



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
CONSELHO SUPERIOR

# *ANEXOS*

***PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS DO  
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO  
SUBSEQUENTE EM SERVIÇOS DE  
RESTAURANTE E BAR***



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

## PLANO DE ENSINO DAS DISCIPLINAS:

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar		
Disciplina:	Inglês Básico I	Semestre:	1º
Professor:	Gilson Soares Cordeiro	Carga-Horária:	80h
Pré-requisito:	Sem pré-requisito		
<b>Ementa</b>			
English in the world, Interlanguage, introductions, greetings, personal information, alphabet, offering and asking drinks, telephone numbers, numbers, asking and saying the time, countries (where are you from?), buying food, in a restaurant, plurals.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Debate sobre identidade em Língua Inglesa e interlíngua</li><li>• Proceder apresentação pessoal em inglês;</li><li>• Falar sobre países e cidades em inglês;</li><li>• Dar informações pessoais utilizando o idioma;</li><li>• Oferecer e pedir bebidas em um restaurante utilizando o inglês;</li><li>• Dar informações a respeito de números de telefone, email e endereço;</li><li>• Conhecer as diferentes formas de falar a hora em inglês;</li><li>• Aprender como comprar alimentos em inglês;</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
Verbo to be; Vocabulário relacionado a bebidas; Números de 0 a 100; Vocabulário relacionado a alimentos; Perguntas com where, what, when, what time, how much; Dias da semana e meses do ano; Preposições on-in-at. Relacionadas a datas e horas;		Verbos no presente simples para falar de rotina diária; Perguntas com o modal would; Plural dos substantivos. Datas e horas;	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura (listening, writing, speaking and reading).			
<b>Recursos Didáticos</b>			
Quadro e pincel; Aparelho de som; Computadores; Data show;			
<b>Avaliação</b>			
Avaliações orais e escrita; Participação nas aulas; Avaliações de compreensão auditiva (listening)			
<b>Indicações Bibliográficas</b>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
SOARS, Liz & John. <i>New Headway</i> : beginner. Student's book. New York: Oxford University Press, 2009. SOARS, Liz & John. <i>New Headway</i> : beginner. Student's workbook. New York: Oxford University Press, 2009.			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

SOARS, Liz & John. *New Headway: elementary. Student's book.* New York: Oxford University Press, 2009.  
SOARS, Liz & John. *New Headway: elementary. Student's workbook.* New York: Oxford University Press, 2009.

**Bibliografia Complementar**

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

**VISTO : Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Informática</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>Renato Lenz Costa Lima</b>	Carga-Horária:	<b>80</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Introdução aos conceitos básicos de hardware, software e sistemas operacionais, assim como à utilização das principais ferramentas de escritório e acesso à Internet.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conhecer os conceitos básicos de informática;</li><li>○ Conhecer noções básicas de hardware e software;</li><li>○ Realizar operações básicas de informática;</li><li>○ Familiarizar-se com o uso de programas básicos nos computadores (recursos e softwares - editor de textos, planilha eletrônica e editor de slides).</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conceitos básicos, sistemas operacionais e Internet;</li><li>○ Editores de Textos;</li><li>○ Editor de slides;</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>○ Planilhas eletrônicas;</li><li>○ Sistemas de Ponto de Venda.</li></ul>	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aulas expositivas e dialogadas;</li><li>○ Aulas práticas em laboratório de Informática;</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostilas)</li><li>○ Quadro, Pincel</li><li>○ Laboratório de Informática</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

A avaliação de cada aluno será feita por meio de testes teórico-práticos aplicados durante e ao final de cada conteúdo ministrado.

**Indicações Bibliográficas**

**Bibliografia Básica**

[ALCADE LANCHARRO, Eduardo](#). **Informática básica**. São Paulo (SP) : Makron Books, 1991.  
[MANZANO, André Luiz N. G.](#) **Estudo dirigido de informática básica** 7.ed. São Paulo (SP) : Érica, 2007.  
[SILVA, Marco Antonio F. da](#). **Noções básicas do computador**. Rio de Janeiro (RJ) : Ediouro, S.D.

**Bibliografia Complementar**

[GAINES, Brian R.](#) **A Interação computador-usuário: um novo meio de comunicação**.  
Rio de Janeiro (RJ): LTC, 1987

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Técnicas de Comunicação Oral e Escrita</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>Gilson Soares Cordeiro</b>	Carga-Horária:	<b>40</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		

**Ementa**

Estratégias de leitura. Gêneros e tipos textuais. Processo de escrita e produção de texto. Fatores de textualidade. Novo Acordo Ortográfico. Estudo das regras básicas do Português culto escrito.

**Objetivos Específicos**

- Reconhecer os níveis de linguagem e as variedades linguísticas na modalidade oral e escrita;
- Compreender os mecanismos textuais;
- Analisar e produzir textos de vários gêneros e tipologias;
- Fornecer elementos de compreensão de conteúdos gramaticais fundamentados nas gramáticas contemporâneas;
- Reconhecer a importância do uso adequado da linguagem na interação humana.

**Conteúdos**

- |  |  |
|--|--|
| <p>1- Língua e linguagem</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Língua oral e língua escrita;</li><li>○ Linguagem e poder</li><li>○ Níveis de linguagem;</li><li>○ Variedades linguísticas e preconceito linguístico;</li></ul> <p>2- Leitura e produção textual</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Estratégias de leitura;</li><li>○ Denotação e conotação, o sentido da palavra no texto, polissemia;</li><li>○ Gênero e tipos de texto e suas produções relacionadas à área</li><li>○ Fatores de textualidade: coesão, coerência, intertextualidade e aspectos pragmáticos;</li></ul> | <p>3- Aspectos gramaticais</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Novo Acordo Ortográfico;</li><li>○ Acentuação gráfica e crase;</li><li>○ Pontuação;</li><li>○ Regências: nominal e verbal;</li><li>○ Colocação pronominal;</li><li>○ Concordância verbal e nominal;</li><li>○ Principais dificuldades da língua portuguesa.</li></ul> |
|--|--|

**Procedimentos Metodológicos**

- Aulas expositivas, dialogadas e participativas, a partir de leituras prévias e discussões no âmbito geral da disciplina;
- Ênfase em leitura e produção textual;
- Pesquisa, atividades individuais e em dupla;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

○ Estudo dirigido.
<b>Recursos Didáticos</b>
○ Textos avulsos; ○ Quadro branco; ○ Pincel; ○ Equipamento de projeção (datashow); ○ Televisão e DVD.
<b>Avaliação</b>
A avaliação do aluno será contínua e integral, através da participação de atividades em sala de aula (interpretação e produção de textos, seminários) assim como avaliações escritas.
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
AZEREDO, José Carlos de. <b>Gramática Houaiss da língua portuguesa</b> . São Paulo: Publifolha, 2008. MARTINS, Dileta Silveira. <b>Português instrumental</b> . Porto Alegre (RS): Multilivro, 2002. MARTINS, Dileta Silveira. <b>Português instrumental</b> : de acordo com as atuais normas da ABNT. São Paulo (SP): Atlas, 2007
<b>Bibliografia Complementar</b>
ALMEIDA, Nilson Teixeira de. <b>Regência verbal e nominal</b> . São Paulo: Atual, 2000. BECHARA, Evanildo. <b>Ensino da gramática</b> . Opressão? Liberdade? São Paulo: 2008. BLIKSTEIN, Izidoro. <b>Técnicas de comunicação escrita</b> . São Paulo: Ática, 2001. MARCOS Bagno. <b>Preconceito linguístico</b> . São Paulo: Loyola, 1999. MARTINS, Maria Helena. <b>O que é leitura</b> . São Paulo: Brasiliense, 2007.

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Matemática Aplicada</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>Régis Vasconcelos</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Domínio de cálculos básicos. Conjuntos Numéricos. Operações com Números Racionais. Operações Fundamentais. Sistemas de Equações. Equações de 1º e 2º graus. Polinômios. Progressão Aritmética e Geométrica. Situações-problema. Noções básicas de cálculo e raciocínio lógico.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
○ Introduzir conceitos fundamentais de Matemática; ○ Desenvolver a capacidade de solucionar problemas, bem como examinar com sentido crítico e sistemático; ○ Compreender e operacionalizar as técnicas para a resolução de problemas; ○ Desenvolver no aluno habilidades de raciocínio lógico e espírito de investigação.			
<b>Conteúdos</b>			
Noções de Conjuntos; Campo numérico; Conjunto dos números naturais; Conjunto de números inteiros; Conjunto dos números irracionais e reais;	Potenciação; Radiciação; Racionalização; Logaritmo e exponencial; Equações do 1º grau com uma variável; Equações do 2º Grau ou Equações Quadráticas;		



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

Produtos notáveis; Frações; Razão; Proporção;	Inequações do 1º Grau; Operações com expressões algébricas.
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação).</li><li>○ Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados;</li><li>○ Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.</li></ul>	
<b>Recursos Didáticos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostila);</li><li>○ Quadro, Pincel;</li><li>○ Projetor Multimídia.</li></ul>	
<b>Avaliação</b>	
A Avaliação se dará de forma processual e contínua, considerando: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Assiduidade e participação;</li></ul> E por meio de: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Avaliações escritas;</li><li>○ Trabalhos individuais e em grupo.</li></ul>	
<b>Indicações Bibliográficas</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FERNANDES, V. S.; MABELINI, O. D.; SILVA, J. D. <b>Matemática para o ensino médio</b> (curso completo). IBEP, 2005. GIOVANNI, José Ruy. <b>A Conquista da matemática - teoria e aplicação - 5ª série</b> . São Paulo (SP): FTD, 1992. IEZZI, Gelson e MURAKAMI, Carlos. <b>Fundamentos de Matemática Elementar</b> . São Paulo: Atual, 2004.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
LORENZATO, S. <b>Para aprender Matemática</b> . Campinas: Autores associados, 2006. NUNES, Terezinha. <b>Educação Matemática 1 : números e operações numéricas</b> , São Paulo : Cortez, 2005.	

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar (Campus Camocim)</b>		
Disciplina:	<b>Segurança no Trabalho</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>Regis Vasconcelos</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
<b>Segurança no Trabalho:</b> Acidente do Trabalho. Benefícios Acidentários. Teorias dos Acidentes de Trabalho. Equipamentos de Proteção individual. Ruído Industrial. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes.  <i>Noções de Primeiros Socorros: O papel da prevenção dos primeiros socorros: instalações, equipamentos, técnicas de ensino, exame médico prévio e papel do profissional. Definição de emergência. Procedimentos gerais e cuidados especiais.</i>			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Reconhecer a importância da segurança e da saúde no trabalho;</li><li>○ Conhecer as normas regulamentadoras relacionadas a Legislação de Segurança do Trabalho;</li><li>○ Reconhecer a importância da prevenção de acidentes do trabalho, e dos problemas físicos, psicológicos e econômicos deles</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

decorrentes. o Conhecer e aplicar técnicas e procedimentos de primeiros socorros; o Realizar procedimentos adequados para um atendimento preciso, rápido e seguro em casos de acidentes ou males súbitos, até a chegada de equipe especializada.	
<b>Conteúdos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>o Cipa;</li><li>o Norma NR 05;</li><li>o Acidente de trabalho;</li><li>o Prevenção de acidentes;</li><li>o Investigação de acidentes;</li><li>o Mapa de riscos;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>o Noções de primeiros socorros: (Parada cardíaca e respiratória; Estado de choque; Hemorragias; Queimaduras; Afogamento; Picada de insetos e Mordedura de animais peçonhentos; Vertigens, desmaios e Convulsões; Choque elétrico; Fraturas; Infarto; Envenenamento; Acidentes de Trânsito; Combate e prevenção de incêndios; Corpo estranho);</li></ul>
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas expositivas dialogadas e contextualizadas com situações que podem ocorrer no dia-a-dia;</li><li>• Palestras</li><li>• Visitas técnicas</li><li>• Exercícios dirigidos</li></ul>	
<b>Recursos Didáticos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Material didático (Textos, apostilas);</li><li>• Quadro, Pincel;</li><li>• Aparelho de Dvd;</li><li>• Filmes abordando os temas: segurança no trabalho e primeiros socorros;</li><li>• Projetor Multimídia.</li></ul>	
<b>Avaliação</b>	
Será contínua considerando critérios de: Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas e, quando ocorrerem, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos. Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo e/ou sínteses e/ou seminários e/ou avaliações individuais, etc.	
<b>Indicações Bibliográficas</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
GONÇALVES, Edwar Abreu. <b>Manual de segurança e saúde do trabalho</b> . São Paulo: LTR, 2000. OLIVEIRA, Celso L.; MINICUCCI, Agostinho. <b>Prática da qualidade da segurança no trabalho: uma experiência brasileira</b> . São Paulo: LTR, 2001. NORO, João J. <b>Manual de Primeiros Socorros: Como proceder nas emergências em casa, no trabalho e no lazer</b> . São Paulo: Ática, 1996. SILVEIRA, José Marcio da Silva. <b>Primeiros Socorros: Como Agir em Situações de Emergência</b> . São Paulo: SENAC, 2008.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
ZOCCHIO, ÁLVARO. <b>Política de segurança e saúde no trabalho: elaboração, implantação e administração</b> . São Paulo: LTr, 2000. FERNANDES, Almesida; SILVA, Ana Karla da. <b>Tecnologia De Prevenção E Primeiros Socorros ao Trabalhador Acidentado</b> . Goiania: AB Editora, 2007.	

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Introdução ao Turismo, História e Patrimônio Cultural Local</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>João Eudes Portela de Sousa</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Evolução histórica do turismo. Definições técnicas, classificação e Tipologia do Turismo. Motivações turísticas. Equipamentos Turísticos. Mercado turístico. Sistemas de turismo: econômico, cultural, social e ecológico. As Tendências contemporâneas do turismo. Cultura, identidade e patrimônio cultural local. Evolução histórica e potencial turístico de Camocim – CE.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer e Analisar a evolução histórica do turismo;</li><li>• Conhecer os fundamentos da atividade Turística através dos conceitos, definições, tipologia e terminologia;</li><li>• Conhecer os impactos do turismo no ambiente e na cultura local;</li><li>• Identificar a idéia de cultura e a sua importância para a sociedade;</li><li>• Distinguir o Patrimônio cultural material e imaterial de um local;</li><li>• Reconhecer o Patrimônio Cultural como um dos elementos inerentes à construção de uma identidade local;</li><li>• Identificar o patrimônio cultural e histórico do Vale do Acaraú e sua importância para o desenvolvimento da atividade turística na região.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<p><b>Histórico do turismo:</b> origem da palavra turismo, história do turismo através dos tempos, os pioneiros do turismo.</p> <p><b>Fundamentação teórica do turismo:</b> conceitos, definições, tipologia e terminologia turística.</p> <p>Conceitos de deslocar, viajar e fazer turismo e sua importância no planejamento do turismo. Conceitos de visitante, de turista, de excursionista. Importância sócio-econômica da atividade turística. Motivações turísticas. Órgãos oficiais de Turismo; Infra-estrutura turística; Equipamentos e serviços. A potencialidade turística do Vale do Acaraú.</p> <p><b>Mercado Turístico:</b> A oferta, a demanda e o produto turístico. Características do produto turístico. Os fatores positivos e negativos do turismo. Os impactos do turismo na comunidade. Fatores que influenciam o crescimento da atividade turística. O efeito multiplicador do turismo.</p> <p><b>Cultura e Patrimônio Local:</b> Aspectos históricos do Vale do Acaraú; formação do povoamento local (origem, fatos históricos relevantes locais); manifestações culturais locais; atrativos turísticos; a colonização influenciando a formação dos atrativos físicos e gastronômicos da região; atrativos naturais;</p>			
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aulas expositivas e dialogadas;</li><li>○ Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes em DVD);</li><li>○ Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;</li><li>○ Aulas de campo (Igreja de N. Sra da Conceição – Almofala, Praia de Arpoeiras, Centro Histórico de Acaraú, ver outros);</li><li>○ Realização de visitas técnicas (empreendimentos turísticos);</li><li>○ Palestra com um estudioso sobre a área de Patrimônio Histórico e Cultural do Vale do Acaraú.</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostilas);</li><li>○ Quadro, Pincel;</li><li>○ Projetor Multimídia;</li><li>○ Material de expediente (papel A4, cartolinas, papel madeira, pincel atômico, cola, tesoura, fita gomada).</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul>			





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, relatórios de visitas técnicas etc.

**Indicações Bibliográficas**

**Bibliografia Básica**

ANDRADE, José Vicente de. **Turismo- Fundamentos e Dimensões**. São Paulo: Ática S.A., 1995.  
ARAUJO, Nicodemis. **Acaraú: Cidade Centenária**. Acaraú, Ed. , 1982.  
BARRETTO, Margarita.. **Turismo: interfaces, desafios e incertezas**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2001.  
BARRETTO, Margarita.. **Turismo e legado cultural**. cidade Papyrus, 2000.  
BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas (SP): Papyrus, 1999.  
BENI, Mário Carlos. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo: Senac, 2001.  
COOPER, Chris. **Turismo-Princípios e Práticas**. Porto Alegre: Editora: Artmed, 2007 3ª ed.  
LEMONS, Carlos. A. C. **O que é patrimônio histórico?** São Paulo: Brasiliense, 2000.

**Bibliografia Complementar**

PETROCCHI, Mário. **Turismo: planejamento e gestão**. São Paulo: Futura, 1998.  
CASTELLI, Geraldo. **Turismo: Atividade Mercante do Séc. XX**. 2ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1990.  
IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. São Paulo, Pioneira, 1999. Fortaleza: Editora Fundação Demócrito Rocha, 1992.  
LOPES, Ataíde Rodrigues. **O ABC do turismo: noções básicas** Editora: Linha Gráfica, Brasília, 1994.  
VIEIRA, Lorena Cláudia. **A Comunidade, a cultura e o turismo. Cidade**. Premium, 2006.  
CAMARGO, Haroldo Leitão. **Patrimônio histórico e cultural**. Aleph, 2002.

**VISTO :**

**Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Higiene e manipulação dos alimentos</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>Patrícia de Freitas Oliveira</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		

**Ementa**

Noções gerais sobre alimentos e nutrientes. Higiene pessoal, do ambiente e dos alimentos. Conservação dos alimentos. Contaminação e ou deterioração dos alimentos durante a manipulação, o preparo, consumo e conservação. Doenças veiculadas por Alimentos contaminados. Análise de perigos e pontos críticos de controle. Legislação sanitária e aplicações na Saúde Coletiva.

**Objetivos Específicos**

- Conhecer noções básicas de higiene e manipulação de alimentos;
- Conhecer os processos de contaminação e doenças transmitidas durante a manipulação dos alimentos;
- Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regula a saúde coletiva.

**Conteúdos**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Noções de alimentos e nutrientes;</li><li>○ Controle de perigos: definição e qualificação;</li><li>○ Noções de microbiologia;</li><li>○ Contaminantes nos alimentos;</li><li>○ Controle dos perigos e ações corretivas;</li><li>○ Registros e coleta de amostras;</li><li>○ Estrutura física;</li><li>○ Controle de pragas - Controle da saúde do manipulador;</li><li>○ Controle de água;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Comportamento no trabalho;</li><li>○ Higienização pessoal, do ambiente e dos alimentos;</li><li>○ Controle de fornecedores;</li><li>○ Pré-preparo e preparo de alimentos;</li><li>○ Posicionamento de alimentos;</li><li>○ Utilização de sobras;</li><li>○ Legislação vigente ANVISA Resolução nº 216 e outras.</li></ul> |
|--|---|

**Procedimentos Metodológicos**

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes);
- Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;
- Realização de visitas técnicas; Oficinas e aulas práticas.

**Recursos Didáticos**

- Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia.

**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 trabalhos escritos. Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:
- Avaliações escritas e práticas; trabalhos individuais e em grupo (lista de exercícios e pesquisas); Relatório de aula prática e/ou de campo.

**Indicações Bibliográficas****Bibliografia Básica**

BARBOSA, R.H.; TORRES, B.B.; FURLANETO, M.C. **Microbiologia Básica**. São Paulo: Atheneu, 1998.  
FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.  
HAZELWOOD, D.; M. C. Lean, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: varela, 1994.  
MADIGAN, M.T; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.  
RIEDEL, guenther. **Controle sanitário dos alimentos**. São paulo: Atheneu, 1996.  
SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. São Paulo: Varela, 1995.  
TORTORA, G.J; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. 8 ed. Porto Alegre: Artes Médicas Sul, 2005.

**Bibliografia Complementar**

Agencia nacional de vigilância sanitária. Resolução nº 216 de 15/09/2004.  
ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. 3ª ed., Brasília: 2004.  
COELHO, A.I.M.; CAMPOS, M.T.F.S.; SILVA, R.B.; MACEDO, D.S.; LIMA, L.S.; SILVA, D.F. Programa 5S's adaptado ao Gerenciamento da Alimentação Escolar no Contexto da Descentralização. **Revista de Nutrição**, Campinas, v 12, n. 3, p. 289-302, set./dez. 1999.  
COSTA, E.Q.; RIBEIRO, V.M.B.; RIBEIRO, E.C.O. Programa de Alimentação Escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Revista de Nutrição**, Campinas, v 14, n. 3, p. 225-229, set./dez., 2001.  
FORSTHE, Stephen. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto alegre: Artmed, 2002.  
GERMANO, Pedro Mantel Leal; GERMANO, Maria Isabel Simões. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. Ed. Varela, 2003.  
TEICHMANN, Ione. **Tecnologia culinária**. Caxias do sul: educs, 2000.  
FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação Escolar. Disponível em:  
<<http://www.fnde.gov.br/index.php/programasalimentacao-escolar>>. Acesso em: dezembro de 2011.  
GÓES, et al. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 15, n. 82, p. 20– 22., mar. 2001.

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Organização e prática de eventos</b>	Semestre:	<b>1º</b>
Professor:	<b>João Eudes Portela de Sousa</b>	Carga-Horária:	<b>80 h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Evolução Histórica dos eventos. Conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos. Análise da importância e da influência dos eventos no contexto turístico. Planejamento e organização de eventos: definição de diretrizes. Elaboração do plano, implementação, controle e promoção de eventos. Captação de eventos. O mercado de eventos e suas tendências. Análise do mercado de eventos em Camocim.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer a evolução histórica dos Eventos no Brasil e no mundo;</li><li>• Identificar a conceituação, tipologia, classificação e características dos Eventos;</li><li>• Estudar as etapas do planejamento e execução de eventos;</li><li>• Conhecer as normas que regem o Cerimonial e Protocolo em Eventos Públicos e Privados;</li><li>• Analisar o potencial de Eventos no município de Camocim.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<p><b>Evolução histórica dos Eventos:</b> história dos eventos através dos tempos.</p> <p><b>Fundamentação teórica dos eventos:</b> conceitos, definições, tipologia dos eventos. Importância e contribuição dos eventos na atividade econômica.</p> <p><b>Planejamento de eventos:</b> Processo de planejamento (Pré-evento, evento e pós evento), organização, controle, execução de eventos. Instrumentos de controle do planejamento, Recepção e atendimento, Publicidade e comunicação; Instalações e equipamentos, Manutenção, Diagnóstico e Análises de eventos.</p> <p><b>Cerimonial e Protocolo em Eventos:</b> Funções do cerimonial. Ordem de Precedência de autoridades Nacionais e Internacionais. Composição de mesas. Posicionamento de bandeiras, Convites, Roteiro para Eventos. Redação Oficial. Formas de Tratamento.</p>			
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas expositivas e dialogadas;</li><li>• Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD);</li><li>• Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;</li><li>• Atividades práticas.</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Material didático (Textos, apostilas)</li><li>• Quadro, Pincel</li><li>• Projetor Multimídia</li><li>• Material de expediente (papel A4, cartolinas, papel madeira, pincel atômico, cola, tesoura, fita gomada).</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos escritos e atividades práticas.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, relatórios de realização de eventos etc.</li></ul>			
<b>Indicações Bibliográficas</b>			
<b>Bibliografia Básica</b>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

ANDRADE, Renato Breno. **Manual de eventos**. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.  
BETTEGA, Maria Lúcia (Org.) **Eventos e cerimonial: simplificando as ações**. 3.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.  
GOMES, Onilda. **Cerimonial e protocolo: dois momentos de censura teatral no Brasil**. Fortaleza (CE): Governo do Estado/ Sebrae-Ce, 2005.  
JOLLES, R. **Como conduzir seminários e workshops**. São Paulo: Papirus, 2000.  
MELO NETO, F. **Criatividade em eventos**. São Paulo: Contexto, 2005.  
OLIVEIRA, A. Augusto de. **Manual de eventos turísticos**. Fortaleza (CE), 2004.

**Bibliografia Complementar**

TENAN, Ilka Paulete Svissero. **Eventos**. São Paulo (SP): Aleph, 2002.  
ZANELLA, Luis Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. São Paulo (SP): Atlas, 2003.  
VIERA, Elenara Viera de. **Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos**. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.

**VISTO :**

**Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Inglês Básico II</b>	Semestre:	<b>2º</b>
Professor:	<b>Gilson Soares Cordeiro</b>	Carga-Horária:	<b>60h</b>
Pré-requisito:	<b>Inglês Básico I</b>		

**Ementa**

Talking about daily routine, arranging to meet, there is/are, any, prepositions, directions, saying years, was/were born, past simple (regular and irregular verbs), request and offers (can/can't), in a café, how much, adjectives, on the phone, dining in&out, American foods, restaurants (types of restaurant), food shopping.

**Objetivo Específicos**

- Compreender e aplicar técnicas de comunicação oral em inglês nas seguintes situações:
  - Falar sobre rotina diária (revisão);
  - Marcar um encontro;
  - Como ensinar direções para determinado local;
  - Falar sobre datas usando o passado;
  - Fazer um pedido e oferecer algo;
  - Perguntar preços e quantidades;
  - Utilizar adjetivos e seus opostos;
  - Reconhecer diferentes tipos de restaurantes;
  - Trabalhar vocabulário relacionado a principais refeições (café da manhã, almoço, jantar) e reserva de mesa,, pedido da refeição e pagamento da conta:
    - Utilizar vocabulário relacionado a compra de diferentes produtos alimentícios no supermercado.
    - Diálogos ao telefone.

**Conteúdos**

Verbos no presente simples; Verbo <i>there to be</i> ; Preposições; Direções; Falar sobre o passado: verbo <i>to be</i> no passado, verbos regulares e irregulares no passado, Vocabulário de refeições;	Verbo modal <i>can/can't</i> ; Perguntas com <i>how much</i> ; Adjetivos e seus opostos; Diálogos ao telefone; Diálogos em um <i>Cafê</i> ;
---	---



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

Tipos de restaurante;	Vocabulário de compra de alimentos em supermercado.
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura ( <i>listening, writing, speaking and reading</i> ).	
<b>Recursos Didáticos</b>	
Quadro e pincel; Aparelho de som; Computadores; Data show;	
<b>Avaliação</b>	
Avaliações orais e escrita; Participação nas aulas; Avaliações de compreensão auditiva ( <i>listening</i> )	
<b>Indicações Bibliográficas</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
SOARS, Liz & John. <i>New Headway: elementary. Student's book.</i> New York: Oxford University Press, 2009. SOARS, Liz & John. <i>New Headway: elementary. Student's workbook.</i> New York: Oxford University Press, 2009. PRIVEN, Judy. <i>Hello!USA: everyday living for international residents and visitors.</i> Washington D.C. Hello!America, INC. 1996.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009. EASTWOOD, J. <i>Oxford Practice Grammar.</i> New York, Oxford University Press, 2001. MURPHY, Raymond, ALTMAN, Roann. <i>Grammar in Use: reference and practice for intermediate students of English.</i> New York: Cambridge University Press, 2004. Oxford Photo Dictionary. Oxford University Press. New York, 2001.	

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Nutrição e Dietética</b>	Semestre:	<b>2º</b>
Professor:	<b>Patrícia de Freitas Oliveira</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
Ementa			
Conceitos e princípios da alimentação e dietética humana. Cálculos para gasto. Nutrição normal: estudo dos princípios nutritivos; estudo das necessidades nutricionais para todas as faixas etárias; planejamento da dieta e seleção dos alimentos para um indivíduo sadio. Saúde Pública: reconhecimento dos problemas alimentares da comunidade, como as avitaminoses, doenças carenciais e desnutrição.			
Objetivos Específicos			
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conhecer os conceitos relativos à nutrição;</li> <li>○ Analisar os conceitos relativos ao cálculo e dietas específicas para os diferentes estágios da vida;</li> <li>○ Conhecer técnicas de elaboração de cardápios variados;</li> <li>○ Reconhecer as necessidades e recomendações nutricionais para adultos, trabalhador, idoso, atletas e desportistas e que praticam dietas exóticas;</li> </ul>			
Conteúdos			
<b>Conceitos de nutrição:</b> definições, fases da nutrição, alimentação e saúde; <b>Nutrientes:</b> tipos, fontes alimentares, funções e doenças carenciais; <b>Planejamento da ração alimentar:</b> gráficos de alimentação, alternativas alimentares. <b>Alimentação por faixa etária:</b> necessidades nutricionais e regime alimentar desde o bebê até o idoso; <b>Doenças carenciais na comunidade:</b> sinais, sintomas e reconhecimento, tratamento dietético, anemias, avitaminoses, desnutrição e tabus		<b>Administração e funcionamento de um serviço de nutrição hospitalar:</b> formas de distribuição de dietas nas várias clínicas; mapas de dietas e a enfermagem; <b>Dietas hospitalares:</b> conceitos, tipos, formas de preparo, quantidades e indicações; <b>Dietas nas doenças agudas e crônicas:</b> alimentos permitidos e excluídos, fisiopatologia;	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

alimentares;	<b>Nutrição ortomolecular:</b> conceitos e alimentos usados na manutenção dos micronutrientes; <b>Nutrição parenteral:</b> preparações comerciais, cuidados no preparo e administração.
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>o Aulas expositivas e dialogadas;</li><li>o Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeto, data-show, filmes);</li><li>o Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes;</li><li>o Realização de visitas técnicas em empresas.</li></ul>	
<b>Recursos Didáticos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>o Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia</li></ul>	
<b>Avaliação</b>	
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, seminários, avaliações individuais, relatórios de visitas técnicas etc.</li></ul>	
<b>Indicações Bibliográficas</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FRANCO, G. <b>Tabela de composição de alimentos</b> . 9ª Ed. São Paulo: Atheneu. MEZOMO, I. F. DE. <b>O serviço de nutrição, administração e organização</b> . São Paulo: CEBAS, 1983. ORNELLAS, L.H. <b>Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos</b> . 8 ed, São Paulo: Atheneu, 2001. PEREIRA, LYGIA; PAZINATO, BEATRIZ CANTUSIO; SÃO PAULO (ESTADO). <b>Sugestões de cardápios balanceados para refeições escolares</b> . CAMPINAS, SP : Coordenadoria de assistência técnica integral, 1989. PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e Técnica Dietética</b> . 2 ed. São Paulo: Manole, 2003, SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. <b>Cardápio: guia prático para elaboração</b> . São Paulo: Editora Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2004. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. <b>Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição</b> . Rio de Janeiro, Curitiba, São paulo : Atheneu, 1990.	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
PAZINATO, Beatriz Cantusio. <b>Cardápios balanceados para refeições escolares</b> . Campinas, SP: CATI, 1995. TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Cardápios: técnicas e criatividade</b> . Caxias do sul: EDUCS, 2000.	

VISTO : Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar		
Disciplina:	Espanhol Básico I	Semestre:	2º
Professor(a):	a definir	Carga-Horária:	40h
Pré-requisito:	Sem pré-requisito		
<b>Ementa</b>			
Desenvolvimento da competência comunicativa do aluno em nível elementar, visando: a prática das habilidades de compreensão e expressão oral e escrita; a assimilação de estruturas básicas de gramática, fonética, fonologia e vocabulário; a introdução de estratégias comunicativas e de aprendizagem que fomentem a autonomia do aprendiz; a introdução de elementos culturais da Espanha e Hispano-América como facilitadores da comunicação eficaz.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
Conhecer os princípios básicos da língua espanhola através de um trabalho sistemático com as quatro competências linguísticas: ouvir, falar, ler e escrever; Dominar o vocabulário básico da língua espanhola; Compreender as estruturas gramaticais básicas da língua.			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

**Conteúdos**

**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;

**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.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>Procedimentos Metodológicos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Aulas expositivas e dialogadas;</li><li>✓ Utilização de recursos áudio visuais (retroprojektor, data-show, filmes em DVD);</li><li>✓ Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.</li></ul>
<b>Recursos Didáticos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Material didático (Textos, apostilas)</li><li>✓ Quadro, Pincel</li><li>✓ Jogos Didáticos</li><li>✓ Painéis com imagens/ pôsteres</li><li>✓ Data-show</li></ul>
<b>Avaliação</b>
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais etc.</li></ul>
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
CASTRO Viudez, F. <i>et al.</i> <b>Español en Marcha</b> . Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis) CORTÉS, Maximiano, <b>Guía de usos y costumbres de España</b> , Madrid, Edelsa, 2003. DICCIONARIO escolar Santillana de la lengua española. Barcelona: Santillana, 1997. FANJUL, Adrián, (org). <b>Gramática de español paso a paso: con ejercicios</b> . São Paulo: Moderna, 2005. FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). <b>Expresiones Idiomáticas: valores y usos</b> . São Paulo: Editora Ática. 2004. HERMOSO, A. González, <b>Conjugar es fácil en español</b> . Madrid: Edelsa, 1997 HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: <b>Gramática de español lengua extranjera</b> . Madrid, Edelsa, 1998. SEÑAS. <b>Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños</b> . São Paulo: Martins Fontes, 2002.
<b>Bibliografia Complementar</b>
ALARCOS LLORACH, Emilio. <b>Gramática de la Lengua Española</b> . Madrid: Espasa Calpe, 2002. AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. <b>El español por profesiones, Servicios Turísticos</b> , SGEL, Madrid, 1994. Castro, F. <b>Uso de la gramática española</b> . Madrid. Edelsa, 2000. Marcos de la Losa, M. C. e M.R. Obra (1997): <b>Punto final. Curso superior ELE</b> . Madrid, Edelsa. MILANI, E.M. <b>Gramática de espanhol para brasileiros</b> . São Paulo: Saraiva, 2000.

**VISTO :**

**Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Alimentos e Bebidas 1 – Fundamentos</b>	Semestre:	<b>2º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Conceitos e bases da gastronomia e a evolução e a importância dos serviços de alimentação. Organização do setor de Alimentos e Bebidas.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender o conceito de gastronomia e conhecer a evolução e a diversidade da cultura gastronômica mundial e brasileira;</li><li>• Reconhecer a importância dos serviços de alimentação para o turismo e a sociedade;</li><li>• Reconhecer os diversos tipos de serviço de alimentação e suas particularidades;</li><li>• Conhecer a organização dos processos produtivos e dos serviços de alimentação.</li><li>• Desenvolver conhecimentos sobre Enologia, conservação e serviço de vinhos.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Gastronomia:</b> Conceitos básicos</li><li>2. <b>Gastronomia:</b> Revoluções alimentares</li><li>3. <b>Gastronomia:</b> Cultura gastronômica mundial e brasileira</li><li>4. <b>Alimentos e Bebidas:</b> Importância do serviço de A&amp;B para a sociedade e para o turismo;</li><li>5. <b>Restaurantes:</b> Tipos de empresas de alimentação;</li><li>6. <b>Organização dos serviços de A&amp;B:</b> Organograma geral de A&amp;B, Organograma de Sala/Bar e Organograma de cozinha;</li><li>7. <b>Organização dos serviços de A&amp;B:</b> Estrutura física, equipamentos e utensílios de cozinha.</li></ol>			
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas dialogadas pautadas com base em literatura especializada</li><li>• Leitura, análise e síntese de textos;</li><li>• Resolução de exercícios em sala e em casa;</li><li>• Aulas práticas em laboratório;</li><li>• Realização de Seminário.</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Material didático (Textos, apostilas)</li><li>• Quadro, Pincel</li><li>• Projetor Multimídia</li><li>• Laboratório de Sala/Bar</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Atividades escritas, práticas laboratoriais, seminários de gastronomia.</li></ul>			
<b>Indicações Bibliográficas</b>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
BARRETO, Ronaldo – <b>Apostila de Alimentos e bebidas</b> do CEATEL (SENAC-SP)- 1994 BARRETO, Ronaldo - <b>Apostila: Breve Histórico da Gastronomia</b> CEATEL (SENAC-SP) - 1994 CASTELLI, Geraldo. <b>Administração Hoteleira</b> - 6 ed. - Caxias do Sul:EDUCS, 1999. 731 p. JARDIM, Jorge – <b>Apostila de Alimentos e Bebidas</b> do CEATEL ( SENAC –SP )- 1995 LEAL, Maria Leonor M.Souares. <b>A história da Gastronomia</b> . Rio de janeiro. SENAC Nacional, 1998. 144p. LIMA, Claudia - <b>Tachos e Panelas</b> . Historiografia da alimentação brasileira. 2a. ed. Recife: Ed.da Autora. 199. 310p MACEDO, Maria Leonor. <b>A história da gastronomia</b> . SENAC Ed., 1998. 144p.			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

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

**Bibliografia Complementar**

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>CLT e Legislação Aplicada a Restaurantes</b>	Semestre:	<b>2º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		

**Ementa**

Noções de Direito e legislação específica voltada para o turismo, em particular a bares e restaurantes, CLT e Código de Defesa do Consumidor.

**Objetivos Específicos**

- Conhecer conceitos relativos ao direito trabalhista;
- Reconhecer a importância e a aplicação da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT;
- Conhecer a legislação que regulamenta a atividade turística, e particularmente as leis voltadas para funcionamento de restaurantes;
- Conhecer o Código de Defesa do Consumidor.

**Conteúdos**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Noções gerais do Direito do Trabalho.</li><li>○ Tipos de relações de trabalho. Contrato de trabalho.</li><li>○ Características fundamentais do contrato de trabalho.</li><li>○ Síntese dos Direitos trabalhistas.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>○ Consolidação das Leis do Trabalho – CLT;</li><li>○ Legislação aplicada ao Turismo e Hospitalidade: da Política Nacional do Turismo.</li><li>○ Registro e Classificação de restaurantes.</li></ul> |
|---|---|

**Procedimentos Metodológicos**

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

**Recursos Didáticos**

- Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia.

**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 trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais, etc.

**Indicações Bibliográficas**

**Bibliografia Básica**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

MAMEDE, Gladston. **Direito do Consumidor no Turismo**. São Paulo: Atlas, 2004.  
MAMEDE, Gladston. **Direito do Turismo: Legislação Específica Aplicada**. 3a. edição. São Paulo: Atlas, 2004.  
BOITEUX, Bayard do Couto. **Legislação de Turismo: tópicos de direito aplicado ao turismo**. 2º edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.  
COTRIN, Gilberto Vieira. **Direito e Legislação: introdução ao direito**. São Paulo: Saraiva, 1995. (8 ex.)  
\_\_\_\_\_. Código Civil Brasileiro – CCB: lei 10.406/02. São Paulo: Saraiva, 2007.  
\_\_\_\_\_. Código de Defesa do Consumidor – CDC. São Paulo: Saraiva, 2007.  
\_\_\_\_\_. Consolidação das Leis do Trabalho – CLT: lei 5452/43. São Paulo: Saraiva, 2007.

**Bibliografia Complementar**

FERRAZ, Joandre Antonio. **Regime jurídico do turismo**. Campinas: Papirus, 1992.  
(Coleção Turismo). ñ  
\_\_\_\_\_. **Legislação Previdenciária**. São Paulo: Saraiva 2007.  
\_\_\_\_\_. **Direito Constitucional**. São Paulo: Atlas, 2006.  
\_\_\_\_\_. **Código Civil Brasileiro**. 19ª ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

VISTO : Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Alimentos e Bebidas 2 – Coquetelaria e Enologia</b>	Semestre:	<b>2º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>A&amp;B 1</b>		
<b>Ementa</b>			
Papel e importância das bebidas nos serviços de alimentação. Origem histórica e o processo de produção das principais bebidas e seus usos. Processo de fermentação e destilação. Técnicas, utensílios e práticas para a produção de drinques. História e os princípios da Enologia. regiões produtoras de vinho, tipos de uvas, tipos de vinho, enogastronomia, serviço de vinhos e degustação.			
<b>Objetivo Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer a importância e história das bebidas nas diversas épocas e culturas da humanidade;</li><li>• Reconhecer os diversos tipos de bebidas, sua classificação, origem histórica, processo de produção e forma de consumo;</li><li>• Reconhecer os processos de produção de bebidas e a formação e concentração do álcool;</li><li>• Trabalhar as técnicas e operações de bar e produção de bebidas refrescantes e coquetéis.</li><li>• Iniciar o estudo do conhecimento da Enologia, da conservação e do serviço de vinhos.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<p><b>8. Bebidas na história:</b> Breve abordagem sobre a história e a importância das bebidas nas diversas culturas do mundo.</p> <p><b>9. Tipos de Bebidas:</b> Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Bebidas refrescantes, bebidas quentes, energéticos, isotônicos, bebidas fermentadas e destiladas.</p> <p><b>10. Fermentação e Destilação:</b> Processo de formação de álcool na fermentação e de concentração do álcool na destilação.</p> <p><b>11. Principais bebidas fermentadas:</b> Cerveja, Saké, Vinho.</p> <p><b>12. Principais bebidas destiladas:</b> Cachaça, Whisky, Gin, Vodka, Conheque, Brandy, Tequila</p> <p><b>13. Bebidas compostas:</b> Licor, Vermute, Bitter,</p> <p><b>14. Coquetelaria:</b> Técnicas de bar, preparação de sucos e drinques.</p> <p><b>15. Enologia:</b> A história e origem da enologia, tipos de uvas, regiões produtoras no mundo e no Brasil, tipos de vinhos, tipos de vinhos no Brasil, etapas na produção de vinho, conservação e serviço de vinho, outros tipos de vinhos: vinhos fortificados e espumantes</p>			
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas dialogadas pautadas nos livros textos e com o uso de outros textos para leitura, análise e síntese;</li><li>• Resolução de exercícios em sala e em casa;</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<ul style="list-style-type: none"><li>Atividades experimentais em laboratório de Sala/Bar;</li><li>Elaboração e apresentação de seminários e de outros trabalhos acadêmicos pelos estudantes.</li></ul>
<b>Recursos Didáticos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Material didático (Textos, apostilas)</li><li>Quadro, Pincel</li><li>Projektor Multimídia</li><li>Laboratório de Sala/Bar</li></ul>
<b>Avaliação</b>
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>Prova prática de conhecimento de bebidas, receitas, produção de drinques e serviço de vinhos.</li></ul>
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
CASTELLI, Geraldo. <b>Administração Hoteleira</b> - 6 ed. - Caxias do Sul:EDUCS, 1999. 731 p. JUNQUEIRA. <b>O livro de ouro de coquetéis, aperitivos e bebidas</b> - EDIOURO/TECNOPRINT, 190 p. VENTURINI, Waldemar. <b>Tecnologia de Bebidas: Matéria prima, processamento, BPF-APPCC, legislação e mercado</b> - Editora: Edgard Blucher, 2005. 564 p.
<b>Bibliografia Complementar</b>

VISTO : Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar		
Disciplina:	Inglês Básico III	Semestre:	3º
Professor:	Gilson Soares Cordeiro	Carga-Horária:	40h
Pré-requisito:	Inglês Básico II		
<b>Ementa</b>			
Food you like, countable and uncountable nouns, many/ much, how many/how much, money (American, British, European), comparative, future, making suggestion, the kitchen (appetizers, desserts, main courses, vegetables, fruit), at the delicatessen, present perfect.			
<b>Objetivo Específicos</b>			
Falar sobre comida; Conhecer palavras contáveis e incontáveis; Perguntar e responder sobre produtos contáveis e incontáveis; Conhecer as moedas americana, britânica e européia; Fazer comparação; Dar sugestões; Conhecer vocabulário específico relacionado a cozinha; Usar o tempo verbal <i>present perfect</i> .			
<b>Conteúdos</b>			
Palavras contáveis e incontáveis; Moedas americana, européia e inglesa; Uso do <i>how many/how much, many/much</i> ; Comparativo dos adjetivos; Futuro com <i>going to</i> ; Dar sugestões com <i>shall</i> e <i>let's</i> .		Vocabulário relacionado a cozinha: entrada, prato principal, sobremesa, legumes, fruta; Vocabulário relacionado a compra de alimentos em supermercados e lojas especializadas em alimentos; Presente perfeito.	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>Procedimentos Metodológicos</b>
Aulas com metodologia comunicativa trabalhando as quatro habilidades: compreensão auditiva, escrita, fala e leitura ( <i>listening, writing, speaking and reading</i> ).
<b>Recursos Didáticos</b>
Quadro e pincel; Aparelho de som; Computadores; Data show;
<b>Avaliação</b>
Avaliações orais e escrita; Participação nas aulas; Avaliações de compreensão auditiva ( <i>listening</i> )
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
SOARS, Liz & John. <i>New Headway: elementary. Student's book</i> . New York: Oxford University Press, 2009. SOARS, Liz & John. <i>New Headway: elementary. Student's workbook</i> . New York: Oxford University Press, 2009.
<b>Bibliografia Complementar</b>
DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para estudantes brasileiros de inglês Português – inglês / inglês- português. Inglaterra, Oxford University Press, 2009. EASTWOOD, J. <i>Oxford Practice Grammar</i> . New York, Oxford University Press, 2001. MURPHY, Raymond, ALTMAN, Roann. <i>Grammar in Use: reference and practice for intermediate students of English</i> . New York: Cambridge University Press, 2004. Oxford Photo Dictionary. Oxford University Press. New York, 2001.

VISTO : Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Técnicas de Comunicação e Etiqueta Social</b>	Semestre:	<b>3º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Processo de comunicação. Tipos de comunicação. Técnicas de atendimento. Normas de Conduta e Comportamento Social. Etiqueta profissional. Etiqueta à mesa.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conhecer os principais conceitos relativos à comunicação e sua importância para um atendimento de qualidade;</li><li>○ Aprender algumas técnicas de atendimento essenciais para um serviço eficiente;</li><li>○ Analisar as principais normas de conduta e comportamento social;</li><li>○ Reconhecer regras de etiqueta concernentes ao mercado de trabalho;</li><li>○ Estudar as principais regras de postura e comportamento à mesa.</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>Conteúdos</b>	
<p><b>Processo de comunicação:</b> Teoria da comunicação (elementos da comunicação e funções da linguagem). Problemas de Comunicação: vícios de linguagem escrita e oral; Barreiras da Comunicação: barreiras gerais, mecânicas, fisiológicas, semânticas, psicológicas, etc.</p> <p><b>Tipos de comunicação:</b> Comunicação pessoal e profissional. Comunicação Verbal: técnicas de apresentação oral e escrita. Comunicação Não-Verbal: postura e linguagem corporal. Comunicação telefônica.</p> <p><b>Técnicas de atendimento:</b> Qualidade no atendimento.</p> <p><b>Etiqueta social:</b> Vestuário (utilização, guarda-roupa básico, uso do uniforme); Hábitos, costumes e regras de boa maneira no relacionamento e convívio social.</p> <p><b>Etiqueta profissional:</b> Comportamento profissional, marketing pessoal, posturas corporais (cumprimento, apresentação, procedimentos);</p> <p><b>Etiqueta à mesa:</b> regras de conduta à mesa.</p>	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aulas Expositivas;</li><li>○ Apresentação de Transparências, vídeos e Debates;</li><li>○ Estudos de casos e apresentação de experiências profissionais;</li><li>○ Atividades práticas.</li></ul>	
<b>Recursos Didáticos</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostilas)</li><li>○ Quadro, Pincel</li><li>○ Projetor Multimídia</li><li>○ Vídeos</li></ul>	
<b>Avaliação</b>	
<p>Será contínua considerando critérios de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação dos alunos nas aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais, etc.</li></ul>	
<b>Indicações Bibliográficas</b>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>LEÃO, Danuza. <b>Na sala com Danuza</b>. 16. ed. São Paulo (SP) : Siciliano, 1992.</p> <p>MATARAZZO, Cláudia. <b>Gafe não é pecado</b>. São Paulo (SP): Melhoramentos, 1996.</p> <p><a href="#">SOARES, Ester Proença</a>. <b>A Mesa: arranjo e etiqueta: anfitriões e convidados, casa e restaurantes</b>. São Paulo (SP): Escrituras, 2006.</p> <p>VIDAL, Inalda Duarte. <b>Noções práticas de boas maneiras</b>. 2.ed. atual.ampl. Fortaleza (CE) : VT, 1995.</p>	
<b>Bibliografia Complementar</b>	
<p>BETTEGA, Maria Lúcia (Org.) <b>Eventos e cerimonial: simplificando as ações</b>. 3.ed.Caxias do Sul (RS) : EDUCS, 2002.</p> <p>MIRANDA, L. <b>Negócios e festas: cerimonial e etiqueta em eventos</b>. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.</p> <p>MEIRELLES, Gilda Fleury. <b>Protocolo e cerimonial: normas, ritos e pompa</b>. São Paulo (SP) : Ômega, 2001.</p>	

VISTO : Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Alimentos e Bebidas 3 – Serviços</b>	Semestre:	<b>3º</b>
Professor:	<b>Á Definir</b>	Carga-Horária:	<b>80h</b>
Pré-requisito:	<b>A&amp;B 1</b>		
<b>Ementa</b>			
Organização da área de sala-bar. Atividades de atendimento. Tipos de serviços. Mise-en-place. Técnicas de serviço. Modelos e funcionalidade dos cardápios.			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>Objetivo Específicos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Reconhecer a estrutura e organização operacional do setor de Sala/Bar;</li><li>• Distinguir as atividades de atendimento em alimentação;</li><li>• Reconhecer os tipos e modalidades de serviço à mesa;</li><li>• Desenvolver habilidades e técnicas de preparação do ambiente de atendimento;</li><li>• Desenvolver habilidades e técnicas de serviço de alimentos;</li><li>• Reconhecer o cardápio e suas modalidades como ferramenta de vendas.</li></ul>
<b>Conteúdos</b>
<p>16. <b>Estrutura:</b> Organização de A&amp;B;</p> <p>17. <b>Estrutura:</b> Cargos e Funções de SALABAR;</p> <p>18. <b>Qualidade:</b> Serviço profissional;</p> <p>19. <b>Utensílios do Restaurante:</b> Diversos móveis, materiais e utensílios presentes no atendimento;</p> <p>20. <b>Serviços:</b> Tipos de serviço;</p> <p>21. <b>Serviços:</b> Mise-en-place geral;</p> <p>22. <b>Serviços:</b> Mise-en-place de mesa;</p> <p>23. <b>Serviços:</b> Práticas de serviço;</p> <p>24. <b>Serviços:</b> Serviço de Buffet;</p> <p>25. <b>Serviços:</b> Serviço de bebidas;</p>
<b>Procedimentos Metodológicos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas dialogadas pautadas nos livros textos e com o uso de outros textos para leitura, análise e síntese;</li><li>• Resolução de exercícios em sala e em casa;</li><li>• Atividades experimentais em laboratório de Sala/Bar;</li></ul>
<b>Recursos Didáticos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia</li><li>• Laboratório de Sala/Bar</li></ul>
<b>Avaliação</b>
<p>Será contínua considerando critérios de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> <p>Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prova prática de organização e serviço de restaurante.</li></ul>
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
<p>CASTELLI, Geraldo. <b>Administração Hoteleira</b> - 6 ed. - Caxias do Sul:EDUCS, 1999. 731 p.</p> <p>FERRETTI, Lya e Piero. <b>Cucina Operativa</b>. Bologna-Itália. Cappeli Editore. 1996. 543p</p> <p>FONTANA, Paulo Roberto / <b>CURSO de BARMAN</b> – SENAC, 1992.</p> <p>JARDIM, Jorge – <b>Apostila de Alimentos e Bebidas</b> ( SENAC –SP ).</p> <p>MARTIN, Willian – <b>Il perfetto cameriere</b> / Milano-Italia, 1997.</p> <p>GENTILI, Paolo – <b>Laboratório de Cucina</b>. Davida Editore. Vol 2. 1998</p> <p>TEICHMAN, Ione. <b>Tecnologia Culinária</b>. Caxias do Sul. Ed. EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria.</p> <p>WALKER, John R. <b>Introdução à Hospitalidade</b>. 2a. ed. Barueri-SP.Ed:Manole . 496p</p>
<b>Bibliografia Complementar</b>

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

PLANO DE DISCIPLINA			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Gestão Organizacional</b>	Semestre:	<b>3º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
O processo de Gestão e sua importância para as organizações. O desenvolvimento organizacional. As técnicas de chefia e liderança. Poder e autoridade. Legitimidade e legalidade. O processo de negociação dentro e fora da organização. Conhecimento e identificação dos principais aspectos relacionados à gestão e o contexto que a envolve. Comportamento do dirigente.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conhecer aspectos da gestão organizacional e suas mudanças no contexto atual;</li><li>○ Conhecer os processos empresariais voltados para o atendimento aos clientes internos (funcionários) e externos (fornecedores, clientes e comunidade);</li><li>○ Compreender os conceitos a respeito da gestão de pessoas no contexto de trabalho a partir de suas relações interpessoais e experiências profissionais.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conceito de Gestão;</li><li>○ O Processo de Gestão no Setor Público e no Setor Privado;</li><li>○ Chefia e Liderança;</li><li>○ Estilos e Técnicas de Chefia;</li><li>○ Poder e Autoridade;</li><li>○ Legitimidade e Legalidade;</li></ul> <p><b>O Processo de Gestão:</b> O Papel do Dirigente no setor público e privado; Os Níveis de Gestão; A Importância do Processo de Gestão Organizacional.</p>		<p><b>Aspectos da Gestão no Contexto Organizacional:</b> A Importância da Boa Chefia; O Processo de Comunicação e sua interferência na Gestão; Comportamento Gerencial.</p> <p><b>Gestão e Chefia:</b> Negociação Interna e Externa. O Processo de Negociação na Organização; Análise Padrões, Etapas, Perfil e Ética nas Negociações.</p>	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aulas Expositivas e dialogadas;</li><li>○ Utilização de recursos áudio visuais (retroprojeter, data-show, filmes em DVD);</li><li>○ Apresentação de trabalhos acadêmicos pelos estudantes.</li><li>○ Estudo de casos e debates;</li><li>○ Dinâmicas de grupo.</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			
Será contínua considerando critérios de:			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos da disciplina.</li></ul>			
Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, atividades dirigidas, avaliações individuais, etc.</li></ul>			
<b>Indicações Bibliográficas</b>			
<b>Bibliografia Básica</b>			
ARAUJO, L. C. G. <b>Gestão de pessoas: estratégias e Integração organizacional</b> . São Paulo: Atlas, 2006. Rio de Janeiro: Campus, 2004.			
CHIAVENATO, I. <b>Administração: teoria, processo e prática</b> . São Paulo: Makron Books, 1994.			
PIMENTA, Maria Alzira. <b>Gestão de pessoas em Turismo</b> . Editora: Alinea			
CHIAVENATO, I. <b>Recursos humanos</b> . São Paulo: Atlas, 2000.			
<b>Bibliografia Complementar</b>			





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

DUTRA, J. S. **Gestão de pessoas: modelos, processos, tendências e perspectivas.** São Paulo: Atlas, 2002.  
ROBBINS, S. P. **Administração: mudanças e perspectivas.** São Paulo; Saraiva, 2000.

**VISTO : Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_/\_\_/\_\_  
**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_/\_\_/\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Espanhol Básico II</b>	Semestre:	<b>3º</b>
Professor(a):	<b>a definir</b>	Carga-Horária:	<b>80h</b>
Pré-requisito:	<b>Espanhol Básico I</b>		
<b>Ementa</b>			
Aperfeiçoamento da competência comunicativa em língua espanhola através de atividades práticas de compreensão e expressão oral e escrita. Revisão e aprofundamento de aspectos gramaticais e lexicais importantes para o desenvolvimento linguístico dos alunos. Aquisição de fluência no idioma espanhol por meio de atividades de conversação em diferentes situações comunicativas.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
Desenvolver a expressão e a compreensão oral, escrita e leitora em língua espanhola; Ampliar temas gramaticais importantes para a expressão oral; Permitir a aprendizagem da língua espanhola inserida em seus diversos contextos de uso.			
<b>Conteúdos</b>			
<b>Conteúdo Gramatical</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Repaso de verbos regulares e irregulares en presente de indicativo;</li><li>✓ El verbo gustar;</li><li>✓ El pretérito imperfecto (regular e irregular);</li><li>✓ Grado comparativo;</li><li>✓ Pretérito indefinido (regular e irregular);</li><li>✓ Futuro imperfecto (forma y uso);</li><li>✓ Indefinidos.</li><li>✓ Pretérito perfecto (forma y uso);</li><li>✓ Pretérito pluscuamperfecto;</li><li>✓ Estilo indirecto.</li></ul>			
<b>Conteúdo Comunicativo</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Saludar y responder al saludo;</li><li>✓ Presentarse y presentar a los demás (formal e informalmente);</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

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

**Procedimentos Metodológicos**

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

**Recursos Didáticos**

- ✓ Material didático (Textos, apostilas)
- ✓ Quadro, Pincel
- ✓ Jogos Didáticos
- ✓ Painéis com imagens/ pôsteres
- ✓ Data-show

**Avaliação**

Será contínua considerando critérios de:

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

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

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



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
CASTRO Viudez, F. <i>et al.</i> <b>Español en Marcha</b> . Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis) CORTÉS, Maximiano, <b>Guía de usos y costumbres de España</b> , Madrid, Edelsa, 2003. DICCIONARIO escolar <b>Santillana de la lengua española</b> . Barcelona: Santillana, 1997. FANJUL, Adrián, (org). <b>Gramática de español paso a paso: con ejercicios</b> . São Paulo: Moderna, 2005. FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). <b>Expresiones Idiomáticas: valores y usos</b> . São Paulo: Editora Ática. 2004. HERMOSO, A. González, <b>Conjugar es fácil en español</b> . Madrid: Edelsa, 1997 HERMOSO, A. González, CUENOT J.R. ALFARO, M. Sánchez: <b>Gramática de español lengua extranjera</b> . Madrid, Edelsa, 1998. SEÑAS. <b>Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños</b> . São Paulo: Martins Fontes, 2002.
<b>Bibliografia Complementar</b>
ALARCOS LLORACH, Emilio. <b>Gramática de la Lengua Española</b> . Madrid: Espasa Calpe, 2002. AGUIRRE BELTRÁN, Blanca. <b>El español por profesiones, Servicios Turísticos</b> , SGEL, Madrid, 1994. Castro, F. <b>Uso de la gramática española</b> . Madrid. Edelsa, 2000. Marcos de la Losa, M. C. e M.R. Obra (1997): <b>Punto final. Curso superior ELE</b> . Madrid, Edelsa. MILANI, E.M. <b>Gramática de espanhol para brasileiros</b> . São Paulo: Saraiva, 2000.

**VISTO :**

**Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ **Em** \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Empreendedorismo</b>	Semestre:	<b>3 °</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Conceitos de Empreendedorismo. Relação entre empreendedorismo e desenvolvimento econômico e social. Inovação e o processo de empreender, o intraempreendedor. Características do empreendedor (Comportamento e Personalidade): Habilidades; Competências; Conhecimentos; Criatividade; Visão de negócio; Motivação para inovação; Estratégias para Gestão.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Conhecer os conceitos de empreendedorismo como instrumento fundamental para a compreensão de um modo de pensamento empresarial;</li><li>○ Conhecer os tipos de empreendedorismo e inovação, e modelos de gestão de processos inovadores;</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

- Discutir a natureza da figura do empreendedor;
- Compreender os mecanismos existentes no empreendedorismo;
- Desenvolver o espírito empreendedor, potencializando aspectos cognitivos, emocionais e comportamentais;
- Identificar os fatores facilitadores e restritivos ao empreendedorismo corporativo e os processos.

**Conteúdos**

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ Conceitos de Empreendedorismo;</li><li>○ Tipos de Empreendedorismo;</li><li>○ Características do Empreendedor;</li><li>○ Perfil do empreendedor x não empreendedor.</li><li>○ Capacidade de liderança, negociação;</li><li>○ Formação da equipe empreendedora;</li><li>○ Motivação para inovação;</li><li>○ Papel do planejamento no empreendedorismo;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>○ O papel das incubadoras;</li><li>○ Criando um ambiente incubador dentro da empresa;</li><li>○ Apresentação e discussão de casos de empreendedorismo corporativo e empreendedorismo social.</li><li>○ O Valor da Inovação: Inovação, Produtividade e Competitividade;</li><li>○ Treinamento e Desenvolvimento.</li></ul> |
|--|---|

**Procedimentos Metodológicos**

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

**Recursos Didáticos**

- Material didático (Textos, apostilas)
- Quadro, Pincel
- Projetor Multimídia.

**Avaliação**

Será contínua considerando critérios de:

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

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

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

**Indicações Bibliográficas**

**Bibliografia Básica**

BIRLEY, Sue; MAZYKA, Daniel F. **Dominando os desafios do empreendedor**. São Paulo: Makron Books, 2001.  
DEGEN, Ronald J. **O empreendedor: fundamentos da iniciativa empresarial**. São Paulo: McGraw-Hill, 1989.  
DORNELAS, José Carlos A. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2000.  
DOLABELA, F. **Oficina do Empreendedor**. Cultura Editores Associados, SP., 1999.  
DORNELAS José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios**. Campos, Rio de Janeiro, 2001.

**Bibliografia Complementar**

MORAIS, Carmem. **Atitudes de empreendedores: os surpreendentes segredos dos empreendedores**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.  
CHIAVENATO, I. **Administração: teoria, processo e prática**. São Paulo: Makron Books, 1994.  
ROBBINS, S. P. **Administração: mudanças e perspectivas**. São Paulo; Saraiva, 2000



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

**VISTO :**

**Coordenador do Curso:** \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**Coordenação técnico-pedagógica:** \_\_\_\_\_ Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

<b>PLANO DE DISCIPLINA</b>			
Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Planejamento e Marketing</b>	Semestre:	<b>3 °</b>
Professor:	<b>João Eudes Portela de Sousa</b>	Carga-Horária:	<b>40</b>
Pré-requisito:	<b>Sem pré-requisito</b>		
<b>Ementa</b>			
Noções de teoria e de técnicas de Marketing. Composto mercadológico: produto, preço, promoção e distribuição. Evolução das atividades e funções do marketing. O mercado e a comunicação. Segmentação de mercado. Comportamento do consumidor. Produto turístico e sua comercialização. Promoção turística. Caracterização do planejamento. Os princípios, critérios e regras técnicas do planejamento. Tipos e modalidades de planejamento. O planejamento estratégico e seus desdobramentos ao nível tático e operacional. Planejamento turístico.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Identificar e aplicar técnicas de Marketing para o planejamento e desenvolvimento de ações institucionais de uma organização;</li><li>○ Reconhecer a adaptabilidade do produto às necessidades do mercado;</li><li>○ Conhecer estratégias para analisar o mercado para avaliação da respectiva potencialidade, traduzindo-o em potencial de oportunidades de negócios;</li><li>○ Conhecer os fundamentos do planejamento;</li><li>○ Conhecer diferentes modelos de planejamento;</li><li>○ Conhecer e aplicar técnicas para o planejamento do turismo;</li><li>○ Compreender os diferentes níveis do processo de planejamento turístico: estratégico, tático e operacional e refletir sobre a importância da continuidade do processo;</li><li>○ Conhecer e analisar alguns estudos de caso em planejamento.</li></ul>			
<b>Conteúdos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Sistema de marketing;</li><li>○ Planejamento estratégico e operacional;</li><li>○ Pesquisa de mercado;</li><li>○ Fontes de informação;</li><li>○ Segmentação de mercado e público-alvo;</li><li>○ Potencialidades e fragilidades, ameaças e oportunidades;</li><li>○ Instrumentos promocionais do turismo;</li><li>○ Mix de produtos;</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aplicação do marketing no turismo;</li><li>○ Análise da promoção e distribuição do produto turístico</li><li>○ Conceitos de Planejamento;</li><li>○ Planejamento, organização e operação;</li><li>○ Níveis de planejamento: estratégico, operacional e tático (plano, programa e projeto);</li><li>○ O processo de planejamento turístico;</li><li>○ Enfoque sistêmico do planejamento (SISTUR).</li></ul>	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
As aulas serão expositivas e dialogadas de acordo com a bibliografia sugerida, complementada com atividades em grupo como seminários. Serão desenvolvidas atividades práticas que abrangerão um planejamento para determinar as estratégias para a elaboração de um Plano de Marketing de uma empresa com atividade turística.			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>○ Material didático (Textos, apostilas), Quadro, Pincel, Projetor Multimídia</li><li>○ Material de expediente (papel A4, cartolinas, papel madeira, pincel atômico, cola, tesoura, fita gomada).</li></ul>			
<b>Avaliação</b>			
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- o Produção de trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais, etc.

**Indicações Bibliográficas**

**Bibliografia Básica**

ACERENZA, Miguel Ángel. **Marketing internacional**. México: Trillas, 1990.  
BARRETTO, Margarita. **Planejamento e Organização em Turismo**. Campinas: Papyrus, 2001.  
BENI, Mario. **Análise estrutural do turismo**. São Paulo, Senac, 1998.  
KOTLER, Philip. **Administração de marketing**. São Paulo: Atlas, 1999.  
PETROCCHI, Mário. **Gestão de Pólos Turísticos**. São Paulo, Futura, 2001  
PETROCCHI, Mário. **Turismo: Planejamento e Gestão**. São Paulo, Futura, 2000  
PEREIRA, Marcos. **Marketing de cidades turísticas**. São Paulo: Chronos, 2001.  
COBRA, Marcos. **Administração de Marketing**. São Paulo: Atlas S.A., 1992.

**Bibliografia Complementar**

DIAS, Reinaldo. **Planejamento do Turismo – Política e desenvolvimento do Turismo no Brasil**. São Paulo: Atlas, 2003.  
CASTELLI, G. **Administração hoteleira**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.  
VAZ, Gil Nuno. **Marketing turístico**. São Paulo: Pioneira, 1999.  
MOTA, Keila Cristina Nicolau. **Marketing Turístico: promovendo uma atividade sazonal**. São Paulo: Atlas, 2001.

VISTO: Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_

**PLANO DE DISCIPLINA**

Curso:	<b>Técnico de Nível Médio Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar</b>		
Disciplina:	<b>Contabilidade Aplicada</b>	Semestre:	<b>3º</b>
Professor:	<b>A definir</b>	Carga-Horária:	<b>40h</b>
Pré-requisito:	<b>Matemática</b>		
<b>Ementa</b>			
Introdução à contabilidade e seu campo de atuação. Variações patrimoniais. Procedimentos contábeis. Plano de contas. Contabilizações comerciais em restaurantes. Balanços patrimoniais. Custos: introdução. Análise dos custos – lucros - volume. Custos para a tomada de decisão. Controle e avaliação de estoques.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
A disciplina propõe estudos teóricos e práticos direcionados à área contábil, subsidiando a formação do técnico em Serviços de Restaurante e bar.			
<b>Conteúdos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>o Conceito e campo de aplicação;</li><li>o Patrimônio: conceito e componentes;</li><li>o Patrimônio Líquido;</li><li>o Ativo Passivo;</li><li>o Variações Patrimoniais;</li><li>o Receitas e Despesas;</li><li>o Contas: conceito e teoria;</li><li>o Débito e Crédito das Contas;</li><li>o Registro das Contas: Fórmulas de Lançamentos;</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>o Escrituração;</li><li>o A Conta “T” (Razonete);</li><li>o Balancete de Verificação;</li><li>o A Conta Mercadorias;</li><li>o Regimes Contábeis: de Caixa e Competência;</li><li>o Operações Bancárias</li><li>o Balanço Patrimonial.</li></ul>	
<b>Procedimentos Metodológicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>o Aulas expositivas (teoria, exemplos e exercícios de verificação e fixação).</li><li>o Proposição e Resolução de problemas enfatizando os conteúdos matemáticos trabalhados;</li><li>o Exercícios e Trabalhos, individuais e em grupos.</li></ul>			
<b>Recursos Didáticos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>o Material didático (Textos, apostila);</li><li>o Quadro, Pincel;</li></ul>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ**  
**CONSELHO SUPERIOR**

o Projetor Multimídia.
<b>Avaliação</b>
Será contínua considerando critérios de: <ul style="list-style-type: none"><li>Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nas discussões em sala, no planejamento e realização dos seminários e trabalhos escritos.</li></ul> Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos: <ul style="list-style-type: none"><li>Produção de trabalhos acadêmicos: trabalhos escritos e orais, individuais e em grupo, sínteses, seminários, avaliações individuais, etc.</li></ul>
<b>Indicações Bibliográficas</b>
<b>Bibliografia Básica</b>
NETO, Carlos. <b>Contabilidade hoteleira</b> . Lisboa: Centro Nacional de Formação turística e hoteleira. <b>ALMEIDA</b> , Marcelo Cavalcanti. Curso Básico de Contabilidade. Ed. Atlas, 1998. <b>MARION</b> , José Carlos. Contabilidade Básica. Ed. Atlas.1998. <b>RIBEIRO</b> , Osni Moura, contabilidade Geral Fácil. Ed. Saraiva, São Paulo, 1997. MARION, José Carlos. <b>Contabilidade empresarial</b> . São Paulo: Atlas, 1998.
<b>Bibliografia Complementar</b>
MARION, José Carlos. <b>Contabilidade básica</b> . São Paulo: Atlas, 1998. IUDICIBUS, Sérgio de, MARION, José Carlos. Contabilidade comercial. São Paulo: Atlas, 1996.

VISTO : Coordenador do Curso: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_  
Coordenação técnico-pedagógica: \_\_\_\_\_ Em \_\_/\_\_/\_\_