



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER -
CAMPUS FORTALEZA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO (PPC)
TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

FORTALEZA
2026

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

Reitor

José Wally de Mendonça Menezes

Pró-reitora de Ensino

Cristiane Borges Braga

Pró-reitora de Pós-Graduação, Pesquisa e Inovação

Joélia Marques de Carvalho

Pró-reitora de Extensão

Ana Cláudia Uchôa Araújo

Pró-reitor de Administração e Planejamento

Reuber Saraiva de Santiago

Pró-reitor de Gestão de Pessoas

Marcel Ribeiro Mendonça

IFCE - CAMPUS FORTALEZA

Diretora-Geral do IFCE - Campus Fortaleza

Adriana Guimarães Costa

Diretor de Ensino do IFCE - Campus Fortaleza

Hugo Leonardo Brito Buarque

Diretora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IFCE - Campus Fortaleza

Rejane Cavalcante Sá Rodrigues

Diretor de Extensão e Relações Empresariais do IFCE - Campus Fortaleza

David Moreno Montenegro

Diretora de Administração e Planejamento do IFCE - Campus Fortaleza

Jaqueline da Silva Nobre Rabelo

Diretor de Infraestrutura e Manutenção do IFCE - Campus Fortaleza

Adriano Monteiro da Silva

Chefe do Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer

Elton Ferreira de Araújo

Coordenadora do Curso

Eveline Porto Sales Aguiar

SUMÁRIO

1. EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	5
2.1 Identificação da instituição de ensino	6
2.1.1 Dados da Sede Administrativa do IFCE	6
2.1.2 Dados do Campus Fortaleza	6
2.2 Informações gerais do curso	6
3. APRESENTAÇÃO	7
4. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	9
5. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO	11
6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	14
6.1. Normativas nacionais de cursos técnicos	14
6.2. Normativas institucionais comuns aos cursos técnicos	15
6.3 Normativas nacionais para cursos técnicos de nível médio	16
7. OBJETIVOS DO CURSO	16
7.1 Objetivo geral	16
7.2 Objetivos específicos	17
8. FORMAS DE INGRESSO	17
9. ÁREAS DE ATUAÇÃO	19
10. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	19
11. METODOLOGIA	20
12. ESTRUTURA CURRICULAR	21
12.1 Organização Curricular	21
12.2 Distribuição dos componentes curriculares nos semestres letivos	26
12.3 Matriz curricular	27
12.4 Fluxograma curricular	30
12.5 Avaliação da Aprendizagem	30
12.6 Sistemas de Avaliação	31
12.7 Recuperação da Aprendizagem	33
12.8 Da Frequência	36
12.9 Prática Profissional Supervisionada	36
12.10 Estágio Supervisionado	38
13. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E VALIDAÇÃO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	40
14. EMISSÃO DE DIPLOMA	41
15. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	41
16. ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO	42
17. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	44
18. APOIO AO DISCENTE	45
18.1. Serviço Social e Saúde	45
18.2 A Coordenadoria Técnico-Pedagógica (CTP)	46
18.3 Atendimentos Educacionais Especializados	48
18.4 Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas - NEABI	49

19. CORPO DOCENTE	50
20. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO RELACIONADO AO CURSO	52
21. INFRAESTRUTURA	53
21.1 Biblioteca	53
21.2 Infraestrutura de laboratório de informática conectado à internet	55
21.3 Laboratórios Básicos	56
21.4 Laboratórios específicos à área do curso	57
22. REFERÊNCIAS	58

**1. EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO
PEDAGÓGICO DO CURSO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

SERVIDOR	OCUPAÇÃO	SIAPE
Adriana da Rocha Carvalho	Docente	1762075
Ana Karine da Silveira Pinheiro	Docente	1811135
Antônia Lucivânia de Sousa Monte	Docente	1668099
Antônio Roberto Ferreira Aragão	Docente	1240633
Elton Ferreira de Araújo	Docente	3301713
Lidiana de Souza Correia Lima	Docente	1895733
Marcellus Giovanni da Silveira Pereira	Docente	1673743
Roberta Becco de Souza	Docente	2168340
Rúbia Valério Naves de Souza	Docente	1320548
Susana Dantas Coelho	Docente	2706760
Valônia de Araújo Oliveira	Docente	1656872
Ricardo da Silva Pedrosa	Técnico Administrativo	1954483
Bárbara Luana Sousa Marques	Pedagoga	3565413

2. INFORMAÇÕES GERAIS

2.1 Identificação da instituição de ensino

2.1.1 Dados da Sede Administrativa do IFCE

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará		
CNPJ: 10.744.098/0001-45		
Endereço: Av. Jorge Dumar, 1703		
Cidade: Fortaleza	UF: CE	Fone: (85) 3401.2300
E-mail: <reitoria@ifce.edu.br>	Página institucional na internet: www.ifce.edu.br e http://ead.ifce.edu.br	

2.1.2 Dados do Campus Fortaleza

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Campus Fortaleza		
CNPJ: 10.744.098/0002-26		
Endereço: Avenida Treze de Maio, 2081, Benfica.		
Cidade: Fortaleza	UF: CE	Fone: (85) 3307-3639
E-mail: dtuhl.fortaleza@ifce.edu.br	Página institucional na internet: https://ifce.edu.br/fortaleza	

2.2 Informações gerais do curso

Denominação	Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
Titulação conferida	Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
Nível	Médio
Forma de articulação com o Ensino Médio	() Integrada () Concomitante (X) Subsequente
Modalidade	(x) Presencial () A distância, institucionalizado

	☐ A distância, através de programa de ensino
Duração	☐ 2 semestres ☐ anos
Período de integralização do curso	2 semestres
Periodicidade da oferta	☐ semestral ☒ anual
Formas de Ingresso	☒ Processo Seletivo ☐ Sisu ☐ Vestibular ☒ Transferência ☒ Diplomado
Número de vagas anuais	30
Turno de funcionamento	☐ matutino ☐ vespertino ☒ noturno ☐ integral ☐ não se aplica
Ano e semestre do início do funcionamento	2026.2
Informações sobre carga horária do curso	
Carga horária total dos componentes curriculares (disciplinas)	800 horas
Carga horária dos componentes curriculares obrigatórios (disciplinas)	800 horas
Carga horária do estágio supervisionado	-
Carga horária total da prática profissional supervisionada no curso	40 horas
Carga horária total das atividades complementares	-
Carga horária total do curso	800 horas
Sistema de carga horária	Créditos (01 crédito = 20 horas)
Sistema de Tempo de Aula	Hora-relógio (60 minutos)
Sistema de Tempo de Aula Noturno	Hora-aula (50 minutos + 10 minutos de atividades não presenciais)

3. APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, firmado pela Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 (BRASIL, 2008), integrante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, vinculada ao Ministério da Educação, tem sua criação desde o ano de 1909, quando instituída a primeira Escola de Aprendizes e Artífices no estado do Ceará pelo Decreto nº 7.566/1909 (BRASIL, 1909). Nesse sentido, faz-se necessário apresentar a visão, a missão e os valores dessa instituição para que se perceba a sua importância enquanto entidade de ensino inclusivo e qualitativo.

A sua proposta é a de tornar-se uma instituição de padrão de excelência no ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia. Como missão, a instituição visa 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.

Além disso, nas suas atividades, o IFCE apresenta como valores o compromisso ético com a 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.

Diante disso, o presente documento apresenta o projeto pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar, delimitado a partir das projeções e valores firmados por esta instituição, atentando aos documentos e legislações pertinentes à criação de cursos técnicos subsequentes nas Instituições Federais.

A elaboração deste projeto pedagógico teve como primeiro procedimento metodológico a pesquisa documental das leis, decretos e resoluções acerca da criação e oferta de cursos técnicos pelas Instituições Federais. Com isso, delimitou-se a base pedagógica e normativa para o curso técnico subsequente a ser ofertado.

O presente projeto, que concebe o curso como preparação de jovens detentores do nível médio completo para ingresso imediato no mercado de trabalho, promoverá a integração do IFCE com os principais segmentos da sociedade, proporcionando oportunidades de qualificação para o mundo do trabalho, possibilitando aos cidadãos, o início de uma carreira profissional. Nessa perspectiva, a formação técnica em serviços de restaurante e bar obtida pelos egressos a partir dos conhecimentos, habilidades e atitudes

relacionados tipologia e serviços de eventos realizados em restaurantes, aos tipos de utensílios e equipamentos, a organização dos espaços, e diferenciação de bebidas, legislação aplicada aos estabelecimentos de alimentação, bem como uma compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos inerentes aos serviços de restaurante e bar, que proporcionará sua atuação de maneira responsável e cidadã no mercado de trabalho.

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, pertencente ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, se fundamenta nos parâmetros estabelecidos no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos - quarta edição, e destina-se a estudantes que concluíram o ensino médio e pleiteiam uma formação técnica.

4. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, gozando de autonomia pedagógica, administrativa e financeira. O IFCE foi criado a partir da fusão entre Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFETCE) e Escola Agrotécnica Federal (EAF), regulamentado por meio da Lei 11.892/2008. Oferece cursos regulares de formação técnica, cursos superiores tecnológicos, licenciaturas, bacharelados e pós-graduação Lato Sensu e Stricto Sensu.

A implantação do IFCE no interior do Estado atende a meta do programa de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica e à própria natureza dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, no que diz respeito à descentralização da oferta de qualificação profissional, levando em conta as necessidades socioeconômicas de cada região e ainda o propósito de evitar o êxodo de jovens estudantes para a capital.

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

Ser referência no ensino, pesquisa, extensão e inovação, visando à transformação social e ao desenvolvimento regional.

VALORES

Nas suas atividades, o IFCE valorizará 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.

O IFCE *campus* Fortaleza, localizado na cidade de Fortaleza teve origem no início do século XX, quando da criação da Escola de Aprendizizes Artífices, pelo Presidente Nilo Peçanha. Passou por várias mudanças em sua denominação, em 1941 passou a Liceu Industrial do Ceará, em 1968 recebeu o nome de Escola Técnica Federal do Ceará, até então, disponibilizada para sociedade profissionais formados a nível de Qualificação Profissional e Técnica. Em 1999, por meio da Lei Federal nº 8.948, foi transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET), e recebeu autorização para a oferta do ensino.

A Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, unificou o Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET) e as Escolas Agrotécnicas Federais (EAF), criando assim, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Dessa forma, o IFCE Campus Fortaleza, foi criado em 29 de dezembro de 2009, pela Lei 11.892, atualmente oferta 44 cursos. Destes, **quinze** são disponibilizados à sociedade em nível técnico, a saber: edificações, eletrotécnica (integrado e subsequente), guia de turismo, informática, instrumento musical, manutenção automotiva, mecânica, mecânica industrial, química, refrigeração e climatização, segurança no trabalho, telecomunicações, eventos (EAD) e alimentos (EJA). Contando ainda com **duas** especializações técnicas em energia solar fotovoltaica e eficiência energética em edificações.

Além da oferta de cursos técnicos e especializações técnicas, o campus oferece cursos de graduação, sendo **quatro** licenciaturas (em artes visuais, teatro, matemática, física), **quatro** engenharias (civil, computação, mecatrônica, telecomunicações), **oito** tecnólogos (em estradas, gestão ambiental, gestão desportiva e de lazer, hotelaria, mecatrônica industrial, processos químicos, saneamento ambiental, telemática) e **um** bacharelado em turismo.

O campus oferta cursos a nível de pós-graduação, contemplando as modalidades *Lato Sensu* (02) e *Stricto Sensu* (08): especialização em ensino de línguas estrangeiras e em turismo sustentável; mestrado em ciências da computação, engenharia de telecomunicação, ensino de ciências e matemática, tecnologia e gestão ambiental, ensino de artes, propriedade

intelectual e transferência de tecnologia para inovação e educação profissional e tecnológica; além do doutorado acadêmico em ensino - RENOEN.

Com a oferta desses 44 cursos a comunidade, o IFCE *campus* Fortaleza, possui no semestre 2023.1, 9.900 alunos matriculados, configurando-se como o maior *campus* do IFCE no estado.

5. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

Sabe-se que o turismo no Ceará é mola propulsora de desenvolvimento, geração de emprego e renda para as comunidades, o que nos faz compreender a importância socioeconômica desta atividade para o Estado. O Ceará tem 184 municípios, dos quais muitos têm elevado potencial para o turismo receptivo, tanto na capital Fortaleza, como ao longo do litoral, nas serras e nos sertões.

Além de Fortaleza, com sua infraestrutura para viagens, eventos, atrativos turísticos, destacam-se cidades como Canindé e Juazeiro do Norte que promovem o turismo religioso, Quixadá e adjacências, as quais possuem vocação para o desporto e ecoturismo, Guaramiranga e Tianguá, cidades serranas, que instigam também o ecoturismo e turismo rural, além dos 573 km de litoral, que estimulam o turismo de lazer, sol e praia.

Assim, o turismo se configura como atividade altamente lucrativa e geradora de empregos e no Brasil o fluxo turístico cresce 10% em média ao ano desde 1995. O Brasil tem atraído o mercado internacional gradativamente e o próprio mercado doméstico aumenta o índice de viagens para todas as regiões brasileiras, em especial a sul e nordeste.

Em 2018, o Brasil conseguiu receber cerca de 6,62 milhões de turistas de outros países. O estado do Ceará também vem crescendo consideravelmente no setor turístico, colaborando sobremaneira com a geração de empregos, melhorando as condições financeiras e a qualidade de vida da população. A exemplo disso, o município de Fortaleza, em dez anos, passou de 2.062.493 em 2006 para 3.243.501 visitantes em 2016, aumento anual em torno de 4,7%, com média total de 57% de aumento nos dez anos (SETUR/CE 2018??)

O turismo é fator de desenvolvimento de uma região, com um potencial em vários segmentos, a citar o setor gastronômico. A gastronomia cearense como resultado de uma mistura de cultura, faz parte do nosso cotidiano e nos brinda através da culinária cearense com pratos à base de frutos do mar, pratos típicos que caracterizam a cultura do sertão e de nossas belas serras. Toda a diversidade cultural da gastronomia amplia a oferta dos Serviços de Restaurantes e Bares, aos turistas, bem como ao público residente no Estado do Ceará.

Contudo, para que tal fato ocorra na sua essência e com excelência, algumas medidas necessitam serem adotadas para fortalecer e garantir a qualidade dos serviços prestados.

Em março de 2023 no Brasil, 10.441 novos empregos foram disponibilizados na área de Bares e Restaurantes, e que cerca de 780 mil bares e restaurantes mobilizem mais de 12 milhões de reais ao ano. O setor de Bar e Restaurante foi responsável pela abertura de 8% novos empregos diretos no país, equivalente a quase 6 milhões de pessoas. Também tem sua importância reconhecida na economia do país, o setor fatura 2,4% do Produto Interno Bruto (ABRASEL, 2023)

O Setor de Serviços de Restaurante e Bar apresenta um mercado em intensa ascensão, atendendo diversos segmentos, desde o serviço informal, por exemplo carro de lanche, ao serviço formal, restaurante em hotel, cozinhas industriais, restaurantes, bares, empresas catering, rede de fast food, restaurante de escolas, cruzeiros marítimos, embarcações turísticas entre outros. Cada ambiente ou segmento de trabalho, possui especificidade, clientela diferenciada com exigência de cardápios, culinária e gastronomia específica. Exige um toque de requinte, criatividade, e sobretudo uma alimentação produzida dentro dos padrões higiênico sanitário.

Uma das fragilidades das pessoas que trabalham com o setor de alimentação em Fortaleza, é a necessidade de profissionalização, como resultado vemos constantes reclamações, em não executar corretamente um prato do cardápio, em relação a higienização dos utensílios e atendimento sem qualidade. São reclamações percebidas em restaurantes, bares, etc, em detrimento da falta de qualificação profissional das pessoas. Para que o Setor de Restaurante e Bar consiga atender a demanda da sociedade com qualidade e excelência, torna-se fundamental uma qualificação profissionalizante, para atender as necessidades do setor, que ao mesmo tempo configura-se como uma demanda regional e que possa contribuir para a inserção social do cidadão.

Diante desse contexto, a presença crescente da área de Turismo e Hospitalidade na economia cearense impõe ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE a necessidade de seu envolvimento com esse segmento, no qual já oferta cursos a nível técnico e superior há vários anos.

O compromisso dessa instituição com a qualificação de trabalhadores para atuarem no mercado profissional está atrelado, não só à identificação de necessidades regionais de qualificação existentes, mas também, à oferta de cursos de qualidade. A partir das necessidades regionais identificadas, ordena-se a oferta de cursos de acordo com as modalidades previstas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei no 9394 de

20/12/1996), e com os critérios estratégicos de qualidade previstos pela instituição.

O papel social do IFCE é encontrar os meios para oferecer ensino profissional de qualidade e oferecê-lo de tal forma que contribua para a inserção social do cidadão, através do exercício do trabalho de forma digna. Assim, cabe à Instituição posicionar-se estrategicamente em relação à profissionalização para o turismo, pela definição clara do que seja a prática do turismo responsável e atuar no sentido de desenvolver nos futuros profissionais da área o senso de responsabilidade sócio ambiental que a atividade requer.

Considerando que o setor de restauração está intimamente ligado ao turismo, e nesse cenário, o Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer, *Campus Fortaleza* tem importante notoriedade por contemplar três cursos de graduação e dois técnico relacionados e inseridos no mesmo eixo, todos voltados para o turismo, hospitalidade, lazer e guiamento, e eventos possui condições técnicas e físicas de ofertar o curso em questão.

Entende-se pelo exposto que são necessários profissionais qualificados, capazes de supervisionar, coordenar, monitorar e colaborar com as diversas competência profissional e técnica em Serviços de Restaurante e Bar, sendo assim um curso técnico subsequente, principalmente no contexto cearense, necessário para atender a contento a demanda.

Nesse sentido, o Departamento de Turismo do IFCE, *Campus Fortaleza* é reconhecido por sua tradição em formar profissionais nesta área desde a Escola Técnica do Ceará nos anos de 1999, quando o curso de guia de turismo foi referência no Nordeste. Além deste, o curso de Tecnologia em Gestão de Turismo ofertou vagas desde o ano de 2001.1 até o semestre letivo de 2009.1, colocando, no mercado, vários profissionais da área. Atualmente, o Bacharelado em Turismo é também referência nas avaliações de curso (obtendo nota 05 no ENADE) e na formação de profissionais de nível superior.

Fundamentando-se em percepções e contatos com o mercado, professores, editais, ofertas de emprego na área privada, pesquisa coletada pelos alunos e egressos, ficou evidenciado que, o mercado local já está com o número de profissionais gestores em Turismo satisfatório, entretanto, a oferta de cursos técnicos nessa área ainda é escassa.

Diante desse contexto e cientes de nossa realidade, entende-se o curso técnico Serviços de Restaurante e Bar como uma oportunidade a mais para os alunos egressos dos cursos do Turismo e Hotelaria que, muitas vezes, optam pela área de restauração, bem como capacitar pessoas que se identificam como possíveis profissionais da área.

A escolha está relacionada à vocação da nossa região Nordeste para o Turismo, Eventos e Gastronomia, à expertise e formação dos docentes, bem como à área dos três cursos superiores e aos técnicos do departamento.

Com a implementação desse curso em Fortaleza facilitaremos aos alunos e à sociedade, uma compreensão fundamental das diversas possibilidades, tendências e formas de atender com qualidade, profissionalismo e inovação, setor que se complementa com outros setores diretos e indiretos do mercado, oportunizando diversos postos de trabalho com o intuito de viabilizar e expandir o acesso da comunidade a cursos técnicos com ensino de qualidade voltados para capacitação de profissionais das diversas áreas do conhecimento nos *campi* do IFCE.

Em termos gerais este projeto pedagógico propõe a elaboração de um curso técnico inovador e de qualidade, voltado para a realidade atual, principalmente face às tendências do mercado, principalmente no pós pandemia.

O curso será focado em vislumbrar as diversas possibilidades e serviços na restauração e bar, até mesmo os pouco conhecidos, mas que podem ser considerados como atrativos e possíveis de realização.

6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

6.1. Normativas nacionais de cursos técnicos

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- 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.
- 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.
- Resolução CNE nº 1, de 30 de maio de 2012, Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- 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.
- 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.

- Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional Educação Ambiental;
- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

6.2. Normativas institucionais comuns aos cursos técnicos

- Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD).
- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE (PDI).
- Projeto Pedagógico Institucional (PPI).
- Resolução Consup nº100, de 27 de setembro de 2017, que estabelece os procedimentos para criação, suspensão e extinção de cursos no IFCE.
- Tabela de Perfil Docente.
- Resolução vigente que regulamenta a carga horária docente.
- Resolução vigente que determina a organização e o funcionamento do Colegiado de curso e dá outras providências
- Resolução vigente que regulamenta sobre a composição e organização dos Núcleos de Tecnologias Educacionais.
- Resolução nº 099, de 27 de setembro de 2017, que aprova o Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE,
- Resolução Nº 11, de 21 de fevereiro de 2022, que aprova a normatização da Prática Profissional Supervisionada (PPS) da educação profissional técnica de nível médio e dos cursos de especialização técnica de nível médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE.
- Resolução nº 73, de 10 de novembro de 2022, que aprova ad referendum os procedimentos para a criação de cursos técnicos subsequentes e para a elaboração dos respectivos projetos pedagógicos, em caráter piloto, na modalidade a distância, no

- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
- Instrução Normativa IFCE/IFCE Nº 16/ 07 de julho de 2023: Dispõe sobre procedimentos para o cumprimento da carga horária das aulas em horas-relógio, pelos componentes curriculares dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial, no Instituto Federal de Educação do Ceará (IFCE);

6.3 Normativas nacionais para cursos técnicos de nível médio

Devem ser observadas as formas de oferta dos cursos, ao considerar as normativas listadas nesta seção.

- Resolução nº 01, de 05 de Janeiro de 2021 que define as diretrizes curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- Resolução CNE/CEB nº 02, de 15 de Dezembro de 2020 que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
- 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”.

7. OBJETIVOS DO CURSO

7.1 Objetivo geral

- Formar profissionais de nível técnico com perfil dinâmico, inovador e ético, aptos a atuar com responsabilidade socioambiental como coordenador e operador de serviços no setor de restaurante, bares e similares.

7.2 Objetivos específicos

- Desenvolver competências profissionais necessárias e comuns a todo profissional que atua na área de Hospitalidade e Lazer, de modo a favorecer o diálogo e a interação com os demais profissionais da área, bem como ampliar sua esfera de atuação;
- Desenvolver competências para a laboralidade/empregabilidade;
- Promover condições para desenvolvimento das habilidades básicas, gerais e específicas da área, que permitam ao profissional compreender o processo de produção, prestação de serviços, visando acompanhar as transformações e as mudanças do mundo do trabalho;
- Organizar experiências pedagógicas que levem a formação de sujeitos críticos e conscientes capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem;
- Oferecer um processo formativo que, sustentado na educação geral obtida no nível médio, assegure a integração entre a formação geral e a de caráter profissional;
- Articular conhecimentos científicos e tecnológicos das áreas naturais e sociais estabelecendo uma abordagem integrada das experiências educativas;
- Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas em hospitalidade e lazer com a finalidade de consolidar o “saber fazer”;
- Destacar em todo o processo educativo a importância do serviço de restaurante e bar.

8. FORMAS DE INGRESSO

O ingresso ao Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, na modalidade presencial, poderá ser realizado através de processo seletivo aberto ao público (processo seletivo), para o primeiro período do curso, destinado a estudantes que tenham certificado de conclusão do Ensino Médio.

O Processo Seletivo atende aos dispostos na Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, no Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012, e na Portaria Normativa nº 18, de 11 de outubro de 2012, do Ministério da Educação.

As inscrições para o processo seletivo ocorrerão através de Edital próprio, do qual consta o curso com o número de vagas a preencher, os prazos de inscrição, a documentação

exigida para a inscrição, os instrumentos, os critérios de seleção e demais informações úteis. O referido curso ofertará anualmente 30 vagas que serão preenchidas com os candidatos aprovados no exame de seleção.

Ademais, serão admitidos alunos diplomados e transferidos de outros cursos, do próprio Instituto Federal do Ceará ou de outras instituições de ensino, através de edital de seleção específico de admissão de alunos transferidos e diplomados, nos termos dos artigos 53 (transferência interna), 55 (transferência externa), 57 (transferência ex-ofício) e 59 (Diplomados) do Regulamento da Organização Didática (ROD, 2015).

9. ÁREAS DE ATUAÇÃO

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnico do MEC – Ministério da Educação, esse profissional recepciona, encaminha e atende ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares. Coordena a operação nos setores de bar e restaurantes, controla e realiza o inventário do estoque de bebidas e utensílios de salão e bar. É responsável pelo serviço de mesa e coquetelaria. Domina a etiqueta do serviço de restaurante e colabora na harmonização entre alimentos e bebidas.

A área de atuação do profissional de Serviços de Restaurante e Bar pode ser:

- Nos diversos meios de hospedagem tais como: hotéis, pousadas, chalés, etc.
- Em bares, restaurantes e demais espaços de alimentação.
- Em eventos sociais e comerciais ou em empresas de eventos.
- Cruzeiros marítimos e embarcações turísticas
- De forma autônoma ou em empreendimento neste segmento

10. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

Ao concluir o curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar o aluno deverá estar apto à:

- Aplicar técnicas de planejamento, organização, operacionalização, comercialização e supervisão dos serviços de alimentos e bebidas, considerando os aspectos higiênico, sanitário, socioambiental e de cidadania;
- Demonstrar cuidado com a apresentação pessoal no exercício das atividades profissionais;

- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;
- Supervisionar o serviço de alimentos e bebidas no salão, no bar e em eventos.
- Coordenar o atendimento ao cliente no estabelecimento e em eventos.
- Coordenar equipes de serviço de salão e bar.
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque;
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.

11. METODOLOGIA

Na construção da metodologia do projeto pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar foram planejadas estratégias metodológicas para 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 são sujeitos do 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.

