



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE/CAMPUS DE ACARAÚ

CAMPUS DE ACARAÚ

Av. Des. Armando de Sales Louzada, s/n, CEP: 62580-000 – Monsenhor José Edson Magalhães– Acaraú – CE Fone: (88)3661.1682 / (88)3661.4103

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

Acaraú, 2023



**INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
Ceará

José Wally Mendonça Menezes
REITOR

Cristiane Borges Braga
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Joelia Marques de Carvalho
PRÓ-REITOR DE PESQUISA

Ana Cláudia Uchôa Araújo
PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO

João Vicente Mendes Santana
DIRETOR GERAL

Fabiana Morais de Carvalho
CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENSINO

Rubens Galdino Feijó
COORDENADOR DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Marcela da Silva Melo
COORDENADORA DE EXTENSÃO E RELAÇÕES EMPRESARIAIS

**COMISSÃO PARA REESTRUTURAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO
SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR DO CAMPUS ACARAU**
(PORTARIA Nº 8076/GAB-ACA/DG-ACA/ACARAU, DE 27 DE OUTUBRO DE 2023)

Fabiana Morais de Carvalho

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ENSINO
DOCENTE - PRESIDENTE DA COMISSÃO

Jairo Menezes Ferraz

PROFESSOR / COORDENADOR DO CURSO
Presidente da Comissão de Reestruturação do PPC

André Gustavo da Silva

DOCENTE DA ÁREA ESPECÍFICA

Antônia de Jesus Sales

DOCENTE DA ÁREA ESPECÍFICA

Armando Matos Fontenele Júnior

DOCENTE DA ÁREA ESPECÍFICA

Danyelle de Lima Teixeira

DOCENTE DA ÁREA ESPECÍFICA

Michelle Soares Pinheiro

DOCENTE DA ÁREA ESPECÍFICA

Maria Elisângela de Sousa

DOCENTE DA ÁREA ESPECÍFICA

Valdo Sousa da Silva

TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS DA COORDENADORIA TÉCNICO-PEDAGÓGICA (CTP)

Keina Maria Guedes da Silva

BIBLIOTECÁRIA DOCUMENTALISTA

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	7
1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	8
2. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO	12
3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	16
4. OBJETIVOS DO CURSO	19
4.1 Objetivo geral	19
4.2 Objetivos específicos	19
5. FORMAS DE INGRESSO	19
6. ÁREAS DE ATUAÇÃO	20
7. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	21
8. METODOLOGIA	21
9. ESTRUTURA CURRICULAR	27
10. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	30
11. PRÁTICA PROFISSIONAL	32
12. ESTÁGIO	36
13. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	37
14. EMISSÃO DE DIPLOMAS	39
15. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	40
16. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI) NO ÂMBITO DO CURSO	41
17. APOIO AO DISCENTE	43
17.1. Apoio extraclasse e pedagógico para a permanência e êxito estudantil	44
17.2. Acessibilidade e diversidade	45
17.3. Política de assistência estudantil do IFCE	46
17.4. Organização estudantil	51
18. CORPO DOCENTE	52
19. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO	54
20. INFRAESTRUTURA	56
REFERÊNCIAS	63
ANEXOS	67

DADOS DO CURSO

a) Identificação da Instituição de Ensino

Nome: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – <i>CAMPUS ACARAÚ</i>		
CNPJ: 10.744.098/0011-17		
Endereço: Av. Des. Armando de Sales Louzada, s/n, CEP: 62580-000 Mons. José Edson Magalhães		
Cidade: Acaraú	UF: CE	Fone: 85-34553041
e-mail: gabinete.acarau@ifce.edu.br	Página institucional na internet: https://ifce.edu.br/acarau	

b) Informações gerais do Curso

Denominação	Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar
Titulação conferida	Técnico em Serviços de Restaurante e Bar
Nível	<input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Superior
Forma de articulação com o Ensino Médio	<input type="checkbox"/> Integrada <input type="checkbox"/> Concomitante <input checked="" type="checkbox"/> Subsequente
Modalidade	<input checked="" type="checkbox"/> Presencial
Duração	<input checked="" type="checkbox"/> (2) Semestres
Periodicidade	<input type="checkbox"/> Semestral <input checked="" type="checkbox"/> Anual
Formas de ingresso	<input type="checkbox"/> SISU <input checked="" type="checkbox"/> Edital <input checked="" type="checkbox"/> transferência <input checked="" type="checkbox"/> diplomado
Número de vagas anuais	35
Turno de funcionamento	<input checked="" type="checkbox"/> matutino <input type="checkbox"/> vespertino <input type="checkbox"/> noturno <input type="checkbox"/> não se aplica
Início do funcionamento	2015.1
C.H. Total	800 horas
C.H. das Disciplinas	760 horas
C.H. de estágio não obrigatório	000 horas
C.H. de prática profissional	40 horas
Sistema de Carga-horária	01 créditos = 20h
Duração da hora-aula	60 minutos

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui-se o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, presencial, o qual está inserido no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Este projeto pedagógico de curso se propõe a desenvolver a reestruturação do projeto anterior do curso vigente, contextualizando a novas propostas dentro das definições das diretrizes pedagógicas para o respectivo curso técnico de nível médio ofertado pelo Instituto Federal do Ceará, consubstanciado em uma proposta curricular baseada no sistema educativo nacional e nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, bem como, nas resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no sistema educacional brasileiro e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta visando contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o curso Técnico subsequente em Serviços de Restaurante e Bar do Instituto Federal do Ceará, campus Acaraú, destinado a estudantes egressos do ensino médio que apresentam interesse no referido curso técnico.

Estão presentes nesta proposta o marco, e as decisões institucionais explicitadas no Projeto Político Pedagógico, traduzidas nos objetivos, na função social desta instituição e na compreensão da educação como uma prática social, em consonância com a função social do IFCE. Esse curso se compromete a promover formação humana integral por meio de uma proposta de educação profissional e tecnológica que articule ciência, trabalho, tecnologia e cultura, visando à formação do profissional cidadão crítico-reflexivo, competente técnica e eticamente e comprometido com as transformações da realidade na perspectiva da igualdade e da justiça social.

Desse modo, busca-se promover um processo formativo com base nas premissas da integração e articulação entre ciência, tecnologia, cultura e conhecimentos específicos, articulando teoria e prática em um processo de ensino-aprendizagem que busca o enriquecimento educacional por meio da interdisciplinaridade, da flexibilização e contextualização, contribuindo assim para o desenvolvimento da autonomia e dos saberes necessários à atuação profissional do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE), com 110 anos de existência, é uma Instituição de Educação, que tem como marco referencial de sua história institucional, o contínuo desenvolvimento e expansão de sua atuação, acompanhado de crescentes indicadores de qualidade. A sua trajetória evolutiva corresponde ao processo histórico de desenvolvimento industrial e tecnológico da região Nordeste e do Brasil. Nossa história institucional inicia-se no despertar do século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, como instrumento de política voltado para as "classes desprovidas ou desvalidos da sorte", e que hoje, se configura como importante estrutura para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas científicas e tecnológicas. Durante os anos 40, o incipiente processo de industrialização passa a ganhar maior impulso, em decorrência do ambiente gerado pela Segunda Guerra Mundial, levando à transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941.

No ano seguinte, passou a ser chamada de Escola Industrial de Fortaleza, ofertando formação profissional diferenciada das artes e ofícios, orientada para atender às profissões básicas do ambiente industrial e ao processo de modernização do País. Assim, o crescente processo de industrialização, mantido por meio da importação de tecnologias orientadas para a substituição de produtos importados, gerou a necessidade de formar mão de obra técnica para operar esses novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infraestrutura. No ambiente desenvolvimentista da década de 50, a Escola Industrial de Fortaleza, mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de Autarquia Federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando a missão de formar profissionais técnicos de nível médio.

Em 1965, passou a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e em 1968, recebe então a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará, demarcando o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação profissional, com elevada qualidade, passando a ofertar

cursos técnicos de nível médio nas áreas de edificações, estradas, eletrotécnica, mecânica, química industrial, telecomunicações e turismo.

O contínuo avanço do processo de industrialização, com crescente complexidade tecnológica, orientada para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais, já no final dos anos 70, para a criação de um novo modelo institucional, surgindo então os Centros Federais de Educação Tecnológica do Paraná, Rio de Janeiro e Minas Gerais. Somente, em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará é igualmente transformada junto com as demais Escolas Técnicas da Rede Federal em Centro Federal de Educação Tecnológica, mediante a publicação da Lei Federal nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, a qual estabeleceu uma nova missão institucional com ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão tecnológica.

Em 1995, tendo por objetivo a interiorização do ensino técnico, inaugurou duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UnEDs) localizadas nas cidades de Cedro e Juazeiro do Norte, distantes, respectivamente, 385km e 570km da sede de Fortaleza. Em 1998 foi protocolizado, junto ao MEC, seu Projeto Institucional, com vistas à transformação em CEFET-CE que foi implantado, por Decreto de 22 de março de 1999. Em 26 de maio do mesmo ano, o Ministro da Educação aprova o respectivo Regimento Interno, pela Portaria nº 845. Também pelo Decreto nº 3.462/2000 recebe a permissão de implantar cursos de licenciaturas em áreas de conhecimento em que a tecnologia tivesse uma participação decisiva. Assim, no segundo semestre de 2002, a instituição optou pela Licenciatura em Matemática e no semestre seguinte pela Licenciatura em Física.

O Ministério da Educação, reconhecendo a vocação institucional dos Centros Federais de Educação Tecnológica para o desenvolvimento do ensino de graduação e pós-graduação tecnológica, bem como extensão e pesquisa aplicada, reconheceu, mediante o Decreto nº 5.225, de 14 de setembro de 2004, em seu artigo 4º, inciso V, que, dentre outros objetivos, tem a finalidade de ministrar ensino superior de graduação e de pós-graduação lato sensu e stricto sensu, visando à formação de profissionais especialistas na área tecnológica. Em 29 de dezembro de 2008, criado pela Lei 11.892/2009, nasce o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

A nova Instituição congrega o extinto Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFETCE) e as Escolas Agrotécnicas Federais de Crato e Iguatu. Ampliação do qual o IFCE fez parte e conseguiu se expandir, hoje existem 32 Campi espalhados por todas as regiões do Estado. De acordo com o Anuário Estatístico (2018) o Instituto apresenta como Missão, Visão e Valores: Missão: Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética. Visão: Tornar-se padrão de excelência no ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia. Valores:

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 (Anuário, 2018).

A criação dos Institutos Federais corresponde a uma nova etapa da Educação do país e pretende preencher lacunas históricas na educação brasileira. Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos, até o doutorado.

O Campus Acaraú, localizado na Avenida Desembargador Armando de Sales Louzada S/N, no Bairro Monsenhor José Edson Magalhães, distante cerca de 240 km da capital cearense, tem como proposta agrupar e desenvolver as cidades do baixo Acaraú que é composto pelos seguintes municípios: Acaraú, Bela Cruz, Cruz, Itarema, Jijoca de Jericoacoara, Marcos e Morrinhos. Atendendo ao arranjo produtivo local que tem como foco cursos em áreas diversas: a área Marítimo-Portuário e Pesqueiro, abrangendo os cursos técnicos na área de Aquicultura, Construção Naval e Pesca; já na área do Desenvolvimento voltado para área do Turismo temos os seguintes cursos técnicos: Eventos e Serviços de Restaurante e Bar. Além do mais novo curso técnico em Meio Ambiente do eixo Ambiente e Saúde e o curso técnico em Administração do eixo de Gestão de Negócios e a educação

de trabalhadores jovens e adultos e cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores. Conta ainda, com duas Licenciaturas: Ciências Biológicas e Física na área de Ciências da Natureza.

O Campus Acaraú tem uma especialização em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional beneficiando a comunidade e tem buscado em seu fazer, uma adequação coerente das ofertas de ensino, pesquisa e extensão às necessidades locais, colocando-se como opção de ensino público e de qualidade para a população da região e circunvizinhança. Os cursos, seus eixos temáticos e níveis estão descritos abaixo:

Cursos	Eixos Temáticos	Nível
Aquicultura	Recursos naturais	Integrado
Construção Naval	Produção Industriais	Integrado
Pesca	Recursos naturais	Integrado
Eventos	Turismo, hospitalidade e Lazer	Subsequente
Serviços de Restaurante e Bar	Turismo, hospitalidade e Lazer	Subsequente
Meio Ambiente	Ambiente e Saúde	Subsequente
Administração	Gestão de Negócios	Subsequente
Cursos	Grandes Áreas de Conhecimento	Nível
Licenciatura em Ciências Biológicas	Ciências Biológicas	Superior
Licenciatura em Física	Ciências Exatas e da Terra	Superior
Especialização em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional	Meio Ambiente e Agrárias	Superior

Como é possível observar, proporcionando oportunidades educacionais que reflitam na melhoria das condições sociais e econômicas de sua população, o Campus de Acaraú dentro da proposta de interiorização dos Institutos Federais tem proporcionado benefícios e oportunidades únicas para as populações alcançadas, contribuindo assim para o futuro do desenvolvimento do Ceará e da Região Nordeste.

2. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

O Instituto Federal do Ceará (IFCE) tem como 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. Somado à missão institucional, elaborou-se um projeto coerente com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, em normas complementares estabelecidas para a Educação Profissional, bem como nas orientações e normativas desta instituição de ensino.

A região do Baixo Acaraú vem apresentando nos últimos anos um significativo crescimento econômico acompanhado de iniciativas de distribuição de renda por meio de projetos de inclusão social, econômica e educacional, o que revela também as carências relativas à formação de profissionais qualificados para o desenvolvimento de atividades estruturantes e de suporte técnico que promovam um crescimento sustentável e igualitário.

No que concerne ao Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar, os estudos do Conselho Mundial de Viagens e Turismo - WTTC divulgam que a atividade turística contribui com 9,5% para o aumento da economia global. No Brasil, este impacto resultou em 9,2% do Produto Interno Bruto - PIB do país, representando 443,7 bilhões de reais gerados pelo setor (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2014). Em 2014, o Ceará recebeu 3.141.406 turistas, gerando receita de 5.624,7 milhões de reais para o Estado, que corresponde a 11% do PIB (SETUR, 2014).

Contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do Nordeste do Brasil por meio do desenvolvimento da atividade turística. Especificamente, o Programa contempla iniciativas do setor público em infraestrutura básica e desenvolvimento institucional, voltadas tanto para a melhoria das condições de vida das populações beneficiadas quanto para a atração de investimentos do setor privado ligados ao turismo (BNB, 2005, p.5).

Assim, sendo o Turismo considerado setor de relevância econômica e social, Governo Federal e Estadual investem maciçamente na atividade com o aumento de investimentos e a criação de novos programas com destaque para: o “Programa Nacional de Regionalização do Turismo”. Em 2008 foram investidos mais de R\$ 1 bilhão no estado e em 2010 estão previstos cerca de R\$1,2 bilhões só para ampliação e recuperação das rodovias cearenses. Além da construção e

ampliação de infraestrutura de apoio ao turismo, como o Aeroporto Internacional Pinto Martins, o Aeroporto Dragão do Mar e o Aeroporto Regional de Jericoacoara, situado no município de Cruz próximo a Jijoca de Jericoacoara, respectivamente, dando acesso aos litorais leste e oeste do Ceará. Na capital, o Centro de Eventos do Ceará é inaugurado, em 2012, dando maior visibilidade ao setor de evento, diminuindo os impactos negativos da sazonalidade, durante a baixa estação. Assim como o *Acquaruim* com previsão para 2017.

A relevância turística do litoral extremo oeste do Ceará é o município de Jijoca de Jericoacoara classificado como turístico na categoria A pelo Ministério do Turismo em 2017. No Programa de Regionalização do Turismo Jericoacoara é destino indutor do turismo regional do litoral extremo oeste 2007-2010.

A escolha de um destino turístico como indutor de uma região ocorre em função da capacidade que o destino turístico tem de induzir o desenvolvimento regional (PNT, 2007). A indução dos municípios do entorno depende dos aspectos de infraestrutura básica, atrativos turísticos e cooperação regional capazes de atrair ou distribuir grande quantidade de turistas para a região e impulsionar o desenvolvimento econômico do espaço onde estão inseridos.

Paralelo a estas ações, o investimento em divulgação contribui para alavancar a imagem do estado como um dos principais destinos turísticos do Nordeste. Em 2012, a Secretaria de Turismo do Ceará - SETUR -CE, iniciou o Plano de Marketing do Turismo. De acordo com a SETUR, o plano é consolidado a partir de estudos de mercado, que permitirão diretrizes para a divulgação de destinos cearenses nos próximos dez anos, além de definir os métodos para a captação de turistas e de eventos para o Estado (HÔTELIER NEWS, 2012).

Em 2022 o SEBRAE em parceria com empreendedores e gestores públicos dos municípios cria a Rota Costa dos Ventos para apoiar o turismo na Costa do Sol Poente. A rota envolve os municípios de Acaraú, Caucaia, Itarema, Amontada, Itapipoca, Trairi, Paracuru, Paraipaba e São Gonçalo do Amarante.

O objetivo da Rota Costa dos Ventos não é substituir estratégias individuais dos destinos já consolidados, e sim fortalecer o trabalho em parceria com instituições públicas e privadas.

Diante da relevância socioeconômica do turismo para o Ceará, faz-se necessário que as instituições de ensino, com cursos na área de turismo e

hospitalidade ofereçam ao mercado profissionais capacitados, exercerem funções dentro deste setor, garantindo serviços com qualidade, e assim, contribuindo para a imagem positiva e aumento da demanda turística no Estado.

No litoral Extremo Oeste do Ceará, Jericoacoara não para de crescer, Preá no município de Cruz irá receber o primeiro hotel 6 estrelas do estado do Ceará-Anantara Preá, com investimento previsto de R\$150 milhões é um dos empreendimentos que fará parte do grupo Carnaúbas.

Na praia de Barrinha de Baixo no município de Acaraú, o restaurante Komaki é destaque para os turistas nacionais e estrangeiros que procuram a pequena vila. No contraponto do avanço do turismo de massa, o turismo de experiência tenta avançar. Na comunidade tradicional de Coroa Grande, no município de Acaraú, o Camping Brisa do Coqueiro, busca qualificar os moradores da pequena comunidade para formarem a equipe, estimulando a economia criativa no lugar.

As regiões com reconhecido potencial e atrativos turísticos, necessitam de profissionais que atuem na área, com competências técnicas e pessoais, conhecimento sobre a região, capacidade de comunicação com visitantes, com a população local e diversos profissionais da área de lazer e hospitalidade.

Dessa forma, o profissional capacitado a atuar no setor de serviços de restaurante e bar estará qualificado, por meio de conhecimentos práticos e teóricos, ao desempenho satisfatório das atividades que o competem, e assim, contribuindo para o desenvolvimento do turismo na região.

Concomitante ao crescimento do turismo e lazer, o hábito alimentar modifica-se e com o desenvolvimento das cidades, razões diversas como: sociais, econômicas e culturais, faz com que as pessoas precisem utilizar serviços de alimentação fora de casa, demandando atendimento qualificado para o setor de alimentação. Nesse contexto, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE, Campus de Acaraú, preocupado com a realidade do conhecimento profissional dos trabalhadores desse setor na região e, conseqüente carência de profissionais preparados para atender ao turismo e à demanda local, e fundamentado nas bases legais expressas pela LDB, de nº 9394/96 e decreto 5154/04 e na lei 11.892/08, propõe a oferta de cursos técnicos no eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, proporcionando aos profissionais formados a oportunidade de atuar nas diversas áreas (formais e informais) ligadas aos meios de

hospedagem, bares, restaurantes e espaços de alimentação. Espera atender às crescentes exigências do mundo do trabalho e às expectativas dos alunos que buscam se inserir no mercado de trabalho, por meio de estímulo à contínua busca pelo conhecimento; com ênfase não só no fazer, mas também no pensar, no desenvolvimento e estímulo à criatividade.

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, compreende atividades inter-relacionadas ou não, referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços de alimentação. Essas atividades são desenvolvidas num processo que inclui a qualidade do atendimento e a higiene na manipulação de alimentos. Trata-se de um curso onde se valoriza o saber fazer, sedimentado em conhecimentos teórico-práticos e atividades que pressupõem a formação de cidadãos, estimulados pelo ler, analisar, refletir e opinar, desenvolvendo assim um senso crítico participativo. O saber fazer com convicção traz ao profissional bem-estar pela certeza dos passos que tem que percorrer, promovendo segurança e ousadia para crescer profissional e socialmente.

