

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

DISCIPLINA: Estudo de bebidas I

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h

CH Teórica: 40h

CH Prática: 20h

CH Presencial: 20h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional *(quando esta vier embutida nos componentes curriculares):*

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos: Nenhum

Semestre: I

Nível:

EMENTA

Histórico do consumo de bebidas nas civilizações humanas. Conhecimento geral sobre as bebidas servidas em bares e restaurantes e suas variações. História e preparo de bebidas não alcoólicas: café, chás, suco e drinks não alcoolicos. Matérias primas, ingredientes e processo produtivo. Compreensão dos processos de fermentação e destilação. Técnicas de coquetelaria e mixologia. Técnicas de produção de bebidas destiladas.

OBJETIVO

Reconhecer os tipos de bebidas de acordo com a legislação brasileira.

Descrever o processo de rotulagem das bebidas no Brasil.

Identificar as características e tipos de água e de bebidas não alcoólicas.

Apresentar ao aluno uma das profissões mais promissoras do Brasil: O barista ou sommelier do café

Conhecer os processos produtivos de bebidas destiladas, alcoólicas e não alcoólicas.

PROGRAMA

- *Conhecendo o mundo das bebidas*
- *Bebidas e Legislação Brasileira*
- *A rotulagem das bebidas*
- *Bebidas naturais (água, leite e suco de frutas);*
- *O Chá: breve histórico*
- *O café: breve histórico*
- *Barista: Sommelier do café (curso básico)*
- *Os refrigerantes e bebidas alimentares;*
- *Bebidas não alcoólicas X bebidas alcoólicas*
- *Bebidas destiladas*
- *Bebidas compostas ou mistas*

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- *Videoaula.*
- *Livros digitais.*
- *Apresentação em slides.*
- *Aplicativos educacionais.*
- *Softwares educacionais.*
- *Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.*
- *Podcasts.*
- *Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas*
- *Programa de videochamadas*
- *Página em rede social*
- *Insumos de laboratórios.*
- *Visita técnica em indústria de bebidas*

AVALIAÇÃO

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

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

REFERÊNCIA BÁSICA

SALDANHA, R. M. **Histórias, lendas e curiosidades das bebidas alcoólicas e suas receitas**. Editora Senac Rio; 1ª edição. 2017.

ALCARDE, A. R. **Cachaça – Ciência e Tecnologia**. Editora: Blücher; 2ª edição (13 setembro 2017).

CHIEPPE, J.; BAPTISTA, J. **Tecnologia e Fabricação do Álcool** – Caderno temático (E-Tec). Data da submissão: 2016-09-20. URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/451>

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

MARQUES, D. F. **Manual de restaurante e bar** Editora: Thex; 1ª edição. 2002. Idioma: português. | ED: 12002

LIMA, L. L. de A. **Tecnologia de Bebidas** - Caderno Temático (E-Tec). Data de disponibilização: 2016-09-14. Instituição Produtora: Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (CODAI). URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/365>

RELVAS, E.; PINTO, M. da C.; MONTEIRO, C. da R. **A arte e o segredo do bom café: café básico**. Brasília: Ed. SEBRAE; Rio de Janeiro: ABIC, 1997.

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

DISCIPLINA: Informática Aplicada a negócios

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h

CH Teórica: 8h CH Prática: 32h
CH Presencial: 0h CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional *(quando esta vier embutida nos componentes curriculares):*

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos:

Semestre: I

Nível: Técnico

EMENTA

Ambientação em EaD. Introdução à Informática. Utilização básica do computador e sistemas operacionais. Digitação. Internet e aplicações. Uso de ferramentas de escritório para elaboração de: documentos de texto; apresentações de slides; e planilhas eletrônicas.

OBJETIVO

OBJETIVO GERAL:

- Capacitar o aluno a utilizar as principais ferramentas da Informática, proporcionando um melhor desempenho de suas atribuições como um profissional adequado ao atual competitivo mercado de trabalho.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar os componentes básicos de um computador, diferenciando hardware e software;
- Conhecer e utilizar funcionalidades básicas de Sistemas Operacionais;
- Conhecer e aplicar técnicas de digitação;

- Aprender a criar, editar e excluir documentos em um editor de texto;
- Compreender como criar, editar e excluir documentos em planilhas eletrônicas;
- Aprender a criar, editar e excluir apresentações de slides;
- Conhecer sobre a internet e suas aplicações.

PROGRAMA

UNIDADE I: Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

- A plataforma Moodle / Como usar o Moodle;
- Dispositivos tecnológicos como mediação no ensino a distância;
- Recursos e atividades.

UNIDADE II: Hardware x Software

- Introdução à Informática;
- Diferenciação entre Hardware e Software;
- Identificação dos componentes do computador.

UNIDADE III: Utilização básica - Sistema Operacional:

- Uso do mouse;
- Menu iniciar;
- Área de trabalho;
- Barra de tarefas;
- Gerenciar janelas (mover, redimensionar etc);
- Utilização de aplicativos:
 - Menu;
 - Barra de ferramentas;
 - Opções do botão direito do mouse;
- Navegação no Sistema de arquivos, usando Explorador de arquivos e Terminal.
- Visão geral do teclado e técnicas de digitação.

UNIDADE IV: Internet

- Conceito de Internet;
- Navegadores de Internet;
- Pesquisa;
- Correio Eletrônico;
- Ameaças e Riscos Digitais;
- Medidas de Segurança na Internet.

UNIDADE V: Editor de texto

- Elaboração de documentos de texto:
 - Definir estilos, títulos e subtítulos;
 - Sumário automático;
- Opções de formatação;

- Listas de marcadores e numeradas;
- Inserção de tabelas, imagens, símbolos e outros elementos não-textuais;
- Cabeçalho e Rodapé;
- Configurações de página;
- Ortografia e contagem de palavras;
- Exportar para PDF;
- Compartilhamento e edição colaborativa.

UNIDADE VI: Editor de Apresentação

- Elaboração de slides para apresentações:
 - Boas práticas;
 - Erros comuns;
- Criação, configuração e temas de slides;
- Transições de Slides e Animações;
- Configurações de página.

UNIDADE VII: Planilhas Eletrônicas

- Elaboração de planilhas eletrônicas:
 - Anotar dados;
 - Compilar respostas de um formulário;
- Fórmulas;
- Fórmulas com célula fixa;
- Gráficos;
- Relatórios com tabela dinâmica.

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina contará com aulas expositivas dialogadas, atividades práticas em laboratório e a realização de trabalhos em equipe e individuais, além da análise e discussão de estudos de caso e a aplicação de metodologias ativas para promover a construção do conhecimento no estudante.

RECURSOS

- Quadro branco, pincel, livros didáticos para consulta;
- Laboratório de Informática para atividades práticas.

AVALIAÇÃO

A avaliação é realizada de forma processual e cumulativa utilizando os instrumentos de avaliação especificados pelo Regulamento de Organização Didática em seu art. 94 § 1, conforme for mais adequado. A frequência é obrigatória, respeitando os limites de ausência previstos em lei.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

ORGANIZADOR BELMIRO N. JOÃO. **Informática aplicada** – 2ª edição. Editora Pearson, 2019. Livro. (179 p.). ISBN: 9788570160393. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/176752>. Acesso em: 26 Set. 2022.

ORGANIZADOR PAULO HENRIQUE M. BITTENCOURT. **Ambientes Operacionais**. Editora Pearson. Livro. (240 p.). ISBN 9788543005355. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788543005355>. Acesso em: 21 Mai. 2021.

CAIÇARA JUNIOR, Cícero; WILDAUER, Egon W.. **Informática instrumental**. Editora Intersaberes, 2013. Livro. (396 p.). ISBN: 9788582128046. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Acervo/Publicacao/5523>. Acesso em: 26 Set. 2022.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

NEMETH, Evi; SNYDER, Garth; HEIN, Trent R. **Manual Completo de Linux: guia do administrador**. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. Livro. (704 p.). ISBN 9788576051121. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788576051121>. Acesso em: 21 Mai. 2021.

ALVES, William Pereira. **Microsoft Windows 10: introdução ao sistema operacional e aplicativos**. Senai SP Editora, 2017.

MOTA FILHO, João Eriberto. **Descobrimo o Linux: entenda o sistema operacional** 1 GUN / Linux. 3 ed São Paulo: Novatec, 2013. 924 p. ISBN 9788575222782.