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o aluno possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor. O que pode ocorrer através do desenvolvimento de atividades integradoras como: debates, reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras, oficinas e trabalhos coletivos.

Em um curso dessa especificidade, assim como as demais atividades de formação acadêmica, as aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o aluno possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino. O contato do aluno com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de

profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, objetivos, competências e habilidades específicas.

Inicialmente, o aluno deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada, simultaneamente, por toda a turma e acompanhada pelo professor.

No decorrer do curso, o contato do aluno com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem a criação, o projeto, a construção e análise, e os modelos a serem utilizados. O aluno também deverá ter contato com a análise experimental de modelos, através de iniciação científica.

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor do curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar organizar situações didáticas para que o aluno busque através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional do educando. A articulação entre teoria e prática assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor.

12. ESTRUTURA CURRICULAR

12.1 Organização Curricular

A organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, observa as determinações legais presentes na Lei nº 9394/96 – LDB, nas Diretrizes Curriculares Nacionais (BRASIL, 1999) para a educação profissional de nível técnico, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico (BRASIL, 2000), no Decreto nº 5154/04 (BRASIL, 2004), na Resolução nº 04/1999, bem como nas diretrizes definidas no Projeto Pedagógico do IFCE e no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

O curso apresenta uma Matriz Curricular integralizada por disciplinas, em regime seriado anual e duração de dois períodos letivos (um ano) com carga horária total obrigatória total de 800 horas, sendo 40 horas de Prática Profissional Supervisionada Embutida nas disciplinas Técnicas obrigatórias. O primeiro período do curso compreende disciplinas de educação geral que subsidiam a formação técnica do aluno, disciplinas de iniciação técnica e algumas disciplina técnicas; e no segundo período compreende as disciplinas de formação técnica. Os Parâmetros Curriculares Nacionais

tendem a incluir no currículo temáticas que contemplem suas complexidades, dinamismos e competências profissionais para o mundo do trabalho e para a sociedade. A carga horária mínima estabelecida para a respectiva habilitação de formação profissional específica no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer é de 800 horas, descrita no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio (BRASIL, 2022).

Para o cumprimento da carga horária em horas-relógio estabelecidos no Catálogo Nacional dos Curso Técnicos, serão adotados as normas estabelecidas na **Instrução Normativa IFCE/IFCE Nº 16, DE 07 DE JULHO DE 2023** que dispõe sobre procedimentos para o cumprimento da **carga horária das aulas em horas-relógio**, pelos componentes curriculares dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno, na forma presencial no Instituto Federal de Educação do Ceará (IFCE). De acordo com a citada regulamentação institucional, quando da implementação da conversão das horas-aula de 50 (cinquenta) minutos dos cursos técnicos e de graduação ofertados no turno noturno para hora-relógio de 60 (sessenta) minutos por meio de criação de um novo padrão de horário no Sistema Acadêmico e da implementação de **atividades não presenciais**, o Programa de Unidade Didática (PUD) de cada componente curricular deve apresentar:

- No cabeçalho do Programa de Unidade Didática (PUD), em dados gerais da disciplina constar a previsão da **carga horária da disciplina**, a quantidade de **aulas presenciais** e de aulas referentes **às atividades não presenciais**, a serem criadas no Sistema Acadêmico;
- Na metodologia de ensino, as **atividades não presenciais** propostas que serão realizadas no componente curricular, inclusive as propostas para realização de forma não presencial;
- Em avaliação, descrição sobre como ocorrerá a avaliação da aprendizagem considerando que as **atividades não presenciais** podem fazer parte desse processo e nesse contexto, acrescentar que a atividade não presencial proposta e orientada pelo docente, não deve ser contabilizada para fins de controle de frequência discente e que o registro da falta do estudante no Sistema Acadêmico ocorrerá somente quando da sua ausência nas aulas presenciais.

As atividades não presenciais devem ser planejadas pelo docente responsável pelo componente curricular, e executadas pelos alunos, podendo ocorrer de forma individual e/ou em grupo, a critério do professor. Podem ser consideradas atividades não presenciais

- a) Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- b) Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como, exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
- c) Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações-problema reais e/ou simuladas
- d) Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

No curso Técnico de Serviço de Restaurante e Bar as atividades não presenciais como complemento de carga horária serão trabalhadas da seguinte maneira, conforme especificado nos PUDs:

- Análise de vídeo/filme com temas de acordo com o componente curricular;
- Análise de documentários com assuntos contemplados no PUD;
- Atividades aplicadas em ferramenta educacional virtual (*Google Classroom*) tais como: estudo dirigido, elaboração de projetos, estudo de editais, prêmios, leis e projetos de lei para a cultura, produção de textos, atividade de gramática nas línguas estrangeira, interpretação da rotulagem nutricional de alimentos vigente, elaboração de contratos de serviços de banquetes, produção de cardápios em Língua Brasileira de Sinais.
- Produção de resenhas críticas a partir da leitura e discussão de estudos de casos de acordo com programa abordado nos PUDs;
- Produção de resumos analítico e crítico com base em leituras de textos científicos/técnicos que abordam temas específicos tratadas nos PUDs;
- Produção de seminário dentro das normas científicas;
- Estudo de caso que caracterizem situações vinculadas ao Curso;
- Fichamento analíticos de capítulos de livros, textos acadêmicos com assuntos especificados nos PUDs;
- Pesquisa sobre Cardápios e sites de restaurantes para produção de um cardápio nas línguas francesa e inglesa;

- Atividades de Montagem de mesas para eventos - ceias, elaboração de cardápios por regiões, de *Mise en Place* de acordo com o cardápio proposto, de um menu sob a ótica da sustentabilidade, de uma proposta de carta de vinhos e de um menu para um evento de queijos e vinhos;
- Leitura e interpretação textual nas línguas francesa e inglesa.

As **atividades não presenciais** só podem ser utilizadas na **prática profissional supervisionada**, quando prevista no PPC e esta se apresentar como disciplina e como parte da carga horária total de disciplinas da matriz curricular dos cursos.)

A **Instrução Normativa IFCE / IFCE Nº 16, DE 07 DE JULHO DE 2023** nos Art. 9º, 11 e 12 adota os seguinte procedimentos:

Art. 9º A divulgação de cada atividade não presencial deverá ser feita pelo docente, por meio de postagem do material no Sistema Acadêmico, em “Materiais de aula”, exceto quando tratar-se de apreciação pelo discente de vídeos assíncronos elaborados pelo professor. Neste caso, a divulgação de links deverá ser feita no referido Sistema, em “Envio de Mensagens”. **Parágrafo único.** Toda divulgação feita no Sistema Acadêmico em “Materiais de aula” e “Envio de Mensagens” ficarão armazenadas nesse Sistema, resguardando, por meio do registro, a condução e a mediação das atividades não presenciais coordenadas pelo professor.

Art.11. Uma vez realizada a configuração solicitada, o Sistema Acadêmico contabilizará a carga horária (ch) da disciplina de acordo com a carga horária (ch) relógio ministrada.

§1º. O cumprimento de 100% da Carga horária (ch) oficial da disciplina que funciona em curso noturno e que foi convertida para 60 minutos, ocorrerá mediante a criação de mais aulas de 50 minutos no referido Sistema;

§2º Para fins de exemplificação, ilustra-se a seguinte situação: Em uma disciplina de 40h, serão criadas 48 aulas de 50 minutos para finalização de 100% da carga horária da disciplina. Destas, 40 (quarenta) aulas serão presenciais e 8 (oito) aulas, correspondendo ao somatório dos 10 (dez) minutos adicionais referentes às atividades não presenciais.

§3º Uma vez realizada a configuração demandada, o Sistema Acadêmico não permitirá que o professor finalize a disciplina sem cumprir 100% da carga horária total da disciplina estabelecida na matriz curricular.

Art. 12 A criação e o registro das aulas referentes às atividades não presenciais devem ser cadastradas no 5º (quinto) ou 6º (sexto) horário entre o final do turno da tarde e início do turno da noite, desde que os horários a serem utilizados sejam previamente combinados e acordados entre os docentes do curso noturno antes do início de cada período letivo. O cadastramento deverá ser realizado de forma que não haja o "choque de horário do (s) professor (es) e estudante(s)"

§1º Em caso excepcional, a criação e o cadastro dessas aulas podem ser feitas no contraturno do curso noturno, no dia que ocorrer a aula da disciplina, desde que não exista choque de horário de aluno ou de professor.

Os Parâmetros Curriculares Nacionais tendem a incluir no currículo novos temas, buscando contemplar suas complexidades e dinamismos. Algumas dessas temáticas são abordadas neste projeto como a Educação Ambiental, Direitos Humanos e Educação para as Relações Étnico-Raciais.

O Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002, que Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional Educação Ambiental, no Art. 5º destaca a inclusão da Educação Ambiental em todos os níveis e modalidades de ensino, observando ainda que a integração da educação ambiental às disciplinas pode ocorrer de modo transversal, contínuo e permanente.

A Resolução Nº 1 CNE, de 30 de maio de 2012, Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos estabelece que:

Art. 6º A Educação em Direitos Humanos, de modo transversal, deverá ser considerada na construção dos Projetos Político-Pedagógicos (PPP); dos Regimentos Escolares; dos Planos de Desenvolvimento Institucionais (PDI); dos Programas Pedagógicos de Curso (PPC) das Instituições de Educação Superior; dos materiais didáticos e pedagógicos; do modelo de ensino, pesquisa e extensão; de gestão, bem como dos diferentes processos de avaliação.

As Leis 10.639/03 que torna obrigatório o ensino sobre História e Cultura Afro-Brasileira nos estabelecimentos de ensino fundamental e médio, oficiais e particulares e a 11.645/2008 onde, o estudo da história e cultura afro-brasileira e indígena torna-se obrigatório também para o ensino ensino fundamental, médio, públicos e privados, serviram de base para o Ofício-Circular nº 12/2019/PROEN/REITORIA-IFCE.

De acordo com Resolução nº 099, de 27 de setembro de 2017, que aprova o Manual para Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE, a temática do

Empreendedorismo poderá ser incluída nos cursos técnicos, de tecnologia e bacharelados de forma transversal na componente curricular.

Estes temas são indicados e tratados de forma transversal nas disciplinas que se relacionam intrinsecamente com seus programas e conteúdos, conforme relacionados a seguir:

- A **Educação Ambiental** é abordada nas disciplinas de **Sustentabilidade em Restauração** objetivando construir conhecimentos, habilidades, atitudes e valores sociais, voltados para a conservação do meio ambiente, bem comum de uso da comunidade, essencial a sua boa qualidade de vida e sustentabilidade.
- Os **Direitos Humanos** são resultados da luta pela universalização da dignidade humana. O tema é tratado de forma a compreender o legado histórico e, também, como um dos alicerces para a mudança social. A disciplina de **Saúde e Segurança no Trabalho** trabalha o tema considerando a contextualização dos direitos humanos e sua evolução histórica, incluindo a declaração dos direitos humanos.
- A **Educação das Relações Étnico-Raciais, afro-brasileiras e indígenas, gênero e diversidade sexual** é abordada de forma a reconhecer a justiça e igualdade dos direitos sociais, civis, culturais e econômicos, assim como a valorização da diversidade daquilo que distingue os negros e indígenas dos outros grupos da população brasileira. O tema é tratado na disciplina de **Introdução a Gastronomia, Fundamentos do Turismo e Hotelaria** que adotam ações pedagógicas de valorização e respeito às pessoas negras, sua descendência africana, e populações indígenas, tradicionais e ribeirinhas.
- O **Empreendedorismo** tem como objetivo criar valor econômico, social e ambiental, através de produtos, serviços ou soluções que atendam às necessidades do mercado e gerem lucro e impacto positivo, este tema é abordado nas disciplinas de **Controle de Mercadoria** e na de **Práticas e Serviços de Restaurante e Bar**

2.2 Distribuição dos componentes curriculares nos semestres letivos

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE
FUNDAMENTOS DE TURISMO E HOTELARIA - 40 h	INGLÊS PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR - 80 h
INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA - 40 h	TEORIA E PRÁTICA DE ETIQUETA PROFISSIONAL - 40 h
PRÁTICAS E SERVIÇOS DE BEBIDAS - 80 h	PRÁTICAS E SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR - 40 h
CONTROLE DE MERCADORIA - 40h	CONTROLE E SEGURANÇA ALIMENTAR - 80 h
SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO - 40 h	PRÁTICAS E SERVIÇOS DE BANQUETES - 40 h
RELAÇÕES INTERPESSOAIS - 40 h	SUSTENTABILIDADE EM RESTAURAÇÃO - 40 h
ESTRUTURAÇÃO DE CARDÁPIOS - 40 h	ATENDIMENTO PRÉ-HOSPITALAR - 40 h
ESPAÑHOL/FRANCÊS PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR- 80 h	HARMONIZAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS - 40 h
400 horas obrigatórias	400 horas obrigatórias
CARGA HORÁRIA TOTAL COMPONENTES OBRIGATÓRIOS: 800 horas	

Componentes curriculares optativos

LIBRAS - 40 h
EDUCAÇÃO FÍSICA - 40 h
ÉTICA E GESTÃO EM TEATRO - 40 h
CARGA HORÁRIA TOTAL COMPONENTES OPTATIVOS: 120 horas

12.3 Matriz curricular

DISCIPLINAS CURRICULARES OBRIGATÓRIAS	CH Total	Conteúdo Teórico	Prática Curricular	CH de ativ. não presenciais	Prática Profissional Supervisionada Presencial
PRIMEIRO SEMESTRE					
FUNDAMENTOS DE TURISMO E HOTELARIA	40	40	-	8	-
INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA	40			8	
PRÁTICAS E SERVIÇOS DE BEBIDAS	80	50	16	16	14
CONTROLE DE MERCADORIA	40	38	2	8	
SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO	40			8	
RELAÇÕES INTERPESSOAIS	40			8	
ESTRUTURAÇÃO DE CARDÁPIO	40	30	6	8	4
ESPAÑHOL/FRANCÊS PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR (*)	80	40	40	16	
CARGA HORÁRIA DO PRIMEIRO SEMESTRE	400	318	64	80	18
SEGUNDO SEMESTRE					
INGLÊS PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR	80	40	40	16	

TEORIA E PRÁTICA DE ETIQUETA PROFISSIONAL	40	30	6	8	4
PRÁTICAS E SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	40	20	10	8	10
CONTROLE E SEGURANÇA ALIMENTAR	80	72	8	16	
PRÁTICAS E SERVIÇOS DE BANQUETES	40	30	6	8	4
SUSTENTABILIDADE EM RESTAURAÇÃO	40	40		8	
ATENDIMENTO PRÉ-HOSPITALAR	40	32	8	8	
HARMONIZAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS	40	30	6	8	4
CARGA HORÁRIA DO SEGUNDO SEMESTRE	400	294	84	80	22
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	CH Total: 800 h	Conteúdo Teórico: 612 h	Prática Curricular: 148 h	CH de ativ. não presenc.: 160 h	Prática Profissional Supervisionada: 40 h

(*) A componente curricular ofertada no primeiro semestre, a saber, ESPANHOL/FRANCÊS PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR, será ofertada como ESPANHOL PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR e ESPANHOL PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR, contudo o aluno no ato da matrícula deverá OPTAR por apenas UM dos IDIOMAS

INTEGRALIZAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DOS COMPONENTES OBRIGATÓRIOS		
	Total	
	CH	%
Conteúdo teórico	612	76,5
Prática curricular	148	18,5
Prática Profissional Supervisionada	40	5,0
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	800	100,0

INTEGRALIZAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DOS COMPONENTES OPTATIVOS		
	Total	
	CH	%
CONTEÚDO TEÓRICO	90	75
PRÁTICA CURRICULAR	30	25
CARGA HORÁRIA TOTAL	120	100

12.4 Fluxograma curricular

PRIMEIRO SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	OPTATIVAS
FUNDAMENTOS DE TURISMO E HOTELARIA - 40 h	INGLÊS PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR - 80 h	EDUCAÇÃO FÍSICA - 40 H
INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA - 40 h	TEORIA E PRÁTICA DE ETIQUETA PROFISSIONAL - 40 h	LIBRAS - 40 h
PRÁTICAS E SERVIÇOS DE BEBIDAS - 80 h		ÉTICA E GESTÃO EM TEATRO - 40 h
CONTROLE DE MERCADORIA - 40h	PRÁTICAS E SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR - 40 h	
SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO - 40 h	CONTROLE E SEGURANÇA ALIMENTAR - 80 h	
RELAÇÕES INTERPESSOAIS - 40 h	PRÁTICAS E SERVIÇOS DE BANQUETES - 40 h	
ESTRUTURAÇÃO DE CARDÁPIOS - 40 h	SUSTENTABILIDADE EM RESTAURAÇÃO - 40h	
ESPAÑHOL/FRANCÊS PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR- 80 h	ATENDIMENTO PRÉ-HOSPITALAR - 40 h	
	HARMONIZAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS - 40 h	

12.5 Avaliação da Aprendizagem

Entendendo-se que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimento do discente, a avaliação da aprendizagem pressupõe promover o aprendizado, favorecendo o progresso pessoal e a autonomia, num processo global, sistemático e participativo.

A proposta pedagógica do curso prevê uma avaliação contínua e cumulativa, que, de forma integrada ao processo de ensino-aprendizagem, assuma as funções diagnóstica, formativa e somativa, utilizadas como princípios para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos futuros profissionais, e que funcione como instrumento colaborador para verificação da aprendizagem, onde os aspectos qualitativos predominem sobre os quantitativos.

O processo de avaliação será orientado pelos objetivos definidos nos planos de ensino dos componentes curriculares do **Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar**. As estratégias de avaliação da aprendizagem serão formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática de pesquisa, à reflexão, à criatividade e ao autodesenvolvimento. O aproveitamento acadêmico será avaliado por meio do acompanhamento contínuo do discente. A avaliação do desempenho acadêmico é feita por componente curricular.

Propõe-se que, além das avaliações individuais, o docente possa utilizar outras formas de avaliação como: Autoavaliação (o discente analisa seu desempenho e descreve seus avanços e dificuldades); Avaliações de diferentes formatos (desafiadores, cumulativos); Mapas conceituais (organização pictorial dos conceitos, onde são feitas conexões percebidas pelos discentes sobre um determinado assunto); Outros instrumentos avaliativos variados, incluindo-se preferencialmente avaliações não individualizadas, como: seminários, exposições, eventos acadêmicos diversos, coletânea de trabalhos, entre outros. Desde que zelem pela segurança e controle da frequência, confiabilidade e credibilidade dos resultados.

O foco das atenções deve estar muito mais no ensino exigente, competente e inteligente, baseado em princípios científicos e na compreensão da estrutura do conhecimento, além do processo de desenvolvimento das estruturas mentais do educando.

12.6 Sistemas de Avaliação

A sistemática é adotada conforme o ROD (IFCE, 2017), a saber:

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento.

É considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha a média mínima de aproveitamento semestral e sua correspondente frequência mínima no total de aulas e demais atividades programadas no semestre letivo.

Conforme artigos 97, 98 e 99 do ROD , segue o critério de aprovação (ROD, 2015):

“Art. 97. A sistemática de avaliação dos conhecimentos construídos, nos cursos com regime de crédito por disciplina, com periodicidade semestral, se desenvolverá em duas etapas.

§ 1º Deverá ser registrada no sistema acadêmico apenas uma nota para a primeira etapa (N1) e uma nota para a segunda etapa (N2), com pesos 2 e 3, respectivamente.

§ 2º O docente deverá aplicar, no mínimo, duas avaliações em cada uma das etapas.

§ 3º O critério para composição da nota de cada etapa, a partir das notas obtidas em cada uma das avaliações, ficará a cargo do docente da disciplina, em consonância com o estabelecido no PUD.

Art. 98. O cálculo da média parcial (MP) de cada disciplina deve ser feito de acordo com a seguinte equação:

$$MP = \frac{2 \times N_1 + 3 \times N_2}{5}$$

Art. 99. Deverá ser considerado aprovado no componente curricular o estudante que, ao final do período letivo, tenha frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas e tenha obtido média parcial (MP) igual ou superior a:

(...)

I. 6,0 (seis), para disciplinas de cursos técnicos concomitantes e subsequentes (...)

Art. 100. Deverão fazer avaliação final (AF) o estudante de curso técnico que obtiver MP inferior a 6,0 (seis) e maior ou igual a 3,0 (três), [...]”

Na ótica da mudança do paradigma do "ter de saber" para "saber", "saber-fazer" e "saber-ser" e com adoção de metodologias que estimulem a iniciativa, participação e interação dos alunos, a avaliação deverá ser feita de forma contínua e processual prevalecendo os aspectos qualitativos, tendo como critérios: capacidade de síntese, de interpretação e de análise crítica; habilidade na comunicação; agilidade na tomada de decisões; postura cooperativa e ética.

Como instrumentos de avaliação do desenvolvimento de competências e aquisição de habilidades, deverão ser usados os seguintes critérios: trabalho de pesquisa e/ou de campo (devem ser feitos durante todo o processo de aprendizagem); provas subjetivas com análise, interpretação e síntese; projetos interdisciplinares; resolução de situações-problema, atividades de campo.

O professor ao detectar as dificuldades do aluno deverá, uma vez que a avaliação é contínua e processual, orientá-lo para que ele adquira as competências e habilidades para obter uma visão de compreensão que os mesmos se encontram diante das dificuldades enfrentadas visto ser a aprendizagem o objetivo maior do ensino.

Ao final do processo de aprendizagem o professor deverá observar se os objetivos, selecionadas para a disciplina, foram alcançados pelo aluno, de forma satisfatória, levando em consideração os critérios citados, com o sistema de registro do IFCE (notas).

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

- Trabalho de pesquisa e/ou de campo com apresentação escrito/ oral;
- Exames com questões objetivas e subjetivas com análise, interpretação e síntese;
- Provas práticas de laboratório;
- Resolução de situações-problemas;
- Desempenho, participação nas aulas;
- Atividades práticas inseridas nas disciplinas.

12.7 Recuperação da Aprendizagem

A recuperação, organizada com o objetivo de garantir o desenvolvimento mínimo que permita o prosseguimento de estudos, será estruturada de maneira a possibilitar a revisão de conteúdos não assimilados satisfatoriamente, bem como proporcionar a obtenção de notas que possibilitem sua promoção.

De acordo com a LDB 9.394/96 em seu Art. 12:

os estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, terão a incumbência - Inciso V - prover meios para a recuperação dos alunos de menor rendimento; e ao

Art. 13 - Os docentes incumbir-se-ão de - Inciso IV - estabelecer estratégias de recuperação para os alunos de menor rendimento” (BRASIL, 1996)

Nesse sentido, de acordo com ROD (IFCE, 2015):

Art. 100. Deverão fazer avaliação final (AF) o estudante de curso técnico que obtiver MP inferior a 6,0 (seis) e maior ou igual a 3,0 (três), e o estudante de graduação que obtiver MP inferior a 7,0 (sete) e maior ou igual a 3,0 (três).

§ 1º A avaliação final deverá ser aplicada no mínimo 3 (três) dias letivos após o registro do resultado da MP no sistema acadêmico.

§ 2º A avaliação final poderá contemplar todo o conteúdo trabalhado no período letivo.

§ 3º A nota da avaliação final (AF) deverá ser registrada no sistema acadêmico.

§ 4º O cálculo da média final (MF) o estudante referido no caput deverá ser efetuado de acordo com a seguinte equação

§ 5º Deverá ser considerado aprovado na disciplina o estudante que, após a realização da avaliação final, obtiver média final (MF) igual ou maior que 5,0 (cinco).

De acordo com a nota informativa nº 18/2016/PROEN/IFCE que orienta sobre os estudos da recuperação de aprendizagem, um conjunto integrado ao processo de ensino e se adequa às dificuldades dos alunos. Além disso, é consenso que promover recuperação da aprendizagem oportuniza ao docente reorganizar sua metodologia em função das necessidades dos alunos, com vistas a que estes se apropriem dos conteúdos de tal forma que se possa atribuir a qualidade real à aprendizagem, que se expressará possivelmente em uma nota melhor.

Contudo, é possível serem desenvolvidas as recuperações contínua e paralela:

- a. recuperação contínua, quando o docente busca recuperar o aprendizado dos estudantes no decorrer das aulas, no horário regular.
- b. recuperação paralela, entendida aqui como um processo também contínuo, porém desenvolvido para parte dos estudantes das turmas ofertadas no IFCE. Ocorrerá a partir do momento em que todas as atividades de recuperação contínua forem esgotadas e, mesmo assim, parte dos estudantes não tenha superado possíveis dificuldades de aprendizagem em determinado(s) conteúdo(s). É importante ressaltar que de acordo com o entendimento da Câmara de Educação Básica, através do Parecer CNE/CEB nº 12/97, a recuperação paralela não pode ser desenvolvida dentro da carga horária da disciplina, aspecto que a diferencia da recuperação contínua.

Com relação à recuperação contínua, dentre outras atividades, poderão ser desenvolvidas:

- a. atividades avaliativas em menor intervalo de tempo para observação da evolução dos estudantes e replanejamento de metodologia e de ações de recuperação, se for necessário;

- b. retomada dos conteúdos pelo docente no(s) componentes(s) onde foi identificada a possível não aprendizagem da turma;
- c. trabalhos em equipe, estudos dirigidos, pesquisa, debates, ações motivadoras, exercícios diversos, estimulando dessa forma, a criação de diferentes ações e um ambiente propício para a aprendizagem;
- d. realização de mais aulas práticas para facilitar a apropriação do conhecimento por meio do estreitamento na relação teoria e prática;
- e. realização de mais visitas técnicas, se necessário, para facilitar a aprendizagem;
- f. realização de projeto(s) científicos, socioculturais que visem a melhoria da aprendizagem;
- g. realização, por meio da parceria entre docentes, alunos voluntários e/ou outros profissionais lotados no *campus*, de projetos interdisciplinares coordenados pelos próprios professores dos componentes curriculares, nos quais a defasagem de aprendizagem foi identificada.

Para as aulas de recuperação paralela, segundo a nota informativa nº 18/2016/PROEN/IFCE, o docente responsável pelo componente curricular cuja dificuldade de aprendizagem foi identificada, poderá fazer o levantamento das dificuldades encontradas pelos estudantes (Que alunos têm dificuldades? Por quê? Como? Quais ideias são apresentadas sobre o assunto? Quais os equívocos mais comuns? Etc.). A partir desse levantamento, o professor terá subsídios para identificar quais aspectos deverá reforçar para o entendimento do aluno.

A recuperação paralela poderá ser organizada com atividades significativas, por meio de procedimentos didático-metodológicos diversificados.

Dentre outras atividades que visam recuperar a aprendizagem, podem ser trabalhadas:

- a. realização e fortalecimento do Programa de Monitoria, por meio de planejamento sistemático, acompanhamento do orientador junto ao aluno-monitor, acompanhamento dos estudantes com dificuldades de aprendizagem identificadas e submetidos à monitoria;
- b. realização de revisão dos conteúdos não aprendidos por meio de atendimento individual ou em grupo;
- c. implantação ou fortalecimento da parceria no âmbito do *campus*, do setor de Ensino com o de Pesquisa visando iniciativas que favoreçam a melhoria da aprendizagem;

- d. implantação ou fortalecimento de parceria entre gestão do ensino, coordenações o setor de Extensão no *campus*, para realização de atividades relacionados aos componentes em que há defasagem de aprendizagem identificada com a finalidade de melhorar o nível de aprendizagem dos estudantes;
- e. realização de projeto(s) pedagógicos, científicos, socioculturais que visem a melhoria da aprendizagem;
- f. realização, por meio da parceria entre docentes, alunos voluntários e/ou outros profissionais lotados no *campus*, de projetos interdisciplinares coordenados pelos próprios professores dos componentes curriculares, curriculares, nos quais a defasagem de aprendizagem foi identificada.

12.8 Da Frequência

De acordo com o ROD (2015):

Art. 239. Para ser aprovado o estudante também deverá apresentar frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), por componente curricular.

12.9 Prática Profissional Supervisionada

Segundo a Resolução CNE/CP nº. 01/2021, “A prática na Educação Profissional deve estar relacionada aos seus fundamentos técnicos, científicos e tecnológicos, orientada pelo trabalho como princípio educativo e pela pesquisa como princípio pedagógico, que possibilitam ao educando se preparar para enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integrando as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional técnica e tecnológica”.

O IFCE regulamenta o uso de Prática Profissional Supervisionada inserida em componentes curriculares da matriz curricular do curso quando aprovou a Resolução Nº 11, de 21 de fevereiro de 2022/CONSUP que aprova a normatização da Prática Profissional Supervisionada (PPS) da educação profissional técnica de nível médio e dos cursos de especialização técnica de nível médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE.

A Resolução Nº 11, de 21 de fevereiro de 2022 relata:

Art. 8º As atividades de PPS podem ser desenvolvidas combinadas ou não, desde que se opte pela definição de pelo menos uma das registradas a seguir, e que a respectiva carga horária seja discriminada no Projeto Pedagógico do Curso:

I - estágio profissional supervisionado;

II - componente curricular (disciplina), ofertado em um ou mais semestres do curso;

III - parte da carga horária total de componentes curriculares da matriz curricular do curso;

IV - projetos integradores;

V - atividades de ensino, pesquisa e extensão na área do curso;

VI - atividades artístico-culturais na área do curso; e VII - exercício profissional correlato ao curso.

§1º A opção pela(s) PPS(s) descrita(s) nos incisos I, VI e VII deverão ser combinadas com pelo menos uma das outras opções de PPS(s) descrita(s) nos incisos II, III, IV, V.

Art.15. O PPC deverá prever os componentes curriculares e o(s) semestre/ano(s) do curso em que a PPS será desenvolvida, devendo ser apresentada, no respectivo PUD e de forma separada, a carga horária de aulas teóricas e de PPS.

§1º Caso a disciplina requeira uma carga horária de aulas práticas, esta deverá ser distinta da carga horária de PPS, devendo, assim, o PUD explicitar, separadamente, três tipos de carga horária de aulas: teórica; prática; e de PPS.

§2º A prática de laboratório que tenha como finalidade viabilizar a articulação teoria e prática bem como ampliar o acesso e a compreensão dos conhecimentos específicos dos estudantes nas disciplinas não deve ser considerada uma PPS.

[...]

§4º Os PUDs das disciplinas deverão destacar o conteúdo, o objetivo, a metodologia e as formas de avaliação das atividades de PPS.

A prática profissional prevista neste Projeto Pedagógico do Curso Serviços de Restaurante e Bar atende a legislação do IFCE, pois está inserida nos componentes curriculares da matriz curricular do curso.

Esclarece-se que a carga horária da prática profissional inserida nos componentes curriculares é distinta da carga horária destinada às práticas curriculares, de forma que não se sobrepõem, são práticas distintas e trabalhadas de formas diferenciadas dentro da matriz curricular. A carga horária destinada à prática curricular tem o objetivo de alinhar a prática com a teoria percebida em sala de aula. Enquanto a carga horária referente à prática profissional dentro dos componentes curriculares têm por objetivo articular a formação do estudante com o mundo do trabalho, possibilitando ao educando se preparar para enfrentar os

desafios da profissão e do desenvolvimento da aprendizagem permanente. Os componentes curriculares que possuem prática profissional inserida, apresentam especificidade técnicas que atendem os objetivos da prática profissional.

É obrigatório, para fins de cumprimento da prática profissional, o cumprimento da avaliação especificada para a prática profissional em cada PUD do componente curricular em que a mesma está inserida.

12.10 Estágio Supervisionado

Mediante o Parecer CNE/CES Nº 239/2008, artigo 4º, parágrafos 2º e 3º, a atividade de estágio é entendida como facultativa, conforme a natureza da atividade profissional.

O estágio curricular não obrigatório deve ser realizado em caráter prático nos restaurantes, bares e demais estabelecimentos de alimentação, atuando como apoio ou assistência nas atividades operacionais e de atendimento.

Para cumprimento do estágio só serão aceitos alunos matriculados a partir do 2º semestre. A carga horária mínima deve ser de 100 horas para aceitação da assinatura do termo de Compromisso entre Empresa-Instituição, a carga horária máxima para estágio deve estar nos parâmetros da Lei de Estágio no. 11.788 de 2008 que o contrato de aprendizagem não poderá ser estipulado por mais de 2 (dois) anos, exceto quando se tratar de aprendiz portador de deficiência (Lei de Estágio, 2008).

A Lei 11.788/2008 de estágio também esclarece: conforme o Art. 1º: “Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos nos finaisdo ensino fundamental, na modalidade profissional de educação de jovens e adultos.” (sem grifos no texto original).

Conforme o art. 2º da mesma Lei, o estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório, conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.

§ 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

§ 2o Estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

Considerando ainda, a RESOLUÇÃO CONSUP/IFCE Nº 270, DE 06 DE FEVEREIRO DE 2025, que dispõe sobre os procedimentos relativos ao Estágio Supervisionado, o curso Técnico em Restaurante e Bar, optou-se pelo estágio facultativo (não obrigatório), fora da

matriz curricular, com a supervisão e acompanhamento de um professor. De acordo com o artigo 6º da referida normativa, o Estágio Supervisionado é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória

Entende-se que o estágio como facultativo ou extra-curricular facilita a conclusão do curso para o aluno, e minimiza a evasão ou a conclusão do curso fora do tempo do ciclo previsto. A carga horária mínima de estágio supervisionado não obrigatório é de 100 horas, mesmo este sendo OPCIONAL para o estudante, será acrescida à carga horária regular e obrigatória no histórico escolar final do discente, caso seja realizada.

A celebração do Termo de Compromisso continua sendo instrumento obrigatório entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino. A celebração do Termo de Compromisso, de acordo com o Regulamento de Estágio do IFCE, aprovado pela Resolução n 270, Consup IFCE de 06 de fevereiro de 2025 (Anexo II), continua sendo instrumento obrigatório entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino, mesmo sendo OPCIONAL.

São consideradas atividades de estágio:

- Monitoria ou assistência a docentes em salas de aula e laboratórios de cursos de extensão e cursos técnicos profissionalizantes relacionados às atividades de Restaurante e Bar, devidamente comprovadas por certificados, declarações ou outros documentos equivalentes;
- Nos diversos estabelecimentos de alimentação e hospedagem, como hotéis, pousadas, chalés, bares e restaurantes, atuando em atividades operacionais e de atendimento;
- Em eventos sociais e comerciais ou em empresas de eventos, prestando suporte na organização, serviço de alimentos e bebidas, recepção e logística;
- Obs: As competências do setor de estágio – CAEE, do professor-orientador-supervisor seguem as normas oficiais do CAEE, designadas em contrato e nos Termo de Compromisso.

Aspectos gerais do estágio optativo:

- O aluno poderá acumular a carga horária em uma única atividade e/ou empresa ou diversificar as atividades e/ou empresas, contabilizando a carga horária mínima total.
- O aluno deverá ter concluído seu estágio num período máximo de até 50% do tempo após ter concluído as disciplinas obrigatórias. Lembra-se que o critério de conclusão de tempo do curso segue o ROD institucional.
- O aluno deve apresentar um relatório técnico sobre o estágio ao professor-orientadorsupervisor, a critério deste.

Vale salientar que, a não conclusão do Estágio optativo não interferirá em sua

diplomação, desde que cumprida a carga horária obrigatória.

OBS¹: As competências do setor de estágio da Coordenação de Acompanhamento de Estágio (CAE) do professor-orientador-supervisor seguem as normas oficiais do CAE, designadas em contrato e nos Termos de Compromisso. O aluno deve apresentar um relatório técnico sobre o estágio ao professor-orientador- supervisor, a critério deste.

OBS²: A validação e/ou aproveitamento do estágio não se aplica, por ser facultativo.

A avaliação do estágio supervisionado ocorrerá por meio de relatório final das atividades desenvolvidas nos locais onde desenvolveram as práticas, com a devida aprovação pelos responsáveis dos estabelecimentos.

13. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E VALIDAÇÃO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Poderão os estudantes contar com as seguintes formas de aproveitamento de estudos: aproveitamento de componentes curriculares e validação de conhecimentos.

Conforme especificado no Art. 248 do ROD, o discente terá direito de requerer aproveitamento curricular a ser feito mediante análise da compatibilidade de conteúdo e de carga horária, no mínimo 75% do total estipulado para o componente curricular pretendido.

Poderão ser aproveitados os componentes curriculares cursados no mesmo nível de ensino ou em nível superior ao pretendido.

Para a solicitação de aproveitamento, o discente deverá apresentar a seguinte documentação, devidamente autenticada pela instituição de origem, conforme o Art. 250, a saber:

a) histórico escolar, com o código, créditos e a carga horária dos componentes curriculares, devidamente autenticado pela instituição de origem;

b) programa dos componentes curriculares solicitados, devidamente autenticado pela instituição de origem.

Se o estudante discordar do resultado da análise poderá solicitar, uma única vez, o reexame do processo de aproveitamento de estudos, de acordo com o prazo e procedimentos estipulados pelo ROD.

Além do aproveitamento de estudos, conforme o Art. 137. do ROD, o IFCE valida conhecimentos adquiridos em estudos regulares ou em experiência profissional de estudantes do IFCE com situação de matrícula ativa/regularmente matriculado, mediante avaliação teórica e ou prática. O requerente poderá estar matriculado ou não no componente curricular para o qual pretende validar conhecimentos adquiridos.

No Art. 138 do mesmo documento, veda-se a solicitação de validação de conhecimento para:

- I. estudantes que tenham sido reprovados no IFCE no componente curricular cuja validação de conhecimentos adquiridos foi solicitada;
- II. estágio curricular, trabalho de conclusão de curso e atividades complementares;
- III. componentes curriculares do ensino médio propedêutico, nos casos de disciplinas de cursos técnicos integrados.

A validação portanto deverá seguir os procedimentos estabelecidos nos artigos 139 a 145 do ROD.

14. EMISSÃO DE DIPLOMA

O aluno, ao cumprir todos os pré-requisitos obrigatórios previstos para conclusão do curso, está apto a receber o título de Técnico em Serviço de Restaurante e Bar, podendo este, optar em participar da solenidade de Conclusão de Curso. O diploma deverá ser solicitado no setor de protocolo do *campus*, de acordo com o calendário letivo, sendo expedido pela Coordenação de Controle Acadêmico (CCA) do *campus*.

15. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Serviço de Restaurante e Bar, será avaliado a partir da concretização do principal objetivo do curso apresentado, que é: formar profissionais empreendedores, proativos, com visão holística, capacidade de tomar decisões e propor inovações que atendam aos anseios do mercado contemporâneo, além de senso crítico e respeito aos valores da democracia participativa.

Assim, o processo avaliativo deve ocorrer a partir dos agentes legais constituintes da consecução deste objetivo, sejam eles: os discentes, os docentes, os servidores técnicos e os gestores da instituição. Diante disso, as ações e estratégias avaliativas devem considerar as diversas funções e papéis destes sujeitos:

- I. do Colegiado de Curso - segundo a Resolução nº 75, de 13 de agosto de 2018 (IFCE, 2018) é um órgão normativo, executivo, consultivo e de planejamento acadêmico de atividades de ensino, pesquisa e extensão, que será constituído para cada um dos Cursos Técnicos do IFCE, composto pelo coordenador do curso como presidente, por um Pedagogo ou Técnico de Assuntos Educacionais, quatro Docentes e dois Discentes, devendo, os três últimos grupos constituir-se com seus respectivos suplentes.
- II. da Comissão Própria de Avaliação - CPA, do IFCE tem a finalidade de implementar o processo de auto avaliação do Instituto, bem como a sistematização e

a prestação das informações solicitadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). Nos campi a representação desta comissão dá-se por meio das subcomissões, previstas pela Resolução nº 12/2013 (IFCE, 2013), cuja composição é de quatro membros, sendo um representante dos professores, um representante técnico-administrativo, um dos alunos e um da sociedade civil.

O colegiado, responsável pela avaliação das diversas variáveis que compõem o curso, poderá estabelecer mecanismos avaliativos relacionados aos docentes, discentes, gestão, atividades de planejamento, didáticas e avaliativas do próprio curso.

A avaliação do Curso Técnico Subsequente em Serviço de Restaurante e Bar, incidirá sobre aspectos institucionais e pedagógicos, dentre eles as dimensões avaliadas pela CPA do Campus Fortaleza.

Além das dimensões pedagógicas que perpassam pelos principais agentes do processo de ensino-aprendizagem, como discente e docente. A avaliação docente, por exemplo, será respondida pelos alunos por meio da aplicação on-line de um questionário disponibilizado no sistema acadêmico. Esta será uma avaliação interna cujo foco é a melhoria de estratégias e postura docente em virtude das demandas geradas pelos estudantes.

Desse modo, serão avaliados aspectos como: pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, domínio das ferramentas virtuais de aprendizagem, metodologia de ensino, presteza na resposta aos questionamentos dos alunos no AVA, comunicação com os estudantes e relação professor-aluno, dentre outros, definidos pela Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP) e o Colegiado do Curso.

Além disso, há a proposta de uma auto avaliação discente, com o fim de promover ao aluno a possibilidade de refletir sobre a relação entre seu desempenho acadêmico e a proposta do curso. Esta será elaborada pela CTP, juntamente com o colegiado do curso e será disponibilizada via sistema acadêmico. A publicidade dos processos avaliativos ocorrerá de forma a atender seu público-alvo, desde os relatórios gerados pela avaliação institucional às estratégias adotadas pela CTP na relação professor-aluno e melhoria do desempenho do próprio educando.

16. ATUAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO

A Coordenação do Curso Técnico em Serviços e restaurante e Bar trabalha junto o Colegiado do Curso e a comunidade acadêmica identificando as demandas dos discentes, barreiras enfrentadas e desafios apresentados pelos docentes, promovendo a articulação com os setores competentes visando garantir a aprendizagem.

Cumpram as determinações constantes nas diretrizes estabelecidas no Regulamento da Organização Didática (2015), contribuindo para o processo ensino aprendizagem, regido pelas ações didáticas e pedagógicas e normas da legislação vigente.

A Coordenação do Curso tem papel importante no processo ensino aprendizagem. De acordo com as Notas Técnicas nº 2/PROEN/IFCE de 18 de maio de 2015, a Coordenação do Curso busca estabelecer um diálogo entre estudantes, pais e professores. Desempenha as atividades pedagógicas relacionadas ao planejamento, acompanhamento e avaliação do processo de ensino e aprendizagem. Além disso, atua como a gente que identifica as demandas dos discentes, barreiras enfrentadas e desafios apresentados pelos docentes, promovendo a articulação com os setores competentes visando garantir a aprendizagem, permanência e êxito dos mesmos. Responsabilizar-se pela qualidade e regularidade das avaliações desenvolvidas pelo curso.

Conforme o Art 84 do Regimento interno do *Campus* Fortaleza, são as atribuições do Coordenador de Curso Técnico:

- I. Coordenar o planejamento e a execução das atividades acadêmicas do curso técnico sobre sua competência;
- II. Coordenar as atividades correlatas e/ou afins relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão no curso sobre sua competência.
- III. Acompanhar e emitir relatórios relacionados a falta de professores, antecipação e reposição de aulas, bem como às atividades dos cursos superiores sob sua competência;
- IV. Elaborar aplicação de medidas disciplinares dentro de sua atuação, para apreciação da chefia do Departamento;
- V. Coordenar a formação de grupos de professores, por disciplina, para a escolha de livros didáticos, bem como o acompanhamento de todo o processo até o recebimento e distribuição dos volumes aos professores, alunos e biblioteca;
- VI. Coordenar todas as atividades destinadas aos alunos dos cursos de sua área, como olimpíadas, colóquios, viagens/micro estágios, colação de grau, dentre outras. (IFCE - Regimento Interno, p. 36,37 2017).

Com o objetivo de melhorar os índices de permanência e êxitos dos estudantes do Curso Bacharelado em Turismo, a Coordenação do curso, participa das ações estabelecidas no “Plano Estratégico de Incentivo para Permanência e Êxito do IFCE” (2017-2024), saber:

- atuar de forma colaborativa com comunidade acadêmica;
- apresentar o relatório de execução das atividades de combate à evasão e retenção com suas evidências para gestão de ensino, CTP;
- zelar pela divulgação das informações relativas as ações realizadas e as evidências de seus cumprimentos junto à comunidade acadêmica;
- participar das reuniões que tratam da permanência e êxito convocados pelas comissões, gestões de ensino ou setores designados para tal fim.

17. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

No Ensino, a Monitoria é um Programa de incentivo à formação acadêmica que visa a formação dos espaços da aprendizagem, a melhoria da qualidade do ensino e o desenvolvimento da autonomia e formação integral dos estudantes. O Programa de Monitoria é destinado aos estudantes dos cursos técnicos e superiores. Seleciona o estudante monitor apto a compartilhar seus conhecimentos através de interação entre os estudantes e favorecendo a cooperação entre docente e discente, visando a melhoria da qualidade do ensino.

O Plano de Permanência e Êxito (PPE) uma política institucional constante no PDI, apresenta várias ações desenvolvidas pelo Ensino, a saber: práticas e eventos internos e de extensão; promoção junto aos discentes do *campus* jogos que promovam o desenvolvimento de raciocínio lógico (xadrez, jogos eletrônicos etc.), com vistas à melhoria no desempenho acadêmico; participação na realização dos Jogos do IFCE como elemento motivador para a permanência e o êxito do estudante; práticas e eventos internos e de extensão de cultura e arte (música, dança, pintura, escultura, cinema, fotografia, teatro, literatura, arte digital e etc.); apoio na realização de feiras científicas e tecnológicas e olimpíadas internas e externas; disponibilização de biblioteca com estruturas e serviços mais convidativos, com foco no estudo individual e coletivo

A Pesquisa destaca pelas ações de iniciação científica e a extensão com lançamento de editais de bolsas para fomento a pesquisa e extensão tecnológica do campus, beneficiando dessa forma os discentes não apenas com a remuneração, mas também com a oportunidade de desenvolver pesquisa de cunho científico e de extensão.

Tendo em vista que a Extensão no PDI enfoca a política do empreendedorismo, a temática será abordada no PPC de forma transversal.

Além disso, destaca-se o fortalecimento da articulação entre a Política de Assistência Estudantil e o Plano de Permanência e Êxito; aprimoramento dos serviços de alimentação e nutrição do IFCE por meio de uma avaliação qualitativa de melhoria da infraestrutura e avaliação qualitativa de melhoria do cardápio.

Todos os programas acima são importantes para a formação do aluno e para a permanência e êxito.

18. APOIO AO DISCENTE

O campus Fortaleza disponibiliza, aos discentes, o Programa de Assistência Estudantil, coordenado pela Diretoria de Extensão e Relações Empresariais (DIREX) e pela Coordenadoria de Serviço Social.

A Assistência Estudantil, conforme a Diretoria de Assuntos Estudantis, vinculada à Reitoria, tem como objetivo e missão: “[...] de planejar, incentivar e apoiar a melhoria do desempenho acadêmico e a educação integral do estudante, reduzindo a evasão e a repetência. [...] a políticas para os estudantes, sobretudo no que se refere às questões sobre moradia estudantil, alimentação, cultura, esporte e atendimento pedagógico e psicossocial [...]” (IFCE, 2018 1c.). Vários são os auxílios que o campus concede como: auxílio óculos, auxílio pai e mãe, auxílio transporte, entre outros.

Além dos auxílios e bolsas destinados aos alunos por meio da DIREX, há os programas de intercâmbio como o IFCE Internacional, organizado pela Assessoria de Relações Internacionais (ARINTER) que destina vagas e bolsas aos alunos para estudarem de um a dois semestres em instituições de ensino parceiras no exterior (IFCE, 2018 1d).

Nesse sentido, o Campus Fortaleza organiza a assistência ao educando de forma a contemplar ações em diversos setores no campus de Fortaleza. Na Diretoria de Extensão e Relações Empresariais, ficam abrigados os Serviços de Saúde e Social, além da Psicologia Escolar. O primeiro assegura atendimento primário aos discentes, com profissionais médicos, enfermeiros e dentistas. Promove, ainda, ações educativas, a exemplo do programa de prevenção de DSTs e Aids. O segundo tem como uma de suas principais atividades a análise do perfil de alunos para concessão de bolsas e auxílios, que contribuam com a permanência e a conclusão do curso pelo estudante. O terceiro atende aos alunos, que necessitam de suporte psicológico.

18.1 Serviços de Saúde e Social

A Coordenadoria de Serviço de Saúde atua na atenção básica com foco na prevenção da doença e promoção da saúde da comunidade discente mediada pela educação, contribuindo para a autonomia do indivíduo no cuidado à saúde e melhoria da qualidade de

vida. Para isso, contamos com profissionais de Enfermagem, médicos, psicólogos, odontólogos que atuam em Educação em Saúde por meio de Campanhas Educativas e mediante consultas agendadas.

Os atendimentos psicológicos são realizados em salas na Diretoria de Extensão (DIREX) conforme demanda dos próprios alunos, quando solicitado pelos pais e/ou responsáveis pelos estudantes ou ainda por meio de encaminhamentos feitos pelos educadores do campus. Os estudantes menores de 18 anos necessitam de autorização dos pais e/ou responsáveis para obterem atendimento no setor de psicologia escolar. Para o atendimento é necessário documento com foto e comprovação de matrícula em curso regular da instituição IFCE/Campus Fortaleza. Preferencialmente, a consulta deverá ser agendada em horário no qual o(a) aluno(a) não esteja em aula, ou seja, no contraturno da sua matrícula. A Coordenadoria de Serviço de Saúde tem como atribuições:

I – Promover a saúde individual e coletiva da comunidade estudantil do Campus Fortaleza do IFCE, mediante oferta de serviços como: acolhimento e orientação estudantil, produção e divulgação de materiais educativos em mídias diversas, realização de eventos sobre temas relevantes ao contexto acadêmico e demais ações com temas baseados no contexto local e/ou nas datas da Saúde do Ministério da Saúde (bvsms.saude.gov.br/datas-da-saude/);

II – Prevenir agravos em saúde, contribuindo para a permanência do estudante e sua conclusão do curso nesta Instituição;

III – Executar serviços de acolhimento (escuta qualificada) em situações de demanda espontânea em saúde e atendimento eletivo (agendado);

IV – Assessorar e executar atividades de ensino, pesquisa e extensão relacionadas à saúde e áreas correlatas.

V – Os atendimentos de urgência são destinados exclusivamente às ocorrências dentro da Instituição. Nos casos de risco iminente e pacientes graves, estes são encaminhados à Rede Municipal de Saúde, encaminhado para UPA, Rede Hospitalar ou acionado o SAMU.

18.2 A Coordenadoria Técnico-Pedagógica (CTP)

A CTP do IFCE é o setor responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação de ações pedagógicas desenvolvidas no campus com vistas à formulação e reformulação contínua de intervenções pedagógicas (PRÓ-REITORIA DE ENSINO, 2014). Desta feita, as intervenções da CTP são fundamentais para assegurar o bom desempenho e

desenvolvimento do aluno atingindo resultados satisfatórios quanto ao processo ensino-aprendizagem.

Em parceria com as Coordenações de Cursos, a CTP propõe as ações de intervenções pedagógicas para os estudantes que apresentem baixo rendimento escolar (frequência e desempenho) ou situações-problemas com relacionamento entre colegas e professores, buscando alternativas que favoreçam a superação e/ou minimização dessa problemática (PRÓ-REITORIA DE ENSINO, 2014).

Conforme a NOTA TÉCNICA N° 003/2015/PROEN/IFCE as atividades da CTP sempre convergem para o sucesso do desempenho acadêmico dos estudantes. Nesse sentido, para o bom desenvolvimento de suas atividades, esse setor precisa planejá-las, acompanhá-las, no que diz respeito ao seu desenvolvimento, e ainda, avaliar os resultados alcançados para não perder o foco da atuação.

As atribuições desse setor são inter-relacionadas e inter influentes, pois, o modo como são conduzidas afetam de alguma forma as ações dos outros setores da instituição. Desta forma é importante, a soma dos esforços dos setores (Gestão de Ensino, Professores, Coordenações de cursos, Assistência Estudantil, setor de Psicologia, Biblioteca, Pesquisa, Extensão, entre outros, que também tratam com o corpo discente) do campus. O envolvimento, participação e colaboração destes de forma direta ou indireta colaboram com a redução contínua da evasão e da retenção acadêmica.

Áreas de Atuação da CTP:

1. Planejamento, assessoramento: São atividades relativas à elaboração de projetos educacionais e institucionais, emissão de pareceres, prestação de esclarecimentos e orientações à gestão do campus, corpo docente, e outros interessados, quando o setor (CTP) julgar necessário ou quando solicitado.
2. Supervisão (acompanhamento) do Processo Ensino – Aprendizagem: São atividades que atuam de forma direta com os segmentos discente (e família) e docente por meio de planejamento e avaliação de intervenções pedagógicas realizadas pela equipe do setor e em alguns momentos com setores parceiros com a finalidade de melhorar o rendimento dos estudantes e a prática educativa docente.
3. Avaliação do processo ensino-aprendizagem: Ações que avaliam continuamente as atividades de cunho pedagógico para que ao longo dessas avaliações possam ser feitas alterações necessárias com vistas às melhorias.

A Pesquisa, é uma atribuição da CTP que permeia todas as áreas de atuação pois as mesmas precisam de levantamento, estudo e análise de dados para diagnóstico e planejamento das suas execuções.

18.3 Atendimentos Educacionais Especializados

Conforme o Resolução Resolução nº 50 de 2015/ CONSUP-IFCE sobre o Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), o PPC do curso compõe e busca fomentar entendimentos e trajetórias para amparar o aluno que possa apresentar necessidades específicas com a perspectiva da educação inclusiva e a permanência e êxito educacional.

A Resolução n. 50 de 2015 atende à Resolução CNE /CP n.1 de 15 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

O inciso XI do Art. 3 , Capítulo II da Resolução CNE/CP traz como referência:

(...) observância às necessidades específicas das pessoas com deficiência, Transtorno do Espectro Autista (TEA) e altas habilidades ou superdotação, gerando oportunidade de participação plena e efetiva em igualdade de condições no processo educacional e na sociedade.

Desta feita, o atendimento educacional especializado prestado pelo NAPNE tem como propósito o desenvolvimento e a implantação de recursos pedagógicos e de acessibilidade que abram espaço para a plena participação de todos os estudantes no processo ensino-aprendizagem, considerando suas necessidades educacionais específicas, suas potencialidades, e não suas deficiências.

Com esse atendimento complementar e/ou suplementar à formação, promove-se a autonomia e a independência do estudante na instituição, na vida familiar e no mercado de trabalho.

No *campus* Fortaleza o NAPNE é composto por servidores com o intuito de identificar as demandas na melhoria do atendimento ofertado aos estudantes, criando a cultura da “educação para convivência”, aceitação da diversidade e, principalmente, quebrar as barreiras arquitetônicas, tecnológicas, educacionais e atitudinais.

Cabe ressaltar que o atendimento educacional especializado é um direito do discente e dever institucional, contando com a colaboração de docentes, coordenadores de curso, setor pedagógico, equipe gestora, setor de saúde e assistência social, além de servidores dos demais

setores.

Para melhor atendimento especializado, elencam-se as atribuições dos atores envolvidos no processo:

- Docentes: Identificar alunos com necessidades especiais e reportar à coordenação e NAPNE; Planejar aulas acessíveis e inclusivas; Atuar de forma colaborativa na elaboração de Plano de Ensino Individualizado, sempre que necessário e com apoio do NAPNE
- Coordenadores de curso: Identificar as demandas dos discentes, barreiras enfrentadas e desafios apresentados pelos docentes, promovendo a articulação com os setores competentes visando garantir a aprendizagem, permanência e êxito dos mesmos.
- Setor pedagógico, de saúde e assistência social: Prestar atendimento multidisciplinar, identificando as demandas dos discentes, apoiando na organização de estudos, acolhimento e diversas outras estratégias.
- Gestão do Departamento: Apresentar demandas aos diferentes setores, sendo responsável por disponibilizar orçamento, condições de trabalho, recursos e engajamento dos servidores de modo a garantir a inclusão de todos os discentes, além de acompanhar o trabalho realizado no *campus* especialmente no que se refere a permanência e êxito.
- NAPNE: Orientar docentes e demais setores na identificação de alunos com necessidades especiais; Promover as ações inclusivas no *campus*, buscando discutir e envolver a comunidade acadêmica nas ações que zelem pelo acesso, permanência e êxito dos discentes com deficiências, temporárias ou permanentes no âmbito educacional. Essas ações abrangem o público-alvo da educação especial e possuem desdobramentos para toda a comunidade acadêmica.

18.4 Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas - NEABI

O Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-Brasileiras e Indígenas (NEABI) conforme Resolução n. 71 de 15 de julho de 2017 é voltado para estudos e ações afirmativas sobre africanidade, cultura negra e história do negro no Brasil e para questões indígenas e quilombolas, tendo como missão sistematizar, produzir e difundir conhecimentos, fazeres e saberes que contribuam para a promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos.

Neste entendimento, são desenvolvidas algumas práticas de apoio ao trabalho acadêmico e de práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto interdisciplinares englobando as diferentes disciplinas das ciências sociais aplicadas e afins; participação das atividades promovidas pelo núcleo de Estudos e Pesquisas Afrobrasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana nacional da consciência negra e as atividades

desenvolvidas no âmbito do NEABI *Campus* Fortaleza alusivas aos povos indígenas (temáticas como ancestralidade, cultura, cosmologia, artesanato, gastronomia, entre outras) do Brasil e do Ceará. Aliado a isto, o NEABI Fortaleza coordena inúmeros projetos cadastrados no SIGPROEXT de grande visibilidade interna e externa ao IFCE *Campus* Fortaleza, como por exemplo, Danças Africanas Ancestrais e o AfroTurismo em Fortaleza: uma proposta de turismo cultural e memorial entre outros focados mais no âmbito local para ações complementares dos neabiano/as.

Nesse contexto, o núcleo contribuiu para diversos estudos e pesquisas dos discentes do turismo, facilitando e fortalecendo o apoio à atividades de extensão e pesquisa relacionadas às questões étnico raciais, além de ressaltar a importância das afirmativas sobre africanidade, cultura negra, além de questões indígenas e quilombolas.

A estrutura física do NEABI conta com: lousa, 10 carteiras, 5 computadores, 1 projetor (data-show); Acesso à Internet, ar condicionado, 1 mesa de 12 lugares, distribuídos em uma área de 40 m².

19. CORPO DOCENTE

Tabela I – Especificação das áreas e subáreas do corpo docente de acordo com a Tabela de Perfil Docente.

ÁREA	SUBÁREA	QUANTIDADE NECESSÁRIA DE DOCENTES
TURISMO	TURISMO E EVENTOS	07
GASTRONOMIA	HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS	02
LETRAS	LÍNGUA INGLESA	01
LETRAS	LÍNGUA ESPANHOLA	01
LETRAS	LÍNGUA FRANCESA	01
LETRAS	LIBRAS	01
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	01
NUTRIÇÃO	DIETÉTICA	01
HOTELARIA	HOSPEDAGEM, RESTAURANTE E BAR	01
EDUCAÇÃO FÍSICA	METODOLOGIA DOS ESPORTES COLETIVOS	01

Tabela 2 – Corpo docente do curso técnico em Serviços de Restaurante e Bar

DOCENTE DO CURSO	GRADUAÇÃO	TITULAÇÃO MÁXIMA	REGIME DE TRABALHO	DISCIPLINAS MINISTRADAS
Adonai Martins Aragão	Graduação em Psicologia	Mestre em Negócios Turísticos	40 H	Relações Interpessoais
Adriana da Rocha Carvalho	Licenciatura em Letras Português/Inglês	Doutora em Linguística	DE	Inglês para atendimento em Restaurante e Bar
Amilton Cesar de Souza Marques	Graduação em Letras	Mestre em Estudos de Tradução	DE	Francês para atendimento em Restaurante e Bar
Ana Karine da Silveira Pinheiro	Bacharelado em Economia Doméstica; Bacharelado em Turismo	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE	Estruturação de Cardápios; Prática e Serviço de Banquete;
Antonia Lucivânia de Sousa Monte	Bacharelado em Economia Doméstica	Doutora em Zootecnia	DE	Controle e Segurança Alimentar;
Antonio Roberto Ferreira Aragão	Graduação em Letras	Doutor em Linguística	DE	Francês para atendimento em Restaurante e Bar
Cristiene Ferreira da Silva	Graduação em Letras	Mestre em Linguística Aplicada	DE	Francês para atendimento em Restaurante e Bar
Delmira dos Santos Rocha Barbosa	Graduação em Letras	Mestre em Letras	DE	Espanhol para atendimento em Restaurante e Bar
Eveline Porto Sales Aguiar	Graduação em Turismo	Doutora em Turismo	DE	Introdução a Gastronomia;
Fabíola Silveira Jorge Holanda	Licenciatura em Letras	Doutora em Linguística	DE	Inglês para atendimento em Restaurante e Bar
Gláudia Mota Portela Mapurunga	Graduação em Turismo	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE	Práticas e Serviços de Bebidas
Jacqueline Maria Marinho Lemos Silva	Graduação em Letras	Especialista em Linguística e Ensino do Português.	DE	Espanhol para atendimento em Restaurante e Bar
José Solon Sales e Silva	Graduação em Turismo	Doutorado em Geografia	DE	Harmonização de Queijos e Vinhos
Júlio César Ferreira Lima	Graduação em Letras	Doutor em Ciência da Educação	DE	Inglês para atendimento em Restaurante e Bar

Lidiana de Souza Correia Lima	Tecnologia em Alimentos	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos	DE	Controle de Mercadorias; Atendimento Pré-Hospitalar
Roberta Becco de Souza	Graduação em Nutrição	Doutora em Sociologia de las Políticas Públicas y Sociales	DE	Saúde e Segurança do Trabalho; Teoria e Prática de Etiqueta Profissional
Rúbia Valério Naves de Souza	Graduação em Hotelaria	Doutora em Ciências da Educação	DE	Fundamentos de Turismo e Hotelaria
Marcellus Giovanni da Silveira Pereira	Graduação em Gestão de Turismo	Especialista em Turismo e Hospitalidade	DE	Introdução a Gastronomia; Sustentabilidade em Restauração
Valônia de Araújo Oliveira	Graduação em Gestão de Empreendimentos Turísticos;	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE	Práticas e Serviços de Restaurante e Bar
Andréa Michiles Lemo	Licenciatura Letras/Português	Mestre em Linguística	DE	Libras
Antonio Ulisses de Sousa a Junior	Graduação em Educação Física	Mestre em Biotecnologia	DE	Educação Física
Maria de Lourde Macena de Souza	Licenciatura em Música	Doutora em Artes	DE	Ética e Gestão em Teatro

20.CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO RELACIONADO AO CURSO

NOME DO TÉCNICO	CARGO	ATIVIDADE	TITULAÇÃO
RICARDO DA SILVA PEDROSA	TÉCNICO ADMINISTRATIVO	SUORTE ADMINISTRATIVO NA CONDUÇÃO DO PPC E NA CONDUÇÃO DAS ATIVIDADES ACADÊMICAS DO CURSO	MESTRE
BÁRBARA LUANA SOUSA MARQUES	PEDAGOGA	SUORTE PEDAGÓGICA NA CONDUÇÃO DO PPC, AOS DOCENTES E DISCENTES NA MELHORIA DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM	ESPECIALISTA
ANDRÉA PINTO GRAÇA PARENTE	ASSISTENTE SOCIAL	SERVIÇO SOCIAL	GRADUADA
CRISTIANE MARIA MARTINS RODRIGUES	NUTRICIONISTA	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	GRADUADA
FRANCISCO DE ASSIS MAGALHÃE DE ARAÚJO	TÉCNICO EM ARAÚJO ASSUNTOS EDUCACIONAIS	CONTROLE ACADÊMICO	ESPECIALISTA
ISLÂNIA FERNANDES ARAÚJO	BIBLIOTECÁRIA DOCUMENTALISTA	- BIBLIOTECA	ESPECIALISTA
PATRÍCIA DE BARROS TELES	ODONTÓLOGA	SERVIÇO DE SAÚDE	GRADUADA

21. INFRAESTRUTURA

21.1 Biblioteca

Localizada próximo ao pátio central, ocupa uma área de 470 m² e possui 84 assentos para estudo individual ou em grupo. Possui um acervo de mais 38.224 (trinta e oito mil duzentos e vinte e quatro) volumes (dados de fevereiro de 2023), que compreende livros, periódicos, dicionários, enciclopédias gerais e especializadas, teses, dissertações, monografias, DVDs e CDs, nas áreas de ciências humanas, ciências puras, artes, literatura e tecnologia, com ênfase em livros técnicos e didáticos.

A biblioteca dispõe de profissionais habilitados a proceder à catalogação, classificação e indexação das novas aquisições e ainda à manutenção das informações bibliográficas no Sistema Sophia. Além disso, é de responsabilidade da equipe de servidores a preparação física (carimbos de identificação, registro e colocação de etiquetas) do material bibliográfico destinado a empréstimo domiciliar.

Principais serviços:

- Acesso à base de dados Sophia nos terminais locais e via internet;
- Empréstimo domiciliar e renovação das obras e outros materiais;
- Consulta local ao acervo;
- Elaboração de catalogação na fonte;
- Orientação técnica para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos, com base nas normas técnicas de documentação da ABNT, através do Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE (https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao-comerrata_3_edicao_2020.pdf);
- Orientação de depósito de trabalhos de conclusão de cursos de graduação (TCCs) e pós-graduação (TCCEs, dissertações e teses), no âmbito do IFCE (<https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/entrega-de-trabalhos-academicos>);
- Acesso ao portal de periódicos da CAPES;
- Educação de usuários no uso de recursos informacionais;

- Acesso à internet;
- Levantamento bibliográfico.

Todo o acervo da biblioteca está registrado, classificado de acordo com a CDD (classificação decimal de Dewey) e catalogado seguindo as normas da AACR2 (código de catalogação anglo-americano). Os usuários têm à disposição 6 (seis) terminais para consulta à base de dados, na própria biblioteca e também podem acessá-la via internet pelo site: <http://biblioteca.ifce.edu.br/>.

CONSULTA AO ACERVO:

A consulta é disponibilizada ao usuário via WEB, por meio do Sistema Sophia ou de terminais próprios (intranet), localizados na biblioteca. As informações atinentes à localização de obras podem ser acessadas por mecanismos de buscas constantes dos seguintes campos: autor, título e assunto, outros (editora, série e ISBN/ISSN). Caso o usuário deseje efetuar o empréstimo de uma determinada obra, deverá anotar seu número de chamada (classificação + notação). Esse número é o endereço/localização da obra na estante. Ex: Romance A Normalista (Adolfo Caminha) - Classificação CE B869.3 + Notação C183n.

EMPRÉSTIMOS DE MATERIAIS:

O cadastramento é obrigatório para o empréstimo de materiais do acervo.

Quem pode se inscrever:

- Alunos regularmente matriculados nos cursos presenciais e à distância do campus de Fortaleza e servidores ativos do campus de Fortaleza (professores, professores substitutos e servidores técnico-administrativos).
- Como proceder:
 - Apresentar um documento oficial de identificação.
 - Período de inscrição: A inscrição poderá ser feita durante o período letivo, para alunos, e em qualquer época, para servidores ativos.

EMPRÉSTIMO:

O usuário poderá retirar, por empréstimo domiciliar, qualquer publicação constante do acervo bibliográfico, exceto as obras de referência (enciclopédias, dicionários, atlas,

periódicos, jornais, etc) e outras publicações que, a critério da biblioteca, não podem sair. O usuário não poderá retirar por empréstimo 2 obras iguais.

As obras emprestadas ficarão sob a inteira responsabilidade do usuário, tendo o mesmo o dever de responder por perdas e danos que, porventura, venham a ocorrer, de acordo com o que dispõe o Regulamento da Biblioteca. O Setor de Empréstimo funciona de segunda a sexta-feira, das 8h às 20h45min. Durante o período de férias escolares e recessos, o empréstimo é suspenso para a realização do inventário e arrumação das estantes.

RENOVAÇÃO DO EMPRÉSTIMO

O empréstimo poderá ser renovado, por igual período, desde que a obra não esteja reservada e o usuário esteja em dia com a data de devolução. É importante ressaltar que a renovação será feita na data marcada para a devolução ou no dia imediatamente anterior a esta.

RESERVA DE MATERIAIS

Quando a publicação solicitada não estiver na biblioteca, o usuário poderá reservá-la no site do campus de Fortaleza, por meio do Sistema Sophia. A ordem cronológica da reserva será rigorosamente observada. Após a devolução, a publicação reservada ficará à disposição do interessado por 2 dias úteis. O não comparecimento do usuário nesse prazo libera a reserva para o próximo da lista. O usuário poderá fazer mais de uma reserva, desde que de publicações diferentes. A duplicidade de reservas implica cancelamento automático de uma delas.

21.2. Infraestrutura de laboratório de informática conectado à internet

O IFCE – *Campus* Fortaleza possui 01 (um) laboratório de informática. O ambiente possui 22 (vinte e dois) computadores com configurações de hardware que proporcionam performance computacional adequada à execução dos programas aplicativos previstos para as disciplinas do curso. O ambiente é climatizado, dispõe de condições adequadas de iluminação e acústica, atende as exigências legais quanto à segurança e acessibilidade.

21.3.Laboratórios Básicos

O IFCE *campus* Fortaleza, disponibiliza pavilhões para as áreas de ensino. Há o pavilhão da indústria, da telemática, da química e meio ambiente, da construção civil, do ensino médio e licenciaturas, de artes e do turismo. Os pavilhões buscam concentrar coordenações de cursos, salas de aula e laboratórios de forma a facilitar a comunicação entre professores, alunos, coordenação, serviço de orientação pedagógica, controle acadêmico, banheiros, entre outros. Todos esses espaços estão interligados.

No térreo concentram-se os setores administrativos, como recursos humanos, contabilidade e planejamento, manutenção, instalações esportivas, apoio, telefonia e gabinete da reitoria.

Há ainda o estacionamento para servidores, cantina para alunos e servidores, cozinha da merenda escolar, sala de atendimento médico, sala do serviço social, incubadora, parque aquático, campo de futebol, setores de manutenção, gráfica e de multimídia. Os espaços sociais dividem-se em:

- pátio com 722,50 m²
- ginásio – 797,37 m²
- quadra coberta – 1120 m²
- campo de futebol com 6910,90 m²
- espaço cultural – 148,20 m²
- Bloco de Desporto e Lazer

O IFCE tem 01 (hum) elevador, que é destinado a deficientes físicos e /ou emergências. Há também rampas e corrimões para facilitar o acesso a deficientes físicos.

Para a formação geral básica, há laboratórios/ ambientes gerais (básicos) que são utilizados para práticas pedagógicas, como a sala de videoconferência, a sala de multimeios, os auditórios que podem tanto atender a um espaço de projeção, como, para seminários e realização de palestra ou realização de eventos promovidos pelos alunos .

- Sala de videoconferência: ar-condicionado tipo split; 66,16m²; capacidade para 28 pax; refrigeração; 28 notebooks; luz fluorescente; lousa branca; cadeiras estofadas com espuma injetada e apoio de madeira formicada.
- Laboratório multimeios: com ar-condicionado tipo split,; luz fluorescente; iluminação e ventilação naturais; capacidade para até 35 pax;; mesa de professor de madeira formicada; mesa de madeira formicada para equipamentos de informática, lousa branca, 01 lcd fixo e 01 sobressalente; 01 cpu fixa e 01 sobressalente; 01 tv fixa e 01 sobressalente; 01 vídeo fixo e 01 sobressalente; 01 dvd.

- Laboratório de informática: 23 cpus com monitores lcd e teclados ligados à internet; capacidade para 23 alunos; hub com carga de 16; lousa branca; cadeiras estofadas de espuma injetada.
- Auditório superior: palco; articulação de iluminação; som; painel para projeção; ar-condicionado central; iluminação e ventilação naturais; com 405 3 m², considerando hall, escada e banheiros; 360 assentos.
- Auditório inferior: com 212,36m², considerando hall e banheiros, 110 assentos , palco; articulação de iluminação; som; painel para projeção; ar-condicionado de 10.000 btu; iluminação e ventilação naturais.

OBS: os banheiros são comuns aos auditórios e também o lobby que tem 87,94m².

21.4. Laboratórios específicos à área do curso

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar é contemplado com o laboratório de informática, laboratório experimental-UNITUR – Unidade Operacional do Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer (realização de atividades/atividades complementares/ teoria-prática), Laboratório Sala Bar e o Centro de Línguas. Uso do Sala Bar em função das práticas de etiquetas, alimentos e bebidas; técnicas de planejamento, organização, operacionalização, comercialização e supervisão dos serviços de alimentos e bebidas, considerando os aspectos higiênico, sanitário, socioambiental e de cidadania; demonstrar dos cuidado com a apresentação pessoal no exercício das atividades profissionais; preparação de arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa; elaboração e a revisão de cardápios. O Centro de Língua é utilizado para aulas teóricas e práticas das disciplinas com foco em inglês, espanhol e francês.

22. REFERÊNCIAS

ABRASEL - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES). **Alimentação fora do lar cresce 15% ao ano.** Disponível em: <https://ce.abrasel.com.br/noticias/noticias/bares-e-restaurantes-continuam-gerando-empregos-com-10-mil-novas-vagas-formais-em-marco230502034713/>>. Acesso em 24 abr. de 2023.

BRASIL. **CNE/2022.** Aprova a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília/DF: 2020. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto 2208, de 17 de abril de 1997.** Regulamenta o parágrafo 2º do art. 36 e os artigos 39 a 42 da Lei 9394/96.

BRASIL. **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. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

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. Brasília/DF: 2005. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto nº 5296/2004** que regulamenta as Leis Nº 10048/2000 e Nº 10098/2000. MEC. Disponível em: <http://catalogonct.mec.gov.br/> acesso em fevereiro de 2010.

BRASIL. Decreto No 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Brasília/DF: 2010. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto No 7.824, de 11 de outubro de 2012.** Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Brasília/DF: 2012. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7824.htm. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Decreto No 7566, de 23 de setembro de 1909. Cria nas capitais dos estados as escolas de aprendizes e artífices para o ensino profissional primário e gratuito. Brasília/DF: 1909. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003**. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, 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 dá outras providências. Brasília/DF: 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **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”. Brasília/DF: 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei No 12.513, de 26 de outubro de 2011**. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Brasília/DF: 2011. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012**. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Brasília/DF: 2012. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112711.htm. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959.** Dispõe sobre nova organização escolar e administrativa dos estabelecimentos de ensino industrial do Ministério da Educação e Cultura, e dá outras providências ao Rio de Janeiro. 1959. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994.** Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências. Brasília/DF: 1959. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Parâmetros Curriculares Nacionais: Ensino Médio: bases legais. Ministério da Educação/Secretaria da Educação Média Tecnológica. Brasília, 1999.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB No 024/2003.** Consulta sobre a legalidade do Art. 4º da Resolução 2/98, expedida pelo Conselho Municipal de Educação de Manaus. Brasília/DF: 2003. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB No 39/2004.** Trata da adequação às normas do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Portaria nº 18, de 11 de outubro de 2012.** Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, e o Decreto no 7.824, de 11 de outubro de 2012. Brasília/DF: 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cotas/docs/portaria_18.pdf. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002.** Aprova a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO/2002, para uso em todo território nacional e autoriza a sua publicação. Brasília/DF: 2002. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2004.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF: 2020. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 5 de dezembro de 2014.** Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, disciplinando e orientando os sistemas de ensino e as instituições públicas e privadas de Educação Profissional e Tecnológica quanto à oferta de cursos técnicos de nível médio em caráter experimental, observando o disposto no art. 81 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos termos do art. 19 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012. Brasília/DF: 2014. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 02, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília/DF: 2012. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. Resolução nº 1 de 05 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2021; Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 4/99,** da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação. Institui as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, 1999.

DRUCKER, P. F. Innovation and Entrepreneurship: **Practice and Principles.** New York: Editora: Harper & Row, 1986. **Educação em Direitos Humanos.** Brasília/DF: 2020. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf. Acesso em: 28 de novembro de 2022. IBGE. Panorama das Cidades, 2017. Disponível em:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/tabuleiro-do-norte/panorama>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

FRIGOTTO, G., CIAVATTA, M.; RAMOS, M. **O trabalho como princípio educativo no projeto de educação integral de trabalhadores**. In: COSTA, H.; CONCEIÇÃO, M. (Org.). Educação integral e sistema de reconhecimento e certificação educacional e profissional. São Paulo: CUT, 2005.

IFCE. **Resolução nº 04 de 22 de maio de 2017**. Aprova a ratificação da Resolução nº 056 de 14 de dezembro de 2015, que aprova o Regulamento da Organização Didática. Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 08 de 30 de janeiro de 2017**. Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 099 de 27 de setembro de 2017**. Aprova o Manual de Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE. Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 73, de 10 de novembro de 2022**. Aprova ad referendum os procedimentos para a Criação de cursos técnicos subsequentes e para a elaboração dos respectivos projetos pedagógicos, em caráter piloto, na modalidade a distância, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. Fortaleza/CE: 2022. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 12 de dezembro de 2022.

IFCE. **Projeto Político-Pedagógico Institucional**. Fortaleza/CE: 2018. Disponível em: www.ifce.edu.br/proen/projeto-politico-institucional. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **NOTA TÉCNICA Nº 003/2015/PROEN/IFCE**. Fortaleza/CE: Disponível em: <https://gestao.ifce.edu.br/attachments/21940>. Acesso em: 10 de julho de 2023.

IFCE. **NOTA TÉCNICA Nº 018/2016/PROEN/IFCE**. Fortaleza/CE: Disponível em: <https://gestao.ifce.edu.br/issues/1658>. Acesso em: 04 de agosto de 2023.

21. PROGRAMAS DE UNIDADES DIDÁTICAS - PUDs**1º SEMESTRE**

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE TURISMO E HOTELARIA	
Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 0h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	0
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Histórico, evolução e conceito de Turismo. O Turismo como segmento de mercado. O Turismo na sociedade, seus impactos ambientais, socioeconômicos e culturais Ações e manifestações étnico-raciais no turismo. Modalidades de Turismo. Motivações turísticas. O Turismo e a Hotelaria nos setores público e privado no Ceará. Vocabulário turismo e alfabeto turístico internacional. Histórico geral e conceitos de hospitalidade, meios de hospedagem e hotelaria. Tipologia de meios de hospedagem e segmentos. Organograma geral hoteleiro.	
OBJETIVO	

- Conhecer a história, as teorias e a evolução do turismo como fenômeno mercadológico e social.
- Compreender a importância do planejamento turístico nas localidades e seus impactos ambiental, cultural, social e dinamização econômica.
- Constatar as manifestações étnico-raciais africanas e indígenas como patrimônio cultural para o turismo.
- Identificar as modalidades, os equipamentos e os serviços turísticos.
- Identificar as motivações do turista.
- Utilizar a terminologia técnica turística e hoteleira
- Conhecer as iniciativas públicas e privadas para o desenvolvimento do turismo no Ceará.
- Conhecer o histórico geral, conceitos e evolução do mercado hoteleiro.
- Identificar a tipologia dos meios de hospedagem
- Conhecer cargos e funções na hotelaria

PROGRAMA

UNIDADE I - HISTÓRICO E EVOLUÇÃO DO TURISMO

- 1.1 Contextualização histórica do turismo: conceitos, teóricos e o Grand Tour
- 1.2 O turismo nos anos 1800 (Revolução Industrial) e a inovação de Thomas Cook e as agências de viagem
- 1.3 Influências europeias, africanas e indígenas brasileiras no turismo do Brasil (as manifestações culturais e rituais como Bumba Meu Boi, Caipó, Ritual dos Tapajós, Afoxé, Carimbó, Capoeira, Romarias, Festas Juninas, Carnaval, Frevo, Maracatu, Oktoberfest, Círio de Nazaré, Festa da Aqueropita, Ecoturismo)

UNIDADE II – O TURISMO E O MERCADO

- 2.1 SISTUR: segmentos, modalidades, equipamentos, serviços e a estrutura geral do turismo
- 2.2 O turista e as motivações para a prática do turismo
- 2.3 Terminologia técnica turística e hoteleira e o alfabeto técnico internacional

UNIDADE III – AS INICIATIVAS PARA O DESENVOLVIMENTO DO TURISMO E HOTELARIA NO CEARÁ

- 3.1 A iniciativa privada
- 3.2 A iniciativa pública

UNIDADE IV - EVOLUÇÃO E TIPOLOGIA DA HOTELARIA

- 4.1 Contextualização básica da história e evolução da hotelaria
- 4.2 Segmento hoteleiro: tipologia e tendências
- 4.3 Organograma geral da hotelaria: cargos e funções

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas em ambiente físico com recursos áudio-visuais; interação e discussão dos temas

Atividades não presenciais :

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Aula via meet e Quis / vídeo didático sobre o mercado turístico	tipos de turismo e economia/PIB/receita gerados	1h aula meet 20m vídeo - quis
Quis/vídeos sobre ecoturismo e comunidades	turismo e meio ambiente, comunidades nativas das regiões brasileiras e mundiais	1h aula meet 20m vídeo-quis
Quis/vídeo sobre o setor hoteleiro	Tipos de meios de hospedagem	1h aula meet 20m vídeo-quis
resenha/texto de capítulo livro Castelli, Geraldo	A hospitalidade	1h20

AVALIAÇÃO

Avaliação:

- Avaliações objetivas e discursivas com uso de formulário eletrônico;
- Participação em sala de aula
- Não presenciais: postagem de resenha; textos ou videoaulas com entrega de quizzes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, Jose Vicente. **Turismo: Fundamentos e dimensões**. São Paulo, Ed. Ática, 2002.

ANSARAH, Marília G.R. **Turismo: segmentação de mercado**. São Paulo: Futura, 2000.

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas-SP: Papirus, 1999.

BENI, Mario. **Análise Estrutural do Turismo**. São Paulo; SENAC, 2003.

BENJAMIN, Roberto. **A África está em nós: história e cultura afro-brasileira**. João Pessoa : Grafset, 2003.

CASTELLI, Geraldo. **Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços**. São Paulo : Saraiva, 2010.

CHON, Kye-Sung & SPARROWE, Raymond T. **Hospitalidade: conceitos e aplicações**. São Paulo-SP : Thomson Pioneira, 2003.

DAVIES, Carlos Albertos. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educ, 1997.

MUNDUKURU, Daniel. **O caráter educativo do movimento indígena brasileiro (1970 - 1990)**. São Paulo : Paulinas, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, Alceu M. **Folclore nacional I : festas, bailados, mitos e lendas**. São Paulo : Martins Fontes, 2004.

BARBOSA, Ycarim Melgaco. **Historia das viagens e do Turismo**. São Paulo: ALEPH, 2002.

BARRETTO, Margarita. **Turismo: interfaces, desafios e incertezas**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2001.

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9ª. ed. Caxias do Sul. EducS, 2003.

CASTELLI, Geraldo. **Excelência em Hotelaria**. Rio de Janeiro: Qualitymark:2005.

GUERRIER, Yvonne. **Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes: uma perspectiva internacional**. São Paulo: Futura, 2003.

MEC. **Implementação das diretrizes curriculares para a educação das relações étnico-raciais e o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana na educação profissional e tecnológica**. Brasília : MEC / Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2008.

MONICA, Laura D. **Turismo e folclore : um binômio a ser cultuado**. São Paulo : Global, 2005.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA	
Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 0h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	0
Extensão	0

Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conceito de Gastronomia. A comida como cultura e expressão social. Hábitos alimentares na humanidade. A Gastronomia nas Idades Antiga, Média e Moderna. O nascimento e expansão da influência francesa. A construção da gastronomia brasileira. Fundamentos para a compreensão e aplicabilidade dos estilos de cozinha: crenças, tradições e costumes. História da Gastronomia no Brasil. Relações étnico-raciais. História e cultura afro-brasileira, africana e indígena. Comida e civilização. Gastronomia x fenômeno da globalização.	
OBJETIVO	
● Compreender a história da gastronomia, considerando o contexto socioeconômico e cultural do estado, da região e do país; ● Relacionar os aspectos gastronômicos com as características das regiões, levando em conta os produtos típicos e a elaboração de cardápios regionais; ● Reconhecer técnicas culinárias de preparo de alimentos nas mais diversas tendências da gastronomia nacional e internacional; ● Identificar as inter-relações históricas, culturais e sociais nos tipos de serviços; ● Aplicar os conhecimentos da história da gastronomia na elaboração de pratos da cozinha, considerando a temática do ambiente e da produção e da formação do gosto e das necessidades alimentares do homem; ● Compreender a importância dos patrimônios imateriais do Brasil relacionados à alimentação.	
PROGRAMA	

UNIDADE I - HISTÓRIA DA GASTRONOMIA I

- 1.1 Conceituação
- 1.2 Pré-história
- 1.3 Revoluções Alimentares
- 1.4 Origem do comércio
- 1.4 Idade Antiga
- 1.5 Aspectos Alimentares dos Gregos
- 1.6 Aspectos Alimentares dos Romanos

UNIDADE II – HISTÓRIA DA GASTRONOMIA II

- 2.1 Introdução
- 2.2 Idade Média
- 2.3 O Oriente na Idade Média

UNIDADE III – HISTÓRIA DA GASTRONOMIA III

- 3.1 Introdução
- 3.2 Idade Moderna
- 3.3 A influência francesa
- 3.4 Chefes franceses
- 3.5 Idade Contemporânea
- 3.6 Culinária Internacional
- 3.7 *Fast-food* e *Self Service*
- 3.8 Movimentos Gastronômicos

UNIDADE IV - A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA NO BRASIL

- 4.1 Introdução
- 4.2 Indígena
- 4.3 Portugueses
- 4.4 Negro
- 4.5 Outras influências

UNIDADE V - A GASTRONOMIA REGIONAL

- 5.1 Região Norte: Amazônia
- 5.2 Região Nordeste
- 5.3 Região Sudeste
- 5.4 Região Sul
- 5.5 Região Centro Oeste

METODOLOGIA DE ENSINO

Presenciais: Aulas expositivas e dialogadas com participação dos discentes com utilização de data show, quadro branco e aplicação de aplicativos gratuitos. Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;

Atividades não presenciais :

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Filme/ análise fílmica	Filme com teor didático voltado para a história da gastronomia	2h
Trabalho	Elaboração de um cardápio regional (norte, nordeste, centro-oeste, sul e sudeste)	2h
Vídeoaula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	Movimentos Gastronômicos	2h
Resenha de livro	Produção de uma resenha do livro “De Caçador a Gourmet”- uma história da Gastronomia.	2h

AVALIAÇÃO

- Avaliações objetivas e discursivas;
- Seminários avaliativos
- Entrega de resenha / fichamento / pesquisa
- Não presenciais: Análise fílmica, *Quizzes*, Entrega de resenha / fichamento / pesquisa

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

FERNANDES, Armesto Felipe. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet - uma história da gastronomia**. 3a.ed. São Paulo: Senac SP, 2004.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2a. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.

HISTÓRIA da alimentação. Direção de Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari. São Paulo: Estação Liberdade, 2004. 885 p.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004. 327 p.

SPANG, Rebecca. **Invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂNDIDO, Índio; Viera Elenara. **Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico**. Caxias do Sul: Educ, 2000.

FERREIRA, Marina Rossi. **Turismo e gastronomia**: cultura, consumo e gestão. Curitiba: InterSaberes, 2018. 285 p

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 4.ed. São Paulo: Senac SP, 2006.

FERNANDES, Caloca. **Viagem Gastronômica através do Brasil**. São Paulo (SP): SENAC-SP: Estúdio Sônia Robatto, 2005.

SENAC. **Culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia**. São Paulo: SENAC, 2009.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRÁTICAS E SERVIÇOS DE BEBIDAS	
Código: pratica	
Carga Horária total: 80h	CH Teórica: 50h CH Prática: 16h
Quantidade de aulas presenciais	80
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	16
Ch prática profissional	14 h
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Classificação das bebidas (alcoólicas e não alcoólicas). Origem e produção das principais bebidas fermentadas, destiladas e compostas. Produção e definição das principais bebidas não alcoólicas: sucos, bebidas a base de café, infusões quentes e chás, refrigerantes. Técnicas de preparo das principais bebidas quentes. Noções sobre Coquetelaria. Recepção e controle da matéria-prima para produção de bebidas. Estocagem. Equipamentos. Insumos, aditivos e coadjuvantes. Processos de conservação.	
OBJETIVO	

- Reconhecer a classificação geral das bebidas por meio do conhecimento das matérias primas, métodos de produção e definição de acordo com a legislação do Brasil e do Mundo;
- Conhecer a origem e a produção das principais bebidas alcoólicas fermentadas, destiladas e compostas;
- Conhecer a produção e a definição das principais bebidas não alcoólicas: sucos, néctares, bebidas gaseificadas e não gaseificadas;
- Reconhecer as principais técnicas de preparo e serviço das principais bebidas quentes: café, chás e infusões;
- Conhecer técnicas de elaboração de drinques e coquetéis com diversas bebidas, frutas e condimentos;
- Reconhecer os principais procedimentos para o controle do fluxo da matéria-prima para produção na bebidas;
- Entender técnicas processos de conservação de bebidas;
- Realizar o serviços dos tipos de bebidas servidos em restaurante e bar, de forma articulada com o mundo do trabalho, possibilitando oportunidades de enfrentar os desafios e do desenvolvimento da aprendizagem permanente.

PROGRAMA

UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE BEBIDAS

- 1.1. Noções sobre a história das bebidas e da coquetelaria
- 1.2. Classificação das Bebidas: alcoólicas e não alcoólicas

UNIDADE II - BEBIDAS ALCOÓLICAS FERMENTADAS

- 2.1 **Vinho:** Histórico, definição e características, método de fabricação, países produtores.
- 2.2 **Cerveja:** Histórico, definição legal, ingredientes (água, malte, lúpulo e adjunto), maltagem, método de fabricação, defeitos, classificação, grandes nações cervejeiras.
- 2.3 **Saquê:** Histórico, definição e características, método de fabricação, países produtores.

UNIDADE III - BEBIDAS ALCOÓLICAS DESTILADAS

3.2 Tecnologia e tipos de bebidas destiladas

- 3.2.1 Aguardente
- 3.2.2 *Cognac*
- 3.2.3 *Brandy*
- 3.2.4 Gin
- 3.2.5 Rum
- 3.2.6 Vodka
- 3.2.7 Whisky
- 3.2.8 outros
- 3.2.9. Práticas com bebidas alcoólicas destiladas - práticas profissionais

UNIDADE IV: BEBIDAS ALCOÓLICAS COMPOSTAS

4.1 Produção e definição das principais bebidas alcoólicas compostas

- 4.1.1 *Vermouths*
- 4.1.2 Licores
- 4.1.3 *Bitters*
- 4.1.4 Outros
- 4.1.5. Práticas com bebidas alcoólicas compostas - práticas profissionais

UNIDADE V: BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

- 5.1 Produção e definição dos principais bebidas não alcoólicas
- 5.1 **Sucos:** histórico, definição legal, composição, valor nutritivo e elaboração.
- 5.2 **Refrigerantes:** histórico, definição, composição, ingredientes, método de fabricação.
- 5.3 Café: histórico, composição dos grãos, classificação da bebida.
- 5.4 Chá e infusões quentes: definição legal, composição, beneficiamento.

UNIDADE VI – NOÇÕES SOBRE COQUETELARIA

- 6.1 Modalidade de Coquetéis (batidos, mexidos, montados)

6.2 Categoria e decoração dos coquetéis

6.3 Finalidades

6.4 Grupos

6.5 Coquetelaria internacional (IBA - International Bartender Association)

6.6 Práticas de elaboração de coquetéis - Práticas profissionais

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais;
- Apresentação de vídeos com abordagens práticas sobre os assuntos;
- Práticas laborais para elaboração de bebidas.
- Atividades não presenciais com o auxílio de ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom) totalizando 8 aulas de 50min: aulas síncronas na 1ª e / ou 2ª etapa; Quiz de revisão 1ª e 2ª etapa, entrega de resenha sobre assunto específico.
- Aula prática da prática profissional será realizada no laboratório de sala-bar. Os alunos serão divididos em grupos para execução e apresentação das técnicas aprendidas.

Atividades não presenciais:

Serão 16 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Produção de resenhas críticas a partir da leitura e discussão de estudos de casos	Artigos científicos atuais, no contexto de controle de estoques nos serviços de alimentos e bebidas.	4h
Vídeo-aula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	Atividade avaliativa	4h
Produção de Seminários	Material explorado em sala de aula durante o semestre.	4h
Estudo dirigidos	Atividades aplicadas em ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	4h

AVALIAÇÃO

As avaliações devem ser contínuas e sistemáticas e podem ser realizadas por meio de provas (teóricas e/ou práticas) com questões objetivas e/ou dissertativas, e/ou pelo desempenho na prática (quando houver).

Avaliação das práticas profissionais serão por meio de relatórios e observações dos produtos apresentados.

Atividades não presenciais: entrega de atividades (impressos, exercícios, relatórios).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e Bebidas**. 3a. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.

FURTADO, EDMUNDO. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. São Paulo : Senac SP, 2009.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Bar**. São Paulo: Senac, 1996.

SANTOS, José Ivan. **O Essencial de cervejas e destilados**. São Paulo : Senac SP, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CÂMARA, Marcelo. **Cachaça: Prazer Brasileiro**. Rio de Janeiro: Mauad, 2004.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: Senac DN, 2008.

INSTITUTO DA CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir: um guia destinado a manter clientes dos restaurantes**. São Paulo. Rocca. 2004.

MACNEIL, Karen. **A Bíblia do Vinho**. Rio de Janeiro : Ediouro, 2003.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Serviço do Garçom**. São Paulo: Senac SP, 2005.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 38h CH Prática: 02h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	0
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conhecimento sobre a matéria- prima. Armazenamento de alimentos e bebidas. Avaliação de estoque. Gestão de compras. Empreendedorismo. Fluxos operacionais e de organização de produtos e ingredientes.	
OBJETIVO	

- Compreender noções sobre compras e gestão de estoques dentro do contexto de restaurantes e bares.
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de insumos
- Conhecer as classificações dos alimentos e bebidas
- Organizar ambiente de trabalho, equipamentos, materiais e produtos, de acordo com suas características e demandas de produção.
- Saber relacionar as necessidades de compra com itens disponíveis no estoque;
- Desenvolver a capacidade para planejar, orientar e monitorar as atividades de compras do restaurante e bar;
- Conhecer as bases legais dos processos alimentícios.

PROGRAMA

UNIDADE I – MATÉRIAS-PRIMAS NAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

- 1.1. Classificação dos alimentos
- 1.2. A indústria de alimentos no Brasil
- 1.3. Tipos de indústrias de alimentos

UNIDADE II – ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

- 2.1 Principais métodos de conservação de alimentos
- 2.2. Controle do prazo de validade;
- 2.3. Armazenamento de amostras de alimentos;

UNIDADE III – AVALIAÇÃO DE ESTOQUE

- 3.1 Custos diretos e indiretos que afetam as compras e a lucratividade
- 3.2. Métodos de controle dos estoques
- 3.3. Critérios de avaliação dos inventários
- 3.4. Curva ABC

UNIDADE IV - EMPREENDEDORISMO

- 4.1 A importância para o desenvolvimento e contexto atual.
- 4.2 Os diversos tipos, o coletivo, o social e outros.
- 4.3 O empreendedorismo e sua aplicabilidade.
- 4.4 Função gerencial versus função empreendedora.
- 4.5 Perfis empreendedores

UNIDADE V – GESTÃO DE COMPRAS

- 5.1 Pesquisa e planejamento de compras
- 5.2 Pesquisa de mercado: tipos de fornecedores; relação entre qualidade e preço; variações de demandas de clientes (alta e baixa temporada);
- 5.3 Éticas em compras

UNIDADE VI - FLUXO OPERACIONAIS E DE ORGANIZAÇÃO DE PRODUTOS E INGREDIENTES

- 6.1. Tipos de entradas de insumos (compras, bonificação, devolução de venda, trocas, brindes, entre outros);
- 6.2. Tipos de saídas: (vendas, devolução de compra, remessa para conserto, avarias, materiais de uso, entre outros),
- 6.3. Primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS) e primeiro que entra, primeiro que sai (PEPS);
- 6.4. Legislação nacional, estadual e municipal para estoques de bares e restaurantes vigentes;

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas presenciais:

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
- Ferramentas educacionais virtuais (*Google Classroom*);
- Visita técnica ao refeitório do *Campus*;
- Simulações: Práticas laboratoriais em ambiente escolar;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Produção de resenhas críticas a partir da leitura e discussão de estudos de casos	Artigos científicos atuais, no contexto de controle de estoques nos serviços de alimentos e bebidas.	3h
Vídeo-aula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	- Interpretação da rotulagem nutricional de alimentos vigente. - Atividade avaliativa	2h
Produção de Seminários	Material explorado em sala de aula durante o semestre.	1h
Estudo dirigidos	Atividades aplicadas em ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	2h

AVALIAÇÃO

Avaliação:

Presencial:

- Prova escrita
- Avaliações objetiva e discussão/participação em sala;
- Seminário avaliativos apresentados em sala de aula presencialmente;
- Relatório de visita técnica

Não presencial:

- resenha de Vídeo Aula + atividade avaliativa (prevista para 2ª etapa)
- Estudos dirigidos entregue na ferramenta educacional virtual (*Google Classroom*)(prevista para 2ª etapa) avaliação não presencial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAVIS, Bernard *et al.* **Gestão de alimentos e bebidas**. Edição compacta Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 176 p.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007. 254 p. (Hotelaria).

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa**. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017. 166 p.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 4.ed. São Paulo: Senac SP, 2006. 187 p

LEITE, Emanuel. **O fenômeno do empreendedorismo**. São Paulo: Saraiva, 2015. 361 p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac DN, 2008. 208 p.

JOYE, Cassandra Ribeiro (coordenação). **Controles e gestão em alimentos e bebidas**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2011. 54 p. ISBN 978-85-475-0020-7. Disponível em: biblioteca.ifce.edu.br/index.asp?codigo_sophia=81888. Acesso em: 6 Jun. 2023.

CIÊNCIA e tecnologia de alimentos. Edição de Geoffrey Campbell-Platt. Barueri: Manole, 2015. 536 p.

NESPOLO, Cássia Regina *et al.* **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015. 205 p

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO	
Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 0h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	0
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2

Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conceitos gerais: Direitos Humanos, princípios e garantias, saúde e segurança. Acidentes do Trabalho. Noções sobre doenças profissionais e doenças do trabalho. Legislação pertinente. Danos a saúde e ao meio ambiente. Equipamentos de proteção individual. Modalidades de Inspeção de Segurança. Normas pertinentes à atividade profissional específica. Normas Regulamentadoras. Noções de ergonomia. Atividades Perigosas. Incêndio.	
OBJETIVO	
● Desenvolver espírito crítico, com capacidade de refletir e analisar sobre as diferentes situações de risco no ambiente de trabalho; ● Permitir o conhecimento necessário para identificação dos riscos potenciais que possam gerar um acidente de trabalho através de atos e condições inseguras; ● Identificar os riscos existentes no ambiente laboral; ● Desenvolver o conhecimento das NR Normas Regulamentares conforme legislação vigente; ● Conhecer os conceitos básicos da saúde, segurança e higiene no trabalho e suas aplicações; ● Compreender a utilização de ferramentas de análise do trabalho e de análise dos riscos à saúde dos trabalhadores.	
PROGRAMA	
UNIDADE I SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO 1.1 Introdução à Segurança do Trabalho, Histórico e Evolução do Prevenционismo. 1.2 Acidente do Trabalho em ambientes de restauração. 1.3 Doenças Ocupacionais 1.4 Riscos Ocupacionais (Químicos, Físicos, Biológicos, Ergonômicos e de Acidente) UNIDADE II NORMAS REGULAMENTADORAS NA SEGURANÇA DO TRABALHO 2.1 Disposições gerais da norma regulamentadora N° 01 - Disposições gerais 2.2 Estudo e avaliação de Inspeção prévia - norma regulamentadora N.º 02	

2.3 Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho – SEMT: norma regulamentadora N.º 04

2.4 Equipamento de Proteção Individual e Coletiva – EPI e EPC: normas regulamentadoras N.º 02 e N.º 06.

2.5 Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA: norma regulamentadora N.º 05

UNIDADE III AVALIAÇÃO E CONTROLE DE RISCOS NA SEGURANÇA DO TRABALHO

3.1 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO: normas regulamentadoras N.º 02 e N.º 07.

3.2 Programa de prevenção de riscos ambientais Avaliação e Controle dos Riscos físicos, químicos e biológicos: norma regulamentadora N.º 09.

3.3 Atividades e Operações Insalubres - Avaliação e Controle de insalubridade: norma regulamentadora N.º 15.

3.4 Atividades e Operações Perigosas Avaliação e Controle de Periculosidade: norma regulamentadora N.º 16.

3.5 Estudo sobre Ergonomia e segurança do trabalho: norma regulamentadora N.º 17.

UNIDADE IV PREVENÇÃO E SEGURANÇA EM BARES E RESTAURANTES

4.1 Saúde e Segurança no Setor de restauração: norma regulamentadora N.º 12.

4.2 Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho: norma regulamentadora N.º 24.

4.3 Prevenção e Combate a Incêndio

4.4 Avaliação e Inspeção de Riscos no estabelecimento

UNIDADE V DIREITOS HUMANOS

5.1. Contextualização dos Direitos Humanos e sua evolução histórica

5.2. Declaração dos Direitos Humanos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas presenciais: 40h

Aulas expositivas e dialogadas

Leituras e análises de artigos científicos com auxílio de recursos audiovisuais

Simulações de situações de segurança do trabalho

Atividades não presenciais :

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Ferramenta educacional virtual (Google Classroom)	Produção textual livre e atividades sobre prevenção de acidentes em restaurantes e bares	2h
Análises de filmes	Filme: - Sobrevivendo ao trabalho (1987); - Um homem entre gigantes (2015), - O Preço do Amanhã (2011).	4h
Produção de resenha	Entrega da resenha referente à Normas Regulamentadoras na Segurança do Trabalho	2h

AVALIAÇÃO

- Avaliações presenciais objetivas e discursivas;
- Estudo de caso em situações fictícias de segurança do trabalho, analisando e identificando os riscos e propondo soluções,
- Seminários avaliativos com apresentação
- Resenhas de artigos sobre saúde e segurança do trabalho
- Trabalhos individuais e em grupo
- Não presenciais: envio de atividades disponíveis nas ferramentas educacionais virtuais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BISSO, Ely Moraes. **O que é segurança do trabalho**. São Paulo: Brasiliense, 1990. 78 p. (Primeiros passos). ISBN 85-11-01242-7.

CARDELLA, Benedito. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, segurança integrada à missão organizacional com**

produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 1999. 254 p. ISBN 85-224-2255-9.

CONSELHO DE DEFESA DOS DIREITOS DA PESSOA HUMANA. **Declaração universal dos direitos do homem.** 2.ed. Brasília: [s.n.], 1988. 30 p.

OLIVEIRA, C.A.DIAS; MILANELI, E. **Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho.** 1ª Ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2009

OLIVEIRA, Cláudio A. Dias de. **Passo a passo dos procedimentos técnicos em segurança e saúde no trabalho:** micro, pequenas, médias e grandes empresas. São Paulo: LTr, 2002. 219 p. ISBN 85-361-033-0.

SALIBA, T. M. **Curso básico de segurança e higiene ocupacional.** São Paulo: LTr, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARBOSA, Adriano Aurélio Ribeiro. **Segurança do trabalho.** Curitiba: Livro Técnico, 2011. 112 p. ISBN 978-85-63687-21-0.

BARBOSA FILHO, A. N. B. **Segurança do trabalho e gestão ambiental.** São Paulo: Atlas, 2007.

FERRARI, Irany; BECCARI, Ricardo Ennio; ZERBINI, Christiano. **Segurança e medicina do trabalho.** São Paulo: LTr, 1978. 327 p

ORDONE, Ivar *et al.* **Ambiente de trabalho: a luta dos trabalhadores pela saúde.** São Paulo: Hucitec, 1986. 133 p. (Saúde em debate).

RIBEIRO NETO, João Batista M.; TAVARES, José da Cunha; HOFFMANN, Silvana Carvalho. **Sistemas de gestão integrados: qualidade, meio ambiente, responsabilidade social, segurança e saúde no trabalho.** 3. ed. rev.ampl. São Paulo: Senac SP, 2012. 391 p. ISBN 9788539602063.

SALIBA, Tuffi Messias. **Manual prático de higiene ocupacional e PPRA: avaliação e controle dos riscos ambientais.** São Paulo: LTr, 2006. 368 p. ISBN 85-361-0758-8

SEGURANÇA e medicina do trabalho. São Paulo: Atlas, 1999. 644 p. (Manuais de legislação Atlas, 16). ISBN 85-224-2418-7.

ZOCCHIO, Álvaro. **Política de segurança e saúde no trabalho: elaboração, implantação, administração.** São Paulo: LTr, 2000. 73 p. ISBN 85-7322-787-7.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: RELAÇÕES INTERPESSOAIS	
Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 0h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	0
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Introdução ao Estudo das relações interpessoais. Princípios básicos das relações interpessoais. Bem-estar e as relações interpessoais. A inteligência social e as motivações humanas. A harmonia social. Ética profissional e o atendimento nos Serviços de Restaurante e Bar.	
OBJETIVO	

- Conhecer a história e a evolução das relações humanas.
- Conhecer os princípios básicos das relações interpessoais.
- Classificar os tipos de harmonia social.
- Compreender o funcionamento da inteligência emocional e social
- Conhecer os tipos de atendimento no Serviços de Restaurante e Bar.

PROGRAMA

UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS

- 1.1 O desenvolvimento antropológico das relações humanas
- 1.2 A relação intrapsíquica e a interpssíquica: área de intercessão.
- 1.3 O indivíduo e a cultura: inter-relações.

UNIDADE II – BEM-ESTAR E RELAÇÕES INTERPESSOAIS

- 2.1 A harmonia interior
- 2.2 Sentimento de autoestima
- 2.3 Autoconfiança
- 2.4 Liberdade interior
- 2.5 Contentamento
- 2.6 Forças e virtudes nas relações interpessoais

UNIDADE III – RELAÇÕES INTERPESSOAIS E ÉTICA

- 3.1 O conceito de ética
- 3.2 O agir humano e suas motivações
- 3.3 A ética profissional

UNIDADE IV - INTELIGÊNCIA EMOCIONAL E INTELIGÊNCIA SOCIAL

- 4.1 Panorama geral sobre a inteligência emocional
- 4.2 Conhecer as próprias emoções
- 4.3 Lidar com emoções
- 4.4 Lidar com relacionamentos
- 4.5 Da inteligência emocional à inteligência social
- 4.6. A pessoa socialmente inteligente

UNIDADE V - COMPETÊNCIA INTERPESSOAL NO SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

- 5.1 Competência interpessoal na hotelaria
- 5.2 Caracterização da prestação de serviços nos Serviços de Restaurante e Bar.
- 5.3. Encontro de serviços no Serviços de Restaurante e Bar.
- 5.4 A qualidade no Serviços de Restaurante e Bar.: o fator humano
- 5.5 A noção de acolhimento no atendimento ao cliente no Serviços de Restaurante e Bar.Satisfação em satisfazer

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas presenciais

Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Exercícios em sala de aula

Atividades não presenciais:

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Leitura guiada de textos adicionais à bibliografia	Relações interpessoais e ética	1 h
Ferramenta educacional virtual (Google Classroom)	Produção textual livre sobre ética profissional no Serviços de Restaurante e Bar.	3h
Produção de Seminários	Material explorado em sala de aula durante o semestre.	2h
Produção de resenha	Entrega da resenha referente à competência interpessoal no serviços de restaurante e bar	2h

AVALIAÇÃO

Avaliações objetivas e discursivas

Apresentação dos seminários

Entrega de resenha / fichamento / pesquisa

Autoavaliação

Avaliação atividade não presencial: resenhas, fichamentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAGÃO, Adonai Martins. **Relações Interpessoais**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2014.

GOLEMAN, Daniel. **Inteligência social: a ciência revolucionária das relações humanas**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2019.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 1992.

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 15.ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SAMPAIO, Getúlio Pinto. **As Relações humanas de cada dia**. São Paulo: Nobel, 2002.

CARVALHO, Irene Melo. **Introdução à psicologia das relações humanas**. Rio de Janeiro: FGV, 1976.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 1992.

WEIL, Pierre. **Relações humanas na família e no trabalho**. Petrópolis: Vozes, 2005.

GARDNER, Burleigh B.; MOORE, David G. **Relações humanas na indústria**. São Paulo: Atlas, 1966.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESTRUTURAÇÃO DE CARDÁPIOS

Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 6h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	4

Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conceitos de cardápios e técnicas para elaboração, execução, supervisão e avaliação dos mesmos utilizando-se de conhecimentos a respeito de nutrição, leis e guias alimentares, fichas técnicas de preparação, aproveitamento integral dos alimentos, custos e divulgação de alimentos e bebidas.	
OBJETIVO	
● Aplicar técnicas para que os discentes sejam capazes de planejar, organizar, montar, supervisionar e avaliar cardápios mediante aos fatores como gênero, idade, renda, condições de saúde; ● Compreender a dinâmica, importância e utilização de fichas técnicas, bem como das sobras, de modo a realizar o aproveitamento integral dos alimentos; ● Entender que o cardápio é um instrumento também de divulgação e venda de alimentos e bebidas na restauração, para tanto, deve ser constantemente adaptado, revisto, a fim de oferecer competitividade e lucro, entretanto, sem fugir das condições sócio-culturais e econômicas do lugar. ● Compreender a estruturação de um cardápio de maneira articulada com a necessidade do mundo do trabalho, possibilitando oportunidades de enfrentar os desafios para o desenvolvimento da aprendizagem permanente.	
PROGRAMA	

UNIDADE I

- 1.1 Histórico e regras para elaboração de cardápios referente a seus diversos públicos: Origem e desenvolvimento de cardápios até os dias atuais. Cardápios Institucionais, comerciais, temáticos e relacionados a dietas especiais;
- 1.2. Unidades de medidas e outras especificações para a composição de cardápios. Finalidades de cardápios de acordo com hábitos e tabus alimentares, faixa etária, gênero, renda, saúde ou restrição alimentar;
- 1.3. Leis da alimentação (Escudero) e Guias alimentares: Lei da quantidade, qualidade, harmonia e adequação e apresentação do Guia alimentar brasileiro adaptado às nossas necessidades nutricionais;
- 1.4. Logística para aquisição de alimentos de acordo com os equipamentos, respeitando a sazonalidade, lista de compras semanal, quinzenal e mensal, estocagem de acordo com a cadeia de frio, disponibilidade para o uso de receitas.

UNIDADE II

- 2.1. Cálculo nutricional (café da manhã, almoço, jantar, lanche, ceia); prática profissional
- 2.2. Fator de correção, per capita, porção e porcionamento de acordo com os variados cardápios; prática profissional
- 2.3. Elaboração de fichas técnicas: prática profissional
- 2.4. Design e apresentação de cardápios: prática profissional

UNIDADE III

- 3.1. Avaliação de aceitabilidade dos cardápios;
- 3.2. Resto x Sobras. Desperdício e aproveitamento integral dos alimentos;
- 3.3. Captação, estruturação e venda de cardápios. Formato e apresentação de cartas;
- 3.4. Controle de custos de cardápios.

METODOLOGIA DE ENSINO

Atividades presenciais: Aulas expositivas e dialogadas com participação dos discentes. Utilização de data show, quadro branco e aplicação de aplicativos gratuitos.

Práticas profissionais: Aula prática no laboratório de sala bar. Os alunos serão divididos em grupos para execução do cardápio beneficente onde serão servidos finger food.

Atividades não presenciais:

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Cálculo nutricional de cardápios	-Cardápios elaborados a partir de diferentes públicos. Atividade avaliativa (tarefa 1)	1h
Vídeo-aula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	- Elaboração de fichas técnicas - Atividade avaliativa (quiz 1).	2h
Produção de Seminários	Material explorado em sala de aula durante o semestre.	3h
Produção de resenha e vídeo	-Entrega da resenha referente aos hábitos de cada país ou região estudada. -Entrega de vídeo dos discentes demonstrando a venda de um cardápio (10min).	2h

AVALIAÇÃO

Trabalho em equipe para elaboração de cartas (institucional, comercial, temático e referente a dietas especiais);

Apresentação de seminários referente aos cardápios do mundo (brasileiro, oriental, europeu e peruano).

Quiz.

Não presenciais: envio de atividades disponíveis nas ferramentas educacionais virtuais.

Avaliação de práticas profissionais: Execução de um coquetel beneficente para uma ONG.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Sandra M. Chemin S. da; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio: Guia Prático para avaliação**. 2 ed. São Paulo: Roca, 2008.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7 ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009.

VASCONCELOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lurdes. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGA, Roberto M. M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. São Paulo. Editora Senac São Paulo, 2008.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2010.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2ed. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2008.

HOBDA, Cara; DENBURY, Jo. **Segredos da apresentação de pratos**. Food styling passo a passo. São Paulo: Marco Zero, 2014.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 2ed. rev. amp. Bueri, SP: Manole, 2006.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESPANHOL PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR

Código:

Carga Horária total: 80h

CH Teórica: 40h

CH Prática: 40h

Quantidade de aulas presenciais

80

Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais

16

Ch prática profissional

0

Extensão

0

Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	4
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Apropriação do sistema lingüístico espanhol de modo competente que permita expressar e compreender necessidades básicas no atendimento ao cliente nos serviços de restauração e bar, bem como conhecer termos relacionados a alimentos e bebidas, seus utensílios e expressões para otimizar o desenvolvimento das atividades no setor de atuação por meio da compreensão e produção de textos escritos e orais.	
OBJETIVO	
Desenvolver as competências relativas à leitura e à produção de textos pertencentes a diferentes situações de interação e de comunicação no contexto da restauração; Identificar elementos básicos da linguagem como ortografia, vocabulário e semântica para o atendimento com o hispanofalante; Simular em sala situações do cotidiano no atendimento ao público desde: a apresentação, saudações, despedidas e distinção de um diálogo formal e informal; Compreender elementos que constituem os textos orais e escritos; Exercitar o tempo presente, passado e futuro dos verbos regulares e irregulares, os pronomes pessoais, artigos, substantivos, possessivos e demonstrativos;	
PROGRAMA	

UNIDADE I: PRIMER CONTACTO... ¿TÚ O USTED?

- 1.1 El alfabeto; Sonido de las letras; Saludos y despedidas y presentaciones (ser, estar, llamarse, vivir y tener); nacionalidades; profesiones;
- 1.2 Nombres y apellidos; Tratamiento formal e informal;
- 1.3 Pronombres personales;
- 1.4 Verbos regulares del presente de indicativo;
- 1.5 Diálogos orales; saludos formal e Informal;
- 1.6 Producción textual (escrito y oral).

UNIDADE II: MI NÚMERO DE TELÉFONO ES EL...

- 2.1 Numerales cardinales;
- 2.2 Los demostrativos;
- 2.3 Los posesivos;
- 2.4 Los artículos (determinados, indeterminados e neutro);
- 2.5 Artículos, contracciones y no contracciones;
- 2.6 Substantivos: gênero e número.

UNIDADE III: POR LA CIUDAD...

- 3.1 La ciudad y localización de lugares;
- 3.2 Los adverbios y preposiciones de lugar;
- 3.3 Producción textual (escrito y oral);
- 3.4 Falsos amigos.

UNIDADE IV: ¿QUÉ HORA ES?

- 4.1 Los días de la semana y meses del año;
- 4.2 Las horas;
- 4.3 Frecuencia;
- 4.4 Verbos pronominais e reflexivos;
- 4.5 Verbos irregulares en presente de indicativo: e/ie; o/ue, u/ue y e/i;
- 4.6 Producción textual (escrito y oral).

UNIDADE V: ¿QUÉ VA A COMER?

- 5.1 Los profesionales del departamento A&B;
- 5.2 En el restaurante;
- 5.3 En la cafetería;
- 5.4 Futuro de los verbos regulares e irregulares;
- 5.5 El condicional de los verbos;
- 5.6 Producción textual (escrito y oral).

UNIDADE VI: DE TAPAS...

- 6.1 La carta y el menú;
- 6.2 La cuenta por favor;

- 6.3 ¿Qué tal la comida?
 6.4 El pasado de los verbos regulares e irregulares;
 6.5 Producción textual (escrito y oral).

UNIDADE VII: LA COCINA

- 7.1 Comidas y bebidas;
 7.2 Los utensilios de la cocina, restaurante y bar;
 7.3 Producción textual (escrito y oral).

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão ministradas com carga horária assim discriminadas: 80h presenciais somadas às 16h com atividades não presenciais. As aulas presenciais serão expositivo-dialógicas, no qual prevalece a metodologia de uso da língua, oral e escrita, nos vários contextos de comunicação no atendimento em restaurante e bar. E para dar consistência ao processo de aprendizagem, serão realizadas, de maneira recorrente, atividades orais com apresentação entre os alunos (práticas de conversação) e aplicação de exercícios linguísticos e pragmáticos. Far-se-á uso de recursos audiovisuais (projektor), quadro, pincel, trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento; exposição oral, diálogos, leitura individual e participativa, projeção de vídeo (vídeos interativos previamente selecionados pelo professor da disciplina); debates, práticas de conversação;

Atividades não presenciais:

Serão 16 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Lectura e interpretación textual	La ciudad y sus sitios; Comprensión lectora;	2h
vídeoclases	Los profesionales de departamento A y B. Restaurante y cafetería; Comprensión auditiva;	4h
Investigación sobre el plato típico regional hispano	La culinária típica de los países hispanohablantes; Producción escrita;	1h
Producción textual sobre la culinaria hispanohablante	La gastronomía y sus diversidades;	1h
Producción de seminarios	Plato típico del mundo	4h

para el examen oral	hispano o situación en el restaurante (o en la cafetería); habilidad y expresión oral;	
Resolución de actividades	Alimentos y bebidas; los utensilios de la cocina, restaurante y bar; Producción escrita;	2h
vídeo cortometraje	Restaurante/bar (situación real); Comprensión auditiva;	2h

AVALIAÇÃO

A avaliação das atividades presenciais será feita progressivamente (e contínua) a partir da participação e assiduidade nas aulas e do desempenho nas tarefas e/ou exercícios orais (pronúncia, modulação e fluidez) e escritos (léxico, aspectos gramaticais, ortografia e reconhecimento de gêneros e sequências textuais) bem como em todas as atividades didático-pedagógicas. Portanto, os instrumentos utilizados serão:

Avaliações: escrita (objetiva e subjetiva) e auditiva;

Avaliação oral;

Exposição de trabalhos (seminários);

Debate em grupo;

Exercícios.

A avaliação das atividades não presenciais terá como base:

Entrega escrita da interpretação textual;

Responder um questionário sobre a vídeo-aula;

Apresentação oral sobre a culinária regional e hispana;

Entrega e exposição da pesquisa sobre o menú de um país hispano falante;

Entrega das atividades sobre o conteúdo estudado;

Seminário avaliativo apresentado em aula (corresponde a produção do seminário para prova oral);

Exposição sobre a produção da prova oral;

Responder ao curta-metragem (avaliação auditiva).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Francisca Margareth Gomes de. **Espanhol básico**. Fortaleza:UAB/IFCE, 2014.
 _____. **Espanhol aplicado à gestão**. Fortaleza:UAB/IFCE, 2011.
 _____. **Espanhol aplicado à comercialização**. Fortaleza:UAB/IFCE, 2011.
 _____. **Espanhol aplicado à produção e atendimento**. Fortaleza: UAB/IFCE, 2010.
 SEÑAS: **diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños**. 4. ed. São Paulo, SP: WMF Martins Fontes, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FANJUL, Adrian. **Gramatica de español: paso a paso**. São Paulo: Moderna, 2005.
 GARRIDO STEBAN, Gemma. **Conexión: libro del aluno. Curso de espanhol para profesionales brasileiros**. Madrid: University Press, 2001.
 JIMENEZ GARCIA, Maria de los Angeles. **Español sin fronteras: curso de lengua española**. São Paulo. Scipione, 2008.
 PALOMINO, María Ángeles. **Primer Plano 1**. Madrid: Edelsa, 2000.
 _____. **Dual: pretextos para hablar**. Madrid: Edelsa, 2006.
 TUTS, Martina. **Cinco estrellas: español para el turismo**. 2. ed. Madrid (Espanha): Sociedad General Española de Libreria, 2011. 223 p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: FRANCÊS PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR

Código:	
Carga Horária total: 80h	CH Teórica: 40h CH Prática: 40h
Quantidade de aulas presenciais	80
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	16
Ch prática profissional	0

Extensão	0h
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	4
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	1º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Estudo de situações prático-discursivas da língua francesa mediante o uso de estruturas léxico-gramaticais, visando à compreensão e à produção oral e escrita em nível básico. Estudo de aspectos fonéticos e socioculturais da língua francesa. Apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos. O comércio e os estabelecimentos alimentícios no contexto das comidas e bebidas, as profissões da restauração, reserva de uma mesa e recepção de um cliente em um restaurante. Tempo verbal do presente, passado e futuro. A francofonia no mundo, artistas francófonos, descoberta de cidades, comidas e bebidas.	
OBJETIVO	
- Aprimorar necessidades básicas e formas sociais da vida cotidiana através de apresentações, saudações, despedidas, informações pessoais e de existência e localização de lugares e de objetos, informações de meios de hospedagem, conversação telefônica. - Compreender e escrever pequenos textos em língua francesa em nível básico. - Expressar oralmente informações pessoais em língua francesa em nível básico - Conhecer os profissionais que trabalham no restaurante do hotel; - Identificar as profissões relacionadas à restauração; - Saber como registrar uma reserva de mesa no restaurante em francês; - Saber recepcionar um cliente no restaurante; - Estudar aspectos fonéticos e socioculturais da língua francesa.	
PROGRAMA	

UNIDADE ZERO

1. Primeiro contato com algumas expressões em francês.

1.1 Expressões para cumprimentar alguém, para agradecer e para se despedir em francês.

1.2 Verbos em francês utilizados para se apresentar e apresentar alguém (s'appeler, avoir et être).

1.3 Pronomes pessoais e pronomes tônicos em francês.

1.4 O alfabeto em francês

1.5 Números até 31 em francês.

1.6 Dias da semana, meses do ano e as estações do ano em francês.

UNIDADE I - ET VOUS?

1.1 Comunicação.

1.2 Apresentar-se e apresentar alguém. Dar informações pessoais e de outras pessoas.

1.3 Gramática

- Les pronoms personnels/sujets ('TU' OU 'VOUS');
- Les articles définis et indéfinis;
- Les prépositions 'A', 'EN', ... (+ villes, pays);
- Le pluriel des noms;
- Les adjectifs des nationalités et des professions;
- Les adjectifs interrogatifs;
- La négation en français.

1.4 Vocabulário

- As pessoas, tipos de lazer, os números até 100, países e nacionalidades.

1.5 Francofonia (artistas francófonos, voluntariado internacional da francofonia, celebridades que falam francês).

UNIDADE II - QU'EST-CE QU'ON MANGE?

2.1 Comunicação

- Compreender e dizer as horas em francês;
- Fazer compras;
- Saber fazer um pedido em um restaurante;
- Expressar seus gostos em francês (gostar, adorar, detestar);

2.2 Gramática

- O singular e o plural dos substantivos em francês;
- As preposições de lugar;
- Os partitivos;
- o pronome "en"
- Verbos (payer, acheter, faire, manger)

2.3 Vocabulário

- Os estabelecimentos comerciais e alimentícios (padaria, açougue, peixaria, mercearia, mercado, supermercado)

- O comércio, os alimentos, as quantidades e as formas de pagamento;
- No restaurante, no café, no bar: os pratos, as bebidas, a prataria, os pontos positivos e negativos.

2.4 Francofonia (o que se come na França e no Quebec? Na França, as refeições são importantes. Especialidades francesas e quebecoises.

UNIDADE III - BIENVENUE À L'HÔTEL DE LA PAIX

3.1 A estrutura de um hotel, os profissionais que trabalham no hotel e no restaurante do hotel; profissões relacionadas à restauração.

UNIDADE IV - RÉSERVATION

4.1 Como reservar uma mesa em um restaurante em francês.

4.2 Gramática

- os pronomes possessivos em francês;
- O passé composé.

UNIDADE V - ACOLHER

5.1 Acolher um cliente no restaurante;

5.2 Gramática

- o futuro próximo em francês;
- os pronomes demonstrativos em francês;
- os adjetivos de cor.
- les articles contractés

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas;
 - Leitura participativa;
 - Compreensão oral de CDs e/ou registros audiovisuais;
 - Realização de exercícios orais e escritos, individuais ou em grupos;
 - Utilização real da língua estrangeira em situações de comunicação da vida cotidiana, buscando a integração das quatro habilidades linguísticas: compreensão e produção oral e compreensão e produção escrita.
 - Envio de arquivos, atividades orais e escritas, vídeos sobre os conteúdos estudados em cada unidade por meio de *email*, *whatsapp* e *google classroom*;
- Indicação de músicas e filmes em língua francesa.

Atividades não presenciais :

Serão 16 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Vídeoaula ferramenta educacional virtual	Atividade de Gramática:	4h

(<i>Google Classroom</i>)	Les adjectifs des nationalités et des professions	
Pesquisa sobre Cardápios e sites de restaurantes	Vocabulário - Produção de um cardápio em língua francesa	4h
Vídeoaula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	Atividade de Gramática: “ <i>O passé composé</i> ”	4h
Vídeoaula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	Restaurant service: produção e apresentação de um diálogo em um restaurante	4h
AVALIAÇÃO		
- Avaliações presenciais: avaliação escrita e avaliação auditiva; - Avaliação oral realizada por meio de informações e áudios enviados através do <i>whatsapp</i>; - Participação em sala de aula através de atividades interativas em dupla, orais e escritas; - Atividades do caderno de exercícios para casa. - Correção de exercícios orais e escritos; - Leitura de pequenos textos em língua francesa. - Não presenciais: envio de atividades disponíveis nas ferramentas educacionais virtuais.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		

ALCARAZ, M; BRAUD, C; CALVEZ, A; CORNUAU, G; JACOB, A; PINSON, C; VIDAL, S. Édito: **Méthode de Français Niveau A1**. Les Éditions Didier, Paris.2016. ISBN: 9782278083183.

BAYLOCQ, S; BRÉMAUD S; CAMPOPIANO S; CHEILAN C; DAMBRINE, E; MARIE-PIERRE; PINSON, C. Édito: **Méthode de Français Niveau A1**. Cahier d'exercices. Les Éditions Didier, Paris. 2016. ISBN: 9782278083619.

BRAUD, C. Édito: **Méthode de Français Niveau A1. Le guide pédagogique**. Les Éditions Didier, Paris. 2016. ISBN: 9782278083633.

CORBEAU, Sophie; DUBOIS, Chantal; PENFORNIS, Jean-Luc; SEMICHON, Laurent. **Hôtellerie-restauration.com: Méthode de français professionnel de l'hôtellerie et de la restauration**. Paris. CLE, 2006.

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. **Francês para bares e restaurantes**. São Paulo: Senac SP, 2012. 72 p. (Turismo receptivo). ISBN 9788539602384.

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. **Francês para governança hoteleira**. São Paulo: Senac SP, 2012. 72 p. (Turismo receptivo). ISBN 9788539602391.

RUBIO, Bráulio Alexandre Banda. **Francês para hotelaria**. São Paulo: Senac SP, 2012. 72 p. (Turismo receptivo). ISBN 9788539602407.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BÉRARD, E. Atelier FLE. – Grammaire du Français. Comprendre, réfléchir, communiquer. Les Editions Didier, 2006.

CORBEAU, Sophie , DUBOIS, Chantal , PENFORNIS, Jean-Luc. **Tourisme.com - Français professionnel**. 2ª edição, CLE international/ SEJER, Paris, 2013. ISBN: 9782090380446.

LESCURE, Richard; GADET, Emmanuelle; VEY, Pauline. **DEL F A1: le nouvel entraînez-vous : 150 activités**. Paris (França): CLE International, 2005. 125 p. + CD-ROM (1122, 1123) + Obra impressa: DELF A1 - transcriptions et corrigés (445.076 L627d). ISBN 9782090352443.

PENFORNIS, Jean-Luc. **Français.com - niveau débutant: méthode de français professionnel et des affaires**. 2. ed. Paris (França): CLE International, 2011. 157 p. + DVD (199, 200, 201) +Obras impressas: **Français.com - débutant: guide de la communication** (445.076 P398f) + Cahier d'exercices (445.076 P398f). ISBN 9782090380354.

POISSON-QUINTON, S; HUET-OGLE, C; BOULET, R; VERGNE-SIRIEYS, A. **Grammaire Expliquée du français**. CLE international, niveau debutant, Paris, 2003.

REY, A; VERDIER, F. **Dictionnaire Le Petit Robert de la langue française** - Édition des 50 ans. Editora: Dictionnaires Le Robert. 2017.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

--	--

2º SEMESTRE - PUDS

DISCIPLINA: INGLÊS PARA ATENDIMENTO EM RESTAURANTE E BAR	
Código:	
Carga Horária total: 80h	CH Teórica: 40h CH Prática: 40h
Quantidade de aulas presenciais	80
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	16
Ch prática profissional	0
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	4
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Apropriação da estrutura da língua inglesa (nível A1). Desenvolvimento da leitura, fala e compreensão auditiva. Exposição às principais tarefas/situações em língua inglesa que podem ocorrer no curso do atendimento em restaurantes e bares.	
OBJETIVOS	

- Compreender os diferentes estratos da língua inglesa: pragmático, semântico, léxico-gramatical e fonológico;
- Identificar as características do gênero escrito e oral;
- Utilizar a língua inglesa padrão para o atendimento restaurantes e bares;
- Conhecer e empregar o vocabulário específico de restaurante/bar;
- Desenvolver a falar sobre pratos, tomar pedidos e encerrar uma conta no restaurante/bar.

PROGRAMA

UNIT I - *Welcome to our Restaurant!*

- 1.1. Taking reservations by telephone and What'sApp;
- 1.2. Addressing guests;
- 1.3. Spelling names;
- 1.4. Speaking about times and dates;

UNIT II – *Receiving and Seating Guests*

- 2.1. Greetings and introductions;
- 2.2. Being polite;
- 2.3. Verb to be;
- 2.4. Talk about wait times, different menus (specials), or any other relevant information.

UNIT III – *Explaining dishes*

- 3.1. *It consists of ...*;
- 3.2. Count and uncount nouns;
- 3.4. Food and Beverage vocabulary;
- 3.5. Simple Present Tense;

UNIT IV - *May I take your order?*

- 4.1. Serving wine, main course, dessert;
- 4.2. Offering beverages;
- 4.3. Present Continuous;
- 4.4. Modal verbs.

UNIT V - *How will you pay?*

- 5.1. Numbers;
- 5.2. Talking about prices;
- 5.3. Ask about payment methods;
- 5.4. Present continuous.

METODOLOGIA DE ENSINO

ATIVIDADES PRESENCIAIS

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Sala de aula invertida;
- Atividades baseadas em tarefas;
- Role-Plays.

Atividades não presenciais :

Serão 16 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Vídeo-aula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	Atividade de Gramática (Simple Present, Present Continuous)	4h
Pesquisa sobre Cardápios e sites de restaurantes	Vocabulário - Produção de um cardápio em língua inglesa	4h
Vídeo-aula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	Atividade de Gramática (Simple Past, Past Continuous and Modal Verbs)	4h
Vídeo-aula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	Restaurant service Produção de um vídeo	4h

AVALIAÇÃO

- Frequência às aulas (presencial);
- Participação nas atividades (presencial e NÃO PRESENCIAL);
- Testes escritos, orais e auditivos (presencial);
- Desempenho nos *Role-plays* (presencial);
- Desenvolvimento de tarefas/projetos NÃO PRESENCIAL

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BUCKINGHAM, Angela; STOTT, Trish. **At Your Service**: English for the travel and tourist industry. Oxford: Oxford University Press, 1995.

JONES, Leo. **Welcome! English for Travel and Tourism Industry**. Student's book. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.

TALALLA, Renee. **English for Restaurant Workers**. 2nd ed. USA: Compass Publishing, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BLAND, Susan. **Intermediate Grammar**: from form to meaning and use. Oxford: OUP, 1995.

EASTWOOD, John. **Oxford Practice Grammar**. Oxford: Oxford University Press, 1992.

HORBY, A.S. **Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English**. Oxford: OUP, 2000.

MURPHY, Raymond. **English Grammar in Use**. 5th ed. Cambridge: CUP, 2019.

SWAN, Michael; WALTER, Catherine. **Oxford English Grammar Course**: Basic. Oxford: OUP, 2016.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TEORIA E PRÁTICA DE ETIQUETA PROFISSIONAL

Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 6h
Quantidade de aulas presenciais	40 h
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8 h
Ch prática profissional	4 h
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2

Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Introdução à etiqueta social. Conceitos básicos de etiqueta social. Importância da etiqueta social nas relações pessoais e profissionais. Etiqueta à mesa. Regras de comportamento durante refeições. Uso correto de talheres, copos e guardanapos. Regras de etiqueta em eventos formais e informais. Etiqueta no vestuário e aparência pessoal. Cuidados com a higiene pessoal. Etiqueta no uso de acessórios e maquiagem. Etiqueta em diferentes culturas.	
OBJETIVO	
Aplicar as normas sociais e comportamentais adequadas para diversas situações, a fim de promover relações interpessoais harmoniosas e uma imagem pessoal positiva; Compreender a etiqueta profissional como parte do comportamento do funcionário dentro do ambiente de trabalho e que está articulada ao mundo do trabalho.	
PROGRAMA	

UNIDADE I - A IMPORTÂNCIA DA ETIQUETA SOCIAL EM DIFERENTES OCASIÕES

- 1.1 Introdução à etiqueta e importância das boas maneiras.
- 1.2 Definição de etiqueta e seu papel na sociedade.
- 1.3 Impacto das boas maneiras nas relações pessoais e profissionais.
- 1.4 Etiqueta à mesa
- 1.5 Normas de comportamento em eventos sociais e jantares formais.

UNIDADE II - ETIQUETA NO AMBIENTE DE TRABALHO E EM EVENTOS SOCIAIS - Prática profissional

- 2.1 Etiqueta no ambiente de trabalho. Prática profissional
- 2.2 Vestimenta adequada e apresentação pessoal no trabalho. Prática profissional
- 2.3 Etiqueta: uso adequado das redes sociais. Prática profissional
- 2.4 Etiqueta em eventos e celebrações. Prática profissional

UNIDADE III - ETIQUETA EM VIAGENS E CELEBRAÇÕES

- 3.1 Protocolo internacional e questões culturais.
- 3.2 Etiqueta em situações formais.

UNIDADE VI - PRÁTICA EM ETIQUETA

- 4.1 Recapitulação e prática.
- 4.2 Exercícios práticos e simulações de situações reais.

METODOLOGIA DE ENSINO

- 1. Aulas expositivas e dialogadas
- 2. Demonstração prática: demonstra as habilidades e comportamentos corretos relacionados à etiqueta social, como comportamento à mesa, cumprimentos adequados, postura corporal e comunicação verbal e não verbal. Os alunos têm a oportunidade de observar e praticar essas habilidades durante as aulas.
- 3. Práticas profissionais: Os alunos são envolvidos em atividades práticas que simulam situações do mundo real onde a etiqueta social é aplicada. Isso pode incluir simulações de refeições formais, interações em eventos sociais e exercícios de comunicação e apresentação.
- 4. Estudos de caso: Os alunos são apresentados a estudos de caso que envolvem desafios de etiqueta social em diferentes contextos. Eles são convidados a analisar esses casos, identificar comportamentos adequados e propor soluções para lidar com situações complexas de etiqueta.

Atividades não presenciais :

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Trabalho de Pesquisa	Etiqueta internacional	3h
Realização de um trabalho escrito	Etiqueta em viagens e celebrações	3h
Preparação da atividade prática	Compras, montagem de cenário, decoração	2h

AVALIAÇÃO

Presencial:

1. Provas escritas;
2. Atividades práticas;
3. Trabalhos escritos e seminários;
4. Participação e colaboração;
5. Feedback individualizado.

Não presenciais: envio de atividades disponíveis nas ferramentas educacionais virtuais.

Práticas profissionais: Os alunos irão fazer apresentações no laboratório sala-bar e em um restaurante extra sala de aula, para expor os conteúdos aprendidos na teoria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORGES, Cecília. **Festas: recebendo com charme**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2012. 156 p. ISBN 9788577562008.

KALIL, Glória. **Alô, chics !: etiqueta contemporânea**. São Paulo: Ediouro, 2007. 217 p. ISBN 9788500022111

OLIVEIRA, Teresinha. **Crepes, tafetás e gravatas**. Fortaleza: ABC, 1999. 216 p.

RECEBER bem; como organizar festas perfeitas. São Paulo: Nova Cultural, 1995. 256 p. (Guias femininos Nova Cultural). ISBN 85-13-00378-6.

SILVEIRA, Maria Inês Pierin Borges da. **Viver com elegância: não é difícil**. Curitiba: Instituto Borges da Silveira, 2009. 384 p., il. ISBN 9788562618000.

VIDAL, Inalda Duarte. **Noções práticas de boas maneiras**. 2.ed.atual.ampl. Fortaleza: VT, 1995. 200 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, Maria Aparecida A. **Etiqueta empresarial: ser bem educado é...** Rio de Janeiro: Qualitymark, 2011. 183 p. ISBN 9788573039832.

MEIRELLES, Gilda Fleury. **Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa.** São Paulo: Ômega, 2001. 256 p.

SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes.** São Paulo: Escrituras, 2006. 112 p. ISBN 85-86030-47-X.

VIEIRA, Maria Christina de Andrade. **Comunicação empresarial: etiqueta e ética nos negócios.** 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2011. 228 p. ISBN 9788573598384.

VIRGÍNIA, Bárbara. **Etiqueta sem etiquetas.** 3. ed. São Paulo: Loyola, 1997. 71 p. ISBN 8515008394.

ZOBARAN, Sérgio. **O Evento é assim mesmo!: Do conceito ao brinde.** 3. ed. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2012. 191 p. ISBN 9788577560288.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRÁTICAS E SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 20h CH Prática: 10h
Quantidade de aulas presenciais	40 h
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8 h
Ch prática profissional	10 horas
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-

Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Introdução ao serviço de alimentos e bebidas. Tipologia de bares e restaurantes. Noções sobre empreendedorismo em bares e restaurantes. Organização física do salão de restaurante. Brigada de serviços. Execução dos serviços de alimentos e bebidas: modalidades de serviços. Técnicas em serviços de alimentos e bebidas. Técnicas em serviços: mise en place.	
OBJETIVO	
- Avaliar produtos e serviços oferecidos no restaurante, bem como analisar as necessidades da clientela; - Identificar as principais categorias de bares e restaurantes, bem como as respectivas brigadas de serviços; - Estudar aspectos gerais sobre a prática do empreendedorismo em bares e restaurantes; - Coordenar as técnicas da mise-en-place; - Promover e estimular o setor em seu processo de operacionalização e organização; - Conhecer e executar as principais técnicas de trabalho durante a operacionalização de serviços no salão e no bar que atenda de forma satisfatória ao mercado de trabalho;	
PROGRAMA	

UNIDADE 1 - INTRODUÇÃO AO SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS.

- 1.1 Conceitos básicos em serviços de alimentos e bebidas.
- 1.2 Noções sobre atendimento ao cliente.
 - 1.2.1 Tipos de cliente;
 - 1.2.2 O atendimento diferenciado
 - 1.2.3 Encantamento de clientes
 - 1.2.4 A qualidade no atendimento

UNIDADE 2 - TIPOLOGIA DE BARES E RESTAURANTES

- 2.1 Tipos de restaurantes: internacional, gastronômico, *grill*, *brasserie*, *fusion food*, típicos, *fast food*, *roisserie*, *buffet*, etc.
- 2.2 *Tipos de bar*
- 2.3 Empreendedorismo em bares e restaurantes

UNIDADE 3 - ORGANIZAÇÃO FÍSICA DO SALÃO DE RESTAURANTE

- 3.1 O salão do restaurante: disposição de mesas e cadeiras, acessibilidade (dificuldades motoras) e acesso ao público .
- 3.2 Características do salão: decoração, cores e temática
- 3.3 Mobiliários, equipamentos, utensílios (louças, talheres e taças)
- 3.4 Instalações e equipamentos do bar
- 3.5 O salão do restaurante: Enxoval
- 3.6 Oficina de Dobradura de Guardanapos

UNIDADE 4 - BRIGADA DE SERVIÇOS

- 4.1 Os profissionais que trabalham no salão do restaurante
 - 4.1.1 Ciclo do trabalho do garçom: as três etapas
- 4.2. O profissional Barman: perfil e características

UNIDADE 5 - EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS: MODALIDADES DE SERVIÇOS - Prática profissional

- 5.1 Serviço à inglesa indireto - Prática profissional
- 5.2 Serviço à inglesa direto - Prática profissional
- 5.3 Serviço à francesa - Prática profissional
- 5.4 Serviço à Francesa - Prática profissional
- 5.5 Serviço à americana - Prática profissional
- 5.6 Empratado - Prática profissional

UNIDADE 6 - TÉCNICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

- 6.1 Limpeza ,higienização e polimento de utensílios
- 6.2 Prática: Técnicas de bandejamento
- 6.3 Técnicas de alicate de serviço

UNIDADE 7 - TÉCNICAS EM SERVIÇOS: MISE EN PLACE - Prática profissional

- 7.1 Mise en place: conceitos - Prática profissional
- 7.2 Tipos de mise en place - Prática profissional
- 7.3 Mise en place de mesa - Prática profissional
- 7.4 Mise en place do *guéridon* - Prática profissional

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas presenciais:

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;

Ferramentas educacionais virtuais (*Google Classroom*);

Estudo de casos;

Aula prática da prática profissional no laboratório de sala-bar. Os alunos serão divididos em grupos para execução dos serviços de alimentos e bebidas nas modalidades e técnicas de serviços

Visitas técnicas a meios de hospedagem e/ou restaurantes;

Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.

Atividades não presenciais:

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Filme	Filme com teor didático voltado para a área de Serviços de Alimentos e Bebidas.	2h
Análise fílmica e discussão	Procedimentos operacionais na Área de Alimentos e Bebidas.	1h
Trabalho	Elaboração Mise en Place de acordo com o cardápio proposto	2h
Estudo de Caso	Situações de atendimento	1h
2 Vídeoaulas	- Técnicas de mise en place - Técnicas de dobraduras de guardanapos;	2h

AVALIAÇÃO

Avaliação presencial

Avaliações objetiva e discussão/participação em sala;

Seminário avaliativos apresentados em aula (produção e apresentação dos seminário

Entrega de trabalho / Estudo de caso / pesquisa

Vídeo Aula + atividade avaliativa prevista na 2ª etapa

Análise fílmica

Prova escrita presencial

Avaliação Prática no Laboratório.

Não presenciais: envio de atividades disponíveis nas ferramentas educacionais virtuais.

Práticas profissionais: Montagem dos serviços designados aos alunos para que realizem no laboratório sala-bar ou em eventos executados dentro do IFCE

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANDIDO, Índio e Vieira; Elenara Vieira de. **Maitre d'hôtel – técnicas de serviço**. Caxias do Sul, Educs, 2002.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.

FURTADO, EDMUNDO. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. São Paulo : Senac SP, 2009.

INSTITUTO DA CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir: um guia destinado a manter clientes dos restaurantes**. São Paulo. Rocca. 2004.

PERCIVAL, Maricato. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. São Paulo: Senac SP, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CABRAL, Breno Fernandes Tinoco. **Manual Prático de Serviços e Técnicas à mesa**. Natal (RN): Central de Cópias, 1995.

FREUND, Francisco Tommy. **Alimentos e Bebidas: uma visão gerencial**. Rio de Janeiro: Senac DN, 2008.

LIONEL, Maitre. **Restaurante: técnicas de serviços**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1993.

MAXIMIANO, Antônio César Amaru. **Administração para empreendedores**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do serviço do garçom**. 6.ed. São Paulo: SENAC SP, 2005.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Bar**. São Paulo: Senac, 1996.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

--	--

DISCIPLINA: CONTROLE E SEGURANÇA ALIMENTAR	
Código:	
Carga Horária total: 80h	CH Teórica: 72 h CH Prática: 8 h
Quantidade de aulas presenciais	80
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	16
Ch prática profissional	0
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	4
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Princípios de controle de Qualidade. Contaminação de alimentos. Doenças Transmitidas pelos Alimentos. Processo de Higienização em Serviço de Restaurante e Bar. Segurança Alimentar em Refeições e Bebidas. Controle de Temperatura e Qualidade Sanitária em refeições e Bebidas. Sistemas de Controle e Segurança Alimentar. Certificações aplicadas aos Serviços de Restaurante e Bar.	
OBJETIVOS	

- Compreender os princípios gerais de controle de qualidade e sua importância na rotina nos Serviços prestado em Restaurante e Bar;
- Entender como ocorre a contaminação dos alimentos, e o crescimento dos microrganismos de forma a evitar as doenças transmitidas pelos alimentos;
- Compreender o processo de higienização utilizados no Serviços de Restaurante e Bar de forma a contribuir com a sanitização do espaço;
- Verificar a importância do controle de temperatura para manutenção da qualidade sanitárias das refeições;
- Analisar os sistemas de Controle de qualidade aplicados ao serviço de Restaurante e Bar.
- Conhecer as certificações pertinentes ao Serviços de Restaurante e Bar.

PROGRAMA

UNIDADE I. PRINCÍPIOS GERAIS DE CONTROLE DE QUALIDADE

- 1.1. Definição de qualidade e de controle de qualidade
- 1.2. Princípios da qualidade total.
- 1.3. Metas, estratégias e indicadores de qualidade.
- 1.4. A necessidade da qualidade em Serviços de Restaurante e Bar;

UNIDADE II. CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS

- 2.1. Veículos de contaminações
- 2.2. Tipos de contaminação
- 2.3. Microrganismos indicadores
- 2.4. Fatores que favorecem a crescimento dos microrganismos

UNIDADE III. DOENÇAS TRANSMITIDAS PELOS ALIMENTOS

- 3.1. Conceitos básicos
- 3.2. Doenças transmitidas por fungos
- 3.3. Doenças transmitidas por bactérias
- 3.4. Surtos alimentares

UNIDADE IV. PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

- 4.1. Higiene em Serviço de Restaurante e Bar
- 4.2. Sujidades
- 4.3. Agentes e processos de limpeza e sanitização

UNIDADE V. SEGURANÇA ALIMENTAR EM REFEIÇÕES E BEBIDAS

- 5.1. Servidas em Self-service
- 5.2. Servidas a *La Carte*
- 5.3. Bebidas

UNIDADE VI. CONTROLE DE TEMPERATURA E QUALIDADE SANITÁRIA DA REFEIÇÃO E BEBIDAS

- 6.1. Crescimento dos Microrganismos
- 6.2. Manutenção da Cadeia do frio
- 6.3. Manutenção da Cadeia do calor

UNIDADE VII. SISTEMAS DE CONTROLE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 7.1. Boas Práticas no Serviço de Alimentação
 - 7.1.1. Objetivos
 - 7.1.2. Conceitos Básicos
 - 7.1.3. Protocolos de Seguranças
 - 7.1.4. Legislação que regulamenta as Boas Práticas do Serviço de Alimentação
- 7.2. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)
 - 7.2.1. Objetivos
 - 7.2.2. Conceitos básicos

- 7.2.3. Legislação que regulamenta os Procedimentos Operacionais Padronizados
- 7.3. Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos e Controles
 - 7.3.1. Objetivos
 - 7.3.2. Conceitos básicos
 - 7.3.3. Legislação que regulamenta o Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos e Controles
- 7.4. ISO
 - 7.4.1. Conceitos e fundamentos sobre o sistema ISO.
 - 7.4.2. Aplicabilidade.
 - 7.4.3. Conceitos e implantação da ISO

UNIDADE VIII CERTIFICAÇÕES APLICADOS AO SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas presencial

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
 Ferramentas educacionais virtuais (*Google Classroom*);
 Estudo de casos;
 Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;
 Visita em restaurante Universitário
 Aulas práticas

Atividades não presenciais

Serão 16 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Fichamento analítico	Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário.	2h
Resumo crítico do vídeo	Alimentação saudável... Comer bem ao longo da vida	2 h
Análise do vídeo	Guia alimentar da população brasileira: classificação dos grupos alimentares”.	2h
Fichamento analítico dos capítulos 1, 5 e 9	Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária	6 h
Avaliação de vídeo e relação com a teoria vista em sala de aula	Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	2 h
Resumo analítico do texto	Abrangência do requisito segurança em certificados de qualidade da cadeia produtiva de alimentos no Brasil	2h

AValiação

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Fichamento, resumo técnico, avaliação de vídeo, análise técnica de texto,
- Provas.

Não presenciais: envio de atividades disponíveis nas ferramentas educacionais virtuais, entrega de resenhas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMARAL, A. A. **Controle e normas sanitárias**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2011

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. L. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade de matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. Manolo: São Paulo. 6ª Edição. 2019. 896p

STEPHEN, J. FORSYTHE. **Microbiologia e segurança de alimentos**. Porto Alegre: Artmed. 2ª Edição. 2013. 620p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DAVIES, C. A. **Alimentos e bebidas**. Editora Educ. Rio de Janeiro. 4 Edição. 2010 254p

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo Nobel 2010.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinados a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes**. Roca: São Paulo. 2004. 327.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL TURISMO. **Manual da qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo**. Rocco. Rio de Janeiro, 2003.

SILVA, C. A. B; GAVA, F. J. R. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo, SP: Nobel, 2010. 551p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRÁTICA E SERVIÇOS DE BANQUETE	
Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 6h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	4h
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Competências para organizar, gerir e supervisionar eventos gastronômicos, na devidas tipologias relacionadas a banquetes e catering.	
OBJETIVO	

- Conhecer técnicas que sejam capazes de planejar, organizar, montar, supervisionar grandes eventos gastronômicos;
- Aplicar técnicas de seleção e montagem dos espaços, bem como, de mesas;
- Compreender técnicas de marketing voltado a captação, divulgação, comercialização dos banquetes, bem como, deixar o cardápio mais atrativo e vendável.
- Utilizar os serviços de banquetes de forma articulada de forma atender as necessidades do mercado de trabalho.

PROGRAMA

UNIDADE I

1.1.Histórico e tipologia dos banquetes: Buffet, coquetel, Brunch, Chá, Batizado, Ceia de Natal, *Réveillon*, Páscoa, eventos gastronômicos,...Definição e característica dos serviços em cada tipologia apresentada;

1.2.O profissional banqueteiro, organograma e funcionamento em um hotel: História, importância e atribuições do profissional banqueteiro. Organograma e funcionamento do setor de banquetes em um meio de hospedagem de categoria superior e sua equipe;

1.3. Contratos para aquisição dos banquetes: Exemplo de contratos com suas cláusulas. Os principais check lists utilizados para o controle de um banqueteiro e sua equipe envolvida com o evento;

1.4. Montagem de espaços e mesas a partir dos banquetes contratados: Mesas em E, I, T, U, circular,..., mobiliário, enxoval e utensílios;

UNIDADE II

2.1.Cardápios para banquetes: Exemplos de cardápios usados em Buffet, Coquetel, Brunch, Chá, Batizado, Ceia de Natal, *Réveillon*, Páscoa, eventos gastronômicos,...; (Prática profissional)

2.2. Elaboração de fichas técnicas: montagem e avaliação de fichas técnicas;

2.3.Apresentação dos pratos (food styling): Trabalho para a montagem dos pratos (equilíbrio, formas, texturas, sabor e porção), serviços em diversos utensílios e ocasiões e fotografia e postagens em redes sociais (Prática profissional)

2.4. Catering (conceito e tipologia): História, tipologia, organização e montagem de acordo com as instalações e equipamentos. Legislação e sua aplicabilidade em diferentes espaços (servidos em um cruzeiro, companhia aérea, clube e hotel na categoria resort);

UNIDADE III

3.1. Marketing no catering: Mix (produto, preço),

3.2. Marketing no catering Mix (praça e promoção);

3.3. Identidade visual e design: Apresentação de cardápios (papel, cores, dimensões, letras, ...) ;

3.4. Marca e publicidade. Diferentes formas de divulgação e venda dos cardápios (impresso e *online*).

METODOLOGIA DE ENSINO

Utilização de data show, quadro branco e aplicação de aplicativos gratuitos.
Seminário de banquetes servidos em um cruzeiro, companhia aérea, clube e hotel na categoria resort.

Aula prática da prática profissional no laboratório de sala-bar. Os alunos serão divididos em grupos para execução do cardápio de festas de fim de ano.

Atividades não presenciais:

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Montagem de mesas	-Montagem de mesas para eventos - ceias. Atividade avaliativa (tarefa 1)	2h
Vídeo-aula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	- Elaboração de contratos de serviços de banquetes - Atividade avaliativa (quiz 1).	1h
Produção de Seminários	Material explorado em sala de aula durante o semestre.	3h
Produção de resenha e vídeo	-Entrega da resenha referente a marketing e identidade visual do cardápio. -Entrega de vídeo dos discentes demonstrando food styling (10min).	2h

AVALIAÇÃO

- Presenciais: Apresentação de seminário; trabalhos em grupos, quiz e resenha.
- Não presenciais: envio de atividades disponíveis nas ferramentas educacionais virtuais.
- Avaliação das práticas profissionais: Execução de um banquete de fim de ano com entrada, prato principal e sobremesa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: Educs, 1999.

FREUND, Francisco Tommy. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 2ed. Rev. Atual. São Paulo. Editora: Senac São Paulo, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CURU, Tatá. **Um banquete para a vida: memória e receita**. 4 ed. São Paulo: Desatino, 2019.

GIUSEPPE, Rafaele. **Banquetes & catering: arte, ciência e tecnologia**. São Paulo: Senac, 2015.

KOTSCHEVAR, Lendal H.; KNIGHT, John B. **Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes**. São Paulo: Roca, 2005.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009.

TEIXEIRA. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 1997.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE EM RESTAURAÇÃO

Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 0h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	0
Extensão	0

Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Princípios da Sustentabilidade. Desenvolvimento Sustentável. Gestão de resíduos gerados no âmbito do ambiente de trabalho. Impactos ambientais da cadeia produtiva de alimentos. Economia Circular em Restauração. Introdução de <i>menus</i> sustentáveis. Sazonalidade de alimentos. Gastronomia Sustentável. Decoração Sustentável x Conforto. Eficiência Energética. <i>Delivery</i> Sustentável. Luxo e sustentabilidade. Gestão de resíduos orgânicos e reciclagem de embalagens. Responsabilidade social em meios restaurativos. Consumo consciente.	
OBJETIVO	
● Aplicar os princípios da responsabilidade socioeconômica e ambiental no Serviço de Restaurante e Bar; ● Identificar e aplicar na produção e no serviço no Serviço de Restaurante e Bar, práticas que minimizem os impactos sobre o meio ambiente; ● Aplicar os princípios de Desenvolvimento Sustentável no Serviço de Restaurante e Bar; ● Reconhecer as interações do meio ambiente e sua ligação com a restauração.	
PROGRAMA	

UNIDADE I - INTRODUÇÃO À SUSTENTABILIDADE

- 1.1 Princípios e Conceitos Básicos
- 1.2 Desenvolvimento Sustentável e sua relação com a Gastronomia
- 1.3 Impactos ambientais da cadeia produtiva de alimentos

UNIDADE II – ATITUDES SUSTENTÁVEIS

- 2.1 Gestão de resíduos sólidos em restauração
- 2.2 Gestão de resíduos orgânicos e reciclagem de embalagens
- 2.3 Economia Circular na restauração
- 2.4 Decoração Sustentável x Conforto
- 2.5 Eficiência Energética

UNIDADE III – RESPONSABILIDADE SOCIAL EM MEIOS RESTAURATIVOS

- 3.1 Sazonalidade de Alimentos
- 3.2 Gastronomia Sustentável
- 3.3 *Menus* Sustentáveis
- 3.4 *Delivery* Sustentável.
- 3.5 Consumo consciente

METODOLOGIA DE ENSINO

Presenciais: Aulas expositivas e dialogadas com participação dos discentes com utilização de data show, quadro branco e aplicação de aplicativos gratuitos.
Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento;

Atividades não presenciais :

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Filme	Filme com teor didático voltado para a Gastronomia Sustentável	2h
Análise fílmica e discussão	Como nos alimentarmos de forma mais consciente	1h
Trabalho	Elaboração de um menu sob a ótica da sustentabilidade	2h
Estudo de Caso	Pesquisar um exemplo de restaurante que desenvolva práticas sustentáveis	2h

1 Vídeoaula	Decoração sustentável para restaurantes	1h
AVALIAÇÃO		
Presenciais: Avaliações objetivas e discursivas / participação em fóruns virtuais; Seminários avaliativos gravados (produção e apresentação dos seminários) Não presenciais: Entrega de resenha / fichamento / pesquisa Vídeo-Aulas com atividade avaliativa Análise fílmica Quizzes.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
WEETMAN, C. Economia circular: conceitos e estratégias para fazer negócios de forma mais inteligente, sustentável e lucrativa. Autêntica Business: São Paulo, 2019. PHILIPPI JR, A; PELICIONI, M. Educação ambiental e sustentabilidade. Manole: Barueri, 2005. GADOTTI, Moacir. Educar para a sustentabilidade: uma contribuição à educação para o desenvolvimento sustentável. Instituto Paulo Freire: São Paulo, 2009. LICZBINSKI, C. Meio ambiente e consumo sustentável: o papel do Código de Defesa do Consumidor na concretização da cidadania. 2a ed. Appris: Curitiba, 2021. SACHS, Ignacy. Caminhos para o desenvolvimento sustentável. Garamond: Rio de Janeiro, 2009.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
TELLES, D; COSTA, R. Reúso da água: conceitos, teorias e práticas. Blucher: São Paulo, 2007. ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA (FAO). O estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Um retrato multidimensional. Relatório 2014. Brasília, agosto de 2014.		

VAHAN, A. **O Desafio da sustentabilidade na construção civil**. Blucher: São Paulo, 2012.

SÓRIA, A. **Eficiência energética**. Base Editorial: Curitiba, 2010.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Almanaque Brasil Socioambiental**. São Paulo, 2007. ISBN 9788585994457. Disponível em: <https://www.socioambiental.org/sites/blog.socioambiental.org/files/publicacoes/10297.pdf>. Acesso em: 23 Aug. 2023.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ATENDIMENTO PRÉ-HOSPITALAR	
Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 32h CH Prática: 08h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	0
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	2º
Nível:	Técnico

EMENTA

Aspectos legais relativos à primeiros socorros. Noções básicas de anatomia e fisiologia humana. Sinais Vitais. Abordagem às vítimas. Emergências relacionadas à queimaduras. Suporte básico à vida: ressuscitação cardiopulmonar. Emergências por obstrução das vias aéreas. Fraturas, luxações e entorses. Hemorragia e choque.

OBJETIVO

- Entender conhecimentos básicos de anatomia e fisiologia para classificar e descrever as lesões de acordo com seu tipo e localização.
- Entender as alterações no funcionamento normal do organismo compreendendo quais ações poderão ser tomadas.
- Compreender as técnicas de primeiros socorros sobre a realidade em que se assenta aos seus limites e possibilidades;
- Entender os conceitos básicos ligados às atividades de primeiros socorros;
- Conhecer e saber diferenciar os cuidados emergentes de urgentes podendo tomar as providências e medidas cabíveis.

PROGRAMA

UNIDADE I - INTRODUÇÃO AOS PRIMEIROS SOCORROS

- 1.1 O que são primeiros socorros
- 1.2 Procedimentos gerais
- 1.3 Aspectos legais; legislação nacional, responsabilidades do prestador de socorro e direitos do paciente
- 1.4 Aptidões necessárias e competências ordinárias dos socorristas

UNIDADE II – NOÇÕES BÁSICAS DE ANATOMIA E FISIOLOGIA HUMANA

- 2.1 Terminologia anatômica
- 2.2. A estrutura do corpo
- 2.3. Os sistemas orgânicos do corpo

UNIDADE III – AVALIAÇÃO DA VÍTIMA

- 3.1. Abordagem primária para vítimas de trauma e/ou mal súbito
- 3.2. Sinais vitais
- 3.3. Abordagem secundária

UNIDADE IV – EMERGÊNCIAS RELACIONADAS À QUEIMADURAS

- 4.1. Avaliação da queimadura
- 4.2. Tipos de queimaduras
- 4.3. Grau da queimadura
- 4.4. Porcentagem queimada do corpo
- 4.5. Gravidade da queimadura
- 4.6. Complicações associadas
- 4.7. Tratamento de queimaduras

UNIDADE V – SUPORTE BÁSICO À VIDA: RESSUSCITAÇÃO CARDIOPULMONAR

- 5.1 Sinais e sintomas de infarto
- 5.2 Sequência do suporte básico à vida
- 5.3 Compressões torácicas
- 5.4 Erros, complicações e quando não aplicar
- 5.5. Desfibrilação

UNIDADE VI – EMERGÊNCIAS POR OBSTRUÇÃO DAS VIAS AÉREAS

- 6.1. Atendimento de emergência para vítimas conscientes (adultos ou crianças)
- 6.2. Se a vítima estiver inconsciente ou perder a consciência
- 6.3. Se a vítima for um bebê
- 6.4. Se a vítima for obesa ou estiver grávida

UNIDADE VII – FRATURA, LUXAÇÕES E ENTORSES

- 7.1. Diferenças entre fraturas, luxações e entorses
- 7.2. Tipos de fraturas
- 7.3. Classificação de entorses
- 7.4. Primeiros atendimentos para entorses
- 7.5. Primeiros atendimentos para luxações
- 7.6. Bandagens e imobilizações

UNIDADE VIII – HEMORRAGIA E CHOQUE

- 8.1. A hemorragia e seus efeitos
- 8.2. Controle do sangramento
- 8.3. Hemorragia interna
- 8.4. Hemorragia nasal
- 8.5. Choque
- 8.6. Choque anafilático

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas presenciais:

- Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais
- Simulações: Práticas laboratoriais em ambiente escolar;
- Trabalhos individuais e em grupo com acompanhamento.
- Visita ao setor de saúde do *Campus*

Atividades não presenciais:

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Assistir ao documentário: Primeiros Socorros para leigos	- Documentário em teor didático sobre atendimento pré-hospitalar em casos de fraturas e hemorragias. - Resolução de atividades	3h
Vídeo-aula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	- Queimaduras - Atividade avaliativa	3h
Estudo dirigidos	Atividades aplicadas em ferramenta educacional virtual (<i>Google</i>	2h

	Classroom	
AVALIAÇÃO		
Presencial: ● Prova escrita presencial ● Avaliações objetiva e discussão/participação em sala; ● Seminário avaliativos apresentados em sala de aula presencialmente; Não presencial: ● Vídeo Aula + atividade avaliativa (aula assíncrona prevista para 2ª etapa) ● Estudos dirigidos entregue na ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)(prevista para 2ª etapa).		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
FLEGEL, Melinda J. Primeiros socorros no esporte. Barueri: Manole, 2015. KARREN, Keith J. <i>et al.</i> Primeiros socorros para estudantes. 10.ed. Barueri: Manole, 2013. 568 p. GALINDO, Carlos <i>et al.</i> Técnicas básicas de enfermagem. Curitiba: Base Editorial, 2010. 520 p SENAC. Primeiros socorros: como agir em situações de emergência. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac DN, 2008. 139 p.		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
NATIONAL ASSOCIATION OF EMERGENCY MEDICAL TECHNICIANS. Atendimento pré-hospitalar ao traumatizado, PHTLS. 9.ed. Burlington, MA: Jones & Bartlett Learning, 2021. 762 p. NORO, João J. (coordenação). Manual de primeiros socorros. São Paulo: Ática, 2006. 256 p. PRIMEIROS socorros: fundamentos e práticas na comunidade, no esporte e ecoturismo. Edição de Sérgio Britto Garcia, Coedição de Marcelo Marcos Piva Demarzo <i>et al.</i> São Paulo: Atheneu, 2005. 178 p. SANTOS, Ednei Fernando dos. Manual de primeiros socorros da educação física aos esportes: o papel do educador físico no atendimento de socorro. Rio de Janeiro: Galenus, 2014. 110 p. SOUSA, Lucila Medeiros Minichello de. Primeiros socorros: condutas técnicas. 2.ed. São Paulo: Érica, 2018. 224 p.		

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: HARMONIZAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS	
Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 6h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	4
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	2º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Os fundamentos básicos da harmonização dos vinhos com alimentos de forma geral e especificamente com os queijos. As diferenças e entendimento dos diversos tipos de harmonização. A história do queijo no mundo e no Brasil entendendo os diversos tipos de leites para sua produção. Classificação e tipos de queijos. História do vinho e conceitos da área de Enologia. As castas americanas e as castas <i>vitiviníferas</i> . Diferenciação de vinho de mesa para vinho fino. As diversas castas de uva estudando as dez mais produzidas no	

mundo entre uvas tintas e uvas brancas. Os tipos de queijo quanto a textura e por país de origem. Princípios da harmonização de queijos e vinhos. Prática.

OBJETIVO

Aplicar os princípios da harmonização para uma combinação satisfatória entre queijos e vinhos.

Conhecer a classificação e tipos de queijos.

Conhecer os tipos de queijos quanto a textura e país de origem.

Entender a história do vinho.

Diferenciar casta americanas de *vitivinífera*.

Praticar os princípios da harmonização de queijos e vinhos articulados aplicados à rotina de trabalho.

PROGRAMA

UNIDADE I – HARMONIZAÇÃO

1.1. Fundamentos Básicos da Harmonização dos Vinhos

1.2. Harmonização por Semelhança e Contraste

1.3. Harmonização Étnica

1.4. Harmonização Clássica

1.5. Princípios de Harmonização de Queijos e Vinhos

UNIDADE II – ESTUDO DOS QUEIJOS

2.1. História do Queijo

2.2. O Queijo no Brasil

2.3. Tipos de Leite para a Produção de Queijo

2.4. Classificação dos Queijos

2.5. Tipos de Queijos

UNIDADE III – VINHOS: CONCEITOS

2.1. Enólogo. Enófilo. Sommelier. Maître de Chais. Connaisseur.

2.3. Uvas *Vitis labrusca*. Uvas. *Vitis vinifera*.

4.1. Castas tintas.

4.2. Castas brancas.

4.3. Os Vinhos do Velho Mundo e os Vinhos do Novo Mundo.

UNIDADE IV – HARMONIZAÇÃO DE QUEIJOS E VINHOS

4.1. Tipos de queijo quanto à textura

4.2. Principais tipos de queijo por país de origem

4.3. Fundamentos Básicos da Harmonização dos Vinhos

4.4. Princípios da harmonização de queijos e vinhos quanto a textura e por país de origem.

Princípios da harmonização de queijos e vinhos.

4.5. Prática com harmonização de queijos e vinhos - prática profissional

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas presenciais:

Aulas presenciais: expositivas/dialogadas com recursos audiovisuais; estudos de textos, pesquisas individuais, seminários. Aulas práticas presenciais no total de 10h/a.

Aula prática da prática profissional no laboratório de sala-bar. Os alunos serão divididos em grupos para execução da prática de harmonização de queijos e vinhos.

Atividades não presenciais :

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Filme/ documentário	Filme com teor didático voltado para as tipologias de queijos e suas origens.	2h
Videoaula	Videoaula sobre os Vinhos do Velho Mundo e os Vinhos do Novo Mundo.	2h
Trabalho	Elaboração de uma proposta de carta de vinhos	2h
Trabalho	Elaboração de um menu para um evento de queijos e vinhos.	2h

AVALIAÇÃO

- Presenciais: Avaliações objetivas e discursivas
- Não presenciais: Entrega de resenha / fichamento
- Prática profissional: Os alunos deverão montar uma apresentação onde para demonstrar as técnicas de harmonização de queijos e vinhos aprendidas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (no mínimo três)

PACHECO, Aristides de Oliveira; SILVA, Siwla Helena. **Vinhos & uvas: guia internacional com mais de 2.000 citações**. 4. ed. São Paulo: Senac SP, 2005. 253 p. ISBN 8573591188.

CEREJA, Lis. **Superdicas para entender de vinho**. São Paulo: Saraiva, 2011. 136 p. (Superdicas). ISBN 978-85-02-09211-2.

HARBUTT, Juliet (organização). **O Livro do queijo**. São Paulo: Globo, 2011. 352 p. ISBN 9788525048554.

LEANDRO, Jair Jorge. **Queijos: do campo à mesa: 10.000 anos de história e tradição**. São Paulo: Melhoramentos: Empresa das Artes, 2009. 171 p. ISBN 978-85-06-05604-2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (no mínimo cinco)

MACNEIL, Karen. **A Bíblia do vinho**. 5.ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003. 799 p. ISBN 85-0001-295-1.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. São Paulo: Senac SP, 1995. 160 p. ISBN 85-85578-46-7.

SANTOS, José Ivan. **Vinhos, o essencial**. 8. ed. rev.atual. São Paulo: Senac SP, 2004. 425 p. ISBN 9788573597424.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis**. São Paulo: Senac SP, 2009. 336 p. ISBN 9788573598674.

CABRAL, Breno Fernandes Tinôco. **Manual prático de técnicas de serviços à mesa**. Natal: Central de Cópias, 1995. 35 p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

PUDs COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA	
Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10 h

Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	0
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	3º
Nível:	Técnico
EMENTA	
Importância da educação física na formação e desenvolvimento humano	
OBJETIVO	
● Identificar a importância das atividades físicas para o desenvolvimento do aluno; ● Vivenciar as atividades esportivas como prática para melhoria da qualidade de vida; ● Compreender a prática de atividade física como elemento de integração social.	
PROGRAMA	

UNIDADE I:

Conceitos, valorização, tendências e aplicação da Educação Física.

UNIDADE II:

História e evolução das modalidades: atletismo, basquetebol, futebol, futsal, ginástica, hidroginástica, handebol, voleibol, musculação e natação.

UNIDADE III:

Fundamentos pedagógicos das práticas esportivas.

UNIDADE IV:

Dimensões dos espaços físicos: pista, quadra, campo, sala e piscina

METODOLOGIA DE ENSINO

Atividades presenciais: Aulas expositivas e dialogadas; análise de vídeos previamente selecionados pelo professor e aulas práticas.

Atividades não presenciais:

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Produção de resenhas críticas a partir da leitura e discussão de estudos de casos	Artigos científicos atuais voltados para inovações nas práticas de educação física	3h
Vídeo-aula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	Atividade avaliativa sobre conteúdo abordado em sala de aula	2h
Produção de Seminários	Material explorado em sala de aula durante o semestre.	1h
Estudo dirigidos	Atividades aplicadas em ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	2h

AVALIAÇÃO	
● Prova escrita presencial ● Avaliações objetiva e discussão/participação em sala; ● Seminário avaliativos apresentados em sala de aula presencialmente e avaliação das aulas práticas. ● Avaliação não presenciais: resenhas e fichamentos	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRACHT, Valter. Educação física e aprendizagem social. 2004. COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino da educação física. 2ª ed. Revisada, São Paulo: Cortez, 2009. DARIDO, Suraya Cristina; ANDRADE, Irene Conceição. Educação Física na Escola: implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BARBANTI, Valdir J. Treinamento Físico: bases científicas. 3ª ed. São Paulo: CLR Balieiros, 2001 FERREIRA, Vanja. Educação Física, Interdisciplinaridade, Aprendizagem e Inclusão. Rio de Janeiro: Sprint, 2006 STIGGER, Marco Paulo. Educação Física, Esporte e Diversidade. Campinas, SP: Autores Associados, 2005. TEIXEIRA, H. V. Educação Física e Desportos. São Paulo: Saraiva, 2013. VOSER, Rogério da Cunha; GIUSTI, João Gilberto. O Futsal e a Escola: uma perspectiva pedagógica. Porto Alegre: Artmed, 2002.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: LIBRAS	
Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 20h CH Prática: 20 h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	0
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	3
Nível:	Técnico
EMENTA	
Noções básicas de Libras com vistas a uma comunicação funcional entre ouvintes e surdos na sociedade. Fundamentos histórico-culturais dos sujeitos surdos e da Libras. Parâmetros e traços linguísticos da Libras. Cultura e identidades surdas. Os profissionais TILS. O alfabeto datilológico. Expressões não-manuais. Uso o espaço. Classificadores. Vocabulário em Libras nos diversos contextos de uso.	
OBJETIVO	

- Identificar a Libras como um sistema linguístico autônomo, identificando os diferentes níveis linguísticos;
- Reconhecer o trabalho do tradutor e intérprete da Língua de Sinais (TILS), como uma atividade profissional específica;
- Estabelecer uma comunicação funcional com pessoas surdas;
- Reconhecer a importância do uso da Libras, legitimando-a como a segunda língua oficial do Brasil

PROGRAMA

UNIDADE I – ASPECTOS TEÓRICOS: LINGÜÍSTICOS, HISTÓRICOS E CULTURAIS

- 1.1. Aspectos gerais da Libras e níveis linguísticos;
- 1.2. Diferenças entre línguas orais e de sinais;
- 1.3. Expressões faciais e corporais;
- 1.4. História das línguas de sinais e da Libras, mitos construídos em torno da surdez e da língua de sinais, cultura e identidades surdas;
- 1.5. Legislação acerca das pessoas com surdez;
- 1.6. Profissionais TILS (Tradutores e Intérpretes de Libras) – formação e atuação.

UNIDADE II – PRÁTICA DE LIBRAS: VOCABULÁRIO

- 2.1 Alfabeto datilológico, números e saudações;
- 2.2 Tipos de frases, uso do espaço e de classificadores;
- 2.3 Vocabulários diversos (material escolar, profissões, cores, família, vestimenta, animais, verbos, adjetivos);
- 2.4 Diálogos em Libras: aplicação do vocabulário da Libras em contextos diversos;
- 2.5 Visita às instituições de/e para surdos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; análise de vídeos e filmes previamente selecionados pelo professor e aulas práticas.

Atividades não presenciais :

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Vídeo-aula ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	Vocabulário: Produção de cardápios em Libras	4h

Estudo dirigidos	Atividades aplicadas em ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>).	4h
AVALIAÇÃO		
● Prova escrita presencial ● Avaliações objetiva e discussão/participação em sala; ● Seminário avaliativos apresentados em sala de aula presencialmente. ● Não presenciais: entrega de resenhas e fichamentos		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA		
CAPOVILLA, F. C., RAPHAEL, W. D. Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras: educação. Vol. 1. São Paulo: EDUSP, 2016. FELIPE, Tanya A. Libras em contexto: curso básico: livro do estudante. 8. ed. Brasília: Feneis, 2007. QUADROS, R. M. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artmed, 2008		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
QUADROS, R. M; KARNOPP, Lodenir B. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2007. SACKS, O. Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Cia. Das Letras, 2010 FERNANDES, Eulália. Linguagem e surdez. Porto Alegre. Editora Artmed, 2003. QUADROS, R. M.; STUMPF, M. R. Estudos Surdos IV. Petrópolis, RJ: Arara Azul, 2009. GESSER, Audrei. LIBRAS? Que língua é essa?: Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.		
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico	

DISCIPLINA: DISCIPLINA: ÉTICA E GESTÃO EM TEATRO	
Código:	
Carga Horária total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 0h
Quantidade de aulas presenciais	40
Quantidade de aulas referentes às atividades não presenciais	8
Ch prática profissional	0
Extensão	0
Modalidade de ensino	Presencial
Número de créditos:	2
Código de Pré-Requisito:	-
Semestre:	3
Nível:	Técnico
EMENTA	
Os fundamentos da ética. Normatividade moral e relatividade de valores. Problema e crise da ética na sociedade contemporânea. Ética e capitalismo. A questão ética em artes cênicas. A legislação cultural. Informações, conceitos e métodos básicos para o planejamento e o gerenciamento da produção de espetáculos teatrais. Evolução do incentivo à arte: do mecenato ao marketing cultural. A produção do espetáculo Teatral. O projeto de produção. As etapas da produção	
OBJETIVO	

- Fundamentar o conceito de ética à luz dos estudos mais recentes, calcado como território das relações e a propósito da sua relatividade.
- Compreender a noção ética de relação com as forças externas dentro do contexto cultural.
- Trabalhar o entendimento de ética interna nas estruturas produtivas dos organismos culturais, com destaque para a atividade teatral.
- Compreender a estruturação – e institucionalização – do segmento cultural dentro das políticas públicas e privadas.
- Trabalhar conceitos recorrentes ao panorama da política cultural como leis de mecenato, patrocínio, editais, festivais, como noções de gestão cultural.
- Desenvolver projetos culturais simulados

PROGRAMA

UNIDADE I. Debate sobre o conceito de ética.

- 1.1. Suas raízes gregas e a revisão por Spinoza.
- 1.2. A compreensão contemporânea do conceito e sua diferenciação à idéia de valores constituídos.

UNIDADE II. A cultura no território ético das relações sociais

- 2.1. Estudo sobre as relações da atividade cultural com segmentos ativos da sociedade
 - Economia
 - Política
 - Mídia
 - Movimentos sociais, etc.

UNIDADE III. A ética interna dos organismos culturais:

- 3.1. Seu discurso,
- 3.2. Pensamento,
- 3.3. Suas relações constitutivas,
- 3.4. Suas ferramentas de subsistência
- 3.5. Sua relação com os demais setores da sociedade, etc

UNIDADE IV. A cultura institucionalizada

- 4.1. Análise sobre as estruturas de política cultural, pública e privada.
- 4.2. Dos ministérios, fundos, conselhos e secretarias de cultura, aos programas privados de fundação, patrocínio, doação, crédito cultural empreendidos pelo poder privado.
- 4.3. O entendimento de economia da cultura.

UNIDADE V. Ferramentas de acesso à estrutura produtiva da cultura

- 5.1. Elaboração de projetos, estudo de editais, prêmios, leis e projetos de lei para a cultura.
- 5.2. Os caminhos da produção cultural: da produção executiva à comunicação externa.

UNIDADE VI. Estudo sobre organizações mais recentes e diversas dentro da atividade cultural no atual panorama cearense

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas presenciais:

Aulas expositivas e dialogadas; análise de vídeos e filmes previamente selecionados pelo professor.

Atividades não presenciais:

Serão 8 aulas de 50 minutos, divididas em:

Atividade	Conteúdo a ser trabalhado	Carga horária
Resenha do livro	Teoria e prática da gestão cultura	4 h
Atividades aplicadas em ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	Elaboração de projetos, estudo de editais, prêmios, leis e projetos de lei para a cultura	2h
Estudos dirigidos	Atividades aplicadas em ferramenta educacional virtual (<i>Google Classroom</i>)	2h

ASLAN, Odette. **O Ator no século XX: evolução da técnica/problema da ética**. São Paulo (SP): Perspectiva, 2005. 363 p.

COELHO, Teixeira. **O Que é ação cultural**. São Paulo (SP): Brasiliense, 2006. 94 p.

CUNHA FILHO, Francisco Humberto. **Teoria e prática da gestão cultural**. Fortaleza (CE): Universidade de Fortaleza - UNIFOR, 2002. 162 p.

SEBRAE - RJ. **Como elaborar projetos culturais para captação de patrocínio**. Rio de Janeiro (RJ): [s.n.], 1998. 42 p.

SPINOZA, Baruch de. **Ética: demonstrada à maneira dos geômetras**. São Paulo (SP): Martin Claret, 2002. 423 p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (no mínimo cinco)

ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. São Paulo (SP): Martin Claret, 2000. 240 p

CABRAL, Plínio. **A Nova lei de direitos autorais: comentários**. 4. ed. São Paulo (SP): Harbra, 2003. 187 p.

CUNHA FILHO, Francisco Humberto. **Direitos culturais como direitos fundamentais no ordenamento jurídico brasileiro**. Brasília (DF): Brasília Jurídica, 2000. 140 p.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração de projetos: como transformar idéias em resultados**. 2.ed. São Paulo (SP): Atlas, 2006. 281 p.

SUNG, Jung Mo; SILVA, Josué Cândido. **Conversando sobre ética e sociedade**. 4. ed. Petrópolis (RJ): Vozes, 1998. 117.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico