBORGNE, Renee. A estratégia do oceano azul: como criar novos mercados e tornar a concorrência irrelevante. Tradução de Afonso Celso da Cunha Serra. 16. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

KLEIN, Naomi. Sem logo: a tirania das marcas em um planeta vendido. Tradução de Ryta Vinagre. 5. ed. Rio de Janeiro: Record, 2006.

RIES, Al; TROUT, Jack. Posicionamento: a batalha por sua mente. Tradução de Roberto Galman. São Paulo: Makron Books; Pearson Education do Brasil, 2005.

RIES, Al. Posicionamento: como a mídia faz sua cabeça. Colaboração de Jack Trout. 3. ed. São Paulo: Pioneira, 1991.

TORRES, Cláudio. A bíblia do marketing digital: tudo que você queria saber sobre marketing publicidade na internet e não tinha a quem perguntar. São Paulo: Novatec, 2009.

UNDERHILL, Paco. Vamos as compras! a ciência do consumo. Tradução de Ivo Korytowski. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| <b>Coordenador do Curso</b> | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                       | _____                   |

| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b> |                                    |                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: INFORMÁTICA BÁSICA</b>                                                                                                                                                         |                                    |                                          |
| <b>Código: REB 13</b>                                                                                                                                                                                    | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                     | <b>Semestre: 1º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Teórica: 40 h/a</b>             | <b>Prática: 00 h/a</b>                   |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Total de aulas: 48</b>          |                                          |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                          |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                            |                                    |                                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Introdução aos conceitos básicos de hardware, software e sistemas operacionais, assim como à utilização das principais ferramentas de escritório e acesso à Internet.                                                                                                                                                                                                            |                                      |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer os conceitos básicos de informática;</li> <li>● Conhecer noções básicas de hardware e software;</li> <li>● Realizar operações básicas de informática;</li> <li>● Familiarizar-se como o uso de programas básicos nos computadores (recursos e softwares - editor de textos, planilha eletrônica e editor de slides)</li> </ul> |                                      |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conceitos básicos, sistemas operacionais e Internet;</li> <li>● Editores de Textos;</li> <li>● Editor de slides;</li> <li>● Planilhas eletrônicas;</li> <li>● Sistemas de Ponto de Venda.</li> </ul>                                                                                                                                    |                                      |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas e dialogadas;</li> <li>● Aulas práticas em laboratório de Informática;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                     |                                      |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
| Laboratório de Hardware<br>Equipamento de multimedia e audiovisual.<br>Quadro branco e pinceis. pincel                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                      |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |
| A avaliação de cada aluno será feita por meio de testes teórico-práticos aplicados durante e ao final de cada conteúdo ministrado.                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |
| ALCADE LANCHARRO, Eduardo. Informática básica. São Paulo (SP) : Makron Books, 1991.<br>MANZANO, André Luiz N. G. Estudo dirigido de informática básica 7.ed. São Paulo (SP) : Érica, 2007.<br>SILVA, Marco Antonio F. da. Noções básicas do computador. Rio de Janeiro (RJ) : Ediouro, S.D.                                                                                      |                                      |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                      |
| GAINES, Brian R. A Interação computador-usuário: um novo meio de comunicação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                      |
| <b>Coordenador do Curso</b><br><br>_____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Setor Pedagógico</b><br><br>_____ |



## SEGUNDO SEMESTRE



| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: GESTÃO E CONTROLE EM CUSTOS E SERVIÇOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                    |                                          |
| <b>Código: REB 23</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Semestre: 2º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Teórica: 40 h/a</b>             | <b>Prática: 00 h/a</b>                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Total de aulas 48 h/a</b>       |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                    |                                          |
| 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |                                          |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |
| <p>Estudar a aplicação de terminologias e demais conceitos importantes em custos.</p> <p>Compreender o processo de cálculo, registro e gestão de custos e preços, com ênfase nos aspectos relativos à decisão gerencial, para sustentabilidade do negócio.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                    |                                          |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |
| <b>UNIDADE - Gestão</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Planejamento, organização e operação;</li> <li>Estruturas administrativas;</li> <li>Fornecedores, compras e estoque;</li> <li>Introdução ao financeiro.</li> </ul> <b>UNIDADE II – Custo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Introdução à gestão de custos;</li> <li>Terminologia de Custos;</li> <li>Custos; Despesas; Investimentos; Material direto;</li> </ul> <b>UNIDADE III – Custos e rateios:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Custos indiretos de fabricação (CIF);</li> <li>Seleção dos Custos Indiretos;</li> <li>Critérios de Rateio do CIF;</li> <li>Cálculos do Rateio do CIF;</li> </ul> <b>UNIDADE IV – Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e preço de venda</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Definição da equação de Receita Total (RT);</li> <li>Definição da equação de Custo Total (CT);</li> </ul> |                                    |                                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Margem de Contribuição;</li> <li>● Ponto de Equilíbrio;</li> <li>● Margem de Segurança;</li> <li>● Formação do Preço de Venda.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |
| Material didático-pedagógico: livros, textos diversos;<br>Quadro branco, pincel, vídeos relacionados;<br>Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                         |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| Será contínua considerando critérios de:<br>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, aulas práticas e oficinas.<br>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:<br>Prova prática e oficina.                                                                                                                                                                                           |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |
| ARAÚJO, Wilma M, C. Alquimia dos alimentos. Brasília, Editora Senac – DF 2014.<br>Instituto Americano de Culinária. Senac Editoras, 2011<br>FERNANDES, Caloca e ROBATTO, Sonia. Viagem gastronômica através do Brasil. SENAC. 2001.<br>MENDES, Ione Teichmann. Tecnologia Culinária. Educs.<br>Autor anônimo. Cozinheiro Nacional. 2ª edição. SENAC.2008.<br>KÖVESI, Betty. 400g. Companhia Editora Nacional, 2007<br>JÚNIOR, Arthur Bosísio; LODY, Raul Giovanni da Motta e GILBERT, Geoffrey Lloyd. Culinária Nordestina: encontro do mar e sertão.SENAC.2002. |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| ALGRANTI, Márcia. Cozinha Judaica – 5.000 anos de histórias e gastronomia. 3ª ed. – Rio de Janeiro-Record, 2005.<br>CASCUDO, Luiz da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4ª ed. – São Paulo: Global, 2011.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |
| <b>Coordenador do Curso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | _____                   |



| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                    |                                          |
| <b>Código: REB 26</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Semestre: 2º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Teórica: 20h/a</b>              | <b>Prática: 10 h/a</b>                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Total de aulas: 48</b>          |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Prática Profissional: 10h/a</b> |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                    |                                          |
| Evolução Histórica dos eventos. Conceituação, tipologia, classificação e características dos eventos. Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico. Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes. Elaboração do plano, implementação, controle e promoção de eventos. Captação de eventos. O mercado de eventos e suas tendências. Análise do mercado de eventos em Camocim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                          |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo;</li> <li>● Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos;</li> <li>● Estudar as etapas do planejamento e execução de eventos;</li> <li>● Conhecer as normas que regem o Cerimonial e Protocolo em Eventos Públicos e Privados;</li> <li>● Analisar o potencial de Eventos no município de Camocim.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                    |                                          |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |
| <b>Evolução histórica dos Eventos:</b> história dos eventos através dos tempos.<br><b>Fundamentação teórica dos eventos:</b> conceitos, definições, tipologia dos eventos. Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica.<br><b>Planejamento de eventos:</b> Processo de planejamento (Pré-evento, evento e pós evento), organização, controle, execução de eventos. Instrumentos de controle do planejamento, Recepção e atendimento, Publicidade e comunicação; Instalações e equipamentos, Manutenção. Diagnóstico e Análises de eventos.<br><b>Cerimonial e Protocolo em Eventos:</b> Funções do cerimonial. Ordem de Precedência de autoridades Nacionais e Internacionais. Composição de mesas. Posicionamento de bandeiras. Convites. Roteiro para Eventos. Redação Oficial. Formas de Tratamento. |                                    |                                          |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                    |                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas e dialogadas;</li> <li>● Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD);</li> <li>● Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;</li> <li>● Atividades práticas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                    |                                          |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <p>Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,<br/>Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.<br/>Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                             |
| <p><b>AVALIAÇÃO</b></p> <p>Será contínua considerando critérios de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos escritos e atividades práticas.</li> </ul> <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, relatórios de realização de eventos etc.</li> </ul>                                             |                                             |
| <p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p> <p>ANDRADE, Renato Breno. <b>Manual de eventos</b>. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.</p> <p>BETTEGA, Maria Lúcia (Org.) <b>Eventos e cerimonial: simplificando as ações</b>. 3.ed.Caxias do Sul (RS) : EDUCS, 2002.</p> <p>GOMES, Onilda. <b>Cerimonial e protocolo: dois momentos de censura teatral no Brasil</b>. Fortaleza (CE): Governo do Estado/ Sebrae-Ce, 2005 .</p> <p>JOLLES, R. <b>Como conduzir seminários e workshops</b>. São Paulo: Papirus, 2000.</p> <p>MELO NETO, F. <b>Criatividade em eventos</b>. São Paulo: Contexto, 2005.</p> <p>OLIVEIRA, A. Augusto de. <b>Manual de eventos turísticos</b>. Fortaleza (CE), 2004.</p> |                                             |
| <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p> <p>TENAN, Ilka Paulete Svissero. <b>Eventos</b>. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.</p> <p>ZANELLA, Luis Carlos. <b>Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização</b>. São Paulo (SP): Atlas, 2003.</p> <p>VIERA, Elenara Viera de. <b>Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos</b>. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                             |
| <p><b>Coordenador do Curso</b></p> <p>_____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Setor Pedagógico</b></p> <p>_____</p> |



| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                                                                |
| <b>Código: REB 21</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Carga Horária Total: 80 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                                                             |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Semestre: 2º</b>                | <b>Pré-requisitos: REB 17 – Higiene e Controle em serviços de Alimentação.</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Teórica: 40 h/a</b>             | <b>Prática: 20 h/a</b>                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Total de aulas: 96</b>          |                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Aulas Presenciais: 80</b>       | <b>Aulas não presenciais: 16</b>                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Prática Profissional: 20h/a</b> |                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                                                          |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |                                                                                |
| <p>Conhecer o fluxo da cozinha. Cargos, funções e atribuições do setor de cozinha. Identificar os diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com os mesmos. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos). Conhecer os diversos tipos de condimentos, especiarias e ervas aromáticas. Conhecer, classificar e preparar os caldos e os molhos básicos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                    |                                                                                |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer aspectos específicos da cozinha nacional e internacional.</li> <li>● Conhecer os processos e as técnicas de confecção e montagem de pratos, utilizando ingredientes próprios de cada região ;</li> <li>● Compreender os conceitos e segredos específicos da cozinha.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                    |                                                                                |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                                                                |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gastrotecnia: princípios para aquisição, armazenamento, pré-preparo, preparo e cocção de alimentos;</li> <li>2. Habilidades e técnica culinárias I:</li> <li>3. Fluxo da cozinha. Hierarquia do setor de cozinha. Uso de equipamentos e utensílios</li> <li>4. Princípios e métodos de cocção.</li> <li>5. Cozinha cearense: visão geral histórica; aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados; pratos típicos e preparação de pratos.</li> <li>6. Cozinha internacional: europeias e mediterrânea, asiática e americana: visão geral histórica; aspectos regionais; produtos e ingredientes utilizados; pratos típicos por países</li> <li>7. Cozinha brasileira: visão geral histórica; aspectos regionais; produtos e</li> <li>8. Introdução à cozinha fria.</li> <li>9. Introdução à cozinha alternativa.</li> </ol> |                                    |                                                                                |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    |                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                                                                |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <p>Material didático-pedagógico: livros, textos diversos;</p> <p>Quadro branco, pincel, vídeos relacionados;</p> <p>Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow;</p> <p>Insumos, utensílios e equipamentos culinários;</p> <p>Laboratório de cozinha experimental</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| <p>Será contínua considerando critérios de:</p> <p>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, aulas práticas e oficinas.</p> <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos</p> <p>Prova prática e oficinas e seminários.</p>                                                                                                                                                                                           |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |
| <p>ARAÚJO, Wilma M, C. Alquimia dos alimentos. Brasília, Editora Senac – DF 2014.</p> <p>Instituto Americano de Culinária. Senac Editoras, 2011</p> <p>FERNANDES, Caloca e ROBATTO, Sonia. Viagem gastronômica através do Brasil. SENAC. 2001.</p> <p>MENDES, Ione Teichmann. Tecnologia Culinária. Educ's.</p> <p>Autor anônimo. Cozinheiro Nacional. 2ª edição. SENAC.2008.</p> <p>KÖVESI, Betty. 400g. Companhia Editora Nacional, 2007</p> <p>JÚNIOR, Arthur Bosísio; LODY, Raul Giovanni da Motta e GILBERT, Geoffrey Lloyd. Culinária Nordestina: encontro do mar e sertão.SENAC.2002.</p> |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| <p>ALGRANTI, Márcia. Cozinha Judaica – 5.000 anos de histórias e gastronomia. 3ª ed. – Rio de Janeiro-Record, 2005.</p> <p>CASCUDO, Luiz da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4ª ed. – São Paulo: Global, 2011.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |
| <b>Coordenador do Curso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | _____                   |



| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                    |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: INGLÊS II</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                            |
| <b>Código: REB 22</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                         |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Semestre: 2º</b>                | <b>Pré-requisitos: REB – 11 – Inglês I</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Teórica: 40h/a</b>              | <b>Prática: 00 h/a</b>                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Total de aulas: 48</b>          |                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                      |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                    |                                            |
| Continuação do estudo da Língua Inglesa como disciplina de língua estrangeira no nível básico. Os alunos já deverão estar mais aptos a desenvolver as quatro habilidades (fala, compreensão auditiva, compreensão leitora e escrita) através de material didático em língua alvo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                    |                                            |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    |                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Introduzir verbos no tempo passado.</li> <li>● Apresentar vocabulário de sintagmas verbais e nominais, preposições, descrição de sentimentos e coisas, datas, expressões de tempo, comida e bebida, notícias diárias, compras e noções de pedidos educados.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    |                                            |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    |                                            |
| <b>1ª Etapa:</b><br>Unit 5 – Grammar: can/can't; adverbs; was/were/could/was born. Vocabulary: words that go together; prepositions; polite requests.<br>Unit 6 – Grammar: past simple – regular and irregular verbs; time expressions. Vocabulary: verbs; describing feelings and things; dates.<br><b>2ª Etapa:</b><br>Unit 7 – Grammar: past simple – questions, negatives; time expressions. Vocabulary: adverbs; special occasions.<br>Unit 8 – Grammar: count and uncount nouns; I like... and I'd like...; some and any; how many and how much. Vocabulary: food and drinks; verbs; daily news; shopping; sounding polite. |                                    |                                            |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                    |                                            |
| Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                    |                                            |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                    |                                            |
| Equipamentos de multimedia e audiovisual.<br>Quadro branco e pinceis.<br>Cartolinas, lápis de cor, fitas adesivas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                            |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |                                            |
| Avaliações escritas, auditivas e orais. Trabalhos complementares. Participação em sala. Seminários                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                            |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                    |                                            |

SOARS, Liz and John. **New Headway**: elementary. Student's Book. United Kingdom : Oxford University Press, 2011.

\_\_\_\_\_. **New Headway**: elementary. Workbook. United Kingdom : Oxford University Press, 2011.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR para estudantes brasileiros de Inglês. Inglês – Português/Português – Inglês. Inglaterra: Oxford University Press, 2009.

EASTWOOD, J. **Oxford Practice Grammar**. New York: Oxford University Press, 2001.

OXFORD PHOTO DICTIONARY. New York: Oxford University Press, 2001.

|                                          |                                      |
|------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Coordenador do Curso</b><br><br>_____ | <b>Setor Pedagógico</b><br><br>_____ |
|------------------------------------------|--------------------------------------|

#### DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO

#### COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR

#### PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD

#### Componente Curricular: EMPREENDEDORISMO

|                       |                                    |                                          |
|-----------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Código: REB 25</b> | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>  | <b>Semestre: 2º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                       | <b>Teórica: 40 h/a</b>             | <b>Prática: 00h/a</b>                    |
|                       | <b>Total de aulas: 48</b>          |                                          |
|                       | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                       | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                          |
|                       | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |

#### 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.

#### OBJETIVO

- Conhecer os conceitos de empreendedorismo como instrumento fundamental para a compreensão de um modo de pensamento empresarial;
- Conhecer os tipos de empreendedorismo e inovação, e modelos de gestão de processos inovadores;
- Discutir a natureza da figura do empreendedor;
- Compreender os mecanismos existentes no empreendedorismo;
- Desenvolver o espírito empreendedor, potencializando aspectos cognitivos, emocionais e comportamentais;
- Identificar os fatores facilitadores e restritivos ao empreendedorismo corporativo e os processos.

#### PROGRAMA



- Conceitos de Empreendedorismo;
- Tipos de Empreendedorismo;
- Características do Empreendedor;
- Perfil do empreendedor ou não empreendedor.
- Capacidade de liderança, negociação;
- Formação da equipe empreendedora;
- Motivação para inovação;
- Papel do planejamento no empreendedorismo;
- O papel das incubadoras;
- Criando um ambiente incubador dentro da empresa;
- Apresentação e discussão de casos de empreendedorismo corporativo e empreendedorismo social.
- O Valor da Inovação: Inovação, Produtividade e Competitividade;
- Treinamento e Desenvolvimento

#### METODOLOGIA DE ENSINO

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

#### RECURSOS

Equipamento de multimídia e audiovisual.

Quadro branco, pinceis.

#### AVALIAÇÃO

Será contínua considerando critérios de:

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

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

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

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIRLEY, Sue; MAZYKA, Daniel F. **Dominando os desafios do empreendedor**. São Paulo: Makron Books, 2001.

DEGEN, Ronald J. **O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial**. São Paulo: McGraw-Hill, 1989.

DORNELAS, José Carlos A. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

DOLABELA, F. **Oficina do Empreendedor**. Cultura Editores Associados, SP., 1999.

DORNELAS José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. Campos, Rio de Janeiro,

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORAIS, Carmem. **Atitudes de empreendedores: os surpreendentes segredos dos empreendedores**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.



