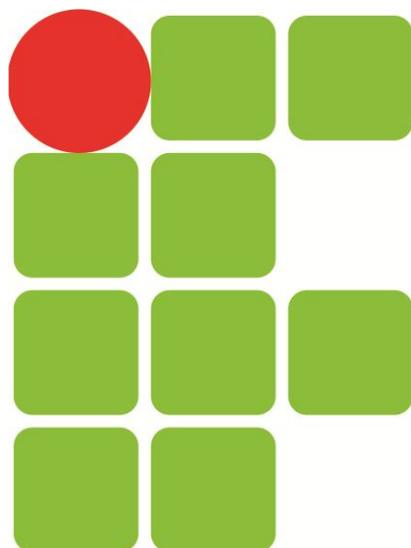


**MEC - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



**INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**CEARÁ**  
**Campus Acaraú**

# **Curso Técnico em SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR**

**Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer**

**CAMPUS ACARAÚ - 2015.1**

# Sumário

1	EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO.....	3
2	INFORMAÇÕES GERAIS.....	5
3	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	6
3.1	JUSTIFICATIVA.....	6
3.2	OBJETIVOS DO CURSO.....	8
3.2.1	GERAL .....	8
3.2.2	ESPECÍFICOS .....	9
3.3	FORMAS DE ACESSO.....	9
3.4	ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	9
3.5	PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL.....	10
3.6	METODOLOGIA DE ENSINO.....	10
4	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	13
4.1	MATRIZ CURRICULAR .....	13
4.2	PRÁTICA PROFISSIONAL .....	14
4.3	AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO.....	14
4.4	AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM .....	15
4.5	DIPLOMA.....	20
4.6	EMENTAS E BIBLIOGRAFIA.....	20
4.7	CORPO DOCENTE .....	45
4.8	CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO .....	45
4.9	INFRA-ESTRUTURA .....	45
5	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	49

**1 EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DO CURSO**

**Virgílio Augusto Sales Araripe**  
REITOR

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

**Toivi Masih Neto**  
DIRETOR GERAL – CAMPUS ACARAÚ

**Luciano de Lima Sobrinho**  
CHEFE DE DEPARTAMENTO DE ENSINO

**Armando Matos Fontenele Jr.**  
PROFESSOR / COORDENADOR DO CURSO  
Presidente da Comissão de Reestruturação do PPC

**Amaurícia Lopes Rocha Brandão**  
PROFESSORA

**Rosaline Ferreira De Oliveira**  
PROFESSORA

**Maria Elisangela De Sousa**  
PROFESSORA

**Diego Aguiar Sousa**  
PROFESSOR

**Ermelinda Lopes da Silva**  
PROFESSORA

**Francisco Aludiney Monte Cunha**  
PROFESSOR

**Gabriele Gruska Benevides Prata**  
PROFESSORA

**Marco Antônio Venâncio**  
PROFESSOR

**Lara Söldon Braga Holanda - Pedagoga**  
SISTEMATIZAÇÃO DO PLANO DE CURSO

**Cândida Salete Rodrigues Melo**  
REVISÃO LINGUÍSTICA

## 2 INFORMAÇÕES GERAIS

<b>DENOMINAÇÃO DO CURSO</b>	Curso Técnico em Serviço de Restaurante e Bar
<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>	Hospitalidade e Lazer
<b>TITULAÇÃO</b>	Técnico em Serviço de Restaurante e Bar
<b>MODALIDADE DE OFERTA</b>	Presencial
<b>DURAÇÃO DO CURSO</b>	02 semestres
<b>REGIME ESCOLAR</b>	Semestral
<b>REQUISITO DE ACESSO</b>	Ter concluído o Ensino Médio, ou equivalente
<b>TURNO DE OFERTA</b>	Manhã ou Noite
<b>INÍCIO DE FUNCIONAMENTO</b>	2015.1
<b>Nº DE VAGAS SEMESTRAIS</b>	35
<b>CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS</b>	00 horas

## **3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

### **3.1 JUSTIFICATIVA**

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).