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

DISCIPLINA: Legislação aplicada a restaurantes e bares

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40hs

CH Teórica: 40hs

CH Prática: 0hs

CH Presencial: 0hs

CH a Distância: 40hs

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional *(quando esta vier embutida nos componentes curriculares):*

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: Nenhum

Semestre: I

Nível:

EMENTA

Introdução ao estudo do Direito, seus fundamentos teóricos e conceituais. Atuação em bares, restaurantes e similares e a Constituição Brasileira. Legislação sanitária. Código de Defesa do Consumidor. Direito ambiental. Normatização sobre comercialização e consumo de bebidas alcoólicas. Utilização de equipamentos de som: limite sonoro e horários permitidos por lei.

OBJETIVO

- *Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais em legislação dos alimentos, assim como sua importância e aplicabilidade nos serviços de restaurantes e bares.*
- *Propiciar a compreensão e aplicação do código de defesa do consumidor.*
- *Apresentar ao aluno as formas de montar um negócio de alimentação fora do lar respeitando as responsabilidades jurídicas.*

PROGRAMA

Unidade I – Introdução ao estudo do Direito

- *Fundamentos teóricos e conceituais.*
- *Atuação em bares, restaurantes e similares e a Constituição Brasileira.*
- *Legislação sanitária.*
- *Código de Defesa do Consumidor.*

Unidade II - Como abrir seu negócio: bares e restaurantes

- *Requisitos segundo as normas regulamentadoras do Plano Diretor Urbano (PDU);*
- *Exigências da legislação local e do Corpo de Bombeiros Militar;*
- *Como montar um bar ou restaurante (Resoluções, regulamentos e portarias)*
- *Exigências quanto á estrutura.*

Unidade III – Funcionamento e manutenção de unidades de alimentação fora do lar

- *Novas leis e decretos que auxiliam os setores de bares e eventos;*
- *A Lei Estadual nº 15.112/2012, que trata sobre o “couvert artístico”;*
- *Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel).*

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.
- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.
- Visitas virtuais a restaurantes, bares e pubs.
- Podcasts.
- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas

- Programa de videochamadas
- Página em rede social

AVALIAÇÃO

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

Será contínua considerando critérios de:

- *Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.*

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

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

REFERÊNCIA BÁSICA

CÂMARA, C. da S. **Alimentos e Bebidas – Caderno Temático (E-tec)**. Data de disponibilização: 2016-11-07. Instituição Produtora: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). URI <http://proedu.ifce.edu.br/handle/123456789/630>

NAVROSKI, E. P.; GALVÃO, A. F. (Autor). MARCHIORI, Q. de Q (Publicador). **Legislação Aplicada a Eventos – Caderno temático (E-tec)**. Data de disponibilização: 2016-10-28. Instituição Produtora: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná (IFPR). URI <http://proedu.ifce.edu.br/handle/123456789/553>

TRALDI, F. M. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. Editora Senac. São Paulo, 2014

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **CÓDIGO CIVIL BRASILEIRO**. Lei 10.406/02. Disponível em: [//www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br)

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: www.anvisa.gov.br.

BRASIL. **Política Nacional de Resíduos Sólidos** (Lei 12.305/10). Disponível em: [//www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br)

BRASIL. **Política Nacional do Meio Ambiente** (Lei 6.938/81). Disponível em: [//www.planalto.gov.br](http://www.planalto.gov.br)

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

DISCIPLINA: Segurança, higiene e manipulação de alimentos	
Código:	
Carga Horária (CH) Total: 60h	CH Teórica: 40h CH Prática: 20h CH Presencial: 20h CH a Distância: 40h
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>):
Número de Créditos: 3	
Pré-requisitos: Nenhum	
Semestre: I	Nível:
EMENTA	
<p><i>Segurança do trabalho principais pontos para monitorar no restaurante. Acidentes do Trabalho. Equipamentos de proteção individual. Modalidades de Inspeção de Segurança. Agentes Perigosos. Normas pertinentes à atividade profissional específica. Noções de ergonomia. Estudos fundamentais dos conceitos da Gestão da Qualidade. Noções gerais sobre microbiologia: patógenos causadores de doenças transmitidas por alimentos. Cuidados do manipulador de alimentos. RDC Nº 216/2004/ANVISA. Conservação e manipulação adequada de alimentos com respaldo nas Boas Práticas de Manipulação e Fabricação dos alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados - POP. Pontos Críticos de Controle. Qualidade na prestação de serviços de alimentação.</i></p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none">• <i>Conduzir a conhecimento dos conceitos, métodos e ferramentas que permitam resolver problemas de qualidade, os procedimentos e princípios de certificações assim como os principais institutos, fundações e centros propagadores dos conceitos da qualidade;</i>• <i>Apresentar as distintas abordagens para qualidade;</i>• <i>Capacitar para utilização de metodologias, ferramentas e princípios de certificações da série ISSO.</i>• <i>Conhecer noções básicas de microbiologia, com foco em doenças transmitidas por alimentos;</i>• <i>Conhecer noções de higiene e manipulação de alimentos;</i>• <i>Conhecer os processos de contaminação durante a manipulação dos alimentos;</i>• <i>Aplicar as técnicas de conservação dos alimentos, bem como a legislação sanitária que regulamenta a saúde coletiva.</i>• <i>Conhecer o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle no serviço de alimentação.</i>	

- *Aplicar a gestão da qualidade nos serviços de alimentação.*

PROGRAMA

Unidade I – Saúde e segurança no trabalho

- *A importância da segurança do trabalho e saúde ocupacional;*
- *Acidentes do Trabalho: causas, prevenção, atos inseguros;*
- *Equipamentos de proteção individual;*
- *Os níveis de riscos existentes em restaurantes e afins;*
- *Pontos de maior atenção em um restaurante;*
- *Agentes Perigosos. Normas pertinentes à atividade profissional específica. NR – Normas Regulamentares;*
- *Noções de ergonomia.*

Unidade II – Gestão da qualidade e manipulação de alimentos

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

Unidade III – Práticas de higienização e manipulação de alimentos

- *Evolução da manipulação e processamentos alimentares.*
- *Adequação e higienização de equipamentos e utensílios no preparo de alimentos.*

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- Videoaula.
- Livros digitais.
- Apresentação em slides.
- Aplicativos educacionais.
- Softwares educacionais.
- Visitas virtuais a restaurantes, bares e pubs.
- Podcasts.
- Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas
- Programa de videochamadas
- Página em rede social
- Insumos de laboratórios.

AVALIAÇÃO

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

Será contínua considerando critérios de:

- *Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.*

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- *Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.*
- *Participação nas aulas práticas de higienização e manipulação de alimentos.*

REFERÊNCIA BÁSICA

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. Editora: Manole; 6ª edição. 2019.

STEPHENJ. FORSYTHE. **Microbiologia da Segurança dos Alimentos**. Editora: Artmed. 2ª edição. 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. **Higiene e segurança nas escolas**. Brasília: MEC, 2009. 73 p. (Profucionário, 12. Curso técnico de formação para os funcionários da educação).

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ROJAS, Pablo. **Técnico em segurança do trabalho**. Porto Alegre: Bookman, 2015. 185 p.

BRASIL. Ministério da Educação. **Planejamento e preparo de alimentos**. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 96 p.

BRASIL. Ministério da Educação. **Produção e industrialização de alimentos**. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 85 p.

SILVA, J. B. da. **Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos. (Caderno temático E-Tec)**. Data de disponibilização: 2018-07-11. Instituição Produtora: UFRN Universidade Federal do Rio Grande do Norte. URI <http://proedu.rnp.br/handle/123456789/969>

CAMARGO, W. **Gestão da Segurança do Trabalho (Caderno Temático E-Tec)**. Data de disponibilização: 2016-09-18. Instituição Produtora: Instituto Federal do Paraná (IFPR). URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/413>

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

DISCIPLINA: Gestão de Restaurantes e Bares

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h

CH Teórica: 40h CH Prática: 20h
CH Presencial: 12h CH a Distância: 48h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional *(quando esta vier embutida nos componentes curriculares):*

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos:

Semestre: I

Nível: Técnico

EMENTA

Princípios básicos de gestão; Processos e sistemas dos negócios de alimentação; Gestão de Mercadorias; Administração de negócios; Liderança; Gestão de Recursos Humanos; Melhoria de desempenho

OBJETIVO

OBJETIVO GERAL:

Capacitar o aluno a compreender as bases conceituais da administração aplicada à gestão de restaurantes e bares.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Interpretar as ferramentas de administração básicas necessárias ao desenvolvimento e consolidação de uma gestão sustentável.
- Realizar uma atividade de Prática Profissional Integrada.