CHIAVENATO, I. **Administração: teoria, processo e prática**. São Paulo: Makron Books, 1994.  
 ROBBINS, S. P. **Administração: mudanças e perspectivas**. São Paulo; Saraiva, 2000

|                                          |                                      |
|------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Coordenador do Curso</b><br><br>_____ | <b>Setor Pedagógico</b><br><br>_____ |
|------------------------------------------|--------------------------------------|

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO**  
**COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE**  
**RESTAURANTE E BAR**  
**PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD**

**Componente Curricular: ESTUDO DE BEBIDAS**

|                       |                                    |                                          |
|-----------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Código: REB 24</b> | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>  | <b>Semestre: 2º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                       | <b>Teórica: 20 h/a</b>             | <b>Prática: 20 h/a</b>                   |
|                       | <b>Total de aulas: 48h/a</b>       |                                          |
|                       | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                       | <b>Prática Profissional: 00h/a</b> |                                          |
|                       | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |

**EMENTA**

Papel e importância das bebidas nos serviços de alimentação. Origem histórica e o processo de produção das principais bebidas e seus usos. Processo de fermentação e destilação. Técnicas, utensílios e práticas para a produção de drinques. História e os princípios da Enologia. regiões produtoras de vinho, tipos de uvas, tipos de vinho, enogastronomia, serviço de vinhos e degustação.

**OBJETIVO**

- Conhecer a importância e história das bebidas nas diversas épocas e culturas da humanidade;
- Reconhecer os diversos tipos de bebidas, sua classificação, origem histórica, processo de produção e forma de consumo;
- Reconhecer os processos de produção de bebidas e a formação e concentração do álcool;
- Trabalhar as técnicas e operações de bar e seus tipos de serviços em restaurante e bar.
- Iniciar o estudo do conhecimento da Enologia, da conservação e do serviço de vinhos.

**PROGRAMA**

- **Bebidas na história:** Breve abordagem sobre a história e a importância das bebidas nas diversas culturas do mundo.
- **Tipos de Bebidas:** Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Bebidas refrescantes, bebidas quentes, energéticos, isotônicos, bebidas fermentadas e destiladas.
- **Fermentação e Destilação:** Processo de formação de álcool na fermentação e de concentração do álcool na destilação.
- **Principais bebidas fermentadas:** Cerveja, Sakê, Vinho.
- **Principais bebidas destiladas:** Cachaça, Whisky, Gin, Vodka, Conhaque, Brandy, Tequila



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Bebidas compostas:</b> Licor, Vermute. Bitter,</li> <li>● <b>Coquetelaria:</b> Técnicas de bar, preparação de sucos e drinques.</li> <li>● <b>Enologia:</b> A história e origem da enologia, tipos de uvas, regiões produtoras no mundo e no Brasil, tipos de vinhos, tipos de vinhos no Brasil</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas e dialogadas;</li> <li>● Aulas prática em laboratório experimental;</li> <li>● Visitas técnicas a estabelecimentos específicos;</li> <li>● Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD);</li> <li>● Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |
| <p>Material didático-pedagógico em formato de apostila;<br/> Recursos audiovisuais de projetor de slides e vídeo;<br/> Laboratório de Sala/Bar ambientalizado e equipado com mobiliário, utensílios e material de bar e restaurante;<br/> Insumos de bar (bebidas destiladas, fermentadas e compostas; frutas e itens de coquetelaria)<br/> Garrafas e copos descartáveis para as simulações de atendimento e serviço;<br/> 103<br/> Insumos de cozinha (ingredientes) para as oficinas gastronômicas</p>                                                                                                                                     |                         |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |
| <p>Será contínua considerando critérios de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li> </ul> <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <p>Trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, relatórios de visitas técnicas etc. Aplicação de avaliação prática de elaboração de drinque, sucos e coquetéis e serviço de vinhos e bebidas destiladas.</p> |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |
| <p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração Hoteleira</b> - 6 ed. - Caxias do Sul:EDUCS, 1999. 731 p.</p> <p>JUNQUEIRA. <b>O livro de ouro de coquetéis, aperitivos e bebidas</b> - EDIOURO/TECNOPRINT, 190 p.</p> <p>VENTURINI, Waldemar. <b>Tecnologia de Bebidas:</b> Matéria prima, processamento, BPF-APPCC, legislação e mercado - Editora: Edgard Blucher, 2005. 564 p.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                 |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |
| <b>Coordenador do Curso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | _____                   |



| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                    |                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Componente Curricular: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |
| <b>Código: REB 28</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Carga Horária Total: 40 h/a</b> | <b>Créditos: 2</b>                       |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Semestre: 2º</b>                | <b>Pré-requisitos: Sem pré-requisito</b> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Teórica: 20 h/a</b>             | <b>Prática: 10 h/a</b>                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Total de aulas: 48h/a</b>       |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Aulas Presenciais: 40</b>       | <b>Aulas não presenciais: 8</b>          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Prática Profissional: 10h/a</b> |                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível: Técnico</b>                    |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |
| <p>Uma breve história dos serviços de alimentos e bebidas no Brasil: Organização da área de sala-bar. Atividades de atendimento. Tipos de serviços. A organização e preparação do bar. Técnicas de serviço. Modelos e funcionalidade dos cardápios. Bebidas fermentadas e destiladas dos povos originários, africanos e afro-descendentes, relacionados à cultura e identidade.</p>                                                                                                                                                                                                                                                     |                                    |                                          |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                    |                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Reconhecer a estrutura e organização operacional do setor de Sala/Bar;</li> <li>● Distinguir as atividades de atendimento em alimentação;</li> <li>● Reconhecer os tipos e modalidades de serviço à mesa;</li> <li>● Desenvolver habilidades e técnicas de preparação do ambiente de atendimento;</li> <li>● Desenvolver habilidades e técnicas de serviço de alimentos;</li> <li>● Reconhecer o cardápio e suas modalidades como ferramenta de vendas.</li> <li>● <b>Compreender sobre as bebidas fermentadas e destiladas dos povos indígenas, africanos e afro-descendentes.</b></li> </ul> |                                    |                                          |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                    |                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Estrutura:</b> Organização de A&amp;B;</li> <li>● <b>Estrutura:</b> Cargos e Funções de SALA e BAR;</li> <li>● <b>Qualidade:</b> Serviço profissional;</li> <li>● <b>Utensílios do Restaurante:</b> Diversos móveis, materiais e utensílios presentes no atendimento;</li> <li>● <b>Serviços:</b> Tipos de serviço;</li> <li>● <b>Serviços:</b> Mise-en-place geral;</li> <li>● <b>Serviços:</b> Mise-en-place de mesa;</li> <li>● <b>Serviços:</b> Práticas de serviço;</li> <li>● <b>Serviços:</b> Serviço de Buffet;</li> <li>● <b>Serviços:</b> Serviço de bebidas;</li> </ul>          |                                    |                                          |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                    |                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas dialogadas pautadas nos livros textos e com o uso de outros textos para leitura, análise e síntese;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                    |                                          |



- Resolução de exercícios em sala e em casa;
- Atividades experimentais em laboratório de Sala/Bar;
- Organização de eventos em que comportem os serviços de restaurante e bar;
- Visita técnica a estabelecimentos específicos de serviços de restaurante e bar.

#### RECURSOS

Material de apoio: literatura especializada/área.

Recursos audiovisuais de projetor de slides e vídeo

Laboratório de Sala/Bar ambientalizado e equipado com mobiliário, utensílios e material de restaurante

Bolachas e copos descartáveis para as simulações de atendimento

Insumos de cozinha (ingredientes) para as oficinas gastronômicas, bebidas fermentadas, destiladas, bebidas compostas, vinhos, licores.

#### 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:

Prova prática de organização e serviço de restaurante.

Elaboração de plano de serviço de organização de serviços de restaurante e bar.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

| Coordenador do Curso | Setor Pedagógico |
|----------------------|------------------|
| _____                | _____            |

| DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO                                                      |                             |                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR |                             |                                    |
| PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD                                                              |                             |                                    |
| Componente Curricular: ESPANHOL II                                                              |                             |                                    |
| Código:                                                                                         | Carga Horária Total: 40 h/a | Créditos: 2                        |
| Carga Horária                                                                                   | Semestre: 2º                | Pré-requisitos: REB 14 -Espanhol I |
|                                                                                                 | Teórica: 40 h/a             | Prática: 00h/a                     |
|                                                                                                 | Total de aulas: 48          |                                    |
|                                                                                                 | Aulas Presenciais: 40       | Aulas não presenciais: 8           |
|                                                                                                 | Prática Profissional: 00h/a |                                    |
|                                                                                                 | Extensão:                   | Nível: Técnico                     |
| EMENTA                                                                                          |                             |                                    |



- Aperfeiçoamento da competência comunicativa em língua espanhola através de atividades práticas de compreensão oral e escrita. Revisão e aprofundamento de aspectos gramaticais e lexicais importantes para o desenvolvimento linguístico dos (as) alunos (as), Capacidade de construir fluência no idioma espanhol, aplicada à formação técnico-profissional.
- Elementos para conversação, no contexto da formação técnico-profissional: abordagem, recepção, serviços.

## OBJETIVO

- Desenvolver a expressão e a compreensão oral, escrita, e a capacidade de leitura, no contexto das práticas do (a) técnico (a) em serviços de restaurante e bar;
- Ampliar temas gramaticais importantes para a expressão oral;

## PROGRAMA

### 1 . Conteúdo Gramatical:

- ✓ Repaso de verbos regulares e irregulares em presente de indicativo;
- ✓ El verbo gustar;
- ✓ El pretérito imperfecto (regular e irregular);
- ✓ Grado comparativo;
- ✓ Pretérito indefinido (regular e irregular);
- ✓ Futuro imperfecto (forma y uso);
- ✓ Indefinidos.
- ✓ Pretérito perfecto (forma y uso);
- ✓ Pretérito pluscuamperfecto;
- ✓ Estilo indirecto.
- ✓

### 2. Conteúdo Comunicativo:

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

## METODOLOGIA DE ENSINO

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

## RECURSOS

Quadro branco, pincel.  
Equipamentos de multimídia e audiovisual.

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

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

#### **DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO**

#### **COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR**

#### **PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD**

#### **Componente Curricular: TÓPICOS AVANÇADOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS**

|                      |                                    |                                          |
|----------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Código:</b>       | <b>Carga Horária Total:</b> 40 h/a | <b>Créditos:</b> 2                       |
| <b>Carga Horária</b> | <b>Semestre:</b> 2º                | <b>Pré-requisitos:</b> Sem pré-requisito |
|                      | <b>Teórica:</b> 40h/a              | <b>Prática:</b> 00h/a                    |
|                      | <b>Total de aulas:</b> 48 h/a      |                                          |
|                      | <b>Aulas Presenciais:</b> 40       | <b>Aulas não presenciais:</b> 8          |
|                      | <b>Prática Profissional:</b> 00h/a |                                          |
|                      | <b>Extensão:</b>                   | <b>Nível:</b> Técnico                    |

#### **EMENTA**

Abordagem e discussão aberta de temas relacionados com atividade profissional. Proporcionar a visão crítica e reflexiva da sociedade, envolvendo aspectos de gênero, étnicos-raciais, (os povos de formação da nação) na perspectiva dos serviços da área de Hospitalidade, turismo e lazer. nas demandas dos serviços de restaurante e bar.

#### **OBJETIVO**

A disciplina objetiva fomentar o conhecimento acerca da atividade profissional do cidadão, no contexto das relações socioculturais, filosóficas e antropológicas.

#### **PROGRAMA**



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| A disciplina apresenta-se de forma a proporcionar, através de seminários, palestras, oficinas e seminários a discussão do ser profissional e sua função na sociedade. Aborda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas abertas.</li> <li>● Seminários</li> <li>● Palestras</li> <li>● Oficinas</li> <li>● Leitura de textos e artigos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                         |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |
| Equipamentos de multimedia e áudiovisual.<br>Quadro branco, pinceis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
| Avaliação: Participação qualitativa, leitura e discussão de textos relacionados a temas socioculturais, filosóficos que tratem das questões humanas, no contexto das dinâmicas que ocorrem na sociedade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                         |
| <p>BOLAFFI, Gabriel. <b>A saga da comida</b>. 2ª ed – Rio de Janeiro: Record, 2000.</p> <p>DORIA, Carlos Alberto. <b>Formação da Culinária Brasileira</b>. São Paulo. Três Estrelas, 2014.</p> <p>FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. <b>Comida: uma história</b>. Tradução de Vera Joscelyn – rio de janeiro: Record, 2004.</p> <p>LODY, Raul. <b>Brasil bom de boca</b>. Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.</p> <p>MONTANARI, Massimo. <b>A fome e a abundância</b>; história da alimentação na Europa. Tradução Andréia Doré. Bauru, SP: EDUSC, 2003.</p>                                                                                                                                      |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
| <p>MONTEBELLO, Nancy de Pilla. <b>Gastronomia: cortes &amp; recortes volume II</b>. Editora Senac – DF,</p> <p>POLLAN, Michael. <b>Cozinhar: uma história da transformação</b>. Tradução Cláudio Figueiredo, - 1. Ed. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.</p> <p>POULAIN, Jean-Pierre. <b>Sociologias da alimentação</b>; os comedores e o espaço social alimentar. Tradução de Rossana Pacheco da Costa, Carmen Silvia Rial, Jamir Conte. 2. Ed – Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2013.</p> <p>SAVARIN, brilat. <b>A fisiologia do gosto</b>. Tradução Paulo Neves – são Paulo: Companhia das Letras, 1995.</p> <p>STANDAGE, Tom. <b>História do mundo em 6 copos</b>. Tradução Antonio Braga – Rio de Janeiro, Jorge Zahar, Ed. 2005.</p> |                         |
| <b>Coordenador do Curso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | _____                   |



# COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS



| <b>DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO</b><br><b>COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR</b><br><b>PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD</b>                                                                              |                                     |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>DISCIPLINA: ARTES</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |                                      |
| <b>Código:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Carga Horária Total:</b> 40 h/a  | <b>Créditos:</b> 2                   |
| <b>Carga Horária</b>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Semestre:</b> Optativa           | <b>Pré-requisitos:</b> Nenhum        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Teórica:</b> 30 h/a              | <b>Prática:</b> 10 h/a               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Total de aulas:</b> 40 h/a       |                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Aulas Presenciais:</b> 40 h/a    | <b>Aulas não presenciais:</b> 00 h/a |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Prática Profissional:</b> 00 h/a |                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Extensão:</b> Não aplicável      | <b>Nível:</b> Técnico                |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |                                      |
| Conceituação de arte. Aspectos históricos da arte. Contexto histórico da arte brasileira. As múltiplas linguagens da arte. Multiculturalidade e o diálogo intercultural.                                                                                                              |                                     |                                      |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Entender sobre as históricas e culturas dos povos em seu cotidiano;</li> <li>● Criar e refletir sobre a arte como um produto cultural e histórico;</li> <li>● Apreciar movimentos artísticos e culturais desenvolvidos pelo povo.</li> </ul> |                                     |                                      |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |                                      |
| <b>Unidade 01 – Conceituação de arte</b><br>1.1 - Compreensão de arte e sua relação com o cotidiano;<br>1.2 - Vias de reflexão estética: arte como construção, conhecimento e expressão.                                                                                              |                                     |                                      |
| <b>Unidade 02 - Aspectos históricos da arte</b><br>2.1 - Arte primitiva;<br>2.2 - A Arte na Antiguidade;<br>2.3 - Arte medieval;<br>2.4 - As expressões artísticas da Idade Moderna e Contemporânea;<br>2.5 - A transição do modernismo para o pós modernismo.                        |                                     |                                      |
| <b>Unidade 03 – Contexto histórico da arte brasileira</b><br>3.1 - A arte na pré história brasileira e arte indígena;<br>3.2 - A arte afro-brasileira;<br>3.3 - Arte moderna no Brasil: Semana de 22;<br>3.4 - O cenário brasileiro dentro das artes híbridas.                        |                                     |                                      |



**Unidade 04 – As múltiplas linguagens da arte**

- 4.1 - Linguagem das artes visuais: elementos, manifestações e leituras;
- 4.2 - Linguagem da música: panorama histórico da música, propriedades do som e elementos da música, música contemporânea e a industrial musical;
- 4.3 - Linguagem da dança: considerações históricas da dança, consciência do corpo e movimento, elementos e composição da dança e gêneros de dança;
- 4.4 - Linguagem do teatro e encenação: origem, ator, espaço, tempo e dramaturgia;
- 4.5 – Linguagem poética: influência da arte na literatura, arte e poesia.

**Unidade 05 - Multiculturalidade e o diálogo intercultural**

- 5.1 - Dialética da colonização à modernidade;
- 5.2 - A diversidade cultural;
- 5.3 - Cultura erudita, popular e de massa;
- 5.4 - Vanguardas artísticas na América Latina;
- 5.5 - As culturas híbridas;
- 5.6 - Multiplicidade de manifestações artísticas oriundas das diversidades culturais.

**METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas serão expositiva-dialógicas, em que se fará uso de debates possibilitados por meio de leituras, dramatizações, dinâmicas de grupo e aulas de campo realizadas através de visitas às instituições de promoção artística, entre outras. Como metodologias utilizadas para cumprimento da carga horária referente às atividades não presenciais serão utilizadas:

- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas;
- Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular;
- Atividades não presenciais mediadas na plataforma Google Classroom, ambiente virtual a ser utilizado para a aplicação metodológica da sala de aula invertida (flipped classroom), incluindo outras intencionalidades didático-pedagógicas como o compartilhamento de material de estudo, indicação de leituras e de acesso a Recursos Educacionais Digitais (RED), atribuições de tarefas, abertura de fóruns de discussões, elaboração e entrega de relatório de atividades e envios de feedback.

**RECURSOS**

Equipamentos de audiovisual e multimídia.

Quadro branco, pinceis.

Fitas adesivas, matéria de papelaria, tinta à base de água, cartolina.

Cordão 100% algodão.

Revistas, discos, vitrola, caixa de som.