No Ceará, o turismo expande-se a partir do Programa de Ação para o Desenvolvimento do Turismo do Nordeste - PRODETUR-NE, que contemplou a fase I e II, e a partir de 2009, inicia-se o PRODETUR Nacional que contempla os demais estados brasileiros. Segundo o Banco do Nordeste o PRODETUR tem como objetivo:

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 Ma e o Aeroporto Internacional de Cruz, situados em Aracati e 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.

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, inicia o Plano de Marketing do Turístico. 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).

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.

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 produto 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.

## **3.2 OBJETIVOS DO CURSO**

### **3.2.1 GERAL**

- Capacitar profissionais-cidadãos de nível médio, com competência técnica, humanística e 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.

### **3.2.2 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.

### **3.3 FORMAS DE ACESSO**

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Serviços de Restaurante e Bar, na forma subsequente, será feito por meio de Processo Seletivo Unificado, aberto ao público, destinado a estudantes portadores do certificado de conclusão do Ensino Médio, ou equivalente.

### **3.4 ÁREAS DE ATUAÇÃO**

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnico do MEC – Ministério da Educação, esse profissional recepciona, encaminha e atende ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares. Coordena a operação nos setores de bar e restaurantes, controla e inventaria 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 Serviço de Restaurante e Bar pode ser:

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

### **3.5 PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL**

Ao concluir o curso Técnico em Eventos o aluno deverá está apto à:

- Planejar eventos abrangendo projetos, planos e programas regionais e municipais, a fim de detectar as áreas de novos negócios, utilizando os conceitos de empreendedorismo.
- Elaborar e gerenciar eventos independentes do porte e de sua tipologia.
- Organizar os processos de um evento, envolvendo desde sua captação até sua execução.
- Administrar e gerir eventos turísticos, identificando as melhores estratégias de negócio e desenvolvendo o processo de marketing desses eventos, desde sua concepção, enquanto produto, até sua comercialização.
- Recepcionar e promover serviços de eventos.
- Coordenar e organizar a área de alimentos e bebidas de um evento, desde a organização de banquetes, a produção de gêneros alimentícios servidos em eventos, controle higiênico-sanitário no armazenamento e manuseio dos alimentos e utilização de bebidas.

### **3.6 METODOLOGIA DE ENSINO**

Na construção da metodologia do projeto pedagógico do Curso Técnico em Serviço de Restaurante e Bar foram planejadas estratégias metodológicas para possibilitar ao aluno condições para sua permanência e êxito durante o curso.

O fazer pedagógico consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem na dialética da intenção da tarefa partilhada, em que todos são sujeitos

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

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

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

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

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

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

Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental, cabe ao professor do curso Técnico em Eventos 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 intercalasse, 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).

## 4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

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

O curso apresenta uma Matriz Curricular integralizada por disciplinas, em regime seriado semestral e 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 prática profissional será desenvolvida no interior das disciplinas. A carga horária total do curso é de 800 horas.

### 4.1 MATRIZ CURRICULAR

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cre d
<b>Semestre I</b>					
	Fundamentos do Turismo e da Hospitalidade	40	40	00	02
	Segurança do Trabalho	40	40	00	02
	Espanhol I	40	40	00	02
	Inglês I	40	40	00	02
	Ética e Etiqueta Profissional	40	40	00	02
	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	40	40	00	02
	Ciência de Alimentos	40	40	00	02
	Higiene e Manipulação de Alimentos	40	40	00	02
	Fundamentos de Alimentos e Bebidas	40	40	00	02
	Matemática Aplicada	40	40	00	02
		<b>400</b>	<b>400</b>	<b>00</b>	<b>20</b>
<b>Semestre II</b>					
	Contabilidade Aplicada	40	40	00	02
	Habilidades e Técnicas Culinárias	40	40	00	02

	Prática de Eventos	40	40	00	02
	Informática Básica	40	40	00	02
	Inglês II	40	40	00	02
	Empreendedorismo	40	40	00	02
	Estudo de Bebidas	40	40	00	02
	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	40	00	02
	Relações Interpessoais	40	40	00	02
	Tópicos Especiais em Alimentos e Bebidas	40	40	00	02
		<b>400</b>	<b>400</b>	<b>00</b>	<b>20</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>800</b>			

## 4.2 PRÁTICA PROFISSIONAL

A prática profissional tem por objetivo propiciar conhecimentos práticos na área de formação profissional. Assim, o aluno terá oportunidade primeiramente de participar de uma atividade de “vivência profissional”, onde acompanhará por alguns dias o funcionamento de empresas do ramo de alimentação e em seguida terá oportunidade de voltar e participar dessas atividades conforme seu interesse.

Como prática profissional também há a oportunidade de participar em eventos internos onde colocará em prática os conhecimentos aprendidos em sala de aula e poderá experimentar e desenvolver habilidades relativas às disciplinas de Prática em Eventos, Serviços de Restaurante e Coquetelaria.

## 4.3 AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação do projeto pedagógico tem como objetivo acompanhar as ações e as atividades realizadas de: docentes, técnicos e discentes envolvidos, visando atingir os objetivos propostos para o curso, 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.

Serão trabalhadas a conscientização e a disponibilidade por parte de todos os que fazem o curso, ou seja, o docente, o técnico e o discente, como pilares para as ações que pretendemos concretizar.

O acompanhamento e a avaliação serão aplicados no ambiente de atuação de todos os integrantes: sala de aula, estágios, visitas técnicas, seminários, atividades complementares, defesas e apresentações de trabalhos de término de curso, práticas, nas relações entre docentes, discentes e técnicos.

Os meios e instrumentos utilizados na avaliação do projeto do curso serão: registro das ações em livro específico e adequado, acompanhamento por parte dos orientadores em sala, questionários, entrevistas, autoavaliações, apresentações de trabalhos, seminários de avaliação, relatórios, etc., que servirão como mensuração da funcionalidade do projeto, fornecendo dados que embasem as ações corretivas direcionando-as para o cumprimento dos objetivos traçados para o curso.

Quanto à periodicidade, deverão ser utilizadas avaliações sistemáticas e continuadas, com espaços para uma reflexão crítica e autocrítica do desempenho do curso e de seus integrantes, estando essas atividades devidamente registradas e documentadas para servir de suporte para as avaliações subsequentes.

#### **4.4 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

Neste plano do Curso Técnico de Nível Médio em Eventos, considera-se a avaliação como um processo contínuo, sistemático e cumulativo. Nesse processo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa de forma integrada ao processo ensino-aprendizagem, as quais devem ser utilizadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Igualmente, deve funcionar como indicadores na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

A proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos:

- Adoção de procedimentos de avaliação contínua, sistemática e cumulativa, que devem ser aplicados durante o processo;
- Adoção de procedimentos de avaliações diagnósticas;
- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;

- Inclusão de atividades contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente com o aluno, com atendimentos individuais (assistência psicopedagógica), para levantamento de problemas e encaminhamento para a orientação pedagógica, cujos resultados devem ser devidamente registrados em livro específico e adequado à situação;
- Definição de conhecimentos significativos;
- Divulgação dos critérios a serem adotados na avaliação;
- Exigência dos mesmos critérios de avaliação para todos os alunos;
- Divulgação dos resultados do processo avaliativo;
- Estratégias cognitivas e meta-cognitivas como aspectos a serem considerados na correção;
- Incidência da correção dos erros mais frequentes;
- Importância conferida às aptidões dos alunos, aos seus conhecimentos prévios e ao domínio atual dos conhecimentos que contribuam para a construção do perfil do futuro egresso.

A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplinas por bimestre, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e às atividades práticas. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas. Os critérios de verificação do desempenho acadêmico dos estudantes são tratados pelo Regulamento de Organização Didática do IFCE.

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

Será adotado o sistema de recuperação contínua e paralela, como estratégia de intervenção no processo educativo, assegurando ao aluno de forma imediata, tão logo sejam diagnosticadas as dificuldades de aprendizagem, um mecanismo que busque desenvolver e/ou resgatar as competências e as habilidades necessárias à interação do aluno com os conteúdos do currículo e que os leve ao desempenho esperado.

As atividades de recuperação paralela deverão ser desenvolvidas no decorrer do processo, em horários e dias não coincidentes com a frequência do aluno às aulas regulares da turma a que pertence, podendo acontecer em horários que precedem ou antecedem as aulas, no contra turno ou aos sábados.

A recuperação deve considerar alguns aspectos importantes, como:

- cada aluno tem um ritmo de aprendizado diferente e que deve ser respeitado;
- as dificuldades de aprendizagem devem ser detectadas pelo educador e pela equipe pedagógica;
- deve-se estimular bons hábitos e técnicas de estudo, participação em aula, leitura, etc.

Neste sentido, a legislação vigente ressalta que as estratégias diferenciadas objetivam ampliar as possibilidades de sucesso escolar dos educandos. Destaca ainda algumas estratégias a serem utilizadas, sendo que a instituição de ensino tem autonomia para elaborar outras, desde que atenda às orientações gerais do Ministério da Educação.

São estratégias de recuperação abordadas pela legislação, que poderão ser utilizadas:

- a) Estudos orientados a partir de atividades especificamente programadas, para o atendimento a alunos ou grupos de alunos que demonstrarem dificuldades ao longo do processo de aprendizagem;
- b) Estudos orientados presenciais, imediatamente após o encerramento do bimestre letivo, para os alunos que não apresentaram domínio suficiente das aprendizagens básicas previstas para o período;

Como instrumentos de recuperação, poderão ainda ser utilizados:

- a) Atendimento no mesmo turno com o professor recuperador;
- b) Reorganização dos objetivos e metodologias de ensino diversificados visando à apreensão de conteúdo não vencido;
- c) Grupos de trabalho diversificado em sala de aula;
- d) Atividades de pesquisas;
- e) Testes individuais e coletivos.

A recuperação paralela pode acontecer:

- 1) diariamente, na qual o professor percebe, diariamente, as dificuldades dos alunos, esclarecendo suas dúvidas, revendo conteúdos, fazendo avaliação contínua, fazendo revisões, utilizando novas abordagens e exemplos, aplicando exercícios de fixação, atividades lúdicas, tarefas de casa. Começar um conteúdo novo, recordando seus pré-requisitos.
- 2) ao final do bimestre, ou no lugar das aulas regulares ou como estratégia suplementar, promovendo aulas de reforço e de revisão de conteúdos para aqueles alunos que não conseguiram assimilar o conteúdo até então ministrado e recuperação imediatamente antes da avaliação;
- 3) ao final do semestre.

Deve-se atender em qualquer caso a frequência mínima exigida por lei às aulas (75%) e demais atividades escolares, sendo que as práticas de turismo deverão ter a frequência de 100%, conforme Decreto 946/93. É aprovado o aluno que obtiver nota de aproveitamento igual ou superior a 6,0 (seis), resultado da média das notas, dos exercícios escolares realizados no semestre letivo, na forma do plano de ensino de cada disciplina.

Com a mudança do paradigma do "ter de saber" para "saber", "saber-fazer" e "saber-ser" e com adoção de metodologias que estimulem a iniciativa, participação e interação dos alunos, é que a avaliação deverá ser feita de forma contínua e processual com prevalência dos aspectos qualitativos, tendo como critérios: capacidade de síntese, de interpretação e de análise crítica; habilidade na leitura de códigos e linguagens; agilidade na tomada de decisões; postura cooperativa e ética; e raciocínio multi-relacional e interativo.

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

Os critérios de notas e médias esta pautado no Regulamento de Organização Didática - ROD do IFCE:

Art. 9º - A avaliação da aprendizagem será contínua sistemática e cumulativa (...).

Art. 10 - Na avaliação, predominarão os aspectos qualitativos sobre os quantitativos (...)

Parágrafo único - O processo de avaliação será orientado pelos objetivos, definidos nos planos de cursos.

Art. 11 - As técnicas de avaliação da aprendizagem deverão ser formuladas de modo que levem o discente ao hábito da pesquisa, à reflexão, à criatividade e estimulem a capacidade de autodesenvolvimento;

Art. 12 - A avaliação da aprendizagem se realizará mediante verificações consistindo de provas, trabalhos em sala de aula e/ou em domicílio, projetos orientados, experimentações práticas, entrevistas ou outros instrumentos, considerando uma avaliação progressiva ao longo do semestre/ano.

Art. 13 - A sistemática de avaliação se desenvolverá em duas etapas, para o ensino técnico e ensino técnico integrado e, em quatro etapas, para o ensino médio, não havendo etapas na educação superior

Art. 26 - A nota do semestre será a média ponderada das avaliações parciais, devendo o discente obter, no mínimo, média 6,0 para aprovação.

Art. 28 - A aprovação do rendimento acadêmico, por níveis de ensino, far-se-á aplicando-se a fórmula abaixo:

$$X_s = \frac{2X_1 + 3X_2}{5} \geq 6,0$$

em que  $X_s$ ,  $X_1$  e  $X_2$  representam a média do semestre, a média da 1º etapa e a média da 2º etapa, respectivamente.

Caso o aluno não atinja média 6,0 para aprovação, mas tenha obtido no semestre, no mínimo 3,0, fará prova de recuperação, que deverá ser aplicada 72 horas, após divulgação da média semestral. A nota da prova de recuperação deverá ser somada a média semestral e dividida por 2 e deverá ser igual ou superior a 5,0, para que o aluno tenha aprovação. Veja fórmula:

$$X_F = \frac{X_s + P_R}{2} \geq 5,0$$

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

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

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

#### 4.5 DIPLOMA

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

#### 4.6 EMENTAS E BIBLIOGRAFIA

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

## 5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Turismo: segmentação de mercado**. São Paulo: Futura, 1999.

BNB. BANCO DO NORDESTE DO BRASIL. S.A. **Relatório Final de Projeto: Programa de Desenvolvimento do Turismo no Nordeste**. ETENE,2005.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GOVERNO FEDERAL. Presidência da República. Casa Civil. Sub-Chefia de Assuntos Jurídicos. **Lei N° 11.788 de 25 de setembro de 2008**.

GOVERNO FEDERAL. Presidência da República. Casa Civil. Sub-Chefia de Assuntos Jurídicos. **LDB – Lei de Diretrizes e Bases N° 9.394 de 20 de dezembro de 1996**.

HÔTELIER NEWS. **Turismo do Ceará apresenta primeira fase de Plano de Marketing**. Disponível em: <http://www.hoteliernews.com.br/noticias/turismo-do-ceara-apresenta-primeira-fase-de-plano-de-marketing-3826>. Acesso em: 09 mar 2015.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. **Resolução N° 72 de 20 de dezembro de 2011**.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. **Resolução N° 4 de 16 de março de 2012**.

MINISTÉRIO DO TURISMO. **Cartilha de Segmentação Turística**. 2006. Disponível em [www.turismo.gov.br](http://www.turismo.gov.br).

\_\_\_\_\_. **Plano Nacional de turismo 2013-2016. O turismo fazendo muito mais pelo Brasil**. Disponível: [http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/noticias/todas\\_noticias/Noticiaas\\_download/PNT\\_2013-2016.pdf](http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/noticias/todas_noticias/Noticiaas_download/PNT_2013-2016.pdf). Acesso: 14 jun 2014.

MONTES, Valéria Alves e CORIOLANO, Luiza Neide M. T. **Turismo de eventos: promoções e parcerias no Brasil**. In: Turismo em análise, v.14, n.1, maio/2003.

PERRENOUD, Philippe. **Construir as competências desde a escola**. Porto Alegre: ARTMED, 1999.

IFCE. **ROD - Regulamento da Organização Didática**. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia IFCE - *Campus Fortaleza*. 2010.

SECRETARIA DO TURISMO DO CEARÁ - SETUR-CE. **Indicadores turísticos (1995-2013), fev 2014**. Disponível em: <http://www.setur.ce.gov.br/categorial/estudos-e-pesquisas/Indicadores%2014.pdf>. Acesso: 22 set 2014.

VASCONCELLOS, C. S. **Avaliação da aprendizagem: práticas de mudança**. São Paulo: Libertad, 1998.