PROGRAMA

1. Princípios básicos de gestão
 - a) Fundamentos da Administração
 - b) Estrutura organizacional
 - c) Aspectos contratuais

2. Processos e sistemas dos negócios de alimentação
 - a) Situação atual dos negócios de alimentação
 - b) Fatores que afetam o crescimento
 - c) Tendências e desafios do setor
 - d) Classificação dos serviços de alimentação

3. Gestão de Mercadorias
 - a) Controle de qualidade e seu gerenciamento
 - b) Gestão de produtos alimentares
 - c) Gestão de produtos não alimentares

4. Administração de negócios
 - a) Oportunidades de negócios
 - b) Ferramentas gerenciais
 - c) Gestão financeira básica

5. Liderança
 - a) Motivação
 - b) O papel do líder
 - c) Concepções de liderança e tipos de poder.
 - d) Tomada de decisão
 - e) Gestão de mudanças

6. Gestão de Recursos Humanos
 - a) Padrões de competência
 - b) Recrutamento e seleção
 - c) Treinamento e avaliação de desempenho
 - d) Trabalho em equipe.

7. Melhoria de Desempenho
 - a) Gestão da Qualidade Total
 - b) Ciclo PDCA e Seis Sigma
 - c) Metodologias da gestão de qualidade aplicadas ao aumento da produtividade
 - d) Ferramentas para avaliação da produtividade

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Moodle e pelo aplicativo de videoconferência Conferência Web RNP. A oferta do componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- O conteúdo teórico será ofertado a Distância através de fórum, chat, lista de discussão, videoconferência e atividades utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona;
- A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente e a Distância de forma síncrona e assíncrona;
- A Prática Profissional Integrada será desenvolvida apenas presencialmente.

Os encontros presenciais são reservados para as avaliações presenciais, as atividades presenciais da Prática Curricular e as atividades da Prática Profissional Integrada.

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e teóricos.

RECURSOS

- Recursos: quadro branco, cartolina, pincéis, post-it, lousa digital, data-show, aparelho de som, computador pessoal, smartphone, Internet, email, redes sociais, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação a distância desenvolvidas em Ambiente Virtual de Aprendizagem empregando a metodologia de avaliação disponíveis no Moodle ou similar e autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho. A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

- Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;
- Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

- Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;

- Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;
- Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;
- Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

Os recursos avaliativos serão baseados no § 1º alínea de I a XV do Art. 94 do ROD do IFCE.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

Payne-Palacio, June, e Monica Theis. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. 12ª edição. Editora Manole, 2015

Carneiro, Elisabete Silva. Administração aplicada à Gastronomia. Londrina: Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018.

Sant'Anna, Lina C. Administração aplicada à produção de alimentos. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

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

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 2. ed. São Paulo: editora Senac, 2002

MARICATO, Percival. Como montar e administrar Bares e Restaurantes. São Paulo: Senac, 2010

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

DISCIPLINA: Matemática comercial e financeira

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h

CH Teórica: 40h

CH Prática: 0h

CH Presencial: 0h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos:

Semestre: I

Nível: Técnico

EMENTA

Matemática comercial, Capitalização simples, Taxas de juros, Capitalização composta, Sistemas de amortização

OBJETIVO

- *Efetuar cálculos com razões;*
- *Solucionar problemas, aplicando a propriedade fundamental das proporções;*
- *Aplicar regras de três simples na solução de problemas do cotidiano;*
- *Solucionar problemas de porcentagem;*
- *Efetuar cálculos com juros simples, compostos e descontos;*
- *Aplicar e articular os princípios de cálculos financeiros em calculadoras;*
- *Elaborar planilhas eletrônicas com base nas fórmulas comerciais e financeiras.*

PROGRAMA

UNIDADE I – MATEMÁTICA COMERCIAL

- *Razões e proporções*
- *Regra de três simples e composta*
- *Grandezas proporcionais: diretamente e inversamente proporcionais*
- *Porcentagem: porcentagem e variação percentual*
- *Taxas de inflação: inflação e deflação*

UNIDADE II – CAPITALIZAÇÃO SIMPLES

- *Capital, juros, taxas de juros e montante*
- *Juros simples*
- *Desconto simples*
- *Boleto de cobrança*
- *Antecipação de recebíveis*

UNIDADE III – TAXAS DE JUROS

- *Taxas nominal*
- *Taxa efetiva*

UNIDADE IV – CAPITALIZAÇÃO COMPOSTA

- *Juros composto*
- *Desconto composto*
- *Valor com Correção Monetária*
- *Antecipação de parcela de um financiamento*

UNIDADE V – SISTEMAS DE AMORTIZAÇÃO

- *Sistema de Amortização Constante – SAC.*
- *Tabela Price*
- *Sistema de Amortização Misto*

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, resolução de exercícios, análise de gráficos e tabelas de dados, usos de calculadoras e planilhas eletrônicas. Com recursos, poderão ser utilizados o quadro branco, o projetor de slides, planilhas eletrônicas e calculadora científica.

RECURSOS

- **Material didático-pedagógico**
- **Recursos audiovisuais**
- **Calculadora científica**
- **Planilhas eletrônicas**

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina Matemática Comercial e Financeira será realizada de forma processual e cumulativa. Alguns critérios a serem avaliados:

- **Atividades individual e em equipe.**
- **Avaliações escritas**
- **Apresentação de seminários**
- **Oficinas**
- **Outros**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David. **Fundamentos de matemática elementar**. 2.ed. v. 11. São Paulo: Atual, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSAF, Alexandre. **Matemática Financeira e Suas Aplicações**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

BARROS, Dimas Monteiro de. **Matemática financeira descomplicada**. 5. ed. São Paulo: Rideel, 2014.

BRUNI, A. L.; FAMÁ, R. **Matemática financeira com HP 12C e excel**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

CASTELO BRANCO, A.C. **Matemática Financeira Aplicada**. 4. ed. São Paulo: Thomson Pioneira, 2015. (BVU)

LIMA, Elon Lages et al. **Matemática do Ensino Médio**. 7. ed. v. 02. Rio de Janeiro: SBM, 2016.

MATHIAS, W. Franco; GOMES, J. M. **Matemática financeira: com mais de 600 exercícios resolvidos e propostas**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SAMANEZ, Carlos Patricio. Matemática Financeira. 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.(BVU)

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

DISCIPLINA: Estudo de Bebidas II

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h

CH Teórica: 20h

CH Prática: 40h

CH Presencial: 20h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos: Estudo de bebidas I

Semestre: II

Nível:

EMENTA

Microrganismos de interesse industrial utilizados na produção de bebidas e alimentos fermentados. Tecnologia de produção de fermentados de frutas. Tecnologia de produção de cervejas. Tecnologia de produção de vinhos. Tecnologia de produção de leites fermentados. O mercado brasileiro de bebidas fermentadas.

OBJETIVO

- *Reconhecer os tipos de bebidas de acordo com a legislação brasileira.*
- *Conhecer o processo de produção de diversas bebidas fermentadas.*
- *Identificar as características e tipos de bebidas alcoólicas fermentadas.*
- *Apresentar ao aluno o mercado promissor das bebidas artesanais como cerveja e hidromel.*

PROGRAMA

- *Bebidas alcoólicas fermentadas*
- *A fermentação*
- *Produção de cerveja: etapas, características e a química da cerveja*
- *Produção industrial X produção artesanal da cerveja*
- *Concentração do mercado de cerveja no Brasil e as microcervejarias*
- *O Saquê*
- *Fermentados de frutas*
- *Tecnologia de produção de sidra*
- *Produção e caracterização de hidromel*
- *O Vinho – etapas de produção*
- *Elaboração dos vinhos tranquilos*
- *Elaboração de vinhos espumantes*

- *Elaboração de leites fermentados*

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- *Videoaula.*
- *Livros digitais.*
- *Apresentação em slides.*
- *Aplicativos educacionais.*
- *Softwares educacionais.*
- *Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.*
- *Podcasts.*
- *Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas*
- *Programa de videochamadas*
- *Página em rede social*
- *Insumos de laboratórios.*
- *Visita técnica em indústria de bebidas*

AVALIAÇÃO

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

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

REFERÊNCIA BÁSICA

SALDANHA, R. M. **Histórias, lendas e curiosidades das bebidas alcoólicas e suas receitas.** Editora Senac Rio; 1ª edição. 2017.

CHIEPPE, J.; BAPTISTA, J. **Tecnologia e Fabricação do Álcool** – Caderno temático (E-Tec). Data da submissão: 2016-09-20. URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/451>

LIMA, L. L. de A. **Tecnologia de Bebidas** - Caderno Temático (E-Tec). Data de disponibilização: 2016-09-14. Instituição Produtora: Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (CODAI). URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/365>

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

IVAN, S.; SANTANA, J. M. - **Comida e Vinho - Harmonização Essencial** Editora: SENAC - 4ª edição

RABACHINO R. **Manual didático para o sommelier internacional para saber os sabores do vinho**. Editora: EDUCS

KATZ, S. E. **Os segredos da fermentação: Os sabores, os benefícios e a arte de fazer em casa alimentos vivos**. Editora: Lua De Papel – 2018. Idioma: português.

MORAES, L, F de. **O Guia do Hidromel Artesanal**. Editora: Livraria da Física; 1ª edição. 2018. Idioma: português

SILVA. C, H, P, de M. **Microbiologia da Cerveja: do Básico ao Avançado, o Guia Definitivo**. Editora: Livraria da Física; 1ª edição. Idioma: português

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

DISCIPLINA: Habilidades e Técnicas Culinárias

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h

CH Teórica: 40 h

CH Prática: 20h

CH Presencial: 20h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos:

Semestre: II

Nível:

EMENTA

Brigada de cozinha, funções e responsabilidades. Condutas e procedimentos importantes. Vestimentas, equipamentos e utensílios. Ingredientes de origem animal. Ingredientes de origem vegetal. Acompanhamentos aromáticos, elaboração de caldos, fundos e molhos. Mise-en-place. Técnicas de corte, pré-preparo e preparo de alimentos. Métodos de cocção. Montagem, apresentação e decoração de pratos.

OBJETIVO

- *Aplicar conhecimentos teórico-práticos do fluxo de trabalho na cozinha.*
- *Aplicar técnicas de pré-preparo, preparo, cocção e pós-cocção.*
- *Conhecer os equipamentos e utensílios de cozinha, especificando as particularidades de cada um;*
- *Identificar os efeitos do calor sob os diversos tipos de nutrientes;*
- *Compreender métodos de preparação e técnicas;*
- *Elaborar diversos tipos de fundos/caldos, molhos e sopas que servirão de base para o preparo e finalização de pratos.*
- *Elaborar/preparar pratos com cereais, frutas e hortaliças;*
- *Elaborar preparos mediante técnicas aplicáveis à proteína animal.*

PROGRAMA

UNIDADE I – HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS

- *Conceitos, termos e objetivos*
- *Equipamentos e utensílios indispensáveis*
- *Setores de cozinha*
- *Princípios de cocção*
- *Normas da cozinha*

UNIDADE II – INGREDIENTES: PESOS E MEDIDAS

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

UNIDADE III – BASES DE COZINHA

- *Acompanhamentos aromáticos*
- *Fundos/Caldos*
- *Agentes espessantes*
- *Ervas e especiarias*

UNIDADE IV - FRUTAS E HORTALIÇAS (COM FOCO EM INSUMOS DA REGIÃO)

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

UNIDADE V - CEREAIS, GRÃOS E LEGUMINOSAS

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

UNIDADE VI – OVOS E LEITE

- *Composição*
- *Aquisição e armazenagem*
- *Preparações com ovos*

UNIDADE VII – MOLHOS E SOPAS

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

UNIDADE VIII – PROTEÍNAS E TÉCNICAS

- *Definição e fontes de proteína*
- *Estudo de fungos: técnicas aplicáveis aos cogumelos cultivados na região*
- *Estudo de carnes segundo a legislação pertinente;*

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

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do Whatsapp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- *Videoaula.*
- *Livros digitais.*
- *Apresentação em slides.*
- *Aplicativos educacionais.*
- *Softwares educacionais.*
- *Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.*
- *Podcasts.*
- *Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas*
- *Programa de videochamadas*
- *Página em rede social*
- *Insumos de laboratórios.*
- *Visita técnica em indústria de bebidas*

AVALIAÇÃO

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

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CÂMARA, C. da S. **Alimentos e Bebidas** – Caderno Temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-11-07. Instituição Produtora: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). URI <http://proedu.ifce.edu.br/handle/123456789/630>

BRASIL. Ministério da Educação. **Planejamento e preparo de alimentos**. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 96 p. (Profucionário, 15. Curso técnico de formação para os funcionários da educação). ISBN 9788523009854. 371.716 B823p

GISSLEN, Wayne. **Cozinha profissional**. São Paulo: Editora Manole, 2012.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOVESI, B. **Técnicas de cozinha - fundamentos e técnicas de culinária aplicados em mais de 300 receitas**. Editora: Nacional.

MCGEE, Harold. **Comida e cozinha**. Ciência e cultura da culinária. 2ª Ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética**. Seleção e preparo de alimentos. 8ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

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

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

DISCIPLINA: Planejamento e elaboração de cardápios

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h

CH Teórica: 40h

CH Prática: 20h

CH Presencial: 20h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos:

Semestre: II

Nível:

EMENTA

Princípios básicos de elaboração de cardápios a partir da compreensão dos fatores associados ao seu planejamento. Tipologia de cardápios: cardápios comerciais; cardápios típicos; festas temáticas; cardápios institucionais); Regras gerais de elaboração de cardápios; Elaboração de receita culinária, ficha técnica padronizada e indicadores de desperdícios de alimentos, contemplando os conteúdos exigidos pela Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.

OBJETIVO

- *Entender os procedimentos técnicos científicos adequados e harmônicos da elaboração de cardápios;*
- *Compreender a importância da regionalidade, disponibilidade de alimentos e da definição dos per capita para o uso em cardápios;*
- *Desenvolver uma ficha técnica de preparo de alimentos, utilizando os princípios teóricos abordados na sala de aula;*
- *Calcular os indicadores culinários para facilitar o controle do desperdício alimentar em um Serviço de Alimentação;*
- *Elaborar cardápios comerciais e institucionais, levando em consideração todos os fatores de influenciam seu planejamento, execução e avaliação.*

PROGRAMA

UNIDADE I - REGRAS GERAIS DE ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

- *Objetivos no planejamento de cardápios;*
- *Atividades anteriores à produção de refeições;*
- *Definição dos padrões dos cardápios, “per capita”, política de abastecimento, critérios para avaliação do funcionamento do serviço pela clientela;*

- *Estimativa das necessidades nutricionais da clientela, número de refeições e custos;*
- *Elaboração dos cardápios do período programado, previsão de compras, solicitação ao fornecedor, recepção e armazenamento de mercadorias e requisição ao almoxarifado;*
- *Atividades durante a produção e distribuição de refeições;*
- *Atividades subsequentes à produção e distribuição de refeições:*
- *Avaliação do número de refeições, adequação nutricional, custo, sobras, aceitação e funcionamento do serviço com base na opinião da clientela;*
- *Manuais e rotina.*

UNIDADE II - ELABORAÇÃO DE RECEITA CULINÁRIA E FICHA TÉCNICA PADRONIZADA

- *Padronização de receitas: fichas técnicas, unidade de medidas, listas de substituição;*
- *Índices de correção dos alimentos e fatores de desperdício relacionados: per capita, fator de correção e fator de cocção;*
- *Ingredientes, métodos e técnicas culinárias de pré-preparo e preparo.*

UNIDADE III - ESTRUTURA E LAYOUT DE CARDÁPIOS

- *Composição e rotatividade de cardápios: cíclico, rotativo e fixo;*
- *Formato e desenvolvimento de cartas;*
- *Características e quantidades para cada empreendimento gastronômico;*
- *Fluxo de leitura;*
- *Redação e nome dos pratos;*
- *Cuidados a observar no menu.*

UNIDADE IV - PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS COMERCIAIS E INSTITUCIONAIS

- *Tendências e aspectos que interferem no planejamento de cardápios;*
- *Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE: pré-escolares e escolares;*
- *Programa Nacional de Alimentação Escolar – PAT: programa de alimentação do trabalhador.*

UNIDADE V - PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS TÍPICOS DE DATAS COMEMORATIVAS E FESTAS TEMÁTICAS

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- *Videoaula.*
- *Livros digitais.*
- *Apresentação em slides.*
- *Aplicativos educacionais.*
- *Softwares educacionais.*
- *Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.*
- *Podcasts.*
- *Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas*
- *Programa de videochamadas*
- *Página em rede social*
- *Insumos de laboratórios.*
- *Visita técnica em indústria de bebidas*

AVALIAÇÃO

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

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Porto Alegre: EDUCS, 2000.

BRASIL. Ministério da Educação. **Cardápios saudáveis**. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 129 p. (Profucionário, 16. Curso técnico de formação para os funcionários da educação). ISBN 9788523009861. 642.5 B823c

NÖRNBERG, F. R. **Planejamento e Preparo de Alimentos II - Planejamento de um cardápio saudável e guia alimentar da população brasileira** – (Vídeo E-Tec). Data de disponibilização: 2018-07-25. URI <http://proedu.rnp.br/handle/123456789/1089>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO WMC; MONTEBELLO NP; BOTELHO RBA. (ORG). **Alquimia dos Alimentos**. Brasília: SENAC, 2007.

ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética. Seleção e Preparo de Alimentos**. 8º ED. São Paulo: Atheneu, 2013.

ANDRADE, M.; VALE, D. **Caminhos para a alimentação saudável e sustentável na escola**. Data de disponibilização: 2022-09-19. URI <http://proedu.rnp.br/handle/123456789/1765>

CÂMARA, C. da S. **Alimentos e Bebidas** – Caderno Temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-11-07. Instituição Produtora: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). URI <http://proedu.ifce.edu.br/handle/123456789/630>

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

DISCIPLINA: Contabilidades e Custos Aplicados

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h

CH Teórica: 32h

CH Prática: 8h

CH Presencial: 8h

CH a Distância: 32h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional *(quando esta vier embutida nos componentes curriculares):*

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos:

Semestre: II

Nível: Técnico

EMENTA

Terminologia de Custos; Custeio Direto; Custeio Indireto; Custeio por Absorção; Custeio por Atividades; Rateio do CIF; Custos para Decisão; Margem de Contribuição; Ponto de Equilíbrio; Margem de Segurança; Cálculo do Markup; Cálculo do Preço de Venda.

OBJETIVO

OBJETIVO GERAL:

- Capacitar o aluno a utilizar conceitos básicos de contabilidade e custos aplicados a gestão de restaurantes e bares.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Estudar a aplicação de terminologias e demais conceitos importantes em custos.
- Compreender o processo de cálculo, registro e gestão de custos e preços, com ênfase nos aspectos relativos à decisão gerencial, para sustentabilidade do negócio.

- Realizar uma atividade de Prática Profissional Integrada.

PROGRAMA

1. Gestão

- Planejamento, organização e operação;
- Estruturas administrativas;
- Fornecedores, compras e estoque;
- Introdução a financeiro.

2. Custos

- Introdução à gestão de custos;
- Terminologia de Custos;
- Custos;
- Despesas;
- Investimentos;
- Material direto;
- Mão-de-obra direta.

3. Custos e rateios

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

4. Margem de contribuição, ponto de equilíbrio e preço de venda

- Definição da equação de Receita Total (RT)
- Definição da equação de Custo Total (CT)
- Margem de Contribuição⁶⁴
- Ponto de Equilíbrio

- Margem de Segurança
- Formação do Preço de Venda

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Moodle e pelo aplicativo de videoconferência Conferência Web RNP. A oferta do componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- O conteúdo teórico será ofertado a Distância através de fórum, chat, lista de discussão, videoconferência e atividades

utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona;

- A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente e a Distância de forma síncrona e assíncrona;
- A Prática Profissional Integrada será desenvolvida apenas presencialmente.

Os encontros presenciais são reservados para as avaliações presenciais, as atividades presenciais da Prática Curricular e as atividades da Prática Profissional Integrada.

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e teóricos.

RECURSOS

- Recursos: quadro branco, cartolina, pincéis, post-it, lousa digital, data-show, aparelho de som, computador pessoal, smartphone, Internet, email, redes sociais, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação a distância desenvolvidas em Ambiente Virtual de Aprendizagem empregando a metodologia de avaliação disponíveis no Moodle ou similar e autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho. A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

- Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;

- Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

- Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;
- Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;
- Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;
- Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

Os recursos avaliativos serão baseados no § 1º alínea de I a XV do Art. 94 do ROD do IFCE.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

GITMAN, L. J.; MADURA, J. **Administração Financeira**: Uma abordagem gerencial. São Paulo: Addison Wesley, 2003. Disponível em BVU IFCE.

MEGLIORIN, E. **Custos**: análise e gestão. 2ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. Disponível em: BVU IFCE.

PAYNE-PALACIO, J. **Gestão de negócios em alimentação**: princípios e práticas. Barueri: Manole, 2015. Disponível BVU IFCE.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

HORNGREN, C. T.; DATAR, S. M.; FOSTER, G. **Contabilidade de Custos**: uma abordagem gerencial. 11ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. Disponível em: BVU IFCE.

MAXIMIANO, A. C. A. **Administração para Empreendedores**: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. Disponível em: BVU IFCE.

SCHIER, C. U. C. **Gestão de custos**. Curitiba: Intersaberes, 2013. Disponível em: BVU IFCE

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

DISCIPLINA: Marketing	
Código:	
Carga Horária (CH) Total: 40h	CH Teórica: 32h CH Prática: 8h CH Presencial: 8 h CH a Distância: 32h
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>):
Número de Créditos: 4	
Pré-requisitos:	
Semestre: II	Nível:
EMENTA	
<i>Conceitos e fundamentos do Marketing (Mix de Marketing). O comportamento do consumidor dentro do mercado de alimentação; os diferentes tipos de mercados ligado a alimentação. Marketing digital como ferramenta estratégica.</i>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none">● <i>Reconhecer características do mercado alvo para o sucesso do empreendimento e introduzir o aluno no estudo da Mercadologia.</i>● <i>Trabalhar a diferenciação de produtos, de serviços, de imagem e sua relevância para se alcançar vantagem competitiva.</i>● <i>Analisar estratégias de marketing digital.</i>● <i>Ressaltar a importância do planejamento de marketing para as empresas.</i>● <i>Propiciar condições para a elaboração de um plano de Marketing, perceber sua utilidade para o alcance dos objetivos organizacionais.</i>● <i>Utilização das plataformas digitais de forma estratégica</i>	
PROGRAMA	

UNIDADE I - Conceitos de marketing

- *Conceitos básicos;*
- *Composto de Marketing: 4p's e 4A's;*
- *Marketing 4.0*

UNIDADE II - Comportamento do Consumidor

- *Fatores que influenciam no comportamento do consumidor (culturais, sociais, pessoais, psicológicos);*
- *Comportamento de compra;*
- *Conceito de Persona*

UNIDADE III - Estratégia de Comunicação de Marketing

- *Processo de uma comunicação eficaz;*
- *Comunicação de Marketing socialmente responsável.*
- *Funil de vendas*

UNIDADE VI - Marketing Digital

- *Os 8P's do marketing digital*
- *Comportamento do consumidor na era digital.*
- *Uso de mídias sociais;*
- *Influência dos algoritmos no processo de vendas*
- *Gatilho*
- *Marketing de conteúdo;*
- *Inbound Marketing;*
- *Estratégias digitais;*
- *Conceitos e métricas nas mídias digitais.*
- *Comércio Eletrônico/ Propaganda on-line/ Ações de comunicação*
- *WhatsApp business*

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) Moodle e pelo aplicativo de videoconferência Conferência Web RNP. A oferta do componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- *O conteúdo teórico será ofertado a Distância através de fórum, chat, lista de discussão, videoconferência e atividades*
- *utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona;*
- *A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente e a Distância de forma síncrona e assíncrona;*
- *A Prática Profissional Integrada será desenvolvida apenas presencialmente.*

Os encontros presenciais são reservados para as avaliações presenciais, as atividades presenciais da Prática Curricular e as atividades da Prática Profissional Integrada.

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e teóricos.

RECURSOS

Recursos: quadro branco, pincéis, post-it, lousa digital, data-show, aparelho de som, computador pessoal, smartphone, Internet, email, redes sociais, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e outro

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação a distância desenvolvidas em Ambiente Virtual de Aprendizagem empregando a metodologia de avaliação disponíveis no Moodle ou similar e auto avaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho. A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

- *Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;*
- *Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia-a-dia, a condição humana, enfim, a própria vida.*

Tipos de verificação:

- *Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;*
- *Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;*
- *Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;*
- *Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;*

Os recursos avaliativos serão baseados no § 1º alínea de I a XV do Art. 94 do ROD do IFCE

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- [1] ANDRÉ LIMA-CARDOSO, DANIEL SALVADOR, ROBERTO SIMONIADES. **Planejamento de Marketing Digital: como posicionar sua empresa em mídias sociais, blogs, aplicativos móveis e sites**. BrasPort, 2015. E-book. (224 p.). Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/160069/epub/0>>. Acesso em: 09 jul. 2020.
- [2] FERREIRA JUNIOR, Achiles Batista. AZEVEDO, Ney Queiroz. **Marketing digital: uma análise do mercado 3.0** - 1º Edição. InterSaberes. E-book. (280 p.). Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/30493/pdf/0>>. Acesso em: 09 jul. 2020.
- [3] ROWLES, Daniel. **Digital branding: estratégias, táticas e ferramentas para impulsionar o seu negócio na era digital**. Tradução de Afonso Celso da Cunha Serra. São Paulo: Autêntica Business, 2021. 281 p., il. ISBN 9788551306161.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- [1] OGDEN, James R. Comunicação integrada de marketing: conceitos, técnicas e práticas. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. E-book. Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/405/pdf/0>>. Acesso em: 6 abr. 2020.
- [2] Ribeiro, Maria Ivanilse Calderon; Costa, Juliana Braz da; Lima, Valdeson. Comércio Eletrônico e Marketing. EdUFMT. E-book. (52 p.). Disponível em: <<http://proedu.rnp.br/handle/123456789/1529>>. Acesso em: 6 abr. 2020.
- [3] WIND, Yoram; Mahajan, Vijay; Gunther, Robert E. Marketing de Convergência: estratégias para conquistar o novo consumidor. Pearson. E-book. (354 p.). Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/256/pdf/0>>. Acesso em: 09 jul. 2020.
- [4] STRAUSS, Judy. FROST, Raymond. **E-marketing** - 6ª edição. Perason, 2011. E-book. (356 p.). Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/2778/pdf/0>>. Acesso em: 09 jul. 2020.
- [5] KOTLER, Philip; KARTAJAVA, Hermawan; SETIAWAN, Iwan. Marketing 5.0: Tecnologia para a humanidade. Rio de Janeiro: Sextante, 2021

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

DISCIPLINA: Inglês Instrumental I	
Código:	
Carga Horária (CH) Total: 40hs	CH Teórica: 20hs CH Prática: 20hs CH Presencial: 0hs CH a Distância: 40hs
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:	CH Prática Profissional <i>(quando esta vier embutida nos componentes curriculares):</i>
Número de Créditos:	
Pré-requisitos:	
Semestre: II	Nível:
EMENTA	
<i>Aquisição de estruturas básicas da língua inglesa através da leitura de textos específicos e autênticos da área do curso. Foco no desenvolvimento das habilidades de leitura (compreensão) e escrita (expressão) em língua inglesa com a utilização de textos e gêneros característicos de situações cotidianas que o profissional técnico em restaurante e bar tenha que lidar.</i>	
OBJETIVO	

- *Apresentar textos e gêneros característicos (autênticos e adaptados) da área de restaurante e bar;*
- *Capacitar o aluno a identificar e compreender estruturas básicas da língua inglesa;*
- *Criar e aumentar vocabulário específico do aluno;*
- *Desenvolver habilidades de leitura;*
- *Desenvolver habilidades básicas de escrita;*
- *Aumentar repertório comunicativo do aluno através de interações em linguagem verbal escrita.*

PROGRAMA

UNIDADE I – ESTRUTURAS BÁSICAS DA LÍNGUA INGLESA

- *The Alphabet*
- *Numbers*
- *Verb To Be*
- *Vocabulário Específico*
- *Information Questions*
- *Time*
- *Simple Present*

UNIDADE II – HABILIDADES DE LEITURA

- *Gêneros característicos da área de restaurante e bar (autênticos e adaptados)*
- *Predicting*
- *Scanning*
- *Skimming*
- *Active Reading*
- *Outros verbos*

METODOLOGIA DE ENSINO

- *Aulas expositivas à distância através de Ambiente Virtual de Aprendizagem podendo ser gravadas previamente ou acontecer de forma síncrona através de plataforma online;*
- *Promoção de aprendizagem através de instrumentos como chats e atividades interativas (kahoot, padlet);*
- *Promoção de atividades em duplas ou em equipes sempre que possível;*
- *Uso de múltiplas linguagens (verbal, visual, sonora, gestual etc.) para promover e ampliar os multiletramentos.*

RECURSOS

- *Computador do local de trabalho*
- *Computador pessoal*
- *Internet*
- *Smartphone*
- *Lousa branca*
- *Pincel para lousa branca*
- *Ambiente Virtual de Aprendizagem*
- *Softwares, sites e aplicativos específicos*

AVALIAÇÃO

- *Avaliação prévia com o objetivo de se ter um diagnóstico de cada aluno e, assim, o nível geral da turma;*
- *Avaliação contínua considerando a participação e o desenvolvimento do aluno em cada aula;*
- *Assiduidade e Criatividade;*
- *Avaliações escritas por meio de atividades ou trabalhos (individual ou em equipe);*
- *Formulários de autoavaliação.*

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BYGRAVE, Jonathan. New Total English. England, Pearson, 2012.

BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.

CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes: para profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DICIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009.

EASTWOOD, John. Oxford learner's grammar: grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006.

MURPHY, Raymond. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.

MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009.

OXFORD photo dictionary. 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.

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

DISCIPLINA: Serviços de A&B

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h

CH Teórica: 20h

CH Prática: 20h

CH Presencial: 20h

CH a Distância: 20h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos:

Semestre: III

Nível:

EMENTA

Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas para a sociedade no atendimento à necessidade de alimentação fora de casa e como opção de lazer social e gastronômico. Tipologias de empresas de alimentação. Qualidade do atendimento. Funções da brigada de atendimento e salão. Operacionalização do serviço. Etapas de preparação do ambiente e do material de serviço. Técnicas de atendimento e serviços de restaurante.

OBJETIVO

- *Reconhecer a Importância dos serviços de Alimentos e bebidas para a sociedade.*
- *Identificar as funções da brigada de atendimento e de salão.*
- *Executar a organização da área de Sala/Bar e as atividades de Mise en place.*
- *Executar as atividades de atendimento, reconhecer e os tipos de serviços e aplicar as técnicas de serviço de alimentos e bebidas.*

PROGRAMA

UNIDADE I – Histórico de serviço

- *O serviço na história*
- *Origem de utensílios*
- *Evolução dos profissionais de salão*

UNIDADE II – Importância da empresa de alimentação

- *Importância dos serviços de Alimentos e Bebidas;*
- *Motivação dos clientes;*
- *Tipos de clientes;*
- *Tipologia das empresas de alimentação;*
- *Segmentação de Mercado e tendências de Restaurantes.*

UNIDADE III – Estrutura Organizacional do Restaurante

- *Distinção das responsabilidades entre Produção, Atendimento e Administração*
- *Brigada de Salão e Atendimento – Organograma*
- *Brigada de Cozinha*

UNIDADE IV – Mise en Place

- *Organização e aproveitamento da área de Sala/Bar.*
- *Material do restaurante: materiais, equipamentos e utensílios;*
- *Mise en place de mesa e de salão*

UNIDADE V – Atendimento e Serviço

- *Operacionalização do serviço*
- *Recepção do cliente*
- *Técnicas de serviço*
- *Serviço de bebidas*
- *Sistemas de serviço*
- *Tipos de serviço*
- *Abertura e Fechamento do Restaurante.*

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática teremos aulas práticas, visitas técnicas, dentre outros aspectos.

RECURSOS

- *Videoaula.*
- *Livros digitais.*
- *Apresentação em slides.*
- *Aplicativos educacionais.*
- *Softwares educacionais.*
- *Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.*
- *Podcasts.*
- *Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas*
- *Programa de videochamadas*
- *Página em rede social*
- *Insumos de laboratórios.*
- *Visita técnica em indústria de bebidas*

AVALIAÇÃO

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

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

REFERÊNCIA BÁSICA

MARCELINA C.; COUTO C. **Sou Barista**. Editora: Senac São Paulo; 1ª edição. 2018. Idioma: português.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**. São Paulo: Senac SP, 2001.

KUCHER, Débor; REIS, Juliana. **Serviço memorável em alimentos e bebidas**: um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes. 1ª Ed. São Paulo: SENAC/SP, 2019.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

KÖVESI, B. **Técnicas de cozinha**- ED: Companhia Editora Nacional, 2020.

RONCARELLI, D. (publicador). **Roteiro Turístico – caderno temático (E-tec)**. Data de disponibilização 2016-08-11. Instituição Produtora: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/270>.

COMARELLA, R. L. **Agenciamento Turístico e Hospitalidade – caderno temático (E-tec)**. Data de disponibilização: 2016-09-14. Instituição Produtora: Instituto Federal do Paraná.

URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/336>

MONTANARI, M. **A comida como cultura** – Edição padrão. Editora: Senac São Paulo; 2ª edição. 2008

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

DISCIPLINA: Empreendedorismo

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h

CH Teórica: 20h

CH Prática: 20h

CH Presencial: 0h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional *(quando esta vier embutida nos componentes curriculares):*

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: Nenhum

Semestre: III

Nível:

EMENTA

Definições. Tipologias e motivadores. Comportamento empreendedor. Identificação e avaliação de oportunidade de negócio. Modelagem de negócios: modelo Canvas. Plano de negócios.

OBJETIVO

Apresentar e debater sobre diferentes definições sobre Empreendedorismo. Descrever as tipologias de empreendedorismo e os motivadores para uma atitude empreendedora. Conhecer os comportamentos do perfil empreendedor. Identificar e avaliar criticamente oportunidades de

negócio. Elaborar uma modelagem de negócio baseada no Modelo Canvas. Elaborar um plano de negócio.

PROGRAMA

Unidade I - Empreendedorismo

Definições

Tipologia e motivadores para uma atitude empreendedora

Comportamento empreendedor

Unidade II - Modelagem de negócio

Identificação e avaliação crítica de uma oportunidade de negócio

Segmento de cliente

Proposta de valor

Distribuição

Relacionamento com o cliente

Fluxo de receitas

Atividades chave

Recursos chave

Parcerias chave

Estrutura de custos

Unidade III - Plano de negócio

Apresentação

Estrutura do plano de negócio

Estratégia e análise ambiental

Matriz SWOT

Plano de ação

Plano operacional

- *Plano de marketing.*

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

RECURSOS

- *Videoaula.*
- *Livros digitais.*
- *Apresentação em slides.*
- *Aplicativos educacionais.*
- *Softwares educacionais.*
- *Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas*
- *Programa de videochamadas*

AVALIAÇÃO

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DORNELAS, J. C. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso, São Paulo: Campus, 2018.

RAMAL, A. C.; SALIM, C. S. Construindo Planos de Negócios, São Paulo: Campus, 2018.

MENDES, J. Empreendedorismo 360o: a prática na prática, 3 ed São Paulo: Atlas, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. Business Model Generation: inovação em modelos de negócios, ed. Alta Books, 2020.

DORNELAS, J. C.; BIM, A. FREITAS, G.; USHIKUBO, R. Plano de Negócios com o Canvas: guia prático de avaliação de ideias de negócios a partir de exemplos, ed. Gen/LTC, 2015.

MAGALHÃES, J.; TEIXEIRA, G. Projeto Startup: da ideia ao primeiro milhão, ed. Best Seller, 2018.

SALIM, C. S.; SILVA, N. C. Introdução ao Empreendedorismo, ed. Campus, 2018.

BARON, R. A.; SHANE, S. A. Empreendedorismo: uma visão do processo, São Paulo: Cengage Learning, 2006.

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

DISCIPLINA: Eventos

Código:

Carga Horária (CH) Total: 60h

CH Teórica: 20h

CH Prática: 40h

CH Presencial: 40hs

CH a Distância: 20h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional *(quando esta vier embutida nos componentes curriculares): 40h*

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos:

Semestre: III

Nível:

EMENTA

A disciplina aborda conceitos básicos, tipologia e classificação dos eventos. Mostra as fases do planejamento, articuladas aos impactos e riscos, à logística, marketing e comunicação, uso de tecnologias, administração de espaços, recursos humanos, materiais e financeiros na organização dos eventos. Apresenta a complexidade do planejamento dos megaeventos. Na relação dos eventos com o turismo, a disciplina trabalha a segmentação turismo de eventos e negócios em localidades, com destaque para as cidades de Maranguape e Guaramiranga, com base em ferramentas do planejamento, tais como diagnóstico, prognóstico, plano de turismo local, show cases etc. São apresentadas também as principais entidades de classe do setor no país. A disciplina dá foco nas tendências do segmento turismo de eventos e negócios no país, como fator de empregabilidade, renda, empreendedorismo, inovação e desenvolvimento de localidades.

OBJETIVO

Definições, turismo de negócio, escolha de locais para realização de eventos; Planejamento de diferentes tipos de eventos; Técnicas de planejamento: a importância da pesquisa, conceitos, metodologias e aplicações; estudo e análise do pré-evento, evento e o pós-evento; Análise e avaliação dos eventos.

PROGRAMA

Unidade I - Conceitos, Segmentação Turística em Eventos e Tipologias

- *Conceitos de Eventos e históricos de eventos e feiras*
- *Conceitos de Turismo de Eventos e Negócios*
- *Tipologia, Classificação e Novos Formatos*

Unidade II. Planejamento e Organização de Eventos

- *Fases do Planejamento*
- *Organização de Eventos e Megaeventos*
- *Captação de Eventos, Entidades e Mercado*
- *Definição dos objetivos do evento: estratégias, metas, ações e recursos (materiais, financeiros, humanos) necessários*
- *Estratégias de avaliação: preparação de formulários e questionários de avaliação; Checklist, roteiro, cronograma, controle operacional*

Unidade III. Entidades de Classe do Setor

- *Captação de Eventos*
- *Mercado, Inovação e Tendências*
- *Secretaria de Eventos; Perfil do organizador de eventos;*
- *Projetos de eventos: criação e captação;*
- *Megaeventos; Marketing cultural; Tipologia de eventos.*

METODOLOGIA DE ENSINO

Serão disponibilizadas videoaulas, PDFs, apostilas, links, artigos e e-books para que o aluno estude quando lhe for mais conveniente.

Realizaremos aulas em tempo real por videochamadas com compartilhamento de telas, gravação, entre outros.

Interação em ambientes virtuais: serão criados grupos em redes sociais, fórum de discussões e ambiente virtual de aprendizagem onde os alunos participarão de quis, chats e afins.

Os alunos serão incluídos em uma “lista de distribuição”, um recurso do WhatsApp que permite o envio de um mesmo conteúdo (mensagem de texto, vídeo, áudio, link, etc.) para diversos contatos de uma só vez.

Na última unidade didática os alunos, sob a supervisão do professor da disciplina, deverão organizar um evento em todas as suas etapas visando o desenvolvimento prático profissional de todo o conteúdo vivenciado nas disciplinas do curso. Nesse evento os estudantes deverão colocar em prática conhecimentos tais como: tipologia e planejamento de eventos, organização, marketing, divulgação, venda de ingressos, gestão dos recursos financeiros, planejamento do cardápio, técnicas de preparo de alimentos e bebidas, técnicas de harmonização de bebidas, serviços de mesa, recepção e ornamentação. Parte dessas atividades práticas, como planejamento, organização e divulgação, podem ser realizadas à distância e as atividades referentes à limpeza, organização e ornamentação dos espaços, montagem das mesas, preparo dos alimentos e bebidas e o evento em si, deverá ser realizado presencialmente. O evento será realizado nas dependências do Campus e fará o fechamento das disciplinas obrigatórias do curso.

Obs.: O evento de prática profissional deverá ser multidisciplinar abrangendo todas as disciplinas anteriores e podendo contar com o auxílio dos professores das disciplinas estudadas.

RECURSOS

- *Videoaula.*
- *Livros digitais.*
- *Apresentação em slides.*
- *Aplicativos educacionais.*
- *Softwares educacionais.*
- *Visitas virtuais a unidades de produção de bebidas, restaurantes, bares e pubs.*
- *Podcasts.*
- *Lista de transmissão em aplicativo de mensagens instantâneas*
- *Programa de videochamadas*
- *Página em rede social*
- *Insumos de laboratórios.*
- *Aula prática em laboratório*
- *Visita técnica em serviços de buffet*

AVALIAÇÃO

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

Será contínua considerando critérios de:

- Participação ativa dos discentes no decorrer das aulas, nas propostas das atividades individuais e coletivas, nos fóruns de discussão, no planejamento e realização dos trabalhos escritos.

Sendo materializada por meio dos seguintes instrumentos:

- Trabalhos escritos, individuais e em grupo, sínteses, avaliações individuais etc.
- Participação nas aulas práticas e visitas técnicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COUTINHO, H. R. M. (Autor). SENA de S. (Publicador). **Organização de Eventos** – Caderno temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-09-12. Instituição Produtora: Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/321>

FREIBERGER, Z. (Autor). **Organização e Planejamento de Eventos** – Caderno temático (E-tec). Data de disponibilização: 2016-09-14. Instituição Produtora: Instituto Federal do Paraná. URI <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/358>

GONÇALVES, Z. C. V. F. **Protocolo e Cerimonial** - Caderno Temático (E-Tec). Data de disponibilização: 2018-08-22. Instituição Produtora: UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso. URI: <http://proedu.rnp.br/handle/123456789/1612>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

OLIVEIRA, M. de. **Cerimonial, Protocolo e Etiqueta** - Caderno Temático (E-Tec). Data de disponibilização: 2016-09-14. Instituição Produtora: Instituto Federal do Paraná. URI: <http://proedu.ifce.edu.br/123456789/341>

BRASIL. Ministério da Educação. **Produção e industrialização de alimentos**. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 85 p. (Profucionário, 13. Curso técnico de formação para os funcionários da educação).

BRASIL. Ministério da Educação. **Planejamento e preparo de alimentos**. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 96 p. (Profucionário, 15. Curso técnico de formação para os funcionários da educação). ISBN 9788523009854. 371.716 B823p

BRASIL. Ministério da Educação. **Organização e operação de cozinhas escolares**. Brasília: Universidade de Brasília, 2009. 101 p. (Profucionário, 14. Curso técnico de formação para os funcionários da educação). ISBN 978858629978. 371.716 B823o

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

DISCIPLINA: Logística

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40h

CH Teórica: 32h

CH Prática: 8h

CH Presencial: 0h

CH a Distância: 40h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):

Número de Créditos: 3

Pré-requisitos:

Semestre: III

Nível: Técnico

EMENTA

Conceitos e evolução da logística. O sistema logístico. Nível de serviço ao cliente. Logísticas de suprimento e distribuição. Armazenagem e movimentação de materiais. Gerenciamento de estoques. Gerenciamento de pedidos. Indicadores logísticos.

OBJETIVO

OBJETIVO GERAL:

- Capacitar o aluno a utilizar conceitos básicos e evolução da logística.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Entender o fluxo logístico dentro de um estabelecimento alimentício e sua correta administração.
- Realizar uma atividade de Prática Profissional Integrada.

PROGRAMA

1. Conceitos e evolução da logística.

- Definições e conceitos.
- Histórico.
- Nível de serviço ao cliente.

2. O sistema logístico.

- Armazenagem e movimentação de materiais.
- Gerenciamento de estoques.
- Gerenciamento de pedidos.

3. Logísticas de suprimento e distribuição.

- Definições e conceitos.
- Modelos de referência

4. Indicadores logísticos.

- Sistema de indicadores de desempenho.
- Melhoria baseada em indicadores de desempenho

METODOLOGIA DE ENSINO

O componente curricular será ministrado e exposto preferencialmente através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

Moodle e pelo aplicativo de videoconferência Conferência Web RNP. A oferta do componente curricular ocorrerá da seguinte forma:

- O conteúdo teórico será ofertado a Distância através de fórum, chat, lista de discussão, videoconferência e atividades

utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona;

- A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente e a Distância de forma síncrona e assíncrona;
- A Prática Profissional Integrada será desenvolvida apenas presencialmente.

Os encontros presenciais são reservados para as avaliações presenciais, as atividades presenciais da Prática Curricular e as atividades da Prática Profissional Integrada.

As avaliações ocorrerão, preferencialmente, nos encontros presenciais englobando aspectos práticos e teóricos.

RECURSOS

- Recursos: quadro branco, cartolina, pincéis, post-it, lousa digital, data-show, aparelho de som, computador pessoal, smartphone, Internet, email, redes sociais, Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação a distância desenvolvidas em Ambiente Virtual de Aprendizagem empregando a metodologia de avaliação disponíveis no Moodle ou similar e autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho. A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

- Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;
- Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

- Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;
- Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;
- Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;
- Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

Os recursos avaliativos serão baseados no § 1º alínea de I a XV do Art. 94 do ROD do IFCE.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

BALLOU, R. H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos / logística empresarial**. Porto Alegre: Bookman, 5 ed., 2006.

BOWERSOX, D. J.; CLOSS, D. J.; COOPER, M. B. **Gestão da cadeia de suprimentos e logística**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

HOLANDA, T. C. . **Gestão da Distribuição Física**. 1ed.Porto Alegre: SAGAH Educacional, 2020, v. 1, p. 29-34.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

TAYLOR, D. A. **Logística na cadeia de suprimentos: uma perspectiva gerencial**. São Paulo: Pearson Addison-Wesley, 2005.

CHOPRA, S. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos: estratégia, planejamento e operação**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2003.

PAOLESHI, B. **Logística industrial integrada**. São Paulo: Érica, 2008

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

DISCIPLINA: Inglês Instrumental II

Código:

Carga Horária (CH) Total: 40hs

CH Teórica: 20hs

CH Prática: 20hs

CH Presencial: 0hs

CH a Distância: 40hs

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino:

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):

Número de Créditos:

Pré-requisitos:

Semestre: III

Nível:

EMENTA

Aquisição e reprodução de estruturas mais complexas da língua inglesa através da leitura de textos específicos e autênticos da área do curso. Desenvolvimento das habilidades de leitura (compreensão) e escrita (expressão) em língua inglesa, além do desenvolvimento básico da oralidade em situações cotidianas que o profissional técnico em restaurante e bar tenha que lidar.

OBJETIVO

- *Capacitar o aluno a reproduzir estruturas básicas da língua inglesa;*
- *Reforçar habilidades de leitura e escrita em língua inglesa;*
- *Desenvolver habilidades orais básicas em língua inglesa aplicadas ao setor de Restaurante e Bar;*
- *Ampliar vocabulário específico do aluno;*
- *Aumentar repertório comunicativo do aluno através de interações em linguagem verbal escrita e oral.*

PROGRAMA

UNIDADE I – ESTRUTURAS DA LÍNGUA INGLESA

- *Verbo there to be;*
- *Preposições e Direções;*
- *Simple Past;*
- *Verbo modal can/can't;*
- *How many/How much;*
- *Tipos de restaurantes;*
- *Vocabulário do setor de Restaurante e Bar;*

UNIDADE II – COMUNICANDO-SE

- *Diálogos Informações Pessoais;*
- *Diálogos em um café;*
- *Diálogos em um restaurante;*
- *Produção Textual (Gêneros específicos).*

METODOLOGIA DE ENSINO

- *Aulas expositivas à distância através de Ambiente Virtual de Aprendizagem podendo ser gravadas previamente ou acontecer de forma síncrona através de plataforma online;*
- *Promoção de aprendizagem através de instrumentos como chats e atividades interativas (kahoot, padlet);*
- *Promoção de atividades em duplas ou em equipes sempre que possível;*
- *Uso de múltiplas linguagens (verbal, visual, sonora, gestual etc.) para promover e ampliar os multiletramentos.*

RECURSOS

- *Computador do local de trabalho*
- *Computador pessoal*
- *Internet*
- *Smartphone*
- *Lousa branca*
- *Pincel para lousa branca*
- *Ambiente Virtual de Aprendizagem*
- *Softwares, sites e aplicativos específicos*

AVALIAÇÃO

- *Avaliação prévia com o objetivo de se ter um diagnóstico de cada aluno e, assim, o nível geral da turma;*
- *Avaliação contínua considerando a participação e o desenvolvimento do aluno em cada aula;*
- *Assiduidade e Criatividade;*
- *Avaliações escritas por meio de atividades ou trabalhos (individual ou em equipe);*
- *Formulários de autoavaliação.*

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BYGRAVE, Jonathan. New Total English. England, Pearson, 2012.

BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.

CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes: para profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DICIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009.

EASTWOOD, John. Oxford learner's grammar: grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006.

MURPHY, Raymond. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.

MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009.

OXFORD photo dictionary. 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.