

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

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

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

4.5 DIPLOMA

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

4.6 EMENTAS E BIBLIOGRAFIA

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

PROGRAMA	
<p>Histórico do turismo: origem da palavra turismo, história do turismo através dos tempos, os pioneiros do turismo.</p> <p>Fundamentação teórica do turismo: conceitos, definições, tipologia e terminologia turística.</p> <p>Mercado Turístico: A oferta, a demanda e o produto turístico. Características do produto turístico. Os fatores positivos e negativos do turismo. Os impactos do turismo na comunidade. Fatores que influenciam o crescimento da atividade turística. O efeito multiplicador do turismo.</p> <p>Política de turismo: Conceito de política e política pública. Histórico sobre a política do turismo no Brasil.</p> <p>Hospitalidade: Histórico da hospitalidade. Conceito de hospitalidade. Hospitalidade doméstica e comercial.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<ul style="list-style-type: none"> -Aulas expositivas e dialogadas; -Utilização de recursos áudio visuais (retroprojedor, data-show, filmes em DVD); -Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes; 	
AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> -Será contínua considerando critérios de: -Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. -Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: -Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, relatórios de visitas técnicas etc. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>DIAS, Reinaldo. Introdução ao Turismo. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>LOHMANN, Guilherme. Teoria do Turismo: conceitos, modelos e sistemas. São Paulo: Aleph, 2008.</p> <p>POWERS, Tom. Administração no setor da hospitalidade: turismo, hotelaria, restaurante. São Paulo: Atlas, 2004</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Hospitalidade. São Paulo: Aleph, 2004.</p> <p>CASTELLI, Geraldo. Turismo: Atividade Mercante. 4ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2001.</p> <p>BARRETO, Margarita. Manual de iniciação ao estudo do turismo. 13ªed. Campinas: SP, Papirus, 2003.</p>	
Supervisor do Curso <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>	Setor Pedagógico <hr style="width: 20%; margin: auto;"/>
DISCIPLINA: SAÚDE, HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO	

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 2°

Nível: Técnico

EMENTA

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

Primeiros Socorros: O papel da prevenção dos primeiros socorros: instalações, equipamentos, técnicas de ensino, exame médico prévio e papel do profissional. Definição de emergência. Procedimentos gerais e cuidados especiais.

OBJETIVOS

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

PROGRAMA

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

METODOLOGIA DE ENSINO

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

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

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ESPANHOL 1

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1°

Nível: Técnico

EMENTA

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

OBJETIVOS

- Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever;
- Dominar o vocabulário básico da língua espanhola;
- Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua. Assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário;
- Introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz;
- Introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz.

PROGRAMA

1. Conteúdo Gramatical

- El alfabeto español;
- Estilo formal e informal;
- Los artículos;
- Género y número de los nombres;
- Los pronombres sujeto;
- Verbos regulares e irregulares en presente de indicativo;
- Preposiciones de lugar y tiempo;
- Adjetivos descriptivos;
- Adjetivos posesivos
- Demostrativos;
- Adverbios de frecuencia;

2. Conteúdo Lexical

- Los saludos;
- Los adjetivos de nacionalidad;
- Las profesiones;
- Los días de la semana, los meses y las estaciones del año;
- Los colores;
- Las características físicas y de carácter;
- La familia;
- La casa;
- La ciudad
- La hora
- Los alimentos;
- Las partes del cuerpo
- Los estados de ánimo
- Los números.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

- Será contínua considerando critérios de:
Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.
- Será materializada por meio dos seguintes instrumentos:
Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: INGLÊS 1

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1°

Nível: Técnico

EMENTA

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

prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita na língua inglesa.	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Proceder apresentação pessoal em inglês; • Falar sobre países e cidades em inglês; • Dar informações pessoais utilizando o idioma; • Oferecer e pedir bebidas em um restaurante utilizando o inglês; • Dar informações a respeito de números de telefone, email e endereço; • Praticar conversas ao telefone, soletrando para se fazer entender; • Discutir gostos sobre comidas/bebidas. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Verbo to be; • Plurals; • Vocabulário relacionado a bebidas; • Números de 0 a 100; • Vocabulário relacionado a alimentos; • Perguntas com where, what, when, how, what time, how much; • Profissões; Perguntas sobre informação pessoal; • Alfabeto; • Preços. • Preposições on-in-at. • Perguntas com o modal would; 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
- Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (listening, writing, speaking and reading).	
AVALIAÇÃO	
-Avaliações orais e escrita; -Participação nas aulas; -Avaliações de compreensão auditiva (listening)	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SOARS, Liz & John. <i>New Headway: beginner. Student's book.</i> New York: Oxford University Press, 2010. SOARS, Liz & John. <i>New Headway: beginner. Student's workbook.</i> New York: Oxford University Press, 2010. Oxford Photo Dictionary. Oxford University Press; 2nd edition (April 28, 2008).	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009. EASTWOOD, J. <i>Oxford Practice Grammar.</i> New York, Oxford University Press, 2001. MURPHY, Raymond, ALTMAN, Roann. <i>Grammar in Use: reference and practice for intermediate students of English.</i> New York: Cambridge University Press, 2004.	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

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

<p>- Será contínua considerando critérios de: Participação dos alunos nas aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</p> <p>- Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais, etc.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 9. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2010.</p> <p>MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 5 ed. Barueri: SP, Manole, 2010.</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>LANGFORD, Beverly. Etiqueta essencial. 1.ed. São Paulo, SP: Clio Editora, 2012.</p> <p>MATARAZZO, Cláudia. Etiqueta sem frescura. São Paulo, SP: Planeta, 2011.</p>	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

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

- Variação linguística
- Língua padrão / língua culta

II – O texto

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

III – Leitura de diferentes tipos de textos

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

IV – Produção de textos

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

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

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

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

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

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

DISCIPLINA: MATEMÁTICA APLICADA

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1°

Nível: Técnico

EMENTA

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

OBJETIVOS

- Introduzir conceitos fundamentais de Matemática;
- Desenvolver a capacidade de solucionar problemas, bem como examinar com sentido crítico e sistemático;
- Compreender e operacionalizar as técnicas para a resolução de problemas;
- Desenvolver no aluno habilidades de raciocínio lógico e espírito de investigação

PROGRAMA

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

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: CONTABILIDADE APLICADA

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 2°

Nível: Técnico

EMENTA

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

OBJETIVOS

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

PROGRAMA

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

METODOLOGIA DE ENSINO

-Aulas expositivas e dialogadas;

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

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

disciplina.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Etapas de um evento: concepção, pré-evento, transevento (evento) e pós-evento. • Documentos de eventos: memorando, ofício, ata, convite, planilhas orçamentárias, checklist etc. • Prática de eventos. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>-Aula expositiva – quadro branco, data show; -Aulas dialogadas, propondo debate com os alunos; -Recursos audiovisual (retroprojetor, data-show, notebook); -Exibição de filmes e documentários sobre o assunto; -Organização e elaboração de um evento pelos alunos.</p>	
AVALIAÇÃO	
<p>-Será contínua considerando critérios de: Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</p> <p>-Será materializada por meio dos seguintes instrumentos: Participação do discente nas atividades propostas em cada etapa da execução de um evento; Realização de um evento pelos alunos da disciplina.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, Renato Breno. Manual de eventos. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002. BETTEGA, Maria Lúcia (Org.) Eventos e cerimonial: simplificando as ações. 3.ed. Caxias do Sul (RS) : EDUCS, 2002. GOMES, Onilda. Cerimonial e protocolo: dois momentos de censura teatral no Brasil. Fortaleza (CE): Governo do Estado/ Sebrae-Ce, 2005. JOLLES, R. Como conduzir seminários e workshops. São Paulo: Papirus, 2000. MELO NETO, F. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2005. OLIVEIRA, A. Augusto de. Manual de eventos turísticos. Fortaleza (CE), 2004.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo (SP) : Aleph, 2002. ZANELLA, Luis Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo (SP): Atlas, 2003. VIERA, Elenara Viera de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.</p>	
Supervisor do Curso	Setor Pedagógico
_____	_____

DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA

Carga Horária: 40 horas

Número de Créditos: 02

Código pré-requisito:

Semestre: 1°

Nível: Técnico

EMENTA

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

OBJETIVOS

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

PROGRAMA

- Introdução à Informática

História dos computadores;
Gerações de Computadores;

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

Estrutura de diretórios;
Configurações do Painel de Controle;

- Internet;
- Microsoft Word

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

- Microsoft Excel

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

- Microsoft Power Point

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

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

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

PROGRAMA

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

METODOLOGIA DE ENSINO

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

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009.
 EASTWOOD, J. *Oxford Practice Grammar*. New York, Oxford University Press, 2001.
 MURPHY, Raymond, ALTMAN, Roann. **Grammar in Use: reference and practice for intermediate students of English**. New York: Cambridge University Press, 2004.
Oxford Photo Dictionary.Oxford University Press; 2nd edition (April 28, 2008).

Supervisor do Curso

Setor Pedagógico

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7 CORPO DOCENTE

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

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

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

4.8 CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

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

4.9 INFRA-ESTRUTURA

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

Qtde	Espaço Físico	Descrição
08	Salas de Aula	Com 40 carteiras, 01 lousa de vidro, disponibilidade para utilização de notebook e projetor multimídia, 04 ventiladores.
01	Auditório	Com 180 lugares, projetor multimídia, notebook, sistema de caixas acústicas e microfones.
01	Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, equipamentos específicos e acervo bibliográfico e de multimídia. Quanto ao acervo da biblioteca deve ser

		atualizado com no mínimo cinco referências das bibliografias indicadas nas ementas dos diferentes componentes curriculares do curso.
01	Laboratório de Informática	Com 20 máquinas, software, 01 lousa de vidro.
01	Laboratório de Línguas Estrangeiras	Com cadeiras,
01	Laboratório Sala/Bar	<p>Este espaço climatizado simula o ambiente de atendimento de um restaurante, com 4 mesas e material de restaurante, como: bandejas, taças e copos diversos, pratos, talheres, toalha de mesa, guardanapo de tecido e outros utensílios específicos para a prática de arrumação de mesas e simulação de atendimento e serviço de garçom.</p> <p>O laboratório também serve às aulas práticas de bar e coquetelaria, onde o professor ensina receitas e técnicas de coquetelaria e preparação de sucos e drinks. O laboratório está equipado com geladeira/freezer, extrator de suco e liquidificador.</p> <p>Para as aulas práticas inclui materiais como: coqueteleira, copos e taças diversos, isopor, tábua de corte, bandeja, balde de gelo, bebidas diversas e outros utensílios específicos de bar.</p>
01	Laboratório Organização de Eventos	Em construção
01	Laboratório Manipulação de Alimentos	<p>Os espaços para manipulação de alimentos são utilizados pelo docente para apresentar técnicas de produção culinária e preparação de alimentos e servem tanto para aulas práticas simuladas como suporte aos eventos didáticos que ocorrem semestralmente. Onde os alunos são estimulados a praticarem os conhecimentos teóricos adquiridos.</p> <p>Há dois espaços utilizados como laboratório de alimentos. O primeiro é um espaço utilizado em parceria com a Merenda Escolar e está equipado com Fogão Industrial, geladeira industrial, liquidificador industrial, e 3 bancadas de trabalho com 3 pias. O outro espaço é menor e está equipado</p>

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

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