Um dos aspectos salientados neste projeto é a natureza das atividades que os profissionais desenvolvem no processo de organização e venda dos serviços aos clientes com foco na qualidade. Este projeto, portanto, busca se adequar às demandas do mundo do trabalho, com base em uma formação em que os saberes do sujeito- aprendiz são vivenciados em sua totalidade.

Vale frisar, também, que para essa reestruturação, foram consideradas as necessidades de atualizações alinhadas a novas demandas da sociedade contemporânea, enfatizando as prioridades locais, regionais e nacionais, e buscou-se a integração de esforços das áreas da educação, do trabalho e emprego, da ciência e tecnologia, bem como com a missão de promover uma educação de qualidade direcionada aos reais interesses e necessidades do educando.

Essa postura objetiva a formação de um profissional crítico-reflexivo, competente ética e tecnicamente, que seja capaz de responder aos constantes desafios do mundo social e laboral para participar ativamente das transformações sociais, políticas, culturais, científicas e tecnológicas, colaborando com a construção de uma sociedade mais justa e igualitária para todos.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A reestruturação Projeto Pedagógico de Curso (PPC) do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar Curso, em seus fundamentos legais, considera normativas específicas, tanto nacionais quanto institucionais, tais como:

Nacionais:

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. (Capítulo II, Seção I, inciso VIII - Instituto Federal do Ceará, mediante integração do Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará e das Escolas Agrotécnicas Federais de Crato e de Iguatu).
- Lei nº 11.741/2008 que altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências.
- Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015, que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
- Lei 7.716, de 5 de janeiro de 1989, que define os crimes resultantes de preconceito de raça ou de cor.
- Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que 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. A Libras constituir-se-á em disciplina curricular obrigatória nos cursos de formação de professores para o exercício do magistério e optativa nos demais cursos de educação superior e na educação profissional.

- 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. Da Educação Profissional e Tecnológica.
- Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.
- Resolução CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica
- Parecer CNE/CEB nº 5, de 12 de novembro de 2020, que aprova proposta apresentada pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica para a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT.
- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012.
- 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.
- Parecer CNE/CEB nº 11, de 09 de maio de 2012. Apresenta Projeto de Resolução que define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.
- Parecer CNE/CP nº 003, de 10 de março de 2004, que trata das Diretrizes

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

- Resolução Nº 2, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2020. Aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
- Decreto da Presidência da República, Nº 7.234, de 19 de julho de 2010.

Institucional:

- Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD) – 2015 e atualizações até maio de 2020.
- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE (PDI) – 2019-2023.
- Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI) – 2018.
- Manual de Elaboração de Projetos Pedagógicos dos Cursos do Instituto Federal do Ceará – 2015.
- Plano Estratégico Institucional de Permanência e Êxito dos Estudantes do Instituto Federal do Ceará – 2017.
- Regulamento de organização e implantação de disciplinas extracurriculares no IFCE – 2017.
- Resolução vigente que determina a organização e o funcionamento do Colegiado de curso e dá outras providências – 2018.
- Resolução CONSUP/IFCE No 108, DE 08 DE SETEMBRO DE 2023 - A nova resolução de Estágio do IFCE
- Regulamento de Concessão de Auxílios Estudantis no âmbito do IFCE – 2019.
- Resoluções vigentes que regulamentam a carga horária docente – 2016, 2017, 2018.
- Tabela de Perfil Docente – 2018.
- Resolução nº 050, 14 de dezembro de 2015, que aprova o regulamento dos NAPNEs do IFCE, alteradas as nomenclaturas pela Resolução nº 64, de 28 de maio de 2018.
- Resolução nº 071, de 31 de julho de 2017, que aprova o Regimento Interno dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas no Instituto Federal do Ceará, alterada pela Resolução nº 65, de 28 de maio de 2018.
- Regulamento para emissão, registro e expedição de certificados no âmbito do IFCE – 2016.

- Nota Técnica 006/2014/PROEN que trata da criação da Disciplina Optativa Educação Física em todos os cursos do IFCE.
- Portaria Nº 3436/GAB-ACA/DG-ACA/ACARAU

4. OBJETIVOS DO CURSO

4.1. Objetivo geral

Capacitar, promovendo a Formação de profissionais-cidadãos, de nível médio, com competência ética capazes de desempenhar atividades nas áreas de atendimento, promoção e venda de serviços de alimentação, com vista a garantir serviço de qualidade e satisfação dos clientes.

4.2. Objetivos específicos

- Preparar profissionais para desempenhar atividades relativas ao serviço em empresas do segmento de alimentação;
- Subsidiar os profissionais com técnicas adequadas de planejamento, promoção e venda de serviços, dentro das novas exigências do mundo do trabalho;
- Desenvolver a capacidade empreendedora dos profissionais;
- Oferecer um conjunto de ferramentas de controle e inventário de bebidas e utensílios de salão e bar;
- Contribuir para o desenvolvimento do senso de harmonização entre alimentos e bebidas.
- Apresentar regras de etiqueta sociais e profissionais presentes no setor de hospitalidade;
- Desenvolver habilidade relacionadas a recepção e serviço de mesa e coquetelaria;
- Contribuir para a promoção da democratização do ensino e elevação do nível de qualificação profissional.

5. FORMAS DE INGRESSO

O ingresso neste curso dar-se-á de acordo com as normas vigentes no Instituto Federal do Ceará, atendendo ao Regulamento da Organização Didática

(ROD) dos cursos Técnicos de Nível Médio: “Art. 46.

Assim, seguindo a mesma forma de ingresso dos demais cursos técnicos subsequentes no IFCE - Campus Acaraú, o acesso ao Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar será feito por análise de histórico escolar do ensino médio, observando os três anos de estudo ou ainda poderá ser realizada prova escrita para seleção do estudante. Processo seletivo aberto ao público, destinado a estudantes portadores do certificado de conclusão do Ensino Médio, ou equivalente.

Ademais, serão admitidos alunos diplomados e transferidos de outros cursos técnicos do próprio IFCE 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-officio) e 59 (Diplomados) do Regulamento da Organização Didática (ROD, 2015).

6. ÁREAS DE ATUAÇÃO

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnico do MEC – Ministério da Educação, o profissional Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, 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 inventariar 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:

- a) Supervisionar o serviço de alimentos e bebidas no salão, no bar e em eventos.
- b) Coordenar o atendimento ao cliente no estabelecimento e em eventos.
- c) Coordenar equipes de serviço de salão e bar.
- d) Aplicar controles operacionais em relação a vendas, equipamentos, utensílios e manutenção da infraestrutura.

- e) Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque.
- f) Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.

7. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

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

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

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

- a) Conhecimentos técnicos relacionados à tipologia de serviços e eventos, aos tipos de utensílios e equipamentos, à organização dos espaços, à diferenciação de bebidas e legislações aplicadas aos estabelecimentos de alimentação;
- b) Comunicação clara e cordial, trabalho colaborativo e liderança de equipes, atenção à sustentabilidade, proatividade e flexibilidade para a solução de problemas e gestão de conflitos.

8. METODOLOGIA

Os componentes curriculares do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar assinalam um percurso pedagógico com o intuito de

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

Assim, o processo curricular em tela tem objetiva garantir habilidades adicionais de acompanhamento e orientação quanto aos procedimentos básicos no setor de produção, tais como:

- a. acompanhar e orientar os procedimentos de porcionamento de alimentos;
- b. dominar técnicas culinárias básicas;
- c. aplicar noções de higiene e segurança alimentar no transporte e distribuição de refeições.

Serão desenvolvidas, ainda, habilidades relacionais que o torne apto a recepcionar clientes, a tratar com fornecedores, parceiros e colaboradores, além de oferecer produtos e serviços à clientela com qualidade, polidez e ética, além do potencial de coordenar e supervisionar os serviços de mesa (*mise en place*, manutenção e gestão de materiais), oferecer serviço de coquetelaria a partir do conhecimento do universo do estudo de bebidas, além de ser capaz de propor guias de harmonização entre alimentos e bebidas onde este serviço for requerido. Com isso, os técnicos podem trabalhar nas diversas áreas das organizações sempre com o intuito de agregar valor para o empreendimento.

Ademais, o profissional egresso deve se posicionar como profissional-cidadão, realizando escolhas na gestão de seu ofício sempre partindo de um princípio ético, colocando em prática os conhecimentos aprendidos durante o curso, segundo as seguintes competências:

- Coordenar a área de alimentos e bebidas em restaurantes e bares nos mais diversos cenários de restauração, buscando sempre as soluções mais justas e sustentáveis;
- Desenvolver capacidade de comunicação para estabelecer relações interpessoais construtivas e eficientes no ambiente laboral;

- Trabalhar em equipe, interagindo em ânimo de cooperação com superiores, parceiros e colaboradores, criando uma cultura colaborativa no ambiente de trabalho que favoreça o alcance de metas e resultados positivos para o grupo;
 - Ter comprometimento ao promover e facilitar as relações de cooperação entre os diversos parceiros nas empresas;
 - Apresentar ideias e soluções com postura diagnóstica, integrativa e propositiva, antecipando a resolução de problemas potenciais, com vistas a contribuir com metas e resultados;
 - Demonstrar dinamismo e proatividade em diferentes situações vivenciadas em restaurantes ou serviços de alimentação, assumindo iniciativa e responsabilidade na tomada de decisões;
 - Apresentar criatividade e inovação para superar suas limitações e fortalecer suas potencialidades;
 - Assumir-se corresponsável pelo desenvolvimento local, buscando valorizar insumos regionais, de forma a promover e resguardar a sustentabilidade socioeconômica das comunidades produtoras da região em que atuar;
 - Trabalhar com ética profissional para construção de uma sociedade justa, equânime, igualitária e inclusiva;
- Desenvolver a comunicação e o relacionamento interpessoal e intercultural possibilitando respeito pela diversidade cultural.
- Desenvolver espírito de solidariedade, de dignidade, de cooperação, bem como os valores de responsabilidade socioambiental, sustentabilidade, justiça e ética profissional;
 - Buscar o domínio das tecnologias de informação frente às inovações tecnológicas, para avaliar seu impacto no desenvolvimento das empresas e na sua conexão com a sociedade.

Portanto na construção da metodologia do projeto pedagógico do Curso para a formação do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, para uma reestruturação que atendesse as novas demandas do mundo do trabalho, 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

devem conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada.

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

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 Subsequente 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.

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

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

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

Além disso, a Coordenadoria Técnico-Pedagógica (CTP) realiza acompanhamento da frequência discente e rendimento acadêmico nas disciplinas – via sistema Q-acadêmico e, mediante demanda, atende individualmente o estudante para identificação de problemas relacionados a dificuldades de aprendizagem. Quando necessário, orienta-o no planejamento de estudo, tendo em vista a organização para o bom uso do tempo e de um ambiente adequado, tendo em vista a melhoria da disciplina, concentração e rendimento nas disciplinas. Se for pertinente, encaminha o (a) estudante à Coordenadoria de Assuntos Estudantis (CAE), como por exemplo, para o serviço de Psicologia, pois ambas as coordenadorias realizam ações de orientação e acompanhamento discente.

Quanto às temáticas que tratam da educação ambiental, educação em direitos humanos e educação das relações étnico-raciais, as mesmas serão tratadas de maneira mista, ou seja, tanto de forma disciplinar quanto de forma transversal, ou mesmo interdisciplinar, por meio de projetos do curso, bem como em parceria por iniciativa da Coordenadoria de Assuntos Estudantis - CAE, NEABI e NAPNE. As

referidas temáticas estão relacionadas entre si, como indicam as diretrizes curriculares nacionais (DCNs) correspondentes.

Nas DCNs para a Educação Ambiental destacam-se os seguintes objetivos, dentre os demais, igualmente importantes: Fomentar e fortalecer a integração entre ciência e tecnologia, visando à sustentabilidade socioambiental e promover o cuidado com a comunidade de vida, a integridade dos ecossistemas, a justiça econômica, a equidade social, étnica, racial e de gênero, e o diálogo para a convivência e a paz.

O pensamento crítico-reflexivo será incentivado mediante estudos em que se valorize a participação, a cooperação, o senso de justiça e a responsabilidade dos estudantes, inclusive no desenvolvimento de projeto de pesquisa que relacione conteúdos abordados no curso e a questão do meio ambiente como estratégia metodológica de ensino-aprendizagem (Reescrita da Resolução CNE/CP nº 2/2012).

As DCNs para a Educação em Direitos Humanos apontam que esta educação tem como objetivo central a formação para a vida e para a convivência, no exercício cotidiano dos Direitos Humanos como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural nos níveis regionais, nacionais e planetário. Para isso, vai requerer o planejamento e o desenvolvimento de ações adequadas às necessidades, às características biopsicossociais e culturais dos diferentes estudantes e seus contextos (Reescrita da Resolução CNE/CP nº 1/2012).

Menciona-se aqui o direito que estudantes com deficiência e/ou necessidades específicas têm a atendimentos educacionais especializados, bem como acesso a materiais didáticos adequados às suas necessidades ou potencialidades, nos casos de altas habilidades/superdotação. Para orientação e suporte, o *campus* Acaraú possui o Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE).

Para o trabalho com a diversidade étnico-racial há normativas legais, dentre as quais se destacam as Leis 10.639/2003 e 11.645/2008 (que alteraram a LDB 9.394/1996) e o Parecer CNE/CP nº003/2004 que trata das DCNs para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

Esta educação tem por objetivo a divulgação e produção de conhecimentos, bem como de atitudes, posturas e valores que eduquem cidadãos –

descendentes de africanos, povos indígenas, europeus, asiáticos, quanto ao seu pertencimento étnico-racial.

O corpo docente deve estar atento para que todos, além de ter acesso a conhecimentos necessários para o exercício profissional competente, recebam formação que os capacite para forjar novas relações étnico-raciais, por meio de postura e atitude inclusivas na realização de práticas pedagógicas em salas de aula, laboratórios e demais ambientes do *campus*. (Reescrita livre do Parecer CNE/CP nº003/2004).

Com relação à fundamentação legal que possibilita o uso de Educação a Distância (EaD) nas atividades do ensino presencial, as DCNs para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio indicam a previsão de: “espeitados os mínimos previstos de duração e carga horária, o plano de curso técnico, ofertado na modalidade presencial, pode prever carga horária na modalidade a distância, até o limite indicado no CNCT, ou em outro instrumento que venha a substituí-lo, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes e tutores” (Resolução CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021).

Desta forma, para o atendimento da supracida resolução, o IFCE campus Acaraú, implementou no dia 09 de maio de 2023, com a portaria Nº 3436/GAB-ACA/DG-ACA/ACARAU, o Núcleo de Tecnologias Educacionais e Educação a Distância, como forma de consolidar e construir novas estruturas e metodologias de ensino, que se dispõe não apenas ao atendimento das necessidades específicas do Curso Técnico de Serviço de Restaurante e Bar, como também, abrirá novas possibilidades para o fornecimento de uma educação mais moderna e alinhada a realidades do mundo do trabalho.

9. ESTRUTURACURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar observa as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional de Nível Técnico e nas demais normativas definidas neste Projeto Pedagógico. Nesse sentido, a organização curricular deste curso apresenta uma Matriz integralizada por disciplinas, em regime seriado semestral, duração de dois períodos letivos.

O primeiro período do curso compreende disciplinas de educação geral que subsidiam a formação técnica do aluno e disciplinas de iniciação técnica; o período seguinte é constituído por disciplinas de formação técnica. A carga horária total do curso é de 800 horas.

As disciplinas obrigatórias do curso serão ofertadas no turno da manhã, considerando a carga horária total semanal. No entanto, o discente poderá cursar disciplinas optativas como Libras e/ou Espanhol, que serão ofertadas preferencialmente no contraturno das disciplinas obrigatórias, cuja oferta está relacionada à disponibilidade de professores.

Constam também com possibilidade de oferta, Educação Física e Artes, pois fazem parte da política do IFCE “na perspectiva crítica e reflexiva de complementar e ampliar a formação do estudante, prepará-lo para o mundo do trabalho e promover a permanência e o êxito estudantil” (PPI, 2018, p.49), que poderão ser ofertadas também, como disciplina extracurricular (Resolução Consup nº 120/2017), sempre considerando a “precisão e garantia orçamentária, ação assistencial e reconhecimento do trabalho docente na área”.

Dentro da organização curricular proposta, a abordagem dos conteúdos está voltada para as necessidades e especificidades da habilitação pretendida e demandas do mercado local, tendo as disciplinas, carga horária compatível com os conhecimentos previstos.

Matriz curricular

A matriz curricular do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar está estruturada conforme os Quadros abaixo, cujos programas de unidades didáticas (PUD) estão no Anexo 01. Concernente a legislação que normatiza a temáticas de Direitos Humanos, Relações Étnico-Raciais e Educação Ambiental, estas são tratadas ao longo do curso de forma transversal e interdisciplinar. A temática étnico racial será abordada nas disciplinas de Ética e relações interpessoais e Tópicos Especiais em Alimentos e Bebidas e a temática meio ambiente será contemplada na disciplina de Sustentabilidade em Serviços de Alimentação. As temáticas referidas também são abordadas com os alunos todos os semestres em atividades, palestras e eventos organizados pela Coordenadoria de Assuntos Estudantis (CAE) e pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) do próprio *campus*.

a) Disciplinas obrigatórias

Cod.	Disciplina	h/aula	Teoria	Prática	Prática Prof.	Crédito	Pré-Req.
REB 11	Inglês I	40	40	00	00	02	
REB 12	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	40	40	00	00	02	
REB 13	Ciência dos Alimentos	40	30	10	00	02	
REB 14	Informática Básica	40	10	30	00	02	
REB 15	Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	40	40	00	00	02	
REB 16	Segurança do Trabalho	40	40	00	00	02	
REB 17	Higiene e Controle em Serviços de Alimentação	40	30	10	00	02	
REB 18	História e Cultura da Gastronomia e Restauração	40	40	00	00	02	
REB 19	Ética e Relações Interpessoais	40	40	00	00	02	
REB 20	Serviço de Alimentos e Bebidas	40	20	10	10	02	
		400	330	70	10	20	
REB 21	Habilidades e Técnicas Culinárias	80	50	10	20	04	
REB 22	Inglês II	40	40	00	00	02	REB 11
REB 23	Gestão e Controle em Custos de Serviços	40	40	00	00	02	
REB 24	Estudo de Bebidas	40	30	10	00	02	
REB 25	Empreendedorismo	40	40	00	00	02	
REB 26	Organização de Eventos	40	20	10	10	02	
REB 28	Tópicos Especiais em Alimentos e Bebidas	40	30	10	00	02	
REB 29	Sustentabilidade em Serviços de Alimentação	40	40	00	00	02	
REB 30	Optativa	40			00	02	
		400	290	70	30	20	

b) Disciplinas optativas

Períodos	Disciplinas	Código	Créditos	Carga Horária teórica	Carga Horária prática	Carga Horária Total	Pré-requisitos
				H/a	H/a	H/a	
-	Educação Física		2	20	20	40	
-	Libras		2	20	20	40	
-	Espanhol		2	40	-	40	
-	Artes		2	30	10	40	

Nome da Disciplina	h/Teórica	h/Prática e h/Práticas Prof.
	h/Presenciais	Créditos

1º Semestre

Inglês I	40	00
	40	02
Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	40	00
	40	02
Ciência dos Alimentos	30	10
	40	02
Informática Básica	10	30
	40	02
Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	40	00
	40	02
Segurança do Trabalho	40	00
	40	02
Higiene e Controle em Serviços de Alimentação	30	10
	40	02
História e Cultura da Gastronomia e Restauração	40	00
	40	02
Ética e Relações Interpessoais	40	00
	40	02
Serviço de Alimentos e Bebidas	20	10/10
	40	02

2º Semestre

Habilidades e Técnicas Culinárias	50	10/20
	80	04
Inglês II	40	00
	40	02
Gestão e Controle em Custos de Serviços	40	00
	40	02
Estudo de Bebidas	30	10
	40	02
Empreendedorismo	40	00
	40	02
Organização de Eventos	20	10/10
	40	02
Tópicos Especiais em Alimentos e Bebidas	30	10
	40	02
Sustentabilidade em Serviços de Alimentação	40	00
	40	02
Optativa	40	00
	40	02

Optativas

Educação Física	20	20
	40	02
Libras	20	20
	40	02
Espanhol	40	00
	40	02
Artes	30	10
	40	02

10. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

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

O parágrafo 1º do artigo 94 do ROD indica que as avaliações devem ter caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, podendo constar de: observação diária dos estudantes pelos professores, exercícios, trabalhos individuais e/ou coletivos, fichas de observações, relatórios, auto avaliação, provas escritas com ou sem consulta, provas práticas e provas orais, seminários, projetos interdisciplinares, resolução de exercícios, planejamento e execução de

experimentos ou projetos, relatórios referentes a trabalhos, experimentos ou visitas técnicas, realização de eventos ou atividades abertas à comunidade e auto avaliação descritiva e outros instrumentos de avaliação considerando o seu caráter progressivo (IFCE, 2015).

O 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, visto ser a aprendizagem o objetivo maior do ensino. Também, para ações de recuperação da aprendizagem poderão ser adotadas estratégias de recuperação paralela através de atendimento individualizado com professor e/ou monitores, atividades extra classe, considerando trabalho de pesquisa, desenvolvimento de projetos, atividades teóricas e práticas que promovam a recuperação do conhecimento.

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

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

Complementando a avaliação do processo de ensino e aprendizagem, será desenvolvida a avaliação do curso a cada semestre, aplicando via sistema acadêmico o formulário avaliativo dos docentes a ser preenchido pelos discentes. É realizada também a avaliação das disciplinas por parte dos docentes responsáveis pelas mesmas.

Processo de avaliação integrada consiste em resultado para própria avaliação do projeto pedagógico que tem como objetivo acompanhar as ações e as atividades realizadas por docentes, técnicos e discentes envolvidos, visando sempre atingir os objetivos propostos para o curso, como: a descentralização das decisões,

a construção e a manutenção do vínculo educação-sociedade. Dessa forma, o acompanhamento e a avaliação deverão legitimar as ações de implantação e as mudanças e melhorias aplicadas.

11. PRÁTICA PROFISSIONAL

A prática profissional possibilita a contextualização dos saberes apreendidos, relacionando teoria e prática, viabilizando ações que conduzam ao aperfeiçoamento técnico-científico-cultural e de relacionamento humano.

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, a prática profissional está continuamente relacionada aos fundamentos científicos e tecnológicos do curso, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente e integra a carga horária mínima da habilitação profissional do Técnico em Serviços de Restaurante e Bar de nível médio.

§ 1º A prática profissional supervisionada na Educação Profissional e Tecnológica compreende diferentes situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa ou intervenção, visitas técnicas, simulações e observações. (Reescrita de trecho da Resolução CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021).

Será obrigatória a todos os estudantes do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar do IFCE *campus* Acaraú, a conclusão mínima de 40 horas de prática profissional, sendo condição para a integralização do curso e o direito à certificação. A fim de validação, o desenvolvimento da prática profissional deverá ter obrigatoriamente documentos comprobatórios a serem apresentados junto à coordenação do curso para avaliação e, caso esteja de acordo, posterior registro.

No âmbito do curso, são consideradas prática profissional:

- Atividades práticas em laboratórios de experimentos relacionadas a área do curso;

- Participação em projetos de pesquisas e projetos institucionais do IFCE, voltados à formação na área;
- Participação como expositor/apresentador de trabalho em seminários, conferências, palestras e workshops assistidos voltados à formação profissional na área;
- Colaboração na organização em eventos, mostras e exposições voltados à formação profissional na área;
- Realização de estágios não curriculares;
- Participação como ministrante de curso, palestra e oficina no âmbito da formação profissional;
- Participação em projetos de extensão institucionais do IFCE, voltados à formação na área;
- Visitas técnicas (extracurriculares), na área do curso;
- Construção e participação em oficinas de prática profissional.

Somente poderão ser contabilizadas as atividades que forem realizadas no decorrer do período em que o estudante estiver vinculado ao curso, por isso, foi reservada carga horária de 40 horas durante o ano letivo. Deverão ser registradas todas as atividades desenvolvidas pelo estudante, após aprovação, bem como as respectivas pontuações obtidas e cargas horárias, quando for o caso. Abaixo segue tabela com atividades e horas equivalentes.

Tabela de Carga Horária Profissional

Tipo de Atividade	Percentual a ser considerado para fins de contabilização da carga horária total de prática profissional	Forma de comprovação
Atividades de vivência profissional		
Estágio supervisionado (opcional)	Até 90%	Declaração com o período da atividade expedida pela instituição ou empresa
Promoção de atividades nos laboratórios que visem à vivência da prática profissional*	Até 40%	Declaração emitida pelo chefe do laboratório ou da coordenação do curso
Exercício profissional correlato ao curso (estudante empregado, jovem aprendiz, sócio de empresa, profissional autônomo)	Até 90%	Pelo menos uma das formas: -Carteira de trabalho; -Declaração da contratante(empresa, instituição); -Cópia do contrato social da empresa; -Comprovante de profissional autônomo; -Relatório de atividades.
Outra atividade de vivência profissional relacionada à área do curso	Até 40%	Declaração emitida pelo responsável da vivência
Atividades de ensino		
Visitas técnicas na área do curso promovidas pelo IFCE	Até 40%	Declaração de participação e relatório emitidos pela coordenação do curso.
Ações de monitoria em atividades acadêmicas, voluntária ou remunerada	Até 15%	Declaração de participação e relatório emitidos pela coordenação do curso.
Outra atividade de ensino relacionada à área do curso	Até 20%	Declaração emitida pelo responsável da atividade
Atividade de pesquisa		
Participação em projetos de pesquisa e institucionais do IFCE voltados à formação na área do curso	Até 30%	Declaração de participação e/ou atestado com período e órgão financiado e relatório de atividades
Atividades de laboratório relacionadas à pesquisa na área profissional do curso	Até 40%	Declaração emitida pelo chefe do laboratório ou orientador da pesquisa
Participação em projeto de iniciação científica e iniciação tecnológica (PIBIC, PIBITI) voltados à formação na área do curso	Até 30%	Declaração de participação e/ou atestado com período e órgão financiado e relatório de atividades
Outra atividade de pesquisa relacionada à área do curso	Até 20%	Declaração emitida pelo responsável da atividade
Atividades de extensão		

Participação em projetos de extensão voltados à formação profissional na área	Até 30%	Declaração de participação e/ou atestado com período e órgão financiado e relatório de atividades
Participação em cursos de extensão na área profissional do curso	Até 20%	Declaração ou certificado
Ministrar cursos, palestras, ateliê, e oficinas no âmbito da formação profissional, ofertados ao público externo.	Até 30%	Declaração ou certificado
Serviço comunitário de caráter socio comunitário, devidamente comprovado, na área do curso	Até 20%	Declaração
Outra atividade de extensão relacionada à área do curso	Até 20%	Declaração emitida pelo responsável da atividade
Participação em cursos e eventos relacionados à área profissional do curso		
Participação em cursos e/ou e oficinas da área profissional do curso	Até 20%	Declaração ou certificado
Participação em palestras na área profissional do curso	Até 20%	Declaração ou certificado
Participação como expositor/apresentador de trabalho em evento na área do curso	Até 30%	Declaração ou certificado
Participação em congressos, semanas científicas, seminários, Workshops etc., na área profissional do curso no âmbito do IFCE.	Até 20%	Declaração ou certificado
Colaboração na organização de eventos técnico-científicos, de extensão, artísticos e culturais na área profissional do curso no âmbito do IFCE	Até 20%	Declaração ou certificado
Publicação de trabalhos científicos (paper, ensaio, artigo acadêmico, livro, ebook)	Até 30%	Cópia do periódico ou dos anais do evento Cópia do livro ou ebook produzido
Outras atividades de cunho técnico		
Construção de simuladores	Até 30%	Parecer de banca avaliadora
Participação em depósito de propriedade intelectual na área de formação	Até 20%	Declaração de participação e Comprovação do depósito
Atividade de observação assistida no âmbito da formação profissional na área, no IFCE	Até 10%	Relatório
Participação em projetos interdisciplinares na área do curso	Até 40%	Relatório

Elaboração de relatório técnico	Até 20%	Relatório
Outra atividade de cunho técnico relacionada à área do curso	Até 10%	Declaração
Outras atividades que envolvam múltiplas linguagens		
Participação em peça teatral ou atividade de outra natureza, peça publicitária, blog, artefato cultural digital ou impresso que contemple a formação cultural na área profissional do curso.	Até 10% para estudantes matriculados em cursos que não são da área de “produção cultural e design” e até 20% para estudantes matriculados em cursos da área de “produção cultural e design”.	Certificado ou declaração de participação

* O planejamento realizado para atividades de laboratório definirá se:

- o foco da atividade planejada será para facilitar a aprendizagem do estudante sobre determinados assuntos do componente curricular ou
- oportunizará ao estudante experiências que estimulem de fato a vivência da prática profissional.

Para fins de cálculo, cada incremento de 10% em atividades corresponde a 4 horas, sendo necessário um total de 40 horas para cumprir a carga completa de práticas profissionais.

12. ESTÁGIO

Segundo a Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa a 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 anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O estágio no IFCE, obrigatório ou não obrigatório, é amparado pela Resolução Nº 028, de 08 de agosto de 2014 que aprova o Manual do Estagiário ao qual se baseia na Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre a Lei de Estágio do Estudante.

O estágio no Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar do IFCE- *campus* Acaraú, não é obrigatório, podendo ser realizado a critério do estudante como estágio não obrigatório, em empresas locais que manifestem interesse em parcerias no âmbito do *Campus* Acaraú.

13. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

O Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar poderá fazer o aproveitamento e/ou validação de conhecimentos e/ou experiências dos discentes, adquiridos em qualificações profissionais, cursos de educação profissional de nível básico e no trabalho, ou por outros meios informais, mediante avaliação do aluno e análise da adequação ao perfil profissional de conclusão pretendido.

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

A validação de conhecimentos deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenadoria do curso, juntamente com o envio dos seguintes documentos:

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

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

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

A solicitação de validação deverá ser automaticamente cancelada, caso o estudante não compareça a qualquer uma das etapas de avaliação. A nota mínima a ser alcançada pelo estudante na validação deverá ser 7,0 (sete).

Em caso de discordância do resultado obtido, o estudante poderá requerer à coordenação de curso revisão de avaliação no prazo de 2 (dois) dias letivos após a comunicação do resultado. Para tanto, o gestor máximo do ensino no *campus* nomeará dois outros professores com conhecimento na área, para proceder à revisão e emitir parecer final.

Conforme descrito no ROD, em relação ao aproveitamento de componentes curriculares, o IFCE assegurará aos estudantes ingressantes e veteranos o direito de aproveitamento dos componentes curriculares cursados, mediante análise de documentação apresentada pelo (a) estudante, desde que sejam obedecidos os dois critérios a seguir:

- I. O componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do componente curricular a ser aproveitado;
- II. O conteúdo do componente curricular apresentado deve ter, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de compatibilidade com o conteúdo total do componente curricular a ser aproveitado.

Poderão ser contabilizados estudos realizados em dois ou mais componentes curriculares que se complementam, no sentido de integralizar a carga horária do componente a ser aproveitado. O componente curricular apresentado deve estar no mesmo nível de ensino ou em um nível de ensino superior ao do componente curricular a ser aproveitado, devendo ser solicitado no máximo uma vez.

O estudante poderá solicitar aproveitamento de componentes curriculares, sem observância do semestre em que estes estiverem alocados na matriz curricular do curso, observados os seguintes prazos:

- I. Até 10 (dez) dias letivos após a efetuação da matrícula - para estudantes ingressantes;
- II. Até 30 (dias) dias após o início do período letivo - para estudantes veteranos. A solicitação de aproveitamento de componentes curriculares deverá ser feita mediante requerimento protocolado e enviado à coordenação do curso, acompanhada dos seguintes documentos:
 - I. Histórico escolar, com carga horária dos componentes curriculares, autenticado pela instituição de origem;

II. Programas dos componentes curriculares, devidamente autenticados pela instituição de origem.

A coordenação do curso deverá encaminhar a solicitação para a análise de um docente da área do componente curricular a ser aproveitado. O docente que analisar a solicitação deverá remeter o resultado para a coordenação de curso que deverá informá-lo ao estudante e encaminhá-lo à CCA para o devido registro no sistema acadêmico e arquivamento na pasta acadêmica do estudante.

Caso o estudante discorde do resultado da análise do aproveitamento de estudos, poderá solicitar a revisão deste, uma única vez. § 3º O prazo para a solicitação da revisão do resultado deverá ser de até 5 (cinco) dias letivos a partir da sua divulgação. O gestor máximo do ensino no *campus* nomeará dois outros professores com conhecimento na área, para proceder à revisão e emitir parecer final.

O prazo máximo para conclusão de todos os trâmites de aproveitamento de estudos, incluindo uma eventual revisão de resultado, é de 30 (trinta) dias letivos após a solicitação inicial.

14. EMISSÃO DE DIPLOMAS

A emissão de diplomas aos concluintes do curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar seguirá o disposto na resolução N° 043, de 22 de agosto de 2016 que aprova o regulamento para emissão, registro e expedição de certificados no âmbito do IFCE e conforme critérios especificados no Regulamento da Organização Didática.

Será conferido o Certificado de Técnico em Serviços de Restaurante e Bar ao estudante que concluir com êxito todas as disciplinas da matriz curricular e a carga horária de prática profissional, mesmo sem cumprir as horas estabelecidas para o estágio supervisionado opcional, desde que ele não tenha solicitado matrícula neste componente.

Para emissão de Certificado de Curso Técnico, será adotado o seguinte fluxo de processo:

I - a CCA – Coordenação de Controle Acadêmico solicita a quantidade de formulários para impressão dos certificados de cursos técnicos de nível

médio, por meio de Memorando para a Pró-reitoria de Ensino, assinado pelo Coordenador de Controle Acadêmico e Gestor do Ensino do *campus* solicitante;

II - a Pró-reitoria de Ensino emite resposta favorável, disponibilizando a quantidade solicitada de formulário de certificado;

III - a Direção Geral designará um servidor do *campus* para receber os formulários de certificados solicitados à Pró-reitoria de Ensino;

IV - a emissão, registro e assinatura dos certificados é realizado pela Coordenação do Controle Acadêmico e encaminhado para a Direção Geral;

V - o Diretor-Geral assina os certificados e os devolve para a CCA;

VI - a CCA do *campus* entregará o certificado ao formado, após a assinatura da folha de recibo de certificado, que deverá ser anexada na pasta do formado.

15. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

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

Assim, a avaliação do projeto do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar será realizada periodicamente pela Coordenação do Curso juntamente com os demais integrantes do corpo docente do curso, e outros não presentes no colegiado, assim como também pelo Departamento de Ensino, considerando as condições de oferta e o posicionamento do mercado no tocante a colocação e demanda desse profissional.

Considerando um período de formação de quatro turmas para o curso, ao

término desses quatro anos, o PPC passará por uma revisão abrangente, marcando o início de um ciclo regular de atualizações a cada 04 (quatro) anos.

A avaliação do ensino desenvolvida pelos docentes será feita predominantemente pelos discentes e deverá contemplar todas as disciplinas. Nesse processo a dinâmica será efetuada por intermédio de um questionário remetido aos discentes, solicitando que expressem suas percepções relativas a um conjunto de indicadores sobre o desempenho de cada docente por disciplina.

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

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

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

16. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI) NO ÂMBITO DO CURSO

Visando cumprir os objetivos e metas estabelecidos pela Lei nº 11.892/2008, o IFCE definiu a sua estratégia utilizando-se da metodologia do *Balanced Scorecard*, a qual consiste em estabelecer objetivos estratégicos voltados a atender suas perspectivas de valor. As perspectivas de valor são consideradas áreas imprescindíveis ao alcance da visão e cumprimento da missão da instituição. Cada perspectiva engloba um conjunto de objetivos estratégicos que reflete o que a instituição pretende alcançar em cada uma dessas áreas. As perspectivas quando visualizadas em conjunto permitem uma visão completa da estratégia adotada. As perspectivas de valor do IFCE são:

Perspectiva da Sociedade – corresponde à percepção de valor que o IFCE gera na sociedade. Nesta perspectiva, busca-se o desenvolvimento das regiões em que a instituição está inserida. Para esta perspectiva não há uma definição

explícita de objetivos estratégicos, pois à medida que se cumpre a missão

da Instituição pressupõe-se a criação de valor para a sociedade.

Perspectiva dos Alunos – preocupa-se em identificar qual é o valor do aluno para o IFCE, tem por objetivo mostrar se as escolhas estratégicas executadas pela Instituição estão contribuindo para o aumento de valor percebido pelos alunos em relação ao ensino, pesquisa e extensão.

Perspectiva dos Processos Internos – nesta perspectiva são estabelecidos objetivos voltados para a melhoria dos processos já existentes e implantação de processos inovadores.

Perspectiva da Aprendizagem e Crescimento – tem por objetivo promover o crescimento e modernização da infraestrutura – tecnológica, capital e humana – a longo prazo visando impulsionar o desenvolvimento da instituição.

Perspectiva da Responsabilidade Orçamentária e Financeira – corresponde aos objetivos estratégicos voltados a criar o maior valor possível para a sociedade e para os alunos com o montante de recurso disponível.

Nesse sentido o IFCE tem como missão produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa e visando a total inserção social, política, cultural e ética do sujeito no mercado de trabalho.

Seguindo os princípios (valores) da instituição, o Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar do campus Acaraú valoriza o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação e com ideias fixas na sustentabilidade ambiental.

Assim, o curso segue as políticas institucionais do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFCE campus Acaraú. A instituição tem o compromisso de atender plenamente a todos os requisitos de qualidade necessários para um excelente desenvolvimento das atividades educacionais, buscando envolver o discente em atividades de ensino pesquisa e extensão, como por exemplo através de programas como o PIBIC - (Programa Institucional de Incentivo à Iniciação

Científica, nas modalidades de ensino médio e técnico).

17. APOIO AO DISCENTE

O *campus* Acaraú busca ter sintonia entre o Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar e as demandas profissionais do mundo do trabalho e sociedade, favorecendo a permanência do estudante após seu ingresso. Nessa perspectiva, são realizadas ações que favorecem o desenvolvimento pleno do discente por meio de programas e projetos que atendem os estudantes em suas especificidades, privilegiando a sua formação integral.

Os discentes regularmente matriculados nos cursos da instituição contam com o apoio de uma equipe multiprofissional que contribui para a sua permanência e conclusão com êxito de todos os cursos oferecidos pelo IFCE, Campus Acaraú. Desta forma o *Campus* disponibiliza por suporte financeiro – bolsas e auxílio estudantil, pedagógico, psicológico, orientação nutricional e de saúde, organização estudantil, atividades de auxílio à permanência, como atividades culturais e esportivas, dentre outras.

Visando apoiar toda a comunidade estudantil, o IFCE *campus* Acaraú promove:

- Acolhida aos alunos ingressantes, com o intuito de promover a integração e aproximação com os outros discentes e servidores;
- Planejamento, juntamente com outros setores do *campus*, de ações de combate à evasão e de promoção da permanência do discente, através de propostas que contemplem os aspectos lúdico, profissional e artístico-cultural dos discentes;
- Setor de Serviço Social para resolução de demandas específicas no que se refere à concessão de auxílios, entre outras situações específicas;
- Meios para realização de visitas técnicas, aulas de laboratórios e de campo e realização de eventos esportivos e culturais, objetivando a efetiva integração dos discentes.

17.1. Apoio extraclasse e pedagógico para a permanência e êxito, e estudantil

Aos discentes é oportunizado apoio extraclasse por meio da disponibilidade de horários fixos para atendimento pelo docente, buscando dirimir dúvidas e reforçar os conteúdos trabalhados em sala de aula. Além disso, são oferecidas monitorias nas disciplinas com maior número de reprovações no semestre letivo anterior.

Uma equipe composta por profissionais de Serviço Social, Psicologia, Enfermagem, Nutrição e Pedagogia que desenvolvem atividades de atendimento aos discentes, pautadas em plano de trabalho semestral ou anual, que contemplam o acompanhamento psicossocial e pedagógico dos estudantes. Aos estudantes com dificuldades de aprendizado é disponibilizado atendimento pedagógico e/ou psicológico, com a devida intervenção de pedagogo (a) e ou psicólogo (a) do *campus*. A Coordenadoria Técnico-Pedagógica (CTP) e a de Assuntos Estudantis (CAE) buscam se organizar no atendimento de tais demandas.

Desta maneira, a assistência estudantil de forma multiprofissional tem como objetivos ampliar as condições de permanência e apoiar a formação acadêmica dos discentes, visando sempre minimizar os efeitos das desigualdades sociais, bem como contribuir para a redução da evasão e melhoria do desenvolvimento acadêmico e biopsicossocial do discente.

Além disso, é servida a merenda escolar nos três períodos no qual todos podem usufruir do serviço. O Campus tem ainda um profissional da saúde (Enfermeiro), que presta serviços de educação e saúde preventiva através de campanhas e eventos específicos, além de atendimento individual aos discentes.

Com relação à redução da evasão também são feitos levantamentos com os docentes acerca dos discentes faltosos para que os técnicos responsáveis pela Assistência Estudantil e Coordenadoria Técnico-Pedagógica que entrem em contato com os ausentes para saber os motivos das faltas e incentivá-los a retornar para a sala de aula.

A equipe multidisciplinar do *Campus Acaraú* tem procurado encaminhar diligentemente as demandas dos estudantes, dentro de suas possibilidades, com aconselhamento pedagógico e social, a fim de favorecer a permanência e promoção dos alunos em sua jornada acadêmica.

Como estratégia institucional de apoio acadêmico aos discentes para

melhoria do processo ensino-aprendizagem e o vínculo com a instituição, além de programa de incentivo ao esporte estudantil, o IFCE no Campus Acaraú desenvolve programas de monitoria com atividades complementares dentro de cada curso.

Nesse contexto, o Programa de Monitoria do IFCE objetiva despertar no estudante o interesse pelo ensino e oportunizar a sua participação na vida acadêmica em situações extracurriculares e que o conduzam à plena formação científica, técnica, cidadã e humanística, prestando apoio ao aprendizado do estudante que apresente maior grau de dificuldade em disciplinas/unidades curriculares e/ou conteúdo.

No IFCE, Campus Acaraú, os alunos também contam com acesso à internet por meio de rede sem fio disponibilizada para uso em notebooks, *tablets* e celulares. Ainda, internet a cabo nos computadores dos laboratórios de Línguas Estrangeiras, Informática, assim como, biblioteca no espaço físico do Campus e por acesso em plataforma virtual.

17.2. Acessibilidade e Diversidade

O IFCE *Campus* de Acaraú oferece pelos núcleos NAPNE (Núcleos de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas), a proposta de integrar os estudantes em atividades de pesquisa e extensão que valorizam a diversidade afro-cultural, indígena e a inclusão da pessoa com deficiência, pois nesses núcleos são desenvolvidas atividades de palestras, minicursos, oficinas, isso sempre no sentido de promover a convivência saudável e o respeito com as diferenças e as singularidades de cada ser humano.

No caso, as ações do NEABI no *Campus* visam atender sua missão, que de acordo com o estabelecido na Resolução 71, de 31 de julho de 2017 é sistematizar, produzir e difundir conhecimentos, fazeres e saberes que contribuam para a promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos no Instituto, tendo como perspectiva a superação do racismo e outras formas de discriminações.

Quanto ao NAPNE, estabelecido na, traz o objetivo de criar uma cultura da “educação para convivência”, aceitação da diversidade e, principalmente, buscar a quebra das barreiras arquitetônicas, tecnológicas, educacionais e atitudinais, desta forma esse núcleo traz ao *Campus* Acaraú, disponibiliza acessibilidade através de

tradutor de libras, e orientações teóricas e técnicas a implementação de um espaço físico minimamente possível a permitir a recepção e o aprendizado de todos os alunos, conforme o que dispõe as Normas Técnicas da ABNT, especificamente a NBR 9.050/2020 que trata da acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

17.3. Política de assistência estudantil do IFCE

A política de assistência estudantil do IFCE está fundamentada legalmente na Constituição Federal de 1988, na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei 9.394/96), no Plano Nacional de Assistência Estudantil das Instituições Federais de Ensino Superior – PNAES e no Decreto nº 7.234/2010. Foi aprovada pela Resolução do Conselho Superior nº 024/2015 e compreende a base, constituída pelos princípios, diretrizes e objetivos, sobre a qual se edificam programas, projetos e ações que contribuam para o desenvolvimento integral e integrado do estudante.

A operacionalização desta política é de responsabilidade de profissionais existentes em cada *campus*, ainda que lotados em outras coordenadorias, e seu acompanhamento é de responsabilidade da Coordenadoria de Assuntos Estudantis (Resolução nº 024/2015).

Sob a lógica do direito, à assistência estudantil do IFCE visa à garantia da igualdade de oportunidades no acesso, na permanência e na conclusão de curso dos estudantes, prevenindo e intervindo diretamente nas principais causas da retenção e evasão escolares, promovendo a democratização e a inclusão social por meio da educação e é desenvolvida no *campus* sob a forma de serviços social, psicológico, de saúde, nutrição e pedagógico, além de auxílios financeiros e bolsas (PPI, 2015).

Essas iniciativas intencionam minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais devendo articular ensino, pesquisa e extensão, de modo a contribuir com a permanência e o êxito dos discentes, contribuindo para a promoção da inclusão social pela educação.

Além disso, a assistência estudantil do IFCE tem o compromisso de assegurar a defesa dos direitos humanos por meio de ações afirmativas que possibilitem também a inclusão, o acesso, a permanência e o êxito de pessoas com

deficiência e aquelas que são alvo de discriminação por motivo de gênero, orientação sexual, pertencimento étnico-racial, geracionais, dentre outros.

Assume, portanto, seu papel incisivo nas discussões, experiências e iniciativas diferenciadas, colaborando para o fomento cada vez maior de espaços educacionais transformadores que consolidam uma cultura de conhecimento, cidadania e dignidade humana (PPI, 2018).

Assim, a assistência estudantil no IFCE *campus* Acaraú, se caracteriza pelo conjunto de ações e programas interdisciplinares respaldados na participação, autonomia e cidadania, situando-se no contexto escolar, familiar e comunitário, contribuindo para a formação integral dos sujeitos, redução das desigualdades socioeconômicas e justiça social.

Na proposta de assistência estudantil, o IFCE *campus* Acaraú, em atendimento ao Decreto da Presidência da República, Nº 7.234, de 19 de Julho de 2010 e Regulamento da Política de Assistência Estudantil do IFCE, oferece os seguintes serviços: assistência social, de saúde, de alimentação e nutrição, de psicologia e de forma colaborativa com a Coordenadoria Técnico Pedagógica, apoio pedagógico, contando com equipe multiprofissional constituída por 02 pedagogos (as), 01 técnico (a) em assuntos educacionais, 01 assistente social, 01 psicólogo (a), 01 enfermeiro (a), 01 nutricionista, 02 assistentes de aluno, cujas atribuições no âmbito da assistência estudantil constam na legislação supracitada.

O *campus* também operacionaliza o repasse de auxílios e a oferta de bolsas de estudo e monitoria, visando ampliar e democratizar as condições de permanência dos jovens, sendo ações destinadas aos alunos com matrícula e frequência regular. A Concessão de Auxílios ocorre atualmente de acordo com o atual Regulamento de Auxílios Estudantis (Resolução nº 14, de 18 de fevereiro de 2019), revisado a cada 02 (dois) anos. O regulamento é regido pelos seguintes princípios:

- I. Respeito à dignidade do sujeito, à sua autonomia, ao direito a benefícios e a serviços de qualidade, à permanência, às convivências escolar, familiar e comunitária;
- II. Igualdade de direitos no acesso ao atendimento, à ampla divulgação dos recursos, aos benefícios e serviços da assistência estudantil, no âmbito de

cada campus;

III. Incentivo à participação da comunidade discente nos assuntos relativos à assistência estudantil;

IV. Prioridade ao atendimento de estudantes em situações de vulnerabilidade social.

Os auxílios classificam-se em auxílios ao estudante em situação de vulnerabilidade social e auxílios universais.

§1º Os **auxílios ao estudante em situação de vulnerabilidade social** serão destinados aos discentes matriculados nas modalidades especificadas no art. 7º e têm o objetivo de garantir a igualdade das condições de permanência dos estudantes considerados vulneráveis, que se encontrem em situação de desproteção, insegurança, riscos relacionados à pobreza, ao pertencimento territorial, étnico-racial, cultural, em situações de deficiências, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades e superdotação, que possam ser impeditivas do acesso aos direitos e serviços sociais básicos e aos bens materiais e culturais.

§2º Os **auxílios universais** serão destinados a discentes matriculados nas modalidades especificadas no art. 7º e têm o objetivo de contribuir para a formação integral do discente, para o aprimoramento de valores de cidadania, inclusão social, participação social e política, independentemente de sua condição socioeconômica.

São auxílios ao estudante em situação de vulnerabilidade social:

- **Auxílio-moradia** - subsidia despesas com locação ou sublocação de imóveis pelo período de 01 (um) ano, pago em 12 (doze) parcelas mensais. O auxílio-moradia deve atender, prioritariamente, estudantes oriundos de localidades fora da sede do *campus* e dependentes financeiramente da família de origem
- **Auxílio-alimentação** - subsidia despesas com alimentação pelo período de 01 (um) ano, pago em 12 (doze) parcelas mensais.
- **Auxílio-transporte** - subsidia despesas do trajeto residência/campus/residência, nos dias letivos, concedido pelo período

de 01 (um) ano.

- **Auxílio-óculos** - subsidia despesas para aquisição de óculos e/ou lentes para corrigir distorções ópticas, respeitando-se a periodicidade mínima de 01 (um) ano para nova solicitação.
- **Auxílio didático-pedagógico** - subsidia a aquisição de material de uso individual e intransferível, indispensável à aprendizagem de determinada disciplina, exceto equipamentos de proteção individual (EPI), livros, fotocópias, banners, material de consumo de laboratório ou de projetos de pesquisa.
- **Auxílio a discentes mães/pais** - subsidia despesas com filho (s) de até 12 (doze) anos de idade incompletos ou com deficiência, independentemente da idade, que estejam sob a guarda do estudante, pelo período de 01 (um) ano, pago em 12 (doze) parcelas mensais. Será permitida a concessão para até 02 (dois) filhos, de acordo com a disponibilidade orçamentária.
- **Auxílio-formação** - visa ampliar a formação de discentes, por meio da vinculação a projetos nas áreas de ensino, pesquisa, extensão ou projetos sociais e/ou culturais, que estejam relacionados ao seu curso, no período de 06 (seis) meses a 01 (um) ano, com recebimento de 06 (seis) a 12 (doze) parcelas, de acordo com o tempo previsto no projeto.

§1º O auxílio-moradia pode ser concedido ao estudante que locar ou sublocar imóvel fora da sede do *campus*, sendo necessária a entrevista para análise e emissão de parecer social pelo Assistente Social.

§2º O auxílio-transporte pode ser concedido ao estudante que estiver desenvolvendo práticas profissionais curriculares/obrigatórias não remuneradas, desde que apresente declaração comprobatória. A concessão do auxílio nesta condição deve ser precedida da análise e emissão de parecer social pelo Assistente Social.

Quanto ao programa de bolsista a estudantes em situação de vulnerabilidade social, este devem desenvolver atividades relacionadas à inclusão digital, projetos de pesquisa, laboratórios e oficinas nas áreas técnicas do curso. Isso possibilita ao aluno articulação entre teoria e prática, despertando-o para a pesquisa e para o exercício da cidadania. O aluno recebe uma bolsa por mês, cumprindo carga

horária de 16 horas semanais.

A seleção para o programa de bolsas é feita mediante edital no qual constam critérios, como a situação socioeconômica do estudante e sua afinidade com a atividade que será desenvolvida.

O Edital de auxílios aos estudantes em situação de vulnerabilidade social são lançados semestralmente e, para orientação de ingressantes, são realizadas reuniões nos três turnos de aula para a apresentação do formulário socioeconômico utilizado, cronograma da seleção, auxílios disponíveis, número de vagas, valores repassados e a documentação pessoal necessária.

Após isso, é feita a análise da documentação apresentada e, posteriormente, são realizadas entrevistas sociais individuais, a fim de acolher o estudante e conhecê-lo melhor. Caso haja necessidade, também são realizadas visitas domiciliares.

São auxílios universais:

- **Auxílio visita/viagem técnica** - subsidia despesas com alimentação e/ou hospedagem, em visitas e viagens técnicas, programadas por docentes dos cursos e expressas no Plano Anual de Ações (PAA) do *campus*, bem como no Plano de Unidade Didática (PUD);
 - **Auxílio-acadêmico** - subsidia despesas com alimentação, hospedagem, deslocamento e inscrição dos discentes para a participação em eventos:
 - a) De ensino, pesquisa e extensão: atividades que permitem a transmissão, troca e produção de conhecimentos científicos por meio de palestras, seminários, congressos, feiras, simpósios, entre outras.
 - b) Sócio estudantis: atividades relacionadas à formação/organização social e política dos discentes, por meio de fóruns, seminários, congressos, assembleias, mobilizações, encontros, reuniões, além da participação em atividades promovidas por conselhos, comitês, comissões e núcleos institucionais.
 - c) De desporto e cultura – atividades culturais e desportivas, prioritariamente promovidas/organizadas pelo IFCE, desde que o promotor do evento não subsidie o deslocamento, a refeição e a

hospedagem.

- **Auxílio pré-embarque internacional** – destinado, exclusivamente, para estudantes que integram programa de intercâmbio internacional, em parceria ou não com o IFCE, a fim de subsidiar despesas com: Taxas relativas à emissão de passaporte; vistos em consulados ou em embaixadas fora do Estado do Ceará; Obtenção de atestados médicos específicos e vacinas; Postagem de documentação.

17.4. Organização estudantil

O IFCE - *campus* Acaraú apoia e incentiva a formação e o fortalecimento de entidades que representam o interesse dos seus estudantes e ex-alunos, garantindo sua autonomia de ação e preservando seu papel formador de lideranças através do:

Recepção e direcionamento das demandas oriundas dos cursos ao (s) setor (es) competente (s); Criação dos Centros Acadêmicos (CA's) para cursos superiores e Grêmios Estudantis para os cursos técnicos. Acompanhamento dos egressos

Por egresso identificam-se os alunos concluintes, os desistentes e os transferidos. As ações relativas aos egressos no *campus* Acaraú estão relacionadas, prioritariamente, ao estudante concluinte, a fim de detectar modelos de práticas bem-sucedidas e falhas ocorridas.

É relevante identificar a inserção socioprofissional, as perspectivas e expectativas positivas nas aproximações do concluinte com o mundo do trabalho. Faz-se necessário manter um canal de comunicação permanente e efetivo das informações que subsidiem o educando para sua inserção no mercado de trabalho. Para tanto, o IFCE, *Campus* Acaraú pretende fomentar a participação dos egressos em cursos de Formação Inicial e Continuada - FIC, bem como em projetos de pesquisa e extensão da instituição, preferencialmente em áreas que remetam a aspectos sociais e inclusivos.

18. CORPO DOCENTE

a) Corpo docente necessário para desenvolvimento do curso

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

b) Corpo docente existente

Servidor	Formação	Titulação máxima	Vínculo	Regime de trabalho	Disciplina
André Gustavo da Silva	Graduado em Administração	Doutor em Administração	Efetivo	Dedicação exclusiva	Empreendedorismo
Antonia de Jesus Sales	Bacharelado e Licenciatura em Letras	Mestrado em Estudos da Tradução	Efetivo	Dedicação exclusiva	Inglês I Inglês II
Armando Matos Fontenele Junior	Tecnologia em Hotelaria	Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente	Efetivo	Dedicação exclusiva	História e Cultura da Gastronomia e Restauração Serviço de Alimentos e Bebidas Estudo de Bebidas

Camila Franco	Graduação em Administração de Empresas	Doutorado em Administração de Empresas	Efetivo	Dedicação exclusiva	Gestão e Controle em Custos de Serviços
Danyelle de Lima Teixeira	Tecnologia em Hotelaria	Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica	Efetivo	Dedicação exclusiva	Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade Organização de Eventos
Glacio Souza Araujo	Graduação em Engenharia de Pesca	Doutor em Engenharia de Pesca	Efetivo	Dedicação exclusiva	Segurança do Trabalho
Jairo Menezes Ferraz	Tecnólogo em Automação Industrial	Mestre em Engenharia de Software	Efetivo	Dedicação exclusiva	Informática Básica
Marcia Maria Fonteles Vasconcelos	Graduada em Língua Portuguesa	Mestre em Linguística	Efetivo	Dedicação exclusiva	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita
Maria Elisangela de Sousa	Tecnóloga de Alimentos	Mestre em Gestão e Negócio Turísticos	Efetivo	Dedicação exclusiva	Higiene e Controle em Serviços de Alimentação Habilidades e Técnicas Culinárias
Michelle Soares Pinheiro	Graduação em Letras Espanhol e Serviço Social	Doutora em Linguística Aplicada	Efetivo	Dedicação exclusiva	Ética e Relações Interpessoais Espanhol (optativa)
Italo Emanuel Rolemberg dos Santos	Graduação em Administração	Doutor em Desenvolvimento e Meio Ambiente	Efetivo	Dedicação exclusiva	Sustentabilidade em Serviços de Alimentação
Gabriele Gruska Benevides Prata	Engenharia de alimentos / Gastronomia	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos	Efetivo	Dedicação exclusiva	Ciência dos Alimentos Tópicos Especiais em Alimentos e Bebidas
Juliana Martins Pereira	Licenciatura em Educação Física	Doutora em Ciências da Motricidade	Efetivo	Dedicação exclusiva	Educação Física (optativa)

Diego Antônio Alves de Sousa	Graduação em Letras - Libras	Especialista em Libras	Efetivo	Dedicação exclusiva	Libras (optativa)
Suzana Machado Arruda	Tecnóloga em Artes Plásticas	Doutora em Geografia Cultural	Efetivo	Dedicação exclusiva	Artes (optativa)

19. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	CARGO	TITULAÇÃO	ATIVIDADE DESENVOLVIDA
Alex José Bentes Castro	Técnico de Laboratório – Navegação e Construção Naval	Graduação	Chefe de gabinete- Direção Geral
André Luiz da Costa Pereira	Técnico de Laboratório - Tecnologia Pesqueira	Mestre	Auxilia o professor em atividades de laboratório
Camila Matos Viana	Pedagoga	Mestre	Atividades pedagógicas e Educacionais
Carlos Andre da Silva Costa	Assistente em Administração	Especialista	Atividades Administrativas Gestão de Pessoas
Daniel Rodrigues da Costa Filho	Assistente em Administração	Ensino médio completo	Atividades Administrativas -Tecnologia da Informação
David Bardawil Rolim	Técnico em Audiovisual	Graduação	Responsável por equipamentos de som e projeção
Elidiane Ferreira Serpa	Assistente Social	Mestre	Atividades na Coordenação de Assuntos Estudantis
Emanoel Evelar Muniz	Enfermeiro	Doutor	Atividades na área da saúde
Erica Martins Penha	Técnica em contabilidade	Especialista	Atividades Administrativas- Departamento de Administração e Planejamento

Francisco Edson do Nascimento Costa	Jornalista	Especialista	Comunicação e eventos
Gardenia Forte Irineu	Assistente de Aluno	Ensino Médio	Realiza o acompanhamento de alunos
Gegiane Tatiaria de Maria Dias	Assistente em Administração	Especialista	Atividades Administrativas - Coordenação de Controle Acadêmico
Genesis Epitácio Cardoso de Souza	Assistente em Administração	Especialista	Atividades Administrativas Almojarifado
Geraldo Alves Parente Júnior	Assistente em Administração	Especialista	Atividades Administrativas Controle Acadêmico
Gessyka de Sousa Silva	Psicólogo - Área	Mestre	Atividades na Coordenação de Assuntos Estudantis
Ian do Carmo Marques	Técnico de Tecnologia da Informação	Especialista	Atividades Técnicas - Tecnologia da Informação
Jonata de Lima Castelo Branco	Auxiliar de Biblioteca	Ensino Médio Completo	Atividades Administrativas - Biblioteca
Jhonatas Teixeira Viana	Técnico em Laboratório-Área Aquicultura	Graduação	Auxilia o professor em atividades de laboratório
Jose Icaro Santiago Bastos	Técnico em Eletrotécnica	Graduação	Atividades Técnicas - Infraestrutura
Keina Maria Guedes da Silva	Bibliotecário - Documentalista	Mestre	Atividades Administrativas Biblioteca
Laís Melo Lira	Pedagoga - Área	Especialista	Atividades pedagógicas e Educacionais
Marcela da Silva Melo	Assistente em Administração	Mestre	Atividades administrativas - Extensão
Marcelle Santos da Silva	Assistente de Aluno	Ensino Médio	Realiza o acompanhamento de alunos
Marcio Henrique do Monte Furtado	Assistente em Administração	Graduação	Atividades Administrativas Almojarifado

Maria Daniele Helcias	Auxiliar de Biblioteca	Graduação	Atividades Administrativas - Biblioteca
Maria Natália Vasconcelos	Nutricionista	Especialista	Atividades Merenda Escolar Administrativas
Mariana da Silva Gomes	Contadora	Mestre	Atividades Administrativas - Execução Orçamentária
Renato Fernandes Justino	Assistente em Administração	Especialista	Atividades Administrativas- Departamento de Administração e Planejamento
Roberto Leopoldo de Medeiros	Mestre de Embarcações de Pequeno Porte	Ensino médio	Condução e manutenção de embarcação de pequeno porte
Roney Oliveira de Sousa	Assistente em Administração	Graduação	Atividades Administrativas- Departamento de Administração e Planejamento
Rosenete Pereira Martins	Técnico de Laboratório - Tecnologia do Pescado	Mestre	Assistente do ensino- Diretoria de Ensino
Thais Nobre Lima	Administradora	Graduação	Atividades Administrativas - Aquisições e contrato
Valdo Sousa da Silva	Técnico em Assuntos Educacionais	Mestre	Atividades pedagógicas e Educacionais- Coordenadoria Técnico-Pedagógica

20. INFRAESTRUTURA

Quanto a sua infraestrutura, o *Campus Acaraú*, com área física suficiente a expansão, atualmente atende rigorosos os critérios quanto a:

- Dimensionamento das dependências e escolha dos materiais de acabamento, de acordo com os critérios de avaliação do MEC;
- Acessibilidade para pessoas com necessidades especiais;
- Integração das áreas físicas que desenvolvem atividades afins;
- Segurança para o público que transita na Instituição;

Para dar suporte pedagógico à pesquisa e o aprendizado de todos os seus alunos, principalmente aqueles matriculados nos cursos Técnicos Integrado,

Subsequente e Superior, a biblioteca do IFCE – *Campus Acaraú* funciona em três períodos do dia, sendo o horário de funcionamento das 08 às 21 horas, ininterruptamente, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 03 servidores, sendo 01 bibliotecária e 02 auxiliares de biblioteca. Aos usuários vinculados ao *Campus* e cadastrados na biblioteca, é concedido o empréstimo domiciliar automatizado de livros. As formas de empréstimo e outras informações sobre os produtos e serviços são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca.

Dispõe de um ambiente climatizado, boa iluminação, acessibilidade, serviço de referência, armários guarda-volumes, dez cabines para estudo individualizado, cinco computadores disponíveis com acesso à internet para os alunos que desejem realizar estudos na Instituição.

Há uma sala de estudos anexa, com cinco mesas para estudo coletivo, funcionando logo pela manhã até o último horário de aula do *campus*.

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

Compõem também o acervo, 25 títulos, 291 exemplares de periódicos impressos multidisciplinares, que dão suporte a pesquisas. O acesso ao acervo físico é livre para todos os usuários.

A biblioteca virtual “Minha Biblioteca” é outra ferramenta de pesquisa que está ao alcance de todos os alunos IFCE, *Campus Acaraú*. A Minha Biblioteca é uma plataforma digital de livros que possui um vasto acervo de títulos técnicos e científicos. Formada por 16 grandes editoras acadêmicas e 42 selos editoriais, por meio da Minha Biblioteca, estudantes, professores e profissionais têm acesso rápido, fácil e simultâneo a milhares de títulos.

Portanto, buscando sempre atualizar sua infraestrutura e acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente e discente, o *Campus Acaraú* além de biblioteca que incentiva a pesquisa, mantém espaços com segurança e qualidade ao atendimento a prestação de um serviço educacional com qualidade, responsabilidade e principalmente acesso a todo seu quadro de alunos.

A seguir é apresentada a infraestrutura do *campus*.

Dependências	Quantidade	Área (m ²)
Auditório	1	367,15
Banheiros	2	16,3
Biblioteca	1	120
Sala de Estudos	1	42
Sala de Direção-Geral	1	64
Departamento de Ensino	1	40
Coordenadoria de Controle Acadêmico	1	68
Coordenadoria Técnico-Pedagógica	1	40
Recepção e Protocolo	1	20
Sala de Professores	1	70
Salas de Aulas para o curso	2	64 (cada)
Salas de Coordenação de Curso	1	20
Setor Administrativo	1	192
Vestiários	1	160

Dessa forma, os alunos do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar, além do acesso a toda a infraestrutura física e pedagógica disponível a todos os alunos do *Campus*, terão a sua disposição o atendimento da coordenação de curso em espaço de gabinetes disponível a esse atendimento e aulas em salas amplas e confortáveis, assim como acesso ao **Laboratório de Sala Bar, Laboratório de Cozinha e Laboratório de Informática**, conforme estrutura detalhada nos quadros abaixo.

A Infraestrutura atual do Laboratórios de Sala Bar e informática do Campus Acaraú:

a) LABORATÓRIO DE SALABAR

Laboratório	Área (m²)	m² por aluno
LABORATÓRIO de SalaBar	43,37m ²	3,6m ² /aluno (12)
Descrição		
Equipamentos	Quantidade	
Conjunto de mesa de madeira dobrável com 4 cadeiras dobráveis	04	
Conjunto de mesa branca de plástico com 4 cadeiras de plástico	03	
Balcão de alvenaria revestido de pedra Granito com 2 pias	01	
Armário 2 portas de MDF	03	
Armário 2 portas de madeira/vidro	01	
Conjunto mesa redonda 1,10m em MDF com 4 cadeiras estrutura de ferro e assento plástico	02	
Prateleiras para Garrafas de Bebidas	03	
Retroprojektor com entrada RGB	01	
Copos e Taças diversos	55	
Pratos de Mesa 26cm	24	
Talheres de mesa e sobremesa variados	47	
Jarras de vidro para suco	08	
Liquidificador industrial 2,5 L	01	
Quadro Vidro para Pincel	01	
Ar Condicionado 12.000 btu	02	
Utensílios de coquetelaria (coqueteleiras/dosadores/peneiras)	03	
Geladeira Duplex frost free 310 litros	01	

b) LABORATÓRIO DE COZINHA

Laboratório	Área (m²)	m² por aluno
LABORATÓRIO de Cozinha Pedagógica	64,12m ²	6,4m ² /aluno (10)
Descrição		
Equipamentos	Quantidade	
Fogão Industrial 4 Bocas	02	
Micro-ondas	01	
Forno Elétrico	02	
Carrinho de Serviço	01	
Liquidificador pequeno	01	
Liquidificador médio	02	
Liquidificador grande	01	
Mesa aço inox	02	
Cilindro de massa	01	
Armário de madeira	02	

Prateleira de aço Inox	01
Autotransformador	01
Moedores de carne	02
Balança digital capacidade 50 kg	01
Descrição	
Utensílios	Quantidade
Bandeja pequena	01
Bandeja grande	05
Bandeja oval	03
Bandeja Alumínio	04
Travessa de vidro média	10
Travessa de vidro grande	11
Travessa de vidro oval	12
Travessa de cerâmica pequena	08
Xícara de cerâmica pequena	26
Xícara de cerâmica média	23
Pires	13
Taças de água	16
Bacia de plástico pequena	05
Bacia de plástico grande	02
Forma fundo falso média	12
Forma de silicone	08
Prato de sobremesa	78
Prato raso médio	08
Prato raso grande	57
Prato fundo	15
Fuê	04
Espremedor	03
Espátula grande	03
Espátula pequena	01
Tesoura	05
Pincel	02
Descascadores	08
Medidor colher	03
Medidor copo	01
Medidor xícara	01
Abridor de garrafa	01
Abridor de lata	03
Pegador pequeno	02
Pegador médio	02
Pegador grande	02
Peneiras inox	09
Molheiras	19
Ramekin	25
Tábuas para corte grande	17
Colher Bailarina	04
Chaira	04
Escorredor de louça	03
Escumadeira	01
Cortador de massa	03

Funil	03
Caçarola pequena	01
Caçarola média	02
Caçarola grande	02
Borrifadores	06
Maceradores	02
Frigideira pequena	02
Frigideira média	05
Frigideira grande	01
Formas para gelo	06
Pilão	01
Facas para cortes	13
Facão	10
Faca de pão	02
Cutelo	04
Leiteira de inox	08
Bule	01
Cuscuzeira	02
Acendedor	01
Colher de serviço para arroz	19
Concha	02
Garfo trinchante	21
Cobcha vasada	06
Saladeira	02
Colher de sopa	45
Colher de sobremesa	25
Colher de chá	41
Garfo	185
Facas de mesa	254
Jarras de vidro	22
Pegador	06
Ralador	02
Colher de pau	01

c) LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA

Laboratório 01	Área (m²)	m² por aluno
LABORATÓRIO DE INFORMATICA BÁSICA	64,12	6,4
Descrição		
Equipamentos	Quantidade	
MONITOR DE VÍDEO LCD 18,5" 75 HZ, HDMI, VGA, 1566X768 MODELO SM185-L02, MARCA SOYO	4	
CPU INTEL CORE I3 2120, MEMORIA 8 GB SSD 256 GB	4	
MODULO ISOLADOR DE TENSÃO 500VA BIVOLT MARCA MICROSOL MODELO S3 MIE	11	
CPU ITAUTEC INFOWAY SM 3322 – AMD PHENOM Z550, 4 GB, HD 320 GB WINDOWS 7 PRO	16	
MONITOR ITAUTEC LED 20"	16	
PROJETOR EPSON POWERLITE S41+	1	
ROTEADOR TP-LINK ARCHER C50	1	

Laboratório 02	Área (m²)	m² por aluno
LABORATÓRIO DE INFORMATICA BÁSICA	64,12	6,4
Descrição		
Equipamentos	Quantidade	
MONITOR DE VÍDEO LCD 18,5" 75 HZ, HDMI, VGA, 1566X768 MODELO SM185-L02, MARCA SOYO	21	
CPU INTEL CORE I3 2120, MEMORIA 8 GB SSD 256 GB	21	
MODULO ISOLADOR DE TENSÃO 500VA BIVOLT MARCA MICROSOL MODELO S3 MIE	12	
SWITCH 24 PORTAS 10/100 MBITS D-LINK DES 1024 ^a	2	

REFERÊNCIAS

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. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2004-2006/2004/Decreto/D5154.htm.

Acesso em: 20 ago. 2020.

BRASIL. Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nºs 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2004-2006/2004/Decreto/D5296.htm Acesso em: 21 ago. 2020.

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. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm. Acesso em: 28 ago. 2020.

BRASIL. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em: 20 ago. 2020.

BRASIL. Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2011-2014/2011/Decreto/D7611.htm#art11 Acesso em: 20 de agosto de 2020.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Lei de diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 18 ago. 2020.

BRASIL. Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Política nacional de educação ambiental. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm. Acesso em: 18 ago. 2020.

BRASIL. Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua brasileira de sinais - Libras e dá outras providências. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/2002/L10436.htm. Acesso em: 18 ago. 2020

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". Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2007- 2010/2008/Lei/L11645.htm. Acesso em: 28 ago. 2020.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes.

Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ ato2007- 2010/2008/lei/l11788.htm. Acesso em: 8 ago. 2020.

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. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2007-2010/2008/Lei/L11892.htm. Acesso em: 28 ago. 2020.

BRASIL. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm. Acesso em: 26 ago. 2020.

BRASIL. Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a lei brasileira de inclusão da pessoa com deficiência (estatuto da pessoa com deficiência). Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm. Acesso em: 26 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Parecer CNE/CEB nº: 11/2012. Diretrizes curriculares nacionais para a educação profissional técnica de nível médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=1080_4-pceb011-12-pdf&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 27 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Resolução nº 2, de 15 de dezembro de 2020 que atualiza e aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-n-2-de-15-de-dezembro-de-2020-294347656>. Acesso em: 21 dez. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Resolução nº 6, de 20 de setembro de 2012. Define as diretrizes curriculares nacionais para a educação profissional técnica de nível médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192 Acesso em: 18 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Parecer CNE/CP nº: 003/2004, de 10 de março de 2004. Diretrizes curriculares nacionais para a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/cnecp_003.pdf. Acesso em: ago de 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução 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. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 28 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as diretrizes nacionais para a educação em direitos humanos. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf. Acesso em: 18 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as diretrizes curriculares nacionais para a educação ambiental. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf. Acesso em: 18 ago.2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CP nº 1,

de 5 de janeiro de 2021. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 13 nov. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria nº 331, de 23 de abril de 2013. Dispõe sobre os campi que integram a estrutura organizacional dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 24 abr. 2014. Seção 1, p. 14. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/30539424/do1-2013-04-24-portaria-n-331-de-23-de-abril-de-2013-30539420. Acesso em: 20 ago. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo nacional dos cursos técnicos**. 4. ed. Brasília/DF, 2020. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cursos/curso?id=82>. Acesso em: 21 dez. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Portaria nº 25, de 13 de agosto de 2015. Define conceitos e estabelece fatores para fins de cálculo dos indicadores de gestão das Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=2199_1-portaria-n25-2015-setec-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 20 ago. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Nota Técnica nº 006/2014/PROEN, de 20 de novembro de 2014**. Fortaleza, 2014.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Plano de desenvolvimento institucional do IFCE (PDI) 2019-2023**. Fortaleza/CE, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Portaria nº 967/GABR/REITORIA, de 09 de novembro de 2018**. Tabela de perfil profissional docente do IFCE (Anexo). Fortaleza/CE, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Projeto político-pedagógico institucional**. Fortaleza, 2018. 152 p.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 067, de 31 de julho de 2017**. Plano Estratégico Institucional de Permanência e Êxito dos Estudantes do Instituto Federal do Ceará.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 14, de 18 de fevereiro de 2019**. Aprova o regulamento de concessão de auxílios estudantis no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. Fortaleza/CE, 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 35, de 22 de junho de 2015**. Regulamento da organização didática (e atualizações até maio/2020). Fortaleza/CE, 2015.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 39, de 22 de agosto de 2016**. Aprova a Regulamentação das Atividades Docentes (RAD) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE. Fortaleza/CE, 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 043, de 22 de agosto de 2016**. Aprova o regulamento para emissão, registro e expedição de certificados no âmbito do IFCE e conforme critérios especificados no regulamento da organização didática. Fortaleza/CE, 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 050, de 14 de dezembro de 2015.** Aprova o regulamento dos Napnes do IFCE. Fortaleza/CE, 2015. (alterada pela Resolução 64, de 28 de maio de 2018).

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 64, de 28 de maio de 2018.** Altera a Resolução nº 050, de 14 de dezembro de 2015. Fortaleza/CE, 2015.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ (IFCE). **Resolução nº 071, de 31 de julho de 2017.** Aprova o Regimento Interno dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas no Instituto Federal do Ceará. Disponível em: <https://ifce.edu.br/proext/acessibilidade/arquivos/071-17-aprova-o-regimento-interno-neabi.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ (IFCE). **Resolução nº 65, de 28 de maio de 2018.** Aprova alteração da Resolução nº 071, de 31 de julho de 2017. Disponível em: <https://ifce.edu.br/proext/acessibilidade/arquivos/resolucao-no-065-2018-altera-o-regimento-neabi.pdf> Acesso em: 20 ago. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 63, de 28 de maio de 2018.** Aprova alteração na redação dos artigos 7º, 9º, 10 e 12 e anexo I, II e III da regulamentação das atividades docentes. Fortaleza/CE, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 75, de 13 de agosto de 2018.** Revoga as resoluções nº 055, de 14 de dezembro de 2015, e a resolução nº 050, de 22 de maio de 2017, e define as normas de funcionamento do colegiado dos cursos técnicos e de graduação do IFCE. Fortaleza/CE, 2018.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 099, de 27 de setembro de 2017.** Aprova o manual de elaboração de projetos pedagógicos dos cursos do Instituto Federal do Ceará. Fortaleza/CE, 2017.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 101, de 25 de setembro de 2017.** Aprova alteração na Regulamentação das Atividades Docentes (RAD) do IFCE. Fortaleza/CE, 2017.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 108, de 08 de setembro de 2023.** A nova resolução de Estágio do IFCE. Fortaleza/CE, 2023.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. **Resolução nº 120, de 27 de novembro de 2017.** Aprova o regulamento de organização e implantação de disciplinas extracurriculares no IFCE. Fortaleza/CE, 2017.

ANEXOS I**Programas de Unidades Didáticas - PUDs****DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS DO 1º PERÍODO DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO****COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR****PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: INFORMÁTICA BÁSICA		
Código: 11.203.50	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 10 h/a	Prática: 30 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Histórico. Evolução da arquitetura dos computadores. Tecnologias e aplicações de computadores. Tecnologia da Informação. Representação e processamento da informação. Tipos de sistemas operacionais. Visão geral dos computadores modernos. Visão geral dos softwares de produtividade e escritório. Sistemas Web. Introdução ao Hardware do computador.</p>		
OBJETIVOS		
<p>Capacitar o aluno a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a história do computador • Entender sobre Tecnologia da Informação • Conhecer a representação e processamento da informação • Aprender sobre os tipos de sistemas operacionais • Ter uma visão geral sobre os softwares de produtividade como editores de texto, planilhas eletrônicas e apresentação de slides • Conhecer o hardware do computador 		

PROGRAMA

UNIDADE I - NOÇÕES BÁSICAS DE SISTEMAS COMPUTACIONAIS

- Processamento de Dados
- Hardware e Software;
- Noções básicas de sistemas operacionais;
- Manipulação de arquivos e diretórios;
- Configurações básicas;
- Noções básicas de redes de Computadores
- Tópicos específicos relacionados ao curso

UNIDADE II – INTERNET E SUAS FERRAMENTAS

- Aplicativos de Navegação
- Serviços online do IFCE
- Ferramentas de Busca e Comunicação
- Uso eficaz de E-mail (Caixa de Entrada, enviar e-mail, anexar arquivos, ter boas práticas de uso)
- Aplicativos Online de gerenciamento e armazenamento de documentos
- Internet: Segurança e Netiqueta

UNIDADE III - EDITORES DE TEXTO

- Abrir, gravar e gravar como.
- Inserir [gráfico, tabela, fórmula, figuras, objetos].
- Legenda [gráfico, tabela, fórmula, figuras, objetos].
- Cabeçalho e rodapé [informações, numeração de página, nota de rodapé].
- Formatação [página, estilo, imagens, tabulação].
- Sumário

UNIDADE IV - PLANILHAS ELETRÔNICAS

- Abrir, gravar e gravar como.
- Recursos e Propriedades
- Formatação de Células
- Gráficos - Edição e Formatação
- Fórmulas [operações básicas, soma, média, percentual, máximo, mínimo, condicionais (SE)]

UNIDADE V - SOFTWARES DE APRESENTAÇÃO

- Abrir, gravar e gravar como.
- Criar apresentação;
- Criar slides: layout, página mestre
- Editar slides com textos, figuras e tabelas;
- Personalizar animações.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas dialogadas e mediadas com atividades práticas no laboratório de hardware.

RECURSOS

- Laboratório de Hardware
- Data show e computador
- Lousa e pincel

AVALIAÇÃO

Avaliação do conteúdo teórico; Avaliação das atividades desenvolvidas em laboratório. Os alunos serão avaliados pela sua participação nas atividades propostas e por meio de provas teóricas, práticas e trabalhos práticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAIÇARA JÚNIOR, Cícero; WILDAUER, Egon Walter. **Informática instrumental**. Curitiba: InterSaberes, 2013. 394 p. ISBN 978-85-8212-803-9.

MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. **Estudo dirigido de informática básica**. 7.ed. São Paulo: Érica, 2007. 250 p. (Estudo dirigido. P. D.). ISBN 978-85-365-0128-4.

SCHIAVONI, Marilene. **Hardware**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p., il. ISBN 9788563687104.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 432 p. ISBN 9788535288131.

LAMBERT, Joan; LAMBERT, Steve. **Windows 10**. Porto Alegre: Bookman, 2016. E-book. ISBN 9788582604144.

MANZANO, André Luiz N. G. **Internet: guia de orientação**. São Paulo: Érica, 2010. 128 p., il. ISBN 9788536502649 (broch).

OLSEN, Diogo Roberto; LAUREANO, Marcos Aurélio Pchek. **Redes de computadores**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p., il. ISBN 9788563687142.

PAIXÃO, Renato Rodrigues. **Arquitetura de Computadores - PCs**. São Paulo: Érica, 2014. E-book. ISBN 9788536518848.

SILVA, Mário Gomes da. **Informática: terminologia - microsoft windows 7 - internet - segurança - microsoft office word 2010 - microsoft office excel 2010 - microsoft office powerpoint 2010 - microsoft office access 2010**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2013. 360 p., il. ISBN 9788536503103.

Coordenador de Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: INGLÊS I		
Código: 11.203.48	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	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.		
OBJETIVO		
<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, e-mail 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).

RECURSOS

- Data show e computador
- Lousa e pincel

AValiação

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LATHAM-KOENING, C. **American English File 2**. 2ed, Inglaterra: Oxford Press, 2013.

TORRES, N. **Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado**. 10 ed. 2007.

MURPHY, R. **Essential Grammar in Use: a self-study reference and practice book for elementary learners of English**. 4ed, Cambridge, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, R. Q. De. **As palavras mais comuns da língua inglesa**, 2009.

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

LOPES, C. **Inglês Instrumental: leitura e compreensão de textos**. 2012.

RICHARDS, J. C. **Interchange: student's book 1**. 4ed, Cambridge University Press, 2013.

RICHARDS, J. C. **Interchange: workbook 1**. 4ed, Cambridge University Press, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HIGIENE E CONTROLE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
Código:	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 30 h/a	Prática: 10 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Noções gerais sobre microbiologia: patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos. Cuidados do manipulador de alimentos. RDC Nº 216/2004/ANVISA. Conservação e manipulação adequada de alimentos com respaldo nas Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Pontos Críticos de Controle. Qualidade na prestação de serviços de alimentação.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer noções básicas de microbiologia, com foco em doenças transmitidas por alimentos; • Conhecer noções de higiene e manipulação de alimentos; • Conhecer os processos de contaminação durante a manipulação dos alimentos; • Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regulamenta a saúde coletiva; • Conhecer o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no serviço de alimentação; • Aplicar a gestão da qualidade nos serviços de alimentação. 		
PROGRAMA		

- Microbiologia básica de Alimentos: Vias de contaminação e principais patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos - DTA
- Histórico de higiene e manipulação de alimentos;
- Legislação da ANVISA - Resolução nº 216/2004;
- Controle de perigos: definição, qualificação e ações corretivas;
- Registros e coleta de amostras;
- Estrutura física;
- Controle de pragas;
- Controle da saúde do manipulador;
- Controle de água;
- Comportamento do manipulador de alimentos no trabalho;
- Higienização de superfícies, higiene pessoal, higiene de equipamentos e de utensílios;
- Controle de fornecedores;
- Pré-preparo, preparo de alimentos, utilização das sobras e armazenamento de alimentos.
- Sistema APPCC;
- Gestão da qualidade em serviços de alimentação.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas Expositivas trabalhando o conhecimento prévio dos discentes, buscando identificar o conhecimento que os mesmos já possuem a respeito do tema abordado;
- Apresentação de seminários em equipes de no máximo cinco alunos;
- Realização de exercícios que leve os alunos a pesquisarem sobre o conteúdo que está sendo estudado;
- Aulas práticas que consolidem a teoria do assunto;
- Avaliação escrita.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico;
- Recursos audiovisuais;
- Laboratório de Cozinha Pedagógica para práticas de higiene e manipulação de alimentos, assim como insumos, utensílios e equipamentos correlatos, segundo o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

AVALIAÇÃO

- A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação;
- Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);
- Trabalhos individuais e em grupo
- Exercícios;
- Demais previsões do ROD.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. **Manipulação e higiene dos alimentos**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. 168 p

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. Barueri:

Manole, 2019. 1034p.

CARELLE, Ana Cláudia. CANDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e Higiene dos Alimentos. São Paulo, editora Saraiva, 2ª edição, 2015.

MANUAL de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo. São Paulo: Roca, 2003. 234 p. ISBN 9788572414326.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p.,

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSIS, Luana de. **Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

COAN, Cherlei Marcia *et al.* **Alimentos agroecológicos: sabor e saúde em sua vida**. Tubarão: Ed. Copiart, 2015. 36 p., il. ISBN 9788564905252

CAMARGO, Erika Barbosa; BOTELHO, Raquel Braz Assunção (organização). **Técnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: manual de laboratório**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 203 p., il. ISBN 9788538801894.

LANA, Milza Moreira. **50 hortaliça: como comprar, conservar e consumir**. 2. ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2010. 209 p. ISBN 9788573835007.

JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p., il. ISBN 9788536305073.

NETO, Fénelon do Nascimento. **Roteiro para elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes**. São Paulo. Editora Senac. 4ª edição, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: ÉTICA E RELAÇÕES INTERPESSOAIS		
Código:	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
Ética na sociedade. Ética nas organizações. Ética na profissão. Ética e humanismo. Relações Interpessoais. Competência interpessoal; feedback; Motivação; Interação de grupo. Conflito.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver o pensamento reflexivo quanto às relações interpessoais e a ética no ambiente de trabalho; • Conhecer as particularidades sociais e culturais do país, de forma a consolidar um exercício profissional cidadão comprometido com os direitos humanos, a inclusão e o combate ao racismo e ao preconceito; • Construir habilidades e competências para interação em grupo e para o trabalho em equipe, assim como para o atendimento ao público. 		
PROGRAMA		

Unidade I - Ética na sociedade

- Conceitos Iniciais;
- O ser humano em sociedade;
- Relacionamentos sociais e conflitos.

Unidade II - Ética e o humanismo

- Conceitos iniciais;
- Cidadania, ética e relações de poder.
- Tópicos inerentes à cidadania: Racismo, diversidade, inclusão, desigualdade de gênero, Direitos Humanos (em respeito às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, bem como às Diretrizes Curriculares Nacionais a Educação em Direitos Humanos -Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012).

Unidade III - Ética nas organizações

- Conceito de ética empresarial.

Unidade IV

- Ética na profissão
- Fundamentos;
- Dos deveres profissionais;
- Código de conduta e código de ética.

Unidade V – Relações Interpessoais: interação de grupo

- Conceitos iniciais;
- Tipos de relacionamento (Relacionamento interpessoal e intrapessoal);
- Tipos de motivação;
- Hierarquia das necessidades;
- Promoção do desenvolvimento de habilidades de comunicação: linguagem verbal e não verbal;
- Trabalho em equipe;
- Liderança;
- Energia na equipe: tensão e conflito interpessoal;
- Conflito: natureza e soluções.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas e participativas;
- Pesquisa, atividades individuais e em dupla;
- Estudo dirigido.

RECURSOS

- Recursos audiovisuais;
- Quadra branco;
- Material didático-pedagógico.

AValiação

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMARGO, Marculino. **Fundamentos de ética geral e profissional**. 9. ed. Petrópolis, RJ : Vozes, 2010.

DEL PRETTE, Almir; DEL PRETTE, Zilda A. P. **Psicologia das relações interpessoais: vivência para o trabalho em grupo**. Petrópolis: Vozes, 2001. 231 p.

FELIZARDO, Aloma Ribeiro. **Ética e direitos humanos: uma perspectiva profissional**. Curitiba: InterSaberes, 2012.

COIMBRA, Aguiar. **Fronteiras da ética**. São Paulo: Senac, 2002. 285 p.

GALLO, Sílvio (coordenação). **Ética e cidadania: caminhos da filosofia (elementos para o ensino de filosofia)**. 20. ed. Campinas: Papirus, 2011. 112 p.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 240 p., il.

SINGER, Peter. **Ética prática**. São Paulo: Martins Fontes, c1993. 399 p.

VALLS, Álvaro L. M. **O que é ética**. 9. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008. 83 p., il. (Primeiros passos, 177).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTUNES, C. **Relações interpessoais e autoestima**. Fascículo 16. Petrópolis: Vozes, 2005.

CRIVELARO, Rafael; TAKAMORI, Yuikio. **Dinâmica das Relações interpessoais**. 2. ed. Campinas, SP: Editora Alinca, 2010.

SINGER, Peter. **Um só mundo: a ética da globalização**. São Paulo: Martins Fontes, 2004. 267 p.

VIEIRA, Maria Christina de Andrade. **Comunicação empresarial: etiqueta e ética nos negócios**. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2007. 228 p.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DE TURISMO E HOSPITALIDADE		
Código: 11.203.50	Carga Horária Total: 40	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	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		
<ul style="list-style-type: none"> • Histórico do turismo: origem da palavra turismo, história do turismo através dos tempos, os pioneiros do turismo. Fundamentação teórica do turismo: conceitos, definições, tipologia e terminologia turística; • 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; • Política de turismo: Conceito de política e política pública. Histórico sobre a política do turismo no Brasil; • Hospitalidade: Histórico da hospitalidade. Conceito de hospitalidade. Hospitalidade doméstica e comercial. 		
METODOLOGIA DE ENSINO		

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

RECURSOS

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

AValiação

- Avaliações escritas e avaliações práticas;
- Pesquisa, atividades individuais e em equipe;
- Estudo dirigido;
- Relatórios de visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARRETO, Margarida. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 19. ed. Campinas: Papirus, 2003. 160 p.

BEZERRA, Deise Maria Fernandes (organização). **Planejamento e gestão em turismo**. São Paulo: Roca, 2003. 183 p.

CASTELLI, Geraldo. **Turismo: atividade marcante**. 4. ed. rev. e ampl. Caxias do Sul: Educs, 2001. 207 p.

DIAS, Reinaldo. **Introdução ao turismo**. São Paulo: Atlas, 2008. 178p.

GEE, Chuck Y. (organização). **Turismo internacional: uma perspectiva global**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003. 254 p.

LAGE, Beatriz Helena Gelas. **Turismo: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000. 376 p.

PETROCCHI, Mario. **Turismo: planejamento e gestão**. 7. ed. São Paulo: Futura, 1998. 381 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. 13. ed. São Paulo: Senac, 2008. 556 p.

CORIOLOANO, Luzia Neide Menezes Teixeira. **Do local ao global: o turismo litorâneo cearense**. São Paulo: Papirus, 1998. 160 p.

DIAS, Reinaldo. **Turismo sustentável e meio ambiente**. São Paulo: Atlas, 2008. 208 p. ISBN 9788522434060 (broch.)

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: TÉCNICAS DE COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA		
Código: 11.203.27	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
Introdução ao Ensino da Língua; A língua como instrumento de comunicação, expressão e compreensão; Elementos da Teoria da comunicação; Gêneros e tipos textuais; Noções metodológicas de leitura e interpretação de textos; Habilidades básicas de produção textual; Noções linguístico-gramaticais aplicadas a textos de natureza diversa.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a língua como mecanismo de comunicação; • Proporcionar aquisição de conhecimentos sobre o funcionamento da linguagem, numa abordagem textual ou discursiva; • Conceituar e estabelecer as diferenças que marcam a língua escrita e a falada; • Reconhecer os diversos registros linguísticos (formal, coloquial, informal, familiar, entre outros); • Contribuir para o desenvolvimento de uma consciência objetiva e crítica para a compreensão e a produção de textos; • Desenvolver habilidades técnicas para uso da língua em aspectos orais e escritos que repercutam na interpretação textual; • Reconhecer os gêneros e tipos textuais, produzir textos de diversos gêneros. 		
PROGRAMA		

Unidade 1 – Noções introdutórias do Ensino da Língua. Língua Padrão x Não-Padrão. Elementos da Teoria da comunicação – A língua como instrumento de comunicação - Gêneros e tipos textuais;

Unidade 2 – Noções metodológicas de leitura e interpretação de textos acadêmicos - Habilidades básicas de produção textual (fichamento, síntese, resumo etc) - Noções linguístico-gramaticais aplicadas a textos de natureza acadêmica.

METODOLOGIA DE ENSINO

A partir das vivências, repertórios culturais trazidos pelos próprios estudantes e do diálogo contínuo, crítico intrarrepertórios, vamos construindo um horizonte de debate acerca das questões de produção textual, (in)formalidades, a escrita acadêmica, a utilização destes textos na vida do pesquisador-professor. Utiliza-se para a efetivação dessa metodologia, diversas ferramentas metodológicas, a saber: aulas expositivas com/sem slides, filmes, leitura e/ou interpretação em grupo/individual de obras, textos acadêmicos, artigos, dentre outras

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.

AVALIAÇÃO

- Apresentação de seminários, avaliações escritas, autoavaliação e outras formas, conforme vivência com a turma. Aprimoramento com produção e leitura de escritos individuais e coletivos em sala de aula e em estudo encaminhado a partir das discussões sobre os textos.
- Alguns critérios que podem ser avaliados:
- Participação do aluno em atividades;
- Criatividade, planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos destinados à construção dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Domínio dos aspectos específicos dos conteúdos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUNHA, Celso. **Nova Gramática do Português Contemporâneo**. Rio de Janeiro: Lexikon, 2010.

FARACO, Carlos Alberto; TEZZA, Cristóvão. **Oficina de texto**. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e escrever: estratégias de produção textual**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BLIKSTEIN, Izidoro. **Técnicas de comunicação escrita**. 22. ed. São Paulo: Ática, 2012.

CITELLI, Adilson. **Linguagem e persuasão**. 16. ed. São Paulo: Ática, 2004.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e compreender**: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2011.

FIORIN, José Luiz. **Para entender o texto**: leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2007.

MARTINO, Agnaldo. **Português**: gramática, interpretação de texto, redação oficial, redação discursiva. (Coleção Esquematizado®). São Paulo: Saraiva Jur, 2023. E-book. ISBN 9786553628199. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786553628199>. Acesso em: 19 mai. 2023.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO		
Código: 11.203.29	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
	EMENTA	
<p>Tipos e definições de riscos. Definição de segurança e acidente de trabalho. Normas e legislação relacionadas. CIPA e SESMT. Segurança no trabalho em restaurante e bar. Medidas de prevenção a acidentes e doenças no trabalho. Equipamentos de proteção coletiva e individual. Proteção e combate a incêndio em restaurante e bar. Técnicas de primeiros socorros em restaurante e bar. Planejamento de segurança em eventos com serviços de restaurante e bar e sua execução.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a importância da segurança e da saúde no trabalho, bem como suas formas de implementação; • Reconhecer os riscos e acidentes de trabalho recorrentes na área de serviços de restaurante e bar e formas de prevenção; • Conhecer e aplicar as técnicas de combate a incêndio na área de restaurante e bar; • Compreender os procedimentos adequados de primeiros socorros em emergências envolvendo serviços de restaurante e bar. 		
PROGRAMA		

UNIDADE I – INTRODUÇÃO A DISCIPLINA DE SEGURANÇA DO TRABALHO

- Definição de risco e de acidentes e doenças no trabalho;
- Definição e importância de segurança e saúde no trabalho e outros termos relacionados;
- Normas e legislação;
- Classificação de riscos.

UNIDADE II – APLICAÇÃO DA SEGURANÇA DO TRABALHO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR;

- Segurança do trabalho em restaurante e bar;
- Identificação de riscos presentes em restaurante e bar;
- Mapa de riscos;
- Medidas de prevenção aos riscos;
- Equipamentos de proteção coletiva (EPCs);
- Equipamentos de proteção individual (EPIs);
- Planejamento de segurança em eventos com serviços de restaurante e bar;

UNIDADE III – PROCEDIMENTOS EM EMERGÊNCIAS

- Técnicas e procedimentos de combate a incêndio;
- Técnicas de primeiros socorros;

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão expositivas/dialógicas, mas, sempre que possível, deverão ser desenvolvidas por meio de demonstrações práticas. Além disso, fazendo-se uso de debates, aulas de campo, visitas técnicas, entre outros recursos que permitam o melhor aprendizado do aluno. Deverá ser transmitido ao aluno técnicas e conhecimentos que o habilite a utilizar equipamentos de segurança e atuar em emergências, através de atividades práticas individuais.

RECURSOS

- Quadro branco
- Pincel e apagador
- Projetor de slides
- Equipamentos de proteção individual da área de serviços em restaurante e bar (para exemplificar);
- Extintores de incêndio (para praticar).

AVALIAÇÃO

A avaliação será constituída por:

- Avaliação teórica por meio de provas escritas versando sobre os conteúdos da disciplina;
- Realização de atividades em sala e grau de participação do aluno ao longo do desenvolvimento da disciplina;
- Relatórios de atividades práticas, aulas de campos e visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, Adriano Aurélio Ribeiro. Segurança do trabalho. Curitiba: Livro Técnico, 2011. 112 p., il. color. ISBN 9788563687210.

OLIVEIRA, Cláudio Antonio Dias de. Segurança e medicina do trabalho: guia de prevenção de riscos. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2009. 161 p. ISBN 9788577281039.

PAOLESCHI, Bruno. CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes): guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Érica, 2011. 128 p. ISBN 9788536502588.

PEPPLOW, Luiz Amilton. Segurança do trabalho. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 256 p., il. ISBN 9788579055430.

SEGURANÇA e medicina do trabalho: NR 1 a 34, CLT arts. 154 a 201, Portaria no 3.214 de 8-6-1978, legislação completa, índices remissivos. 68. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 878 p., il. ISBN 9788522463251.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PONZETTO, Gilberto. Mapa de riscos ambientais: aplicado à engenharia de segurança do trabalho - CIPA: NR-05. 3. ed. São Paulo: LTr, 2010. 151 p. ISBN 9788536115399.

SOUSA, Lucila Medeiros Minichello de. Primeiros socorros: condutas técnicas. 2. ed. São Paulo: Érica, 2018. 224 p., il. ISBN 9788536527277.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código:	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 20 h/a	Prática: 10 h/a
	Prática Profissional: 10 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Ressaltar a importância dos serviços de Alimentos e Bebidas para a sociedade no atendimento à necessidade de alimentação fora de casa e como opção de lazer social e gastronômico. Consolidar a importância da qualidade do atendimento como fundamental para o sucesso das empresas de alimentação. Reconhecimento das funções da equipe de atendimento. Conhecimento das etapas de preparação do ambiente e do material de serviço assim como as técnicas de atendimento e serviços de restaurante.</p>		
OBJETIVOS		
<p>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 atividades da Mise en place. Executar as atividades de atendimento, reconhecer e os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas.</p>		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I – Importância da empresa de alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas; • Motivação dos clientes; • Tipologia das empresas de alimentação. <p>UNIDADE II – Estrutura Organizacional do Restaurante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinção das responsabilidades entre Produção, Atendimento e Administração; • Equipe de Atendimento – Organograma e detalhamento das funções; 		

- Equipe de Cozinha.

UNIDADE III – Mise en Place

- Organização e aproveitamento da área de Sala/Bar;
- Material do restaurante;
- Mise en place de mesa.

UNIDADE VI – Atendimento e Serviço

- Recepção do cliente;
- Técnicas de serviço;
- Serviço de bebidas;
- Tipos de serviços.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais e quadro branco. Filme com discussão em grupo e citação de exemplos e ocorrências durante o atendimento; Práticas em laboratório de manipulação dos utensílios de restaurante e simulações de atendimento e serviço. Oficina de atendimento em pequenos eventos gastronômicos em parceria com a disciplina de Habilidades e Técnicas Culinárias.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico em formato de apostila
- Recursos audiovisuais de projetor de slides e vídeo
- Laboratório de Sala/Bar ambientalizado e equipado com mobiliário, utensílios e material de restaurante
- Bolachas e copos descartáveis para as simulações de atendimento
- Insumos de cozinha (ingredientes) para as oficinas gastronômicas.

AVALIAÇÃO

As avaliações ocorrerão em seus aspectos quantitativos e qualitativas, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os objetivos e critérios:

- Avaliações escritas objetivas;
- Participação em aulas práticas no laboratório;
- Desempenho nas simulações e práticas de atendimento em mini-eventos gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTELLI, Geraldo. **Administração hoteleira**. 9. ed. Caxias do Sul: EducS, 2003. 731 p., il. (Hotelaria). ISBN 8570611854 (broch.).

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinados a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004. 327 p. ISBN 8572414916.

CÂNDIDO, Índio. **Maitre d'hôtel**: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUSC, 2002. 302 p., il. ISBN 9788570612014.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de serviço do garçom**. 12. ed. São Paulo: SESC, 2010. 109 p., il. ISBN 9788573595420.

SENAC NACIONAL. **SOU garçom**: técnicas, tendências e informações para o aperfeiçoamento profissional. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac DN, 2013. 146 p., il. ISBN 9788574583013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SOMMELIER, profissão do futuro: técnicas para formação profissional. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac RJ, 2012. 103 p., il. ISBN 9788577560448.

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. 391 p., il. ISBN 8501060682 (broch).

GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos**: receitas rápidas com muita classe. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 1999. 415 p. ISBN 9788573597295.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA E RESTAURANTE E BAR		
Código:	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1 ^o	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>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 na empresa de alimentação.</p>		
OBJETIVO		
<p>Absolver o conceito de que Gastronomia não é só comida, mas uma manifestação de um conjunto de inter-relações históricas e culturais de uma localidade, comunidade ou nação que os definem através de seus hábitos alimentares. Compreender 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 na empresa de alimentação.</p>		
PROGRAMA		

UNIDADE I – Revoluções alimentares

- A história da alimentação e sua transformação;
- Revolução Verde – Alimentos GMO e agroquímicos.

UNIDADE II – História do Restaurante

- Surgimento dos restaurantes em Paris;
- Proliferação dos restaurantes pelo mundo;
- Difusão de gastronomias internacionais.
-

UNIDADE III – Diversidade de Empresas de Alimentação

- Tabus, tradições, influências alimentares;
- Restaurantes e segmentações.

UNIDADE IV – Estrutura das empresas de alimentação

- Organização de setores do restaurante
- Organograma de Cozinha;
- Organograma de Atendimento.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais e quadro branco. Filme/ documentário com discussão em grupo. Visita Técnica Guiada a restaurante turístico e restaurante popular da região. Citação de exemplos e estudo de casos; trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico em formato de apostila
- Recursos audiovisuais de projetor de slides e vídeo

AVALIAÇÃO

As avaliações ocorrerão em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os objetivos e critérios.

- Estudos de casos;
- Relatórios técnicos;
- Avaliações objetiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003. 391 p., il. ISBN 8501060682 (broch).

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinados a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004. 327 p. ISBN 8572414916.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 151 p., il. (Hotelaria). ISBN 9788570615121 (broch).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

STANDAGE, Tom. **História do mundo em 6 copos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. 239 p., il. ISBN 9788571108936.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS		
Código:	Carga Horária Total: 40	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 30 h/a	Prática: 10 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
A disciplina apresenta os conceitos, importância e evolução da Ciência de Alimentos. Os conhecimentos básicos sobre alguns constituintes dos alimentos e suas principais alterações provocadas pelo processo de elaboração dos pratos.		
OBJETIVOS		
Ao final da disciplina o aluno deverá compreender os aspectos básicos das alterações que ocorrem nos alimentos durante a manipulação, pré-preparo, preparo e cocção.		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I – Generalidades sobre alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de alimentos; • Alimentos aptos e não aptos ao consumo; • Alimentos contaminados, alterados, adulterados e falsificados; • Tipos das alterações dos alimentos (físicas, químicas enzimáticas, químicas não enzimáticas, microbiológicas). 		

UNIDADE II – Nutrientes:

- Proteínas: definição, classificação, estrutura, propriedades, desnaturação;
- Lipídios: definição; classificação, propriedades, alterações químicas;
- Carboidratos: definição, classificação, escurecimento não enzimático, polissacarídeos (funções e característica);
- Vitaminas e Minerais: alterações e perdas durante a manipulação e a cocção dos alimentos, estabilidade e biodisponibilidade.
- Enzimas: classificação, atividade, enzimas em alimentos, escurecimento enzimático;
- Implicações nas transformações dos nutrientes;
- Transformações no sabor dos alimentos
- Transformações no aroma dos alimentos
- Transformações na textura dos alimentos
- Transformações no visual nos alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina, com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;
- Visita técnica;
- Aulas práticas em cozinha pedagógica.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos;
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados;
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, Datashow;
- Insumos, utensílios e equipamentos culinários;
- Laboratório de cozinha pedagógica.

AValiação

- A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação;
- Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);
- Trabalhos individuais e em grupo e apresentação de seminários.
- Realização

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORSOI, Maria Angela. **Nutrição e dietética**: noções básicas. 14. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 94 p.(Apontamentos). ISBN 9788573596373.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia culinária**. 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009. 362 p., il. ISBN 9788570615206 (broch).

KOVESI, B. et al. **400 g** – Técnicas de Cozinha. Nacional, 2007.

ALIMENTAÇÃO & nutrição: cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros. São Paulo: Senac SP, 2012. 47 p., il. ISBN 9788574583136.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p., il. ISBN 9788536306520 (broch).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 10. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 255 p., il. ISBN 9788573597912.

HISTÓRIA da alimentação. Direção de Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari. 7. ed. São Paulo: Estação Liberdade, [1998]. 885 p., il. ISBN 9788574480022.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS DO 2º PERÍODO DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO

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

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO		
Código: 11.203.42	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
Conceitos básicos de administração de empresas e economia; Ciclo de Vida do Produto; Empreendedorismo; Negócio em serviço de alimentos e bebidas; Plano de Negócios.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer direitos e deveres do consumidor e compreender um projeto organizacional; ● Planejar e elaborar meios de abrir e gerir um negócio próprio; ● Desenvolver o pensamento empreendedor no aluno. 		
PROGRAMA		
UNIDADE I – CONCEITOS BÁSICOS DA ADMINISTRAÇÃO		
<ul style="list-style-type: none"> ● Estrutura organizacional; ● Objetivos competitivos; ● Funções da administração; ● Níveis e setores das organizações e empresas; 		
UNIDADE II – MACRO E MICRO AMBIENTE		
<ul style="list-style-type: none"> ● Processo de planejamento financeiro; ● Pontos fortes, pontos fracos; 		

- Oportunidades e ameaças;
- Noções de planejamento estratégico.

UNIDADE III – CARACTERÍSTICAS DO EMPREENDEDOR:

- Necessidades do empreendedor;
- Oportunidades de negócio;
- Inovação;
- Inteligência competitiva

UNIDADE IV– GESTÃO

- Gestão de pessoas;
- Gestão financeira;
- Formação de preço.

UNIDADE V – PLANO DE NEGÓCIO

- Necessidade, conteúdo, aspectos

METODOLOGIA DE ENSINO

- A aula será expositiva-dialógica em que se fará uso de debates;
- Atividades não presenciais mediadas na plataforma Google Classroom, ambiente virtual a ser utilizado para a aplicação metodológica da sala de aula invertida (flipped classroom), incluindo outras intencionalidades didático-pedagógicas como o compartilhamento de material de estudo, atribuições de tarefas, abertura de fóruns de discussões, elaboração e entrega de relatório de atividades e envios de feedback.

RECURSOS

- Data show e computador
- Lousa e pincel

AVALIAÇÃO

Avaliação do conteúdo teórico; Os alunos serão avaliados pela participação nas atividades propostas e por meio de provas teóricas, seminário e trabalhos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ACONTECER, Instituto Fazendo. **Empreendendo sonhos**. São Paulo: Fazendo Acontecer, 2021. E-book. ISBN 978-65-87052-10-6.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2008. 232 p. ISBN 9788535232707.

DORNELAS, José. **Introdução ao empreendedorismo - Desenvolvendo habilidades para fazer acontecer**. São Paulo: Fazendo Acontecer, 2018. E-book. ISBN 9788566103083.

GUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JÚNIOR, Silvestre. **Empreendedorismo**. Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p., il. ISBN 9788563687173.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios**. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 240 p. ISBN 9788576058762.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARON, Robert A. **Empreendedorismo: uma visão do processo**. São Paulo: Cengage Learning, c2007. 443 p. ISBN 9788522105335.

BESSANT, John. **Inovação e empreendedorismo**. Porto Alegre: Bookman, 2009. 511 p. ISBN 9788577804818.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2009. 166 p. ISBN 9788535225761.

HISRICH, Robert D. **Empreendedorismo**. 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. 662 p. ISBN 9788577803460.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS		
Código:	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 20 h/a	Prática: 10 h/a
	Prática Profissional: 10 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Evolução Histórica dos eventos. Conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos. Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico. Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes. Elaboração do plano, implementação, controle e promoção de eventos. Captação de eventos. O mercado de eventos e suas tendências. Análise do mercado de eventos na região do litoral extremo oeste do Ceará. Festivais Gastronômicos do Ceará. Organização e elaboração de um evento gastronômico pelos alunos.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo; • Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos; • Estudar as etapas do planejamento e execução de eventos; • Conhecer as normas que regem o Cerimonial e Protocolo em Eventos Públicos e Privados; • Conhecer os principais festivais gastronômicos do Ceará; • Analisar o potencial de Eventos na região do litoral extremo oeste; • Promover um evento ao longo do semestre. 		
PROGRAMA		

- Evolução histórica dos Eventos: história dos eventos através dos tempos.
- Fundamentação teórica dos eventos: conceitos, definições, tipologia dos eventos. Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica.
- Planejamento de eventos: Processo de planejamento (Pré-evento, evento e pós evento), organização, controle, execução de eventos. Instrumentos de controle do planejamento, Recepção e atendimento, Publicidade e comunicação; Instalações e equipamentos, Manutenção. Diagnóstico e Análises de eventos.
- Cerimonial e Protocolo em Eventos: Funções do cerimonial. Ordem de Precedência de autoridades Nacionais e Internacionais. Composição de mesas. Posicionamento de bandeiras. Convites. Roteiro para Eventos. Redação Oficial. Formas de Tratamento.
- Organização de Festivais. Estudo de Festivais Gastronômicos no Ceará.

METODOLOGIA DE ENSINO

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

RECURSOS

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

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas e avaliações práticas;
- Pesquisa, atividades individuais e em dupla;
- Estudo dirigido.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. Organização de eventos: manual para planejamento e execução. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008. 195 p.

GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2003. 256 p.

MATIAS, Marlene. Organização de eventos: procedimentos e técnicas. 5. ed. Barueri: Manole, 2010. 195 p.

PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de organização de banquetes. 5. ed. São Paulo: Senac, 2010. 132 p.

ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 340 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos**. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos**: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010.

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.

VIERA, Elenara Viera de. **Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESTUDO DE BEBIDAS		
Código: 11.203.53	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA (1 h/a. = 50 min)	Semestre: 1º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 30 h/a	Prática: 10 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Conhecimento geral sobre as principais bebidas servidas em bares, restaurantes e eventos. Bebidas mais consumidas e suas variações. Histórico do consumo de bebidas alcoólicas nas civilizações humanas. Informação da história por trás das bebidas, seus ingredientes e processo produtivo. Compreensão dos processos de fermentação e destilação. Técnicas de coquetelaria e formas de preparação de drinks.</p>		
OBJETIVOS		
<p>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. Identificação de vinhos, sua classificação, conservação e forma de serviço. Conhecer e executar técnicas básicas de coquetelaria e receitas de drinks.</p>		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I – Tipos de Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas NÃO alcoólicas e seus subgrupos, • Variações na oferta de bebidas não alcoólicas • Produção de Sucos e suas variações <p>UNIDADE II – Histórico das Bebidas alcoólicas na humanidade</p>		

- Bebidas ALCOÓLICAS e seus subgrupos;
- Bebidas da Europa e Ásia;
- Bebidas dos povos ancestrais das Américas;
- Relação social, religioso e cultural com as bebidas.

UNIDADE III – Processos produtivos de bebidas alcoólicas

- Fermentação,
- Destilação,
- Envelhecimento,
- Retificação.

UNIDADE IV – Bebidas Fermentadas

- Cerveja, vinho, sidra e sakê

UNIDADE V – Bebidas Destiladas

- Cachaça, Rum, Vodka, Gin, Tequila, Whisky, Brandy, Grappa.

UNIDADE VI – Bebidas Compostas

- Licor, Vermute, Bitter, Compostas Modernas

UNIDADE VII – Coquetelaria e Degustação

- Técnicas de produção de drinks;
- Receita da Caipirinha tradicional;
- Técnicas de serviço de bebidas.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais e quadro branco; Práticas em laboratório de manipulação dos utensílios de bar e serviço de bebidas. Oficina de preparação e serviço de bebidas em pequenos eventos gastronômicos em parceria com a disciplina de Habilidades e Técnicas Culinárias.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico em formato de apostila;
- Recursos audiovisuais de projetor de slides e vídeo;
- Laboratório de Sala/Bar ambientalizado e equipado com mobiliário, utensílios e material de bar e restaurante;
- Insumos de bar (bebidas destiladas, fermentadas e compostas; frutas e itens de coquetelaria)
- Garrafas e copos descartáveis para as simulações de atendimento e serviço;

- Insumos de cozinha (ingredientes) para as oficinas gastronômicas.

AVALIAÇÃO

As avaliações ocorrerão em seus aspectos quantitativos e qualitativas, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os objetivos e critérios:

- Avaliações escritas objetivas;
- Participação em aulas práticas no laboratório;
- Desempenho nas simulações e práticas de coquetelaria e serviço de bebidas em mini-eventos gastronômicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PACHECO, Aristides de Oliveira. Iniciação à enologia. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 2008. 177 p. ISBN 9788573597882.

STANDAGE, Tom. História do mundo em 6 copos. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. 239 p., il. ISBN 9788571108936.

SANTOS, José Ivan; DINHAM, Robert; ADAMES, Cesar. O essencial em cervejas e destilados. 2. ed. São Paulo: Senac SP, 2013. 152 p., il. ISBN 9788539602513.

RICCETTO, Luli Neri. Uma dose de conhecimento sobre bebidas alcoólicas. Brasília: Senac DF, [2011]. 259 p., il. ISBN 9788562564130.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JACKSON, Michael. Whisky: o guia mundial definitivo. Tradução de Joana Canêdo. São Paulo: Senac SP, 2010. 288 p., il. ISBN 9788539600137.

GALVÃO, Saul. A cozinha e seus vinhos: receitas rápidas com muita classe. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 1999. 415 p. ISBN 9788573597295.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS		
Código: 11.203.52	Carga Horária Total: 80 h/a	Créditos: 4
CARGA HORÁRIA	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 50 h/a	Prática: 10 h/a
	Prática Profissional: 20 h/a	
	Presencial: 80 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Brigada de cozinha, funções e responsabilidades. Condutas e procedimentos importantes. Vestimentas, equipamentos e utensílios. Ingredientes de origem animal. Ingredientes de origem vegetal. Acompanhamentos aromáticos, elaboração de caldos, fundos e molhos. <i>Mise-en-place</i>. Técnicas de corte, pré-preparo e preparo de alimentos. Métodos de cocção. Montagem, apresentação e decoração de pratos.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar conhecimentos teórico-práticos do fluxo de trabalho na cozinha. • Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, cocção e pós-cocção. • Conhecer os equipamentos e utensílios de cozinha, especificando as particularidades de cada um; • Identificar os efeitos do calor sob os diversos tipos de nutrientes; • Compreender métodos de preparação e técnicas; • Elaborar diversos tipos de fundos/caldos, molhos e sopas que servirão de base para o preparo e finalização de pratos. • Elaborar/preparar pratos com cereais, frutas e hortaliças; • Elaborar preparos mediante técnicas aplicáveis à proteína animal. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade I - Habilidades e técnicas culinárias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos, termos e objetivos; • Equipamentos e utensílios indispensáveis; • Setores de cozinha; 		

- Princípios de cocção;
- Normas da cozinha.

Unidade II – Ingredientes: pesos e medidas

- Leitura e redação de fichas técnicas;
- Multiplicação de fichas técnicas;
- Medidas equivalentes;
- Técnicas para quantificação de ingredientes;
- Procedimentos para execução culinária.

Unidade III – Bases de cozinha

- Acompanhamentos aromáticos;
- Fundos/Caldos;
- Agentes espessantes;
- Ervas e especiarias.

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

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

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

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

Unidade VI – Ovos e Leite

- Composição;
- Aquisição e armazenagem;
- Preparações com ovos.

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

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

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

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

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina, com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;
- Visita técnica;
- Aulas práticas em cozinha pedagógica.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos;
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados;
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow;
- Insumos, utensílios e equipamentos culinários;
- Laboratório de cozinha pedagógica.

AVALIAÇÃO

- Avaliações escritas e avaliações práticas;
- Pesquisa, atividades individuais e em dupla;
- Estudo dirigido.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORSOI, Maria Angela. **Nutrição e dietética**: noções básicas. 14. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 94 p.(Apontamentos). ISBN 9788573596373.

CASTRO NETO, Nelson de; ALVES, Thiago Henrique. **Habilidades básicas de cozinha**. Curitiba: Livro Técnico, 2011. 168 p., il. ISBN 9788563687241.

COZINHEIRO Nacional: **coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européias**. 2. ed. São Paulo: SESC-SP, 2008. 492 p., il. ISBN 9788573597097.

GALVÃO, Saul. **A cozinha e seus vinhos**: receitas rápidas com muita classe. 5. ed. São Paulo: Senac SP, 1999. 415 p. ISBN 9788573597295

KOVESI, B. et al. **400 g** – Técnicas de Cozinha. Nacional, 2007.

TECNOLOGIA de alimentos: alimentos de origem animal - v.2. São Paulo: Artmed, 2005. v.2, il. ISBN 9788536304311 (broch).

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. 7. ed. Caxias do Sul: Educ, 2009. 151 p., il. (Hotelaria). ISBN 9788570615121 (broch).

ALIMENTAÇÃO & nutrição: cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros. São Paulo: Senac SP, 2012. 47 p., il. ISBN 9788574583136.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARCHESI, Gualtiero; VERCELLONI, Luca. **A mesa posta**: história estética da cozinha. São Paulo: Senac SP, 2010. 268 p. ISBN 9788573599848.

ALIMENTAÇÃO & nutrição: cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros. São Paulo: Senac SP, 2012. 47 p., il. ISBN 9788574583136

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e vinho**: harmonização essencial. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 183 p., il. ISBN 9788539602520

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 6. ed. São Paulo: Senac, 2011. 201 p. ISBN 9788573598377 (broch).

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária**. Editora Educ, 2ª edição. Caxias do Sul, 2009.

INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. **A arte de servir**: um guia para conquistar e manter clientes destinados a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes. São Paulo: Roca, 2004. 327 p. ISBN 8572414916.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: INGLÊS II		
Código:	Carga Horária Total: 40	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 2º	Pré-requisitos: INGLÊS 1
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: aprática 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		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 (*listening, writing, speaking and reading*).

RECURSOS

- Data show e computador
- Lousa e pincel

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LATHAM-KOENING, C. **American English File 2**. 2ed, Inglaterra: Oxford Press, 2013.

TORRES, N. **Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado**. 10 ed. 2007.

MURPHY, R. **Essential Grammar in Use: a self-study reference and practice book for elementary learners of English**. 4ed, Cambridge, 2015

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, R. Q. De. **As palavras mais comuns da língua inglesa**, 2009.

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

LOPES, C. **Inglês Instrumental: leitura e compreensão de textos**. 2012.

RICHARDS, J. C. **Interchange: student's book 1**. 4ed, Cambridge University Press, 2013.

RICHARDS, J. C. **Interchange: workbook 1**. 4ed, Cambridge University Press, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		
Código: 11.203.56	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 30 h/a	Prática: 10 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
Disciplina de ementa variável, abordando temas relacionados à alimentos e bebidas, segundo as especialidades dos professores ministrantes. Isso permite a flexibilização.		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Fornecer ao aluno uma visão ampla sobre os vários temas culturais e/ou atuais em alimentos e bebidas. • Compreender sobre a importância da gastronomia para a atividade do turismo; • Conhecer os aspectos da alimentação enquanto cuidados com a saúde; • Conhecer os aspectos do mercado de trabalho no setor de Alimentos e Bebidas; • Discutir sobre a oferta de produtos e serviços sobre a ótica do cliente. 		
PROGRAMA		
<p>As aulas teóricas e práticas serão divididas em temas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos históricos, culturais e saberes tradicionais de comunidades locais; • Turismo Gastronômico; • Alimentos e bebidas e sua relação com a saúde nutricional; • Potencialidades locais no setor de alimentos e bebidas; • Distúrbios alimentares e adoecimento; • Mercado de trabalho do setor de alimentos e bebidas; • Alimentos e bebidas e sua relação com a religião; • Consumo e serviços sob o olhar do cliente; • Gastronomia e ciência. 		

* Esse tema aborda a temática étnico racial abordando questões da cultura alimentar das comunidades tradicionais indígena, quilombola e de pescadores em respeito às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, bem como às Diretrizes Curriculares Nacionais a Educação em Direitos Humanos - Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012).

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina, com utilização de projetor de multimídia, quadro, pincel, projeção de filmes;
- Visita técnica;
- Aulas práticas em cozinha pedagógica.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,
- Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.
- Recursos audiovisuais: vídeos, redes sociais, e-mail, notebook, datashow.
- Insumos, utensílios e equipamentos culinários.
- Laboratório de cozinha pedagógica.

AValiação

- A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação;
- Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);
- Trabalhos individuais e em grupo e apresentação de seminários.
- Realização de aulas práticas em laboratório
- Exercícios

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

POSSAMAI, Ana Maria de Paris; PECCINI, Rosana (organização). **Turismo, história e gastronomia**: uma viagem pelos sabores. Caxias do Sul: Educus, 2011. 141 p., il. ISBN 9788570616210.

STEINBRUCH, Eva Rbenboim. **Brasil**: gastronomia, cultura e turismo. São Paulo: BEI Comunicação, 2010. 243 p., il. ISBN 9788578500344.

BORSOI, Maria Angela. **Nutrição e dietética**: noções básicas. 14. ed. São Paulo: Senac SP, 2010. 94 p. (Apontamentos). ISBN 9788573596373.

GALISA, Mônica Santiago; NUNES, Alessandra Paula de Oliveira. **Educação alimentar e nutricional**: da teoria à prática. Vila Mariana, SP: Roca, 2017. 293 p., il. ISBN 9788541204583.

SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. **Comida e vinho**: harmonização essencial. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 183 p., il. ISBN 9788539602520.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALIMENTAÇÃO & nutrição: cozinha saudável, cardápio equilibrado, alimentos seguros. São Paulo: Senac SP, 2012. 47 p., il. ISBN 9788574583136.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária**. Editora Educus, 2ª edição. Caxias do Sul, 2009.
FUNARI, Pedro Paulo A. **Turismo**.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: GESTÃO E CONTROLE EM CUSTOS DE SERVIÇOS		
Código:	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
Terminologia de Custos; Custeio Direto; Custeio Indireto; Custeio por Absorção; Custeio por Atividades; Rateio do CIF; Custos para Decisão; Margem de Contribuição; Ponto de Equilíbrio; Margem de Segurança; Cálculo do Markup; Cálculo do Preço de Venda; Projeto de Gestão de Custos(simulação).		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Estudar a aplicação de terminologias e demais conceitos importantes em custos. • Compreender o processo de cálculo, registro e gestão de custos e preços, com ênfase nos aspectos relativos à decisão gerencial, para sustentabilidade do negócio. 		
PROGRAMA		
<p>UNIDADE I – Gestão</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento, organização e operação; • Estruturas administrativas; • Fornecedores, compras e estoque; • Introdução a financeiro. <p>UNIDADE II – Custos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução à gestão de custos; • Terminologia de Custos; 		

- Custos;
- Despesas;
- Investimentos;
- Material direto;
- Mão-de-obra direta.

UNIDADE III – Custos e rateios

- Custos indiretos de fabricação (CIF);
- Seleção dos Custos Indiretos;
- Critérios de Rateio do CIF;
- Cálculos do Rateio do CIF;

UNIDADE IV – Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e preço de venda

- Definição da equação de Receita Total (RT);
- Definição da equação de Custo Total (CT);
- Margem de Contribuição;
- Ponto de Equilíbrio;
- Margem de Segurança;
- Formação do Preço de Venda.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas, utilizando data show, quadro branco, pincel;
- Aulas participativas, mediante leitura de textos e apresentação de simulações;
- Visitas a empresas, com entrevista do corpo administrativo e técnico.

RECURSOS

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

AValiação

- A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação;
- Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);
- Trabalhos individuais e em grupo
- Simulações;
- Relatórios de visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAGA, Roberto M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro. 3. ed. São Paulo: Senac SP, 2012. 190 p.

HORNGREN, Charles T.; DATAR, Srikant M.; FOSTER, George M. Contabilidade de Custos: uma abordagem gerencial - Vol. 1. 11. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004. v. 1 . 526 p.

CREPALDI, Silvio Aparecido. Curso básico de contabilidade de custos. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 364 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IEZZI, Gelson. Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva - Vol. 11. 2. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 11 . 245 p.

ASSAF NETO, Alexandre. Matemática financeira e suas aplicações. 14. ed. São Paulo: Atlas, 2019. 293 p.

CASTANHEIRA, Nelson Pereira. Noções básicas de matemática comercial e financeira . Curitiba: InterSaberes, 2012.

COSTA, Rodrigo Simão da. Práticas de contabilidade gerencial. São Paulo: Senac SP, 2011. 220 p.

GOLDSTEIN, Larry J. Matemática aplicada: economia, administração e contabilidade. 10. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 692 p

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		
Código:	Carga Horária Total: 40	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: 2º	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Relação existente entre a questão ambiental e a Gastronomia, com vistas à identificação dos aspectos e impactos ambientais proporcionados por esta atividade; Implementação de estratégias para minorar as ações que causam impactos negativos, a exemplo do desperdício de alimentos e o consumo dos recursos naturais. Adequação dos negócios gastronômicos aos novos valores do mercado mundial, regional e local, passando de uma mera atitude reativa para uma atitude criativa e responsável, ou seja, proativa, tendo em vista atender aos anseios dos clientes e às imposições legais. Compreensão acerca dos Restaurantes Sustentáveis e sua viabilidade no maciço.</p>		
OBJETIVOS		
<p>Compreender os contextos social, econômico e ambiental onde é discutida a sustentabilidade e a responsabilidade social das empresas em nível internacional e nacional; Indicar diretrizes para o exercício da Sustentabilidade na área de atuação do profissional; Situar a relação entre gastronomia e do meio ambiente; Entender a relação entre os princípios éticos e o conceito de responsabilidade social empresarial (RSE), e o escopo de abrangência das práticas da RSE; Conhecer as ferramentas de gestão para o diagnóstico, o planejamento, a implementação e comunicação com os públicos de interesse para a incorporação da RSE no negócio das empresas; Conhecer os Instrumentos de Gestão Ambiental (Esfera pública e Espera privada); Entender a constituição de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA) na Gastronomia e o seu papel social; Identificar a importância das cozinhas verdes como atendimento a um seguimento de</p>		

demanda no mercado.

Conhecer e analisar a questão ambiental a partir da interação entre o meio social e físiconatural;

Discutir a responsabilidade social da Gastronomia na contemporaneidade

PROGRAMA

UNIDADE I

- **Introdução à Sustentabilidade: Meio Ambiente e Discussão Teórico Conceitual**
- **Histórico da Questão Ambiental**
- **Educação ambiental e acesso ao meio ambiente como direito humano (em respeito às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental - Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012 - e às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação em Direitos Humanos - Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012).**
- **Acidentes e Incidentes Ambientais**
- **A Revolução Verde e a questão alimentar na história**
- **Abundância e escassez: histórico da indústria de alimentos e o setor de restauração**

UNIDADE II

- **Gestão Ambiental: conceitos e considerações sobre ecodesenvolvimento e desenvolvimento sustentável**
- **Evolução da Gestão Ambiental - Aspectos históricos;**
- **Gestão ambiental pública e privada**
- **Aspectos e Impactos Ambientais**

UNIDADE III

- **Agricultura Orgânica-Permacultura-Agroecologia**
- **Produção do Maciço: sustentabilidade socioeconômica e interesse da restauração**
- **Estudo de viabilidade de fornecedores locais/regionais**
- **Estudo das “Cozinhas Verdes”**
- **Restaurantes sustentáveis**
- **Responsabilidade socioambiental dos estabelecimentos de alimentação.**

METODOLOGIA DE ENSINO

- **Aulas expositivas, utilizando data show, quadro branco, pincel.**
- **Aulas participativas, mediante leitura de textos e apresentação de simulações.**
- **Aulas de campo**

RECURSOS

- **Material didático-pedagógico: livros, textos diversos,**
- **Quadro branco, pincel, vídeos relacionados.**
- **Recursos audiovisuais: vídeos,notebook, datashow.**
- **Laboratório de Cozinha Pedagógica**

AVALIAÇÃO

- A avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando a assiduidade, compromisso e participação;
- Avaliações escritas (individuais, em aprendizagem cooperativa ou pesquisadas);
- Trabalhos e Seminários individuais e em grupo
- Relatórios de aulas de campo

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOZATTO, E.A.; Permacultura e as tecnologias de convivência. SP: ÍCONE, 2010.

DIAS, Reinaldo. Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 2011.

PETRINI, C. Slow Food. São Paulo: Senac, 2009.

SEQUERRA, L. Planejamento Físico em Serviços de Alimentação. Editora Pearson: 2018. 178p.

SPANG, R. L. A Invenção do restaurante. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.

ZARO, M. Desperdício de Alimentos: Velhos Hábitos, Novos Desafios. Editora Educ: 2018. 419p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASTOS, F.de H. Serra de Baturité: uma visão integrada das questões ambientais. Fortaleza: Expressão Gráfica, 2011.

MALUF, Renato S. Segurança Alimentar e Nutricional. Petrópolis: Vozes, 2007.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

POLLAN, Michael. O Dilema do Onívoro: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

VEIGA, J.E.da. Transgênicos: sementes da discórdia. São Paulo: SENAC, 2007.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINAS OPTATIVAS

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA		
Código:	Carga Horária Total: 40	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 20 h/a	Prática: 20 h/a
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
Educação Física e Social. Conhecimento sobre Corpo e Movimento. Organização e Gerenciamento de Eventos Esportivos. Esportes Individuais e Coletivos.		
OBJETIVOS		
Compreender os principais conceitos de avaliação física e sua importância para elaboração de um programa de atividade física. Conhecer as principais características e os mecanismos de prevenção das principais doenças crônico-degenerativas. Compreender a importância da preservação do meio ambiente para o futuro da humanidade. Conhecer e vivenciar algumas modalidades dos esportes radicais e suas particularidades. Compreender a importância da adoção de hábitos de vida saudáveis para melhorar da qualidade de vida e saúde. Práticas das modalidades esportivas coletivas.		
PROGRAMA		
UNIDADE I - EDUCAÇÃO FÍSICA E SOCIAL		
<ul style="list-style-type: none"> · Meio Ambiente · Saúde 		
UNIDADE II - DOENÇAS CRÔNICO-DEGENERATIVAS		
<ul style="list-style-type: none"> · Características e fatores de risco. · ESPORTES COLETIVOS 		

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas Teóricas, expositivas e seminários de debates;
- Aulas práticas, análise de jogo, análise de jogadas, vídeo aula;
- Atividades não presenciais mediadas na plataforma Google Classroom, ambiente virtual a ser utilizado para a aplicação metodológica da sala de aula invertida (flipped classroom), incluindo outras intencionalidades didático-pedagógicas como o compartilhamento de material de estudo, indicação de leituras e de acesso a Recursos Educacionais Digitais (RED), atribuições de tarefas, abertura de fóruns de discussões, elaboração e entrega de relatório de atividades e envios de feedback.

RECURSOS

No decorrer do curso será utilizado: computador, datashow, vídeos, bolas das modalidades esportivas coletivas, arcos, cordas, cones, coletes, livros, artigos, súmulas, quadra esportiva e papel A4 para impressão das avaliações.

AVALIAÇÃO

A avaliação assumirá um caráter diagnóstico, processual e formativo para melhor analisar o nível de desenvolvimento do aluno e a formação do conhecimento. Avaliação escrita, avaliação prática, seminários, trabalho individual, trabalho em equipe, avaliação atitudinal (assiduidade, responsabilidade, participação, frequência, respeito).

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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

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

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

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

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

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

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

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

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: LIBRAS		
Código:	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 20 h/a	Prática: 20 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Extensão:	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Noções básicas da Língua Brasileira de Sinais (Libras) com vistas a uma comunicação funcional entre ouvintes e surdos. Fundamentos histórico-culturais da Libras e suas relações com a educação dos surdos. Parâmetros e traços linguísticos da Libras. História socioeducacional dos sujeitos surdos. Cultura e identidades surdas. O alfabeto datilológico. Expressões não- manuais. Uso do espaço. Classificadores. Vocabulário da Libras em contextos diversos.</p>		
OBJETIVOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as diferentes concepções acerca da surdez e as mudanças de paradigmas em torno da Língua de Sinais e da educação das pessoas surdas. • Identificar a Libras como um sistema linguístico autônomo, identificando os diferentes níveis linguísticos. • Observar na diferença linguística dos escolares surdos, a abordagem do Português como segunda língua (L2). • Observar a inclusão e acessibilidade do surdo na sociedade. • Aprender sinais básicos para comunicação com surdos. 		
PROGRAMA		

- Alfabeto datilológico e números;
- Tipos de frases, uso do espaço e de classificadores;
- Vocabulário;
- Níveis linguísticos: fonologia, morfologia, sintaxe e semântica;
- História da educação de surdos, abordagens educacionais, mitos construídos em torno da surdez e da língua de sinais;
- Legislação e surdez;
- Inclusão e acessibilidade;
- Língua portuguesa como L2;
- Cultura e Identidade Surda.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Leitura, análise e discussão dos textos, valorizando o conhecimento prévio do aluno e os aspectos discutidos nas aulas;
- Exposição teórica do conteúdo e apresentação de vídeos/filmes. Prática de sinais.
- Atividades não presenciais mediadas na plataforma Google Classroom, ambiente virtual a ser utilizado para a aplicação metodológica da sala de aula invertida (flipped classroom), incluindo outras intencionalidades didático-pedagógicas como o compartilhamento de material de estudo, indicação de leituras e de acesso a Recursos Educacionais Digitais (RED), atribuições de tarefas, abertura de fóruns de discussões, elaboração e entrega de relatório de atividades e envios de feedback.

RECURSOS

- Data show e computador
- Lousa e pincel

AVALIAÇÃO

Realização de trabalhos individuais e coletivos, em sala de aula, que integrem as leituras e as discussões sobre os textos. Elaboração de oficinas, Provas, Trabalhos, Seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELIPE, Tanya A. **Libras em contexto: curso básico: livro do estudante**. 8. ed. Brasília: MEC: SEESP, 2007. 187 p. ISBN 8599091018. Disponível em: <http://www.librasgerais.com.br/materiais-inclusivos/downloads/libras-contexto-estudante.pdf>. Acesso em: 17 May. 2023.

QUADROS, Ronice Müller de (organização). **Letras libras: ontem, hoje e amanhã**. Florianópolis: UFSC, 2015. 523 p. ISBN 9788532806888.

QUADROS, Ronice Müller de. **Educação de surdos: a aquisição da linguagem**. Porto Alegre: Artmed, 1997. 126 p., il. ISBN 9788573072655.

QUADROS, Ronice Müller de; KARNOPP, Lodenir Becker. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2004. 221 p., il. ISBN 9788536303086.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOTELHO, Paula. **Linguagem e letramento na educação dos surdos - Ideologias e práticas pedagógicas**. São Paulo: Autêntica Editora, 2007. E-book. ISBN 9788582179314.

MORAIS, Carlos E. L. de; PLINSKI, Rejane R. K.; MARTINS, Gabriel P. T. C. et al. **Libras**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2019. E-book. ISBN 9788595027305.

PLINSKI, Rejane Regina Koltz; MORAIS, Carlos Eduardo Lima de; ALENCASTRO, Mariana Isidoro de. **Libras**. Porto Alegre: SAGAH, 2018. E-book. ISBN 9788595024595.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO/ DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: TÉCNICO SUBSEQUENTE EM
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: ESPANHOL		
Código:	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 40 h/a	Prática: 00 h/a
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Extensão:	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		
<ul style="list-style-type: none"> • 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.

RECURSOS

- Material didático-pedagógico.
- Recursos audiovisuais.
- Insumos de laboratórios.

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, Francisca; MARTÍN, Fernando; MORALES, Reyes. Nuevo ven: libro del alumno 2. Madrid: Edelsa, 2004.

DUEÑAS, Carlos Romero; HERMOSO, Alfredo González. Gramática del español – lengua extranjera. 6. ed. Madrid: Edelsa, 2019.

FANJUL, Adrián, (org). Gramática de español paso a paso: con ejercicios. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2014.

MORENO, Concha. et al. Nuevo Avance Básico. Madrid, SGEL, 2010.

SEÑAS. Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo: Martins Fontes, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALARCOS LLORACH, Emilio. Gramática de la Lengua Española. Madrid: Espasa Calpe, 2017.

BRANDI, Antonio. Nuevo diccionario escolar de la lengua española. Madrid: Santillana, 2012.

INDURÁIN PONS, Jordi; ACERBO GARCÍA, Sofía. Esencial: diccionario de la lengua española. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

MILANI, Esther Maria. Gramática de espanhol para brasileiros. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

SPESSATTO, Roberta; BIZELLO, Aline; VIEIRA, Camila et al. Oficina do Texto em Espanhol. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. E-book. ISBN 9788595025417. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788595025417>. Acesso em: 29 abr. 2023.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

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

DISCIPLINA: ARTE		
Código:	Carga Horária Total: 40 h/a	Créditos: 2
CARGA HORÁRIA	Semestre: Optativa	Pré-requisitos: Nenhum
	Teórica: 30 h/a	Prática: 10 h/a
	Presencial: 40 h/a	Atividades não Presenciais: 00 h/a
	Prática Profissional: 00 h/a	
	Extensão: Não aplicável	Nível: Técnico
EMENTA		
<p>Conceituação de arte. Aspectos históricos da arte. Contexto histórico da arte brasileira. As múltiplas linguagens da arte. Multiculturalidade e o diálogo intercultural.</p>		
OBJETIVO		
<ul style="list-style-type: none"> • Entender sobre as históricas e culturas dos povos em seu cotidiano; • Criar e refletir sobre a arte como um produto cultural e histórico; • Apreciar movimentos artísticos e culturais desenvolvidos pelo povo. 		
PROGRAMA		
<p>Unidade 01 – Conceituação de arte 1.1 - Compreensão de arte e sua relação com o cotidiano; 1.2 - Vias de reflexão estética: arte como construção, conhecimento e expressão.</p> <p>Unidade 02 - Aspectos históricos da arte 2.1 - Arte primitiva; 2.2 - A Arte na Antiguidade;</p>		

- 2.3 - Arte medieval;
- 2.4 - As expressões artísticas da Idade Moderna e Contemporânea;
- 2.5 - A transição do modernismo para o pós modernismo.

Unidade 03 – Contexto histórico da arte brasileira

- 3.1 - A arte na pré história brasileira e arte indígena;
- 3.2 - A arte afro-brasileira;
- 3.3 - Arte moderna no Brasil: Semana de 22;
- 3.4 - O cenário brasileiro dentro das artes híbridas.

Unidade 04 – As múltiplas linguagens da arte

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

Unidade 05 - Multiculturalidade e o diálogo intercultural

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

METODOLOGIA DE ENSINO

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

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

RECURSOS

- Material didático (Livros e Textos);
- Quadro branco e Pincel;
- Projetor Multimídia;
- Áudios e vídeos.

AVALIAÇÃO

Seguindo o ROD, a Avaliação terá caráter diagnóstico, formativo, contínuo e processual, podendo constar de:

- Observação diária dos estudantes;
- Exercícios;
- Trabalhos individuais e/ou coletivos;
- Fichas de observações;
- Relatórios;
- Autoavaliação;
- Provas escritas com ou sem consulta;
- Provas práticas e provas orais;
- Seminários;
- Projetos interdisciplinares;
- Resolução de exercícios;
- Planejamento e execução de experimentos ou projetos;
- Relatórios referentes a trabalhos, experimentos ou visitas técnicas,
- Realização de eventos ou atividades abertas à comunidade;
- Autoavaliação descritiva e outros instrumentos de avaliação considerando o seu caráter progressivo.
- Para avaliação das atividades não presenciais serão utilizados os seguintes instrumentos:
- Atividades de leitura e elaboração de análise crítica, de resenhas e/ou fichamentos;
- Atividades de aprofundamento de conteúdos e de desenvolvimento de competências tais como,
 - exercícios, jogos, questionários, estudos dirigidos;
 - Estudos de caso, trabalho de pesquisa, projetos, seminários, análises técnicas, resoluções de situações- problema reais e/ou simuladas;
 - Participação em aulas virtuais síncronas ou assíncronas desenvolvidas pelos docentes para execução, pelos estudantes, dos encaminhamentos propostos pelo respectivo professor de cada componente curricular.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SANTOS, M. G. V. P. História da arte. 17. ed. São Paulo: Ática, 2010.

BATTISTONI FILHO, Duílio. Pequena história das artes no Brasil. Campinas: Átomo, 2008.

BATTISTONI FILHO, Duílio. Pequena história da arte. Campinas: Papyrus, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BUENO, L. E. B, CORTELAZZO, P. R. TAVARES, I. M. TADRA, D. S. A. T. DÓRIA, L. M. F. T. Por dentro da arte. Curitiba: Intersaberes, 2013.

DALDEGAN, V. DOTTORI, M. Elementos de história das artes. Curitiba: Intersaberes, 2016.

PORTO, H. Arte e educação. São Paulo: Pearson education do Brasil, 2014.

SUTZBACH, A. Artes integradas. Curitiba: Intersaberes, 2017.

PERIGO, Katiucya. Artes visuais, história e sociedade: diálogos entre a Europa e a América Latina. Curitiba: Intersaberes, 2016.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico