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
| Seguindo o ROD, a Avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, podendo constar de:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |
| ; <ul style="list-style-type: none"> <li>● Atividades em grupo, imersões. Criação de instalações.</li> <li>● Visita à exposições de artes.</li> <li>● Construção de ambientes artíficos.</li> <li>● Provas escritas com ou sem consulta;</li> <li>● Provas práticas e provas orais;</li> <li>● Seminários;</li> <li>● Projetos interdisciplinares;</li> <li>● Resolução de exercícios;</li> <li>● Planejamento e execução de experimentos ou projetos;</li> </ul> |                                      |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                      |
| SANTOS, M. G. V. P. História da arte. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                      |
| BATTISTONI FILHO, Duílio. Pequena história das artes no Brasil. Campinas: Átomo, 2008.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                      |
| BATTISTONI FILHO, Duílio. Pequena história da arte. Campinas: Papyrus, 2009.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                      |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
| BUENO, L. E. B, CORTELAZZO, P. R. TAVARES, I. M. TADRA, D. S. A. T. DÓRIA, L. M. F. T. Por dentro da arte. Curitiba: Intersaberes, 2013.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                      |
| DALDEGAN, V. DOTTORI, M. Elementos de história das artes. Curitiba: Intersaberes, 2016.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                      |
| PORTO, H. Arte e educação. São Paulo: Pearson education do Brasil, 2014.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                      |
| SUTZBACH, A. Artes integradas. Curitiba: Intersaberes, 2017.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                      |
| PERIGO, Katiucya. Artes visuais, história e sociedade: diálogos entre a Europa e a América Latina. Curitiba: Intersaberes, 2016.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                      |
| <b>Coordenador do Curso</b><br><br>_____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Setor Pedagógico</b><br><br>_____ |

| DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO                                                      |                                     |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR |                                     |                                      |
| PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD                                                              |                                     |                                      |
| DISCIPLINA: LIBRAS                                                                              |                                     |                                      |
| <b>Código:</b>                                                                                  | <b>Carga Horária Total:</b> 40 h/a  | <b>Créditos:</b> 2                   |
| <b>Carga Horária</b>                                                                            | <b>Semestre:</b> Optativa           | <b>Pré-requisitos:</b> Nenhum        |
|                                                                                                 | <b>Teórica:</b> 20 h/a              | <b>Prática:</b> 20 h/a               |
|                                                                                                 | <b>Total de aulas:</b> 40 h/a       |                                      |
|                                                                                                 | <b>Aulas Presenciais:</b> 40 h/a    | <b>Aulas não presenciais:</b> 00 h/a |
|                                                                                                 | <b>Prática Profissional:</b> 00 h/a |                                      |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Extensão:</b> Não aplicável | <b>Nível:</b> Técnico |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |                       |
| <p>Noções básicas da Língua Brasileira de Sinais (Libras) com vistas a uma comunicação funcional entre ouvintes e surdos. Fundamentos histórico-culturais da Libras e suas relações com a educação dos surdos. Parâmetros e traços linguísticos da Libras. História socioeducacional dos sujeitos surdos. Cultura e identidades surdas. O alfabeto datilológico. Expressões não- manuais. Uso do espaço. Classificadores. Vocabulário da Libras em contextos diversos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |                       |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar as diferentes concepções acerca da surdez e as mudanças de paradigmas em torno da Língua de Sinais e da educação das pessoas surdas.</li> <li>● Identificar a Libras como um sistema linguístico autônomo, identificando os diferentes níveis linguísticos.</li> <li>● Observar na diferença linguística dos escolares surdos, a abordagem do Português como segunda língua (L2).</li> <li>● Observar a inclusão e acessibilidade do surdo na sociedade.</li> <li>● Aprender sinais básicos para comunicação com surdos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |                                |                       |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                |                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alfabeto datilológico e números;</li> <li>● Tipos de frases, uso do espaço e de classificadores;</li> <li>● Vocabulário;</li> <li>● Níveis linguísticos: fonologia, morfologia, sintaxe e semântica;</li> <li>● História da educação de surdos, abordagens educacionais, mitos construídos em torno da surdez e da língua de sinais;</li> <li>● Legislação e surdez;</li> <li>● Inclusão e acessibilidade;</li> <li>● Língua portuguesa como L2;</li> <li>● Cultura e Identidade Surda.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                            |                                |                       |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                |                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Leitura, análise e discussão dos textos, valorizando o conhecimento prévio do aluno e os aspectos discutidos nas aulas;</li> <li>● Exposição teórica do conteúdo e apresentação de vídeos/filmes. Prática de sinais.</li> <li>● Atividades não presenciais mediadas na plataforma Google Classroom, ambiente virtual a ser utilizado para a aplicação metodológica da sala de aula invertida (flipped classroom), incluindo outras intencionalidades didático-pedagógicas como o compartilhamento de material de estudo, indicação de leituras e de acesso a Recursos Educacionais Digitais (RED), atribuições de tarefas, abertura de fóruns de discussões, elaboração e entrega de relatório de atividades e envios de feedback.</li> </ul> |                                |                       |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
| <p>Quadro branco, pinceis.</p> <p>Equipamentos de audiovisual e multimídia.</p> <p>Interprete de LIBRAS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                         |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |
| <p>Realização de trabalhos individuais e coletivos, em sala de aula, que integrem as leituras e as discussões sobre os textos. Elaboração de oficinas, Provas, Trabalhos, Seminários.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
| <p>FELIPE, Tanya A. <b>Libras em contexto: curso básico: livro do estudante</b>. 8. ed. Brasília: MEC: SEESP, 2007. 187 p. ISBN 8599091018. Disponível em: <a href="http://www.librasgerais.com.br/materiais-inclusivos/downloads/libras-contexto-estudante.pdf">http://www.librasgerais.com.br/materiais-inclusivos/downloads/libras-contexto-estudante.pdf</a>. Acesso em: 17 May. 2023.</p> <p>QUADROS, Ronice Müller de (organização). <b>Letras libras: ontem, hoje e amanhã</b>. Florianópolis: UFSC, 2015. 523 p. ISBN 9788532806888.</p> <p>QUADROS, Ronice Müller de. <b>Educação de surdos: a aquisição da linguagem</b>. Porto Alegre: Artmed, 1997. 126 p., il. ISBN 9788573072655.</p> <p>QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. <b>Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos</b>. Porto Alegre: Artmed, 2004. 221 p., il. ISBN 9788536303086.</p> |                         |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                         |
| <p>BOTELHO, Paula. <b>Linguagem e letramento na educação dos surdos - Ideologias e práticas pedagógicas</b>. São Paulo: Autêntica Editora, 2007. E-book. ISBN 9788582179314.</p> <p>MORAIS, Carlos E. L. de; PLINSKI, Rejane R. K.; MARTINS, Gabriel P. T. C. et al. <b>Libras</b>. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2019. E-book. ISBN 9788595027305.</p> <p>PLINSKI, Rejane Regina Koltz; MORAIS, Carlos Eduardo Lima de; ALENCASTRO, Mariana Isidoro de. <b>Libras</b>. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. ISBN 9788595024595.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                         |
| <b>Coordenador do Curso</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Setor Pedagógico</b> |
| _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | _____                   |

| DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO                                                      |                                    |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DE RESTAURANTE E BAR |                                    |                                      |
| PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA - PUD                                                              |                                    |                                      |
| DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA                                                                     |                                    |                                      |
| <b>Código:</b>                                                                                  | <b>Carga Horária Total:</b> 40 h/a | <b>Créditos:</b> 2                   |
| <b>Carga Horária</b>                                                                            | <b>Semestre:</b> Optativa          | <b>Pré-requisitos:</b> Nenhum        |
|                                                                                                 | <b>Teórica:</b> 20 h/a             | <b>Prática:</b> 20 h/a               |
|                                                                                                 | <b>Total de aulas:</b> 40 h/a      |                                      |
|                                                                                                 | <b>Aulas Presenciais:</b> 40 h/a   | <b>Aulas não presenciais:</b> 00 h/a |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Prática Profissional:</b> 00 h/a |                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Extensão:</b> Não aplicável      | <b>Nível:</b> Técnico |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     |                       |
| Educação Física e Social. Conhecimento sobre Corpo e Movimento. Organização e Gerenciamento de Eventos Esportivos. Esportes Individuais e Coletivos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                     |                       |
| <b>OBJETIVO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |                       |
| Compreender os principais conceitos de avaliação física e sua importância para elaboração de um programa de atividade física. Conhecer as principais características e os mecanismos de prevenção das principais doenças crônico-degenerativas. Compreender a importância da preservação do meio ambiente para o futuro da humanidade. Conhecer e vivenciar algumas modalidades dos esportes radicais e suas particularidades. Compreender a importância da adoção de hábitos de vida saudáveis para melhorar da qualidade de vida e saúde. Práticas das modalidades esportivas coletivas.                                                                                                         |                                     |                       |
| <b>PROGRAMA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |                       |
| <b>UNIDADE I - EDUCAÇÃO FÍSICA E SOCIAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Meio Ambiente</li> <li>● Saúde</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |                       |
| <b>UNIDADE II - DOENÇAS CRÔNICO-DEGENERATIVAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Características e fatores de risco.</li> <li>● ESPORTES COLETIVOS</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |                       |
| <b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas Teóricas, expositivas e seminários de debates;</li> <li>● Aulas práticas, análise de jogo, análise de jogadas, vídeo aula;</li> <li>● Atividades não presenciais mediadas na plataforma Google Classroom, ambiente virtual a ser utilizado para a aplicação metodológica da sala de aula invertida (flipped classroom), incluindo outras intencionalidades didático-pedagógicas como o compartilhamento de material de estudo, indicação de leituras e de acesso a Recursos Educacionais Digitais (RED), atribuições de tarefas, abertura de fóruns de discussões, elaboração e entrega de relatório de atividades e envios de feedback.</li> </ul> |                                     |                       |
| <b>RECURSOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |                       |
| <p>Quadro branco, pinceis.</p> <p>Equipamentos de multimídia e audiovisual.</p> <p>Ginásio poliesportivo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     |                       |
| <b>AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |                       |
| A avaliação assumirá um caráter diagnóstico, processual e formativo para melhor analisar o nível de desenvolvimento do aluno e a formação do conhecimento. Avaliação escrita, avaliação prática, seminários, trabalho individual, trabalho em equipe, avaliação atitudinal (assiduidade, responsabilidade, participação, frequência, respeito).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |                       |



Participação e/ou organização de atividade cultural, científica, desportiva ou recreativas;

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREIRE, João Batista. **Educação de corpo inteiro: teoria e prática da educação física**. 5. ed. São Paulo: Scipione, 2010. 199 p., il. (Pensamento e Ação na Sala de Aula). ISBN 978-85-262-7689-5.

MEDINA, João Paulo Subirá. **A educação física cuida do corpo... e "mente"**. 25. ed. São Paulo: Papirus, 2010. 159 p. ISBN 9788530809140.

SELBACH, Simone. **Educação física e didática**. Petrópolis: Vozes, 2010. 159 p. (Como bem ensinar). ISBN 9788532640284.

SHUMWAY-COOK, Anne; WOOLLACOTT, Marjorie. **Controle motor: teoria e aplicações práticas**. 3. ed. Barueri: Manole, 2010. 621 p., il. ISBN 9788520427477.

SOARES, Carmen Lúcia. **Educação física: raízes européias e Brasil**. 4. ed. Campinas: Autores Associados, 2007. 143 p. ISBN 9788574960180.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRACHT, Valter. **Educação Física Escolar no Brasil**. O que ela vem sendo e o que pode ser. Ijuí: Editora Unijuí, 2019. E-book. ISBN 9788541902892.

CANO, Márcio Rogério de Oliveira; NEIRA, Marcos Garcia. **Educação física cultural**. São Paulo: Editora Blucher, 2016. E-book. ISBN 9788521210443.

CARLAN, Paulo. **O Esporte Como Conteúdo da Educação Física Escolar - Estudo de Caso de uma Prática Pedagógica**. Ijuí: Editora Unijuí, 2018. E-book. ISBN 9788541902779.

CARNEVALI JÚNIOR., Luiz Carlos et al. **Exercício, emagrecimento e intensidade do treinamento: aspectos fisiológicos e metodológicos**. 2. ed. São Paulo: Phorte, 2013. 303 p. ISBN 9788576553311.

DARIDO, Suraya Cristina; SOUZA JÚNIOR, Osmar Moreira de. **Para ensinar educação física: possibilidade de intervenção na escola**. 7. ed. Campinas: Papirus, 2013. 349 p. ISBN 9788530808433.

DORNELLES, Priscila Gomes. **Educação Física e Sexualidade - Desafios Educacionais**. Ijuí: Editora Unijuí, 2017. E-book. ISBN 9788541902793.

FENSTERSEIFER, Paulo Evaldo. **Educação Física Escolar Política, Currículo e Didática**. Ijuí: Editora Unijuí, 2019. E-book. ISBN 9788541902847.

MARINHO, Vitor. **O que é educação física**. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2011. 144 p., il. (Primeiros passos, 79). ISBN 9788511001501.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico



**INSTITUTO FEDERAL**  
Ceará  
Campus Camocim

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - CAMPUS CAMOCIM  
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR  
PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO