

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA**

**CAMPUS: AREIA**

**Nº DO PROCESSO:**

**Nº DO ANEXO:**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA**  
**CAMPUS AVANÇADO AREIA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**

**TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR**  
**(Subsequente)**

**Areia-PB**  
**Julho/2019**

► **REITORIA**

Cícero Nicácio do Nascimento Lopes | Reitor

Mary Roberta Meira Marinho | Pró-Reitora de Ensino

Degmar Francisca dos Anjos | Diretor de Educação Profissional

Rivânia de Sousa Silva | Diretora de Articulação Pedagógica

► **ASSESSORA DO CAMPUS AVANÇADO AREIA – Portaria 512/2019**

Maria Cláudia Rodrigues Brandão

► **COMISSÃO DE REFORMULAÇÃO – Portaria N° 1116/2019**

Ana Paula Sousa Silva - Presidente

Áquila Matheus de Souza Oliveira

Cícero Mauriberto de Meneses Freire Duarte

Emanuel Guedes Soares da Costa

Maria Gracilene Marques Pereira

Pedro Henrique Tolentino de Melo Nogueira

► **CONSULTORIA PEDAGÓGICA**

José Leonardo dos Santos Gomes - TAE - IFPB/AREIA

## SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO	6
2 SOBRE O IFPB	7
2.1 DADOS GERAIS	7
2.2 SÍNTESE HISTÓRICA	7
2.3 CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA DA ÁREA DE ABRANGÊNCIA – CAMPUS AVANÇADO AREIA	11
2.4 MISSÃO INSTITUCIONAL	13
2.5 VALORES E PRINCÍPIOS	14
2.6 FINALIDADES	14
2.7 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS	16
3 CONTEXTO DO CURSO	17
3.1 DADOS GERAIS	17
3.2 JUSTIFICATIVA	17
3.3 CONCEPÇÃO DO CURSO	18
3.4 OBJETIVOS DO CURSO	20
3.4.1 Objetivo Geral	20
3.4.2 Objetivos Específicos	21
3.5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	22
3.6 CAMPO DE ATUAÇÃO	23
4 MARCO LEGAL	23
5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	26
6 METODOLOGIA E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS	28
7 PRÁTICAS PROFISSIONAIS	31
8 MATRIZ CURRICULAR	32
9 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	33
10 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	34
11 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	35

11.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	36
12 AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL	37
13 APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO	38
14 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO E TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	39
15 CERTIFICADOS E DIPLOMAS	40
16 PLANOS DE DISCIPLINAS	41
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA	103
17 DOCENTES	105
18 TÉCNICO ADMINISTRATIVO	107
19 BIBLIOTECA	108
20 INFRAESTRUTURA	109
20.1 AMBIENTES FÍSICOS DE ENSINO	110
20.2 AMBIENTES ADMINISTRATIVOS	110
20.3 INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA	111
20.4 CONDIÇÕES DE ACESSO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS	111
20.5 NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS (NAPNE)	113
20.6 AMBIENTES DA COORDENAÇÃO DO CURSO	113
20.7 AMBIENTES DA ADMINISTRAÇÃO	113
20.8 SALAS DE AULA	114
20.9 LABORATÓRIOS	114
21 REFERÊNCIAS	119

# 1 APRESENTAÇÃO

Este Plano Pedagógico de Curso (PPC) trata do Curso Técnico em Restaurante e Bar do *Campus* Avançado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) na cidade de Areia sendo fruto de uma construção coletiva dos ideais didático-pedagógicos, do envolvimento e contribuição conjunta do pensar crítico dos docentes do referido curso, norteando-se na legislação educacional vigente e visando o estabelecimento de procedimentos de ensino e de aprendizagem aplicáveis à realidade e, conseqüentemente, contribuindo com o desenvolvimento socioeconômico da Região do Brejo Paraibano e de outras regiões beneficiadas com os seus profissionais egressos.

Com uma matriz curricular voltada para interesses regionais, mas que prepara o profissional de forma multidisciplinar e que seja capaz de atuar em empresas públicas ou privadas, locais, regionais, nacionais, este Plano contempla questões como o funcionamento do curso, a estrutura pedagógica, o corpo docente e perpassa sobre a instituição como um todo no qual ele participa.

A missão do Curso Técnico em Restaurante e Bar é formar profissionais competentes, eticamente responsáveis, críticos e integrados com as novas demandas da sociedade contemporânea, bem como dotados de fundamentação ética e estética. Com um perfil empreendedor, o referido curso também proverá o estudante de conteúdos que o façam se tornar ao mesmo tempo gestor e executor na área do Turismo, Hospitalidade e Lazer.

O Curso Técnico em Restaurante e Bar na modalidade Subsequente faz parte do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer. Na sua ideologia, este PPC constituiu, sobretudo, em um instrumento teórico-metodológico que visa alicerçar e dar suporte ao enfrentamento dos desafios do Curso de forma sistematizada, didática e participativa. Assim, com a implementação e atualização efetivas do Curso Técnico em Restaurante e Bar no *Campus* Avançado Areia, o IFPB consolida a sua vocação de instituição formadora de profissionais cidadãos capazes de lidarem com o avanço da ciência e da

tecnologia e dele participarem de forma proativa configurando condição de vetor de desenvolvimento tecnológico e de crescimento humano.

## 2 SOBRE O IFPB

### 2.1 DADOS GERAIS

<b>CNPJ:</b> 10.783.898/0009-22		
<b>Razão Social:</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba	
<b>Unidade:</b> <i>Campus</i> Avançado Areia		
<b>Esfera Adm.:</b> Público Federal		
<b>Endereço:</b> Rua Prefeito Pedro Cunha Lima, s/n, Jussara		
<b>Cidade:</b> Areia	<b>CEP:</b> 58397-000	<b>UF:</b> PB
<b>Fone:</b> +55 (83) 99122-2517		
<b>E-mail:</b> <a href="mailto:ifpbcampusareia@gmail.com">ifpbcampusareia@gmail.com</a>		
<b>Site:</b> <a href="http://www.ifpb.edu.br/campi/areia">www.ifpb.edu.br/campi/areia</a>		

### 2.2 SÍNTESE HISTÓRICA

O atual Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) tem mais de cem anos de existência. Ao longo de todo esse período, recebeu diferentes denominações: Escola de Aprendizes Artífices da Paraíba (1909 a 1937), Liceu Industrial de João Pessoa (1937 a 1961), Escola Industrial “Coriolano de Medeiros” ou Escola Industrial Federal da Paraíba (1961 a 1967), Escola Técnica Federal da Paraíba (1967 a 1999), Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba (1999 a 2008) e, a partir de 2008, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba.

O presidente Nilo Peçanha criou através do Decreto Nº 7.566, em 23 de setembro de 1909, uma Escola de Aprendizes Artífices em cada capital dos estados da federação, como solução reparadora da conjuntura socioeconômica que marcava o período, para conter conflitos sociais e qualificar mão-de-obra barata, suprimindo o processo de industrialização incipiente que, experimentando uma fase de implantação, viria a se intensificar a partir dos anos 30.

Àquela época, essas Escolas atendiam aos chamados “desvalidos da sorte”, pessoas desfavorecidas e até indigentes, que provocavam um aumento desordenado

na população das cidades, notadamente com a expulsão de escravos das fazendas, que migravam para os centros urbanos. Tal fluxo migratório era mais um desdobramento social gerado pela abolição da escravatura, ocorrida em 1888, que desencadeava sérios problemas de urbanização.

A Escola de Aprendizes e Artífices da Paraíba, inicialmente funcionou no Quartel do Batalhão da Polícia Militar do Estado, depois se transferiu para o Edifício construído na Avenida João da Mata, atual sede da Reitoria, onde funcionou até os primeiros anos da década de 1960 e, finalmente, instalou-se no prédio localizado na Avenida Primeiro de Maio, bairro de Jaguaribe, em João Pessoa, Capital.

Como Escola Técnica Federal da Paraíba, no ano de 1995, a Instituição interiorizou suas atividades, através da instalação da Unidade de Ensino Descentralizada de Cajazeiras – UNED–CZ.

Enquanto Centro Federal de Educação Tecnológica da Paraíba (CEFET–PB), a Instituição experimentou um fértil processo de crescimento e expansão em suas atividades, passando a contar, além de sua Unidade Sede, com o Núcleo de Educação Profissional (NEP), que funciona à Rua das Trincheiras, o Núcleo de Pesca, em Cabedelo e a implantação da Unidade descentralizada de Campina Grande - UNED-CG. Dessa forma, em consonância com a linha programática e princípios doutrinários consagrados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e normas dela decorrentes, esta instituição oferece às sociedades paraibana e brasileira cursos técnicos de nível médio (integrado e subsequente) e cursos superiores de tecnologia, bacharelado e licenciatura.

Com o advento da Lei 11.892/2008, o CEFET passou à condição de Instituto, referência da Educação Profissional na Paraíba. Além dos cursos, usualmente chamados de “regulares”, a Instituição desenvolve um amplo trabalho de oferta de cursos extraordinários, de curta e média duração, atendendo a uma expressiva parcela da população, a quem são destinados também cursos técnicos básicos, programas de qualificação, profissionalização e re-profissionalização, para melhoria das habilidades de competência técnica no exercício da profissão.

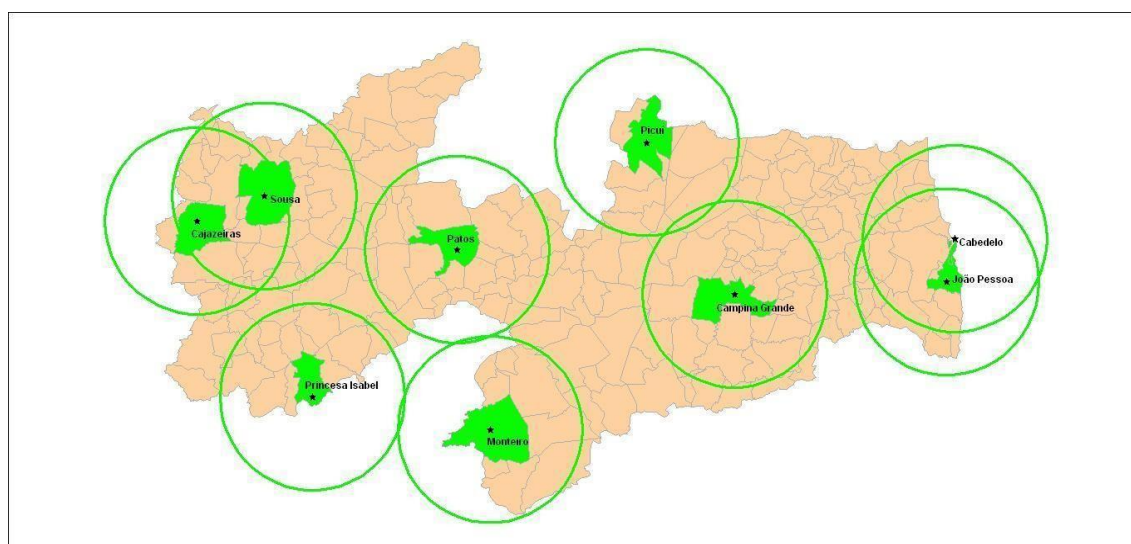


Em obediência ao que prescreve a Lei, o IFPB tem desenvolvido estudos que visam oferecer programas para formação, habilitação e aperfeiçoamento de docentes da rede pública.

Para ampliar suas fronteiras de atuação, o Instituto desenvolve ações na modalidade de Educação a Distância (EaD), investindo com eficácia na capacitação dos seus professores e técnicos administrativos, no desenvolvimento de atividades de pós-graduação *lato sensu*, *stricto sensu* e de pesquisa aplicada, preparando as bases à oferta de pós-graduação nestes níveis, horizonte aberto com a nova Lei.

Até o ano de 2010, contemplado com o Plano de Expansão da Educação Profissional, Fase II, do Governo Federal, o Instituto implantou mais cinco *Campi*, no estado da Paraíba, contemplando cidades consideradas pólos de desenvolvimento regional, como Picuí, Monteiro, Princesa Isabel, Patos e Cabedelo.

Dessa forma, o Instituto Federal da Paraíba passou a contemplar ações educacionais em João Pessoa e Cabedelo (Litoral), Campina Grande (Brejo e Agreste), Picuí (Seridó Oriental e Curimataú Ocidental) Monteiro (Cariri), Patos, Cajazeiras, Sousa e Princesa Isabel (Sertão), conforme mostra a Figura 1.



**Figura 1** - Localização geográfica dos *campi* do IFPB no Estado da Paraíba

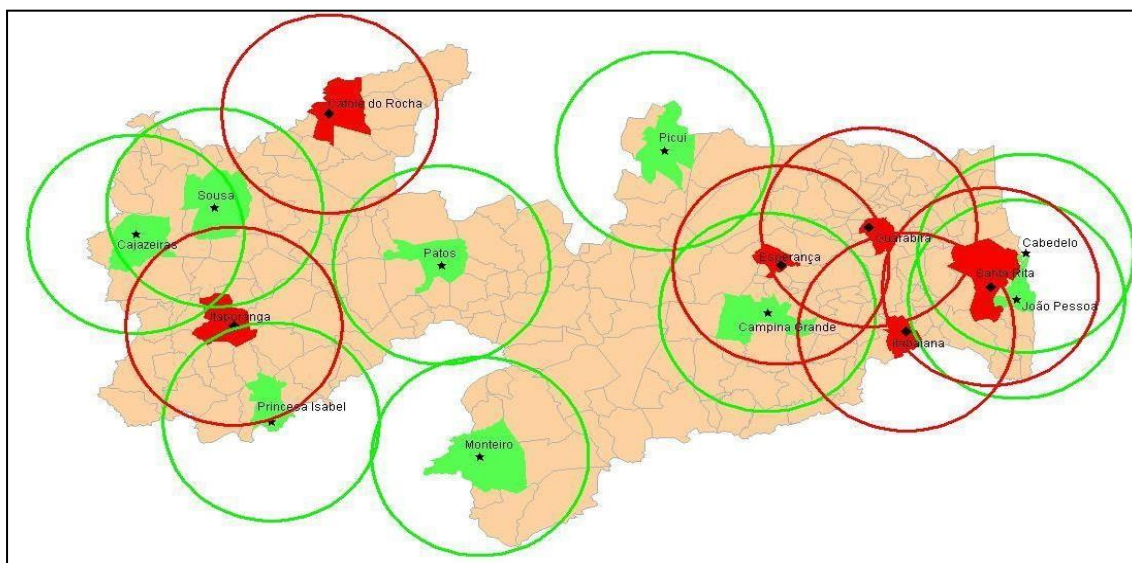
Esses *Campi* levam a essas cidades e adjacências Educação Profissional nos níveis básico, técnico e tecnológico, proporcionando formação cidadã e profissional, oportunizando o desenvolvimento socioeconômico regional, resultando em melhor qualidade de vida à população beneficiada.

O IFPB, considerando as definições decorrentes da Lei n. 11.892/2008, observando o contexto das mudanças estruturais ocorridas na sociedade e na educação brasileira, adota um Projeto Acadêmico baseado na sua responsabilidade social advinda da referida Lei, a partir da construção de um projeto pedagógico flexível, em consonância com o proposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, buscando produzir e reproduzir os conhecimentos humanísticos, científicos e tecnológicos, de modo a proporcionar a formação plena da cidadania, que será traduzida na consolidação de uma sociedade mais justa e igualitária.

O IFPB atua nas áreas profissionais das Ciências Agrárias, Ciências Biológicas, Ciências da Saúde, Ciências Exatas e da Terra, Ciências Humanas, Ciências Sociais Aplicadas, Engenharias, Linguística, Letras e Artes.

São ofertados cursos nos eixos tecnológicos de Recursos Naturais, Produção Cultural e Design, Gestão e Negócios, Infraestrutura, Produção Alimentícia, Saúde e Meio Ambiente, Controle e Processos Industriais, Produção Industrial, Turismo, Hospitalidade e Lazer, Informação e Comunicação e Segurança.

Em sintonia com o mundo do trabalho e com a expansão da Rede Federal de Educação Profissional, o IFPB implantou, a partir de 2014, 06 (seis) novos *campi* nas cidades de Guarabira, Itaporanga, Itabaiana, Catolé do Rocha, Santa Rita e Esperança, contemplados no Plano de Expansão III. Assim, junto aos *campi* já existentes, promovem a interiorização da educação no território paraibano (Figura 2).

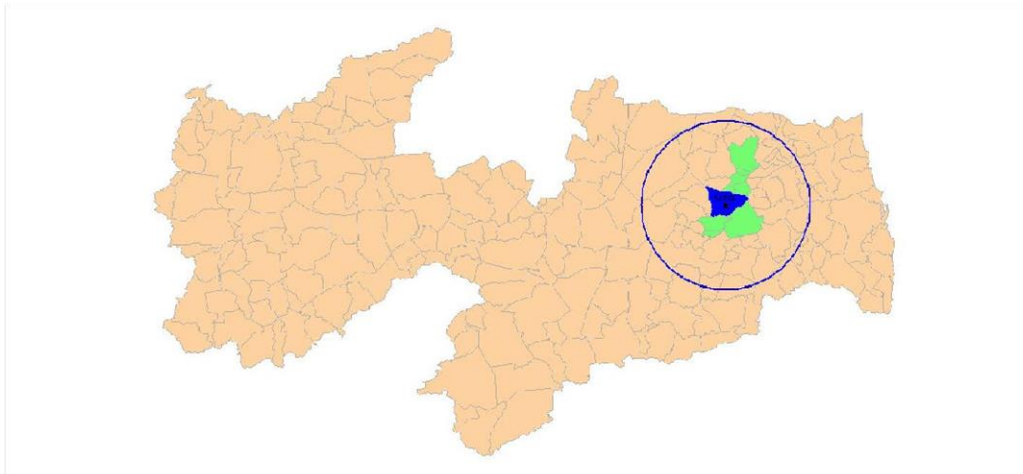


**Figura 2** - Municípios paraibanos contemplados com o Plano de Expansão III do IFPB.

O *Campus Avançado Areia* do IFPB faz parte da Expansão III da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica.

### 2.3 CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA DA ÁREA DE ABRANGÊNCIA – *CAMPUS AVANÇADO AREIA*

A cidade de Areia polariza uma Região Geográfica Imediata de Campina Grande (Figura 3), formada por 8 municípios – os quais totalizam uma área de 1.164,09km<sup>2</sup>, correspondendo a 2,06% da área total do Estado. Segundo o IBGE, em 2010, a região contava com 116.488 habitantes, expressando uma densidade demográfica de 100,07 habitantes por quilômetro quadrado (IBGE, 2010).



**Figura 3 - Região do Brejo da Paraíba**

A instalação de um *Campus* ou uma UEP do IFPB, através dos estudos de viabilidade para implantação de cursos, leva em consideração dados de todos os municípios que compõem a Região do Brejo Paraibano, o que atende a missão institucional de fazer desenvolver toda a região. Neste contexto, a Região do Brejo Paraibano já tem como *Campus* do IFPB, instalados nas proximidades Campina Grande, Guarabira e o *Campus* de Esperança. O referido *campus* irá se concentrar em toda a área limítrofe da região, guardando-se as peculiaridades de cada Arranjo Produtivo Local – APL. Neste contexto, a Região Geográfica Imediata de Campina Grande tem como unidades do IFPB, o *Campus* Campina Grande, o *Campus* Guarabira e o *Campus* Esperança. O *Campus* proposto se concentra no município de Areia, considerando-se como área limítrofe de atuação da região os municípios de Bananeiras, Borborema, Serraria, Pilões, Alagoa Nova, Alagoa Grande e Matinhas, conforme ilustra a Figura 4.



**Figura 4.** Abrangência do *Campus* Areia

Apesar de o *Campus* do IFPB ter como objetivo atender, com cursos de formação profissional e/ou de capacitação, a todos os municípios do Brejo Paraibano, tendo em vista a proximidade de Areia com alguns municípios como Remígio, Arara e Alagoinha e regiões adjacentes, pessoas destes também podem ser beneficiadas com a instalação do *Campus* IFPB – Areia.

## 2.4 MISSÃO INSTITUCIONAL

O Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI (2015-2019) estabelece como missão dos *campi* no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB:

Ofertar a educação profissional, tecnológica e humanística em todos os seus níveis e modalidades por meio do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, na perspectiva de contribuir na formação de cidadãos para atuarem no mundo do trabalho e na construção de uma sociedade inclusiva, justa, sustentável e democrática. (IFPB, 2014, p. 17)

## 2.5 VALORES E PRINCÍPIOS

No exercício da Gestão, a partir de uma administração descentralizada, o IFPB dispõe ao *Campus* Avançado Areia a autonomia da Gestão Institucional democrática, tendo como referência os seguintes princípios, o que não se dissocia do que preceitua a Instituição demandante:

- a) Ética – Requisito básico orientador das ações institucionais.
- b) Desenvolvimento Humano – Fomentar o desenvolvimento humano, buscando sua integração à sociedade por meio do exercício da cidadania, promovendo o seu bem-estar social.
- c) Inovação – Buscar soluções para as demandas apresentadas.
- d) Qualidade e Excelência – Promover a melhoria contínua dos serviços prestados.
- e) Transparência – Disponibilizar mecanismos de acompanhamento e de publicização das ações da gestão, aproximando a administração da comunidade.
- f) Respeito – Ter atenção com alunos, servidores e público em geral.
- g) Compromisso Social e Ambiental – Participar efetivamente das ações sociais e ambientais, cumprindo seu papel social de agente transformador da sociedade e promotor da sustentabilidade.

## 2.6 FINALIDADES

Segundo a Lei 11.892/08, o IFPB é uma Instituição de Educação Superior, Básica e Profissional, pluricurricular e *multicampi*, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica, contemplando os aspectos humanísticos nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com sua prática pedagógica.

O Instituto Federal da Paraíba atua em observância com a legislação vigente com as seguintes finalidades:

- I. Ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;
- II. Desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- III. Promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e à educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão;
- IV. Orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal da Paraíba;
- V. Constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico e criativo.
- VI. Qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino;
- VII. Desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica;
- VIII. Realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- IX. Promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente e à melhoria da qualidade de vida;
- X. Promover a integração e correlação com instituições congêneres, nacionais e Internacionais, com vista ao desenvolvimento e aperfeiçoamento dos processos de ensino-aprendizagem, pesquisa e extensão.

## 2.7 OBJETIVOS INSTITUCIONAIS

Observadas suas finalidades e características, são objetivos do Instituto Federal da Paraíba:

- I. Ministrar educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos.
- II. Ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.
- III. Realizar pesquisas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade.
- IV. Desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos, tecnológicos, culturais e ambientais.
- V. Estimular e apoiar processos educativos que levem à geração de trabalho e renda e à emancipação do cidadão na perspectiva do desenvolvimento socioeconômico local e regional.
- VI. Ministrar em nível de educação superior:
  - a) Cursos de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia.
  - b) Cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas à formação de professores para a educação básica, sobretudo, nas áreas de ciências e matemática e da educação profissional.
  - c) Cursos de bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento.
  - d) Cursos de pós-graduação *lato sensu* de aperfeiçoamento e especialização, visando à formação de especialistas nas diferentes áreas do conhecimento.
  - e) Cursos de pós-graduação *stricto sensu* de mestrado e doutorado que contribuam para promover o estabelecimento de bases sólidas em educação,



ciência e tecnologia, com vistas no processo de geração e inovação tecnológica.

### 3 CONTEXTO DO CURSO

#### 3.1 DADOS GERAIS

<b>Denominação</b>	Curso Técnico em Restaurante e Bar
<b>Forma</b>	Subsequente
<b>Eixo Tecnológico</b>	Turismo, Hospitalidade e Lazer
<b>Duração</b>	12 (doze) meses
<b>Instituição</b>	IFPB – <i>Campus</i> Avançado Areia
<b>Carga Horária Total</b>	815 horas
<b>Estágio opcional</b>	80 horas
<b>Turno de Funcionamento</b>	Diurno
<b>Vagas Anuais</b>	60

#### 3.2 JUSTIFICATIVA

O turismo local é uma das principais atividades econômicas do brejo paraibano. É notável o número de pessoas que visitam a região em virtude do clima agradável, da história cultural e da gastronomia regional. Inúmeros são os restaurantes, bares, pousadas e hotéis da região.

Instituiu-se, assim, o Curso Técnico em Restaurante e Bar, na modalidade Subsequente cujos objetivos consistem na formação de profissionais para atuar em setores da atividade turística da região. Constituindo-se numa ferramenta de formação profissional, o referido curso faz parte da agenda de implantação do *Campus* do IFPB em Areia. Ao mesmo tempo, a proposta dialoga diretamente com o eixo tecnológico do *Campus* – Turismo, Hospitalidade e Lazer. Neste sentido e reconhecendo a expressividade e importância da cidade de Areia/PB na região do brejo paraibano e

sabendo do seu potencial turístico voltado principalmente para os segmentos culturais, pedagógico, hoteleiro e gastronômico, entende-se que estimular o crescimento econômico e especificamente formar profissionais para que possam desempenhar atividades técnicas específicas nos hotéis, bares e restaurantes da cidade, além de ser necessário, são de suma importância para fortalecer o desenvolvimento socioeconômico na região.

### 3.3 CONCEPÇÃO DO CURSO

O Curso Técnico de Restaurante e Bar se insere, de acordo com o CNCT (2016), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 1/2014, no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer e, na forma subsequente, está balizado pela LDB (Lei nº 9.394/96) alterada pela Lei nº 11.741/2008 e demais legislações educacionais específicas e ações previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e regulamentos internos do IFPB.

A concepção de uma formação técnica que articule as dimensões do **trabalho, ciência, cultura e tecnologia** sintetiza todo o processo formativo por meio de estratégias pedagógicas apropriadas e recursos tecnológicos fundados em uma sólida base cultural, científica e tecnológica, de maneira integrada na organização curricular do curso.

O **trabalho** é conceituado, na sua perspectiva ontológica de transformação da natureza, como realização inerente ao ser humano e como mediação no processo de produção da sua existência. Essa dimensão do trabalho é, assim, o ponto de partida para a produção de conhecimentos e de cultura pelos grupos sociais.

A **ciência** é um conjunto de conhecimentos sistematizados, produzidos socialmente ao longo da história, na busca de compreensão e transformação da natureza e da sociedade. Expressa-se na forma de conceitos representativos das relações de forças determinadas e apreendidas da realidade. Os conhecimentos das disciplinas científicas produzidas e legitimadas socialmente ao longo da história são resultados de

um processo empreendido pela humanidade na busca da compreensão e transformação dos fenômenos naturais e sociais. Nesse sentido, a ciência conforma conceitos e métodos cuja objetividade permite a transmissão para diferentes gerações, ao mesmo tempo em que podem ser questionados e superados historicamente, no movimento permanente de construção de novos conhecimentos.

Entende-se **cultura** como o resultado do esforço coletivo tendo em vista conservar a vida humana e consolidar uma organização produtiva da sociedade, do qual resulta a produção de expressões materiais, símbolos, representações e significados que correspondem a valores éticos e estéticos que orientam as normas de conduta de uma sociedade.

A **tecnologia** pode ser entendida como transformação da ciência em força produtiva ou mediação do conhecimento científico e a produção, marcada desde sua origem pelas relações sociais que a levaram a ser produzida. O desenvolvimento da tecnologia visa à satisfação de necessidades que a humanidade se coloca, o que nos leva a perceber que a tecnologia é uma extensão das capacidades humanas. A partir do nascimento da ciência moderna, pode-se definir a tecnologia, então, como mediação entre conhecimento científico (apreensão e desvelamento do real) e produção (intervenção no real).

Compreender o **trabalho como princípio educativo** é a base para a organização e desenvolvimento curricular em seus objetivos, conteúdos e métodos, assim, equivale dizer que o ser humano é produtor de sua realidade e, por isso, dela se apropria e pode transformá-la e, ainda, que é sujeito de sua história e de sua realidade. Em síntese, o trabalho é a primeira mediação entre o homem e a realidade material e social.

Considerar a **pesquisa como princípio pedagógico**, instigará o educando no sentido da curiosidade em direção ao mundo que o cerca, gerando inquietude, na perspectiva de que possa ser protagonista na busca de informações e de saberes.

O currículo do Curso Técnico em Restaurante e Bar está fundamentado nos pressupostos de uma educação de qualidade, com o propósito de formar um profissional/cidadão que, inserido no contexto de uma sociedade em constante

transformação, atenda às necessidades do mundo do trabalho com ética, responsabilidade e compromisso social.

O currículo, na forma subsequente, preconiza a formação profissional, com planejamento e desenvolvimento de Plano Pedagógico construído coletivamente, que remete à elaboração de uma matriz curricular, consolidando uma perspectiva educacional que assegure o diálogo permanente entre saber específico e profissional.

Dentre os princípios norteadores da Educação Profissional Técnica de Nível Médio - EPTNM, conforme Parecer CNE/CEB nº 11/2012 e Resolução CNE/CEB Nº 6 de 20 de Setembro de 2012, destacamos:

- Relação e articulação entre a formação geral desenvolvida no ensino médio na preparação para o exercício das profissões técnicas, visando à formação integral do estudante;
- Integração entre educação e trabalho, ciência, tecnologia e cultura como base da proposta e do desenvolvimento curricular;
- Integração de conhecimentos gerais e profissionais, na perspectiva da articulação entre saberes específicos, tendo trabalho e pesquisa, respectivamente, como princípios educativo e pedagógico;
- Reconhecimento das diversidades dos sujeitos, inclusive de suas realidades étnico-culturais, como a dos negros, quilombolas, povos indígenas e populações do campo;
- Atualização permanente dos cursos e currículos, estruturados com base em ampla e confiável base de dados.

### 3.4 OBJETIVOS DO CURSO

#### 3.4.1 Objetivo Geral

Contribuir para a formação humanística e ética de cidadãos com saberes técnico-profissionais para desenvolver atividades na área de serviços de alimentação

compreendendo restaurantes, bares e similares de modo a atender a demanda social por profissionais capacitados na referida área e promover a inclusão social por meio da profissionalização, promovendo perspectivas de empregabilidade e criatividade empreendedora em seu segmento.

#### 3.4.2 Objetivos Específicos

- Realizar, com excelência, a formação técnico profissional em serviços de alimentação compreendendo restaurantes, bares e similares;
- Fomentar o processo de formação cidadã em diálogo e integração com as instituições atuantes na região abrangida pelo Campus Avançado Areia;
- Promover perspectivas de empregabilidade e criatividade no segmento correspondente no mundo do trabalho;
- Contribuir para os contextos social, econômico, ambiental e cultural, através de uma formação humanística e democrática alicerçada na participação política perante os temas diretamente relacionados com a Educação;
- Ampliar, ao longo do curso, as parcerias técnicas institucionais;
- Incentivar a cultura da sustentabilidade justa em toda sua complexidade;
- Valorizar as perspectivas de desenvolvimento consorciadas ao equilíbrio ambiental e à eficiência econômica;
- Firmar ações em prol do desenvolvimento local e regional, à luz dos fins do Curso Técnico em Restaurante e Bar na modalidade Subsequente do IFPB *Campus* Avançado Areia;
- Primar pela autonomia e indissociabilidade entre as ações de ensino, pesquisa e extensão, especialmente aquelas que envolvam estudantes do Curso Técnico em Restaurante e Bar na modalidade Subsequente;
- Apoiar iniciativas de parcerias, projetos e eventos acadêmicos e culturais em toda sua diversidade;
- Colaborar, através da oferta de capacitações e cursos de atualização, com programas de formação continuada docente junto às redes municipal e/ou estadual de educação;

- Divulgar os resultados dos trabalhos de ensino, pesquisa e extensão, bem como os produtos da produção científica e tecnológica, realizados no *campus* com a comunidade externa.

### 3.5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Vislumbra-se um profissional com capacidade humanística e tecnológica, capaz de analisar criticamente os fundamentos da formação social e de se reconhecer como agente de transformação do processo histórico, considerando o mundo do trabalho, a contextualização sócio-político-econômica e o desenvolvimento de valores e direitos como autonomia, emancipação, proatividade, criticidade e ética, para o pleno exercício da cidadania, com competência para:

- Realizar atividades de controle e avaliação de processos de organização, higiene e manipulação de alimentos e bebidas em cozinhas, salão, copa e bar do local de trabalho;
- Coordenar, supervisionar e realizar serviços de mesa e coquetelaria;
- Realizar o serviço de salão, mesa e copa dentro das regras de etiqueta adequadas, além da produção e controle de inventários de estoques de bebidas e de utensílios de salão e bar;
- Aplicar técnicas de harmonização entre alimentos e bebidas;
- Seguir os princípios higiênico-sanitários na manipulação, no preparo e no serviço de alimentos e bebidas;
- Coordenar a elaboração da carta de bebidas do estabelecimento;
- Realizar apresentação de produtos e serviços usando as técnicas de comunicação e marketing adequadas;
- Aplicar as técnicas corretas no serviço de degustação e harmonização de bebidas e na comercialização dos produtos do cardápio na operação de serviços;
- Desenvolver uma Comunicação adequada ao contexto profissional;

- Aplicar princípios éticos, de responsabilidade ambiental e críticos em sociedade e, especificamente, diante das relações do mundo do trabalho.

### 3.6 CAMPO DE ATUAÇÃO

Consoante com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) de 2016, os egressos do Curso Técnico em Restaurante e Bar poderão atuar em bares, restaurantes, lanchonetes, bufês, meios de hospedagem e outros espaços de alimentação.

## 4 MARCO LEGAL

O presente Plano Pedagógico fundamenta-se no que dispõe a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional — LDB), e, das alterações ocorridas, destacam-se, aqui, as trazidas pela Lei nº 11.741/2008, de 16 de julho de 2008, a qual redimensionou, institucionalizou e integrou as ações da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, da Educação de Jovens e Adultos e da Educação Profissional e Tecnológica. Foram alterados os artigos 37, 39, 41 e 42, e acrescido o Capítulo II do Título V com a Seção IV-A, denominada “Da Educação Profissional Técnica de Nível Médio”, e com os artigos 36-A, 36-B, 36-C e 36-D. Esta lei incorporou o essencial do Decreto nº 5.154/2004 sobretudo, revalorizando a possibilidade do Ensino Médio com a Educação Profissional Técnica, contrariamente ao que o Decreto nº 2.208/97 anteriormente havia disposto.

A alteração da LDB nº. 9.394/96 por meio da Lei nº. 11.741/2008 revigorou a necessidade de aproximação entre o ensino médio e a educação profissional técnica de nível médio, que assim asseverou:

Art.36-A. Sem prejuízo do disposto na Seção IV deste Capítulo, o ensino médio, atendida a formação geral do educando, poderá prepará-lo para o exercício de profissões técnicas.

Parágrafo único. A preparação geral para o trabalho e, facultativamente, a habilitação profissional, poderão ser desenvolvidas nos próprios estabelecimentos de ensino médio ou em cooperação com instituições especializadas em educação profissional.

Art. 36-B. A educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas:

- articulada com o ensino médio;
- **subsequente, em cursos destinados a quem já tenha concluído o ensino médio.**

Parágrafo único. A educação técnica de nível médio deverá observar:

- I - os objetivos e definições contidos nas diretrizes curriculares nacionais estabelecidas pelo Conselho Nacional de Educação;
- II - as normas complementares dos respectivos sistemas de ensino;
- III - as exigências de cada instituição de ensino, nos termos de seu projeto pedagógico.

Este é um marco legal referencial interno que consolida os direcionamentos didático-pedagógicos iniciais e cristaliza as condições básicas para a vivência do Curso. Corresponde a um compromisso firmado pelo IFPB, *Campus Avançado Areia*, com a sociedade no sentido de lançar ao mundo do trabalho um profissional de nível médio, com domínio técnico da sua área, criativo, com postura crítica, ético e comprometido com a nova ordem da sustentabilidade que o meio social exige. Com isso, este instrumento apresenta a concepção de ensino e de aprendizagem do curso em articulação com a especificidade e saberes de sua área de conhecimento. Nele está contida a referência de todas as ações e decisões do curso.

O Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004 resgatou, diante das várias possibilidades e riscos de enfrentamento enquanto percursos metodológicos e princípios, a articulação da educação profissional de nível médio, não cabendo, assim, a dicotomia entre teoria e prática, entre conhecimentos e suas aplicações.

Segue, ainda, as orientações do CNCT (2016), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 1/2014.



O Parecer CNE/CEB nº 11/2012 de 09 de maio de 2012 e a Resolução CNE/CEB Nº 6 de 20 de Setembro de 2012, definidores das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio (DCN/EPTNM), em atendimento aos debates da sociedade brasileira sobre as novas relações de trabalho e suas consequências nas formas de execução da Educação Profissional. Respalda-se, ainda, na Resolução CNE/CEB nº 04/2010, que definiu Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Básica, na Resolução CNE/CEB nº 1/2005, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004, os quais também estão sendo aqui considerados. As finalidades e objetivos da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, de criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia estão aqui contemplados.

Está presente, também, como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos, princípios e concepções descritos no PDI/PPI do IFPB e na compreensão da educação como uma prática social.

Considerando que a educação profissional é complementar, portanto, não substitui a educação básica e que sua melhoria pressupõe uma educação de sólida qualidade, a qual constitui condição indispensável para a efetiva participação consciente do cidadão no mundo do trabalho, o Parecer nº 11/2012, orientador das DCNs da EPTNM, enfatiza:

Devem ser observadas, ainda, as Diretrizes Curriculares Gerais para a Educação Básica e, no que couber, as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas para o Ensino Médio pela Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação, bem como as Normas Complementares dos respectivos Sistemas de Ensino e as exigências de cada Instituição de ensino, nos termos de seu Projeto Pedagógico, conforme determina o art. 36-B da atual LDB. (BRASIL, 2012)

Conforme recomendação, ao considerar o Parecer do CNE/CEB nº 11/2012, pode-se enfatizar que não é adequada a concepção de educação profissional como simples instrumento para o ajustamento às demandas do mundo do trabalho, mas como importante estratégia para que os cidadãos tenham efetivo acesso às conquistas científicas e tecnológicas da sociedade. Impõe-se a superação do enfoque tradicional da formação profissional baseado apenas na preparação para execução de um determinado conjunto de tarefas. A educação profissional requer além do domínio operacional de um determinado fazer, a compreensão global do processo produtivo, com a apreensão do saber tecnológico, a valorização da cultura e do trabalho, e a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões.

## **5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

Art. 6º O currículo é conceituado como a proposta de ação educativa constituída pela seleção de conhecimentos construídos pela sociedade, expressando-se por práticas escolares que se desdobram em torno de conhecimentos relevantes e pertinentes, permeadas pelas relações sociais, articulando vivências e saberes dos estudantes e contribuindo para o desenvolvimento de suas identidades e condições cognitivas e sócio-afetivas. (BRASIL, 2012, pág. 2)

A matriz curricular do curso busca a interação pedagógica no sentido de compreender como o processo produtivo (prática) está intrinsecamente vinculado aos fundamentos científico-tecnológicos (teoria), propiciando ao educando uma formação plena, que possibilite o aprimoramento da sua leitura do mundo, fornecendo-lhes a ferramenta adequada para aperfeiçoar a sua atuação como cidadão de direitos.

A organização curricular da Educação Profissional e Tecnológica, por eixo tecnológico, fundamenta-se na identificação das tecnologias que se encontram na base de uma dada formação profissional e dos arranjos lógicos por elas constituídos (Parecer CNE/CEB nº 11/2012, pág. 13).

O Curso Técnico em Restaurante e Bar está estruturado em regime semestral, totalizando dois semestres, sem saídas intermediárias, com disciplinas agrupadas em dois Períodos semestrais e desenvolvidas em aulas de 50 minutos, no turno vespertino, totalizando 833 horas, acrescida de 80 horas destinadas ao Estágio (não obrigatório) ou Trabalho de Conclusão de Curso – TCC. Considerando que a atualização do currículo consiste em elemento fundamental para a manutenção da oferta do curso ajustado às demandas do mundo do trabalho e da sociedade, os componentes curriculares, inclusive as referências bibliográficas, deverão ser periodicamente revisados pelos docentes e assessorados pelas equipes pedagógicas, resguardado o perfil profissional de conclusão. Desta forma, o currículo do Curso Técnico em Restaurante e Bar passará por revisão periódica, inicialmente com um ano de funcionamento, e em seguida pelo menos, a cada 02 anos, pautando-se em alterações que satisfaçam aos anseios da sociedade, respeitando-se o princípio da educação para a cidadania e em obediência a novas diretrizes determinadas pelos órgãos orientadores. A solicitação para alteração no currículo, decorrente da revisão da matriz curricular, será protocolada e devidamente instruída com os seguintes documentos:

1. Portaria da comissão de reformulação do curso;
2. Ata da reunião, realizada pela coordenação do Curso, com a assinatura dos docentes (das áreas de formação geral e técnica) e representante da equipe pedagógica (pedagogos ou TAE's) que compuseram a comissão de reformulação;
3. Justificativa da necessidade de alteração;
4. Cópia da matriz curricular vigente;
5. Cópia da matriz curricular sugerida;
6. Planos das disciplinas que foram alteradas;
7. Parecer da equipe pedagógica do Campus;
8. Resolução do Conselho Diretor do Campus (quando houver), aprovando a reformulação.

Após análise conjunta da Diretoria de Articulação Pedagógica (DAPE) e da Diretoria de Educação Profissional (DEP), o processo será encaminhado para

apreciação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE e posterior deliberação na instância superior do IFPB, sendo a nova matriz aplicada após a sua homologação.

## **6 METODOLOGIA E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS**

Partindo do princípio de que a educação não é algo a ser transmitido, mas a ser construída, a metodologia de ensino adotada se apoiará em um processo crítico de construção do conhecimento, a partir de ações incentivadoras da relação ensino-aprendizagem, baseada em pressupostos pedagógicos definidos pela instituição.

Para viabilizar aos educandos o desenvolvimento de competências relacionadas às bases técnicas, científicas e instrumentais, serão adotadas, como prática metodológica, formas ativas de ensino-aprendizagem, baseadas em interação pessoal e do grupo, sendo função do professor criar condições para a integração dos/as alunos/as a fim de que se aperfeiçoe o processo de socialização na construção do saber.

Segundo Freire (1998):

Toda prática educativa demanda a existência de sujeitos, um, que ensinando, aprende, outro, que aprendendo, ensina (...); a existência de objetos, conteúdos a serem ensinados e aprendidos envolve o uso de métodos, de técnicas, de materiais, implica, em função de seu caráter diretivo/objetivo, sonhos, utopia, ideais. (FREIRE, 1998, p. 77)

A prática educativa também deve ser entendida como um exercício constante em favor da produção e do desenvolvimento da autonomia de educadores e educandos, contribuindo para que o discente seja o artífice de sua formação com a ajuda necessária do professor.

A natureza da prática pedagógica é a indagação, a busca, a pesquisa, a reflexão, a ética, o respeito, a tomada consciente de decisões, o estar aberto às novidades, aos

diferentes métodos de trabalho. A reflexão crítica sobre a prática se torna uma exigência da relação teoria-prática porque envolve o movimento dinâmico, dialético entre o fazer e o pensar sobre o fazer.

A partir da experiência e da reflexão desta prática, do ensino contextualizado, cria-se possibilidade para a produção e/ou construção do conhecimento, desenvolvem-se instrumentos, esquemas ou posturas mentais que podem facilitar a aquisição de competências. Isso significa que na prática educativa deve-se procurar, através dos conteúdos e dos métodos, o respeito aos interesses dos discentes e da comunidade onde vivem e constroem suas experiências.

As disciplinas ou os conteúdos devem ser planejados valorizando os referidos interesses, o aspecto cognitivo e o afetivo. Nessa prática, os conteúdos devem possibilitar aos alunos meios para uma aproximação de novos conhecimentos, experiências e vivências. Uma educação que seja o fio condutor, o problema, a ideia-chave que possibilite aos alunos estabelecer correspondência com outros conhecimentos e com sua própria vida.

Em relação à prática pedagógica, Pena (1999, p.80) considera que o mais importante é que o professor, consciente de seus objetivos e dos fundamentos de sua prática [...] assuma os riscos – a dificuldade e a insegurança - de construir o seu objeto.

Faz-se necessário aos professores reconhecer a pluralidade, a diversidade de abordagens, abrindo possibilidades de interação com os diversos contextos culturais. Assim, o corpo docente será constantemente incentivado a utilizar metodologias e instrumentos criativos e estimuladores para que a inter-relação entre teoria e prática ocorra de modo eficiente. Isto será orientado através da execução de ações que promovam desafios, problemas e projetos disciplinares e interdisciplinares orientados pelos professores. Para tanto, as estratégias de ensino propostas apresentam diferentes práticas:

- Utilização de aulas práticas, na qual os alunos poderão estabelecer relações entre os conhecimentos teóricos adquiridos e a sua aplicabilidade;

- Utilização de aulas expositivas, dialogadas para a construção do conhecimento nas disciplinas;
- Aulas integradas entre dois ou mais docentes, seja em forma de debates, aulas interativas e/ou projetos periódicos de ensino, para fomentar a construção do senso crítico;
- Pesquisas sobre os aspectos teóricos e práticos no seu futuro campo de atuação;
- Discussão de temas: partindo-se de leituras orientadas, individuais e em grupos, de vídeos, pesquisas e aulas expositivas;
- Estudos de Caso: através de simulações e casos reais nos espaços de futura atuação do técnico em Restaurante e Bar;
- Debates provenientes de pesquisa prévia, de temas propostos para a realização de trabalhos individuais e/ou em grupo;
- Seminários apresentados pelos alunos, professores e também por profissionais de diversas áreas de atuação;
- Eventos estruturantes, integradores e interdisciplinares, quais sejam "Semana do Meio Ambiente" e "Semana de Ciência, Tecnologia, Ensino, Pesquisa e Extensão", com fins ao aprofundamento de temas e ações relevantes ao itinerário formativo do curso e à relevância de temáticas transversais;
- Dinâmicas de grupo, com o fim de estimular o trabalho colaborativo;
- Palestras com profissionais da área, tanto na instituição como também nos espaços de futura atuação do técnico em Restaurante e Bar;
- Projetos interdisciplinares e/ou integradores, elaborados com base no itinerário formativo, no diálogo dos componentes curriculares e da equipe docente, ações de pesquisa e extensão, além de fundados nos ideais de liberdade, criticidade e construção do conhecimento;
- Capacitações e/ou oficinas bimestrais com fins à formação continuada e planejamento bimestral docente para atividades integradas
- Visitas técnicas.
- Apoio das plataformas virtuais aos cursos presenciais já utilizadas no IFPB, como a plataforma Moodle (através do endereço presencial.ifpb.edu.br) e o Google Acadêmico, propiciando maior interatividade, programação e recursos para

atividades que requerem maior tempo de reflexão do educando que o tempo em sala de aula pode proporcionar e a partir de novas demandas;

- Entre outras.

## 7 PRÁTICAS PROFISSIONAIS

As práticas profissionais integram o currículo do curso, contribuindo para que a relação teoria-prática e sua dimensão dialógica estejam presentes em todo o percurso formativo. São momentos estratégicos do curso em que o estudante constrói conhecimentos e experiências por meio do contato com a realidade cotidiana das decisões. É um momento ímpar de conhecer e praticar *in loco* o que está aprendendo no ambiente escolar. Caracteriza-se pelo efetivo envolvimento do sujeito com o dia a dia das decisões e tarefas que permeiam a atividade profissional.

O desenvolvimento da prática profissional ocorrerá de forma articulada possibilitando a integração entre os diferentes componentes curriculares.

Por não estar desvinculada da teoria, à prática profissional constitui e organiza o currículo sendo desenvolvida ao longo do curso por meio de atividades tais como:

- I. Estudo de caso;
- II. Conhecimento do mercado e das empresas;
- III. Pesquisas individuais e em equipe;
- IV. Projetos de Ensino, pesquisa e/ou extensão;
- V. Exercícios profissionais efetivos em laboratórios;
- VI. Percentual de carga horária ao longo do itinerário formativo;
- VII. Ações de curricularização de estudos e experiências de projetos;
- VIII. Parcerias com instituições públicas, privadas e organizações não governamentais;
- IX. Estágios e Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC);
- X. Entre outros.

## 8 MATRIZ CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES	1º Semestre			2º Semestre			Total	
	a/s	h.a.	h.r.	a/s	h.a.	h.r.	h.a.	h.r.
Gestão de Empresas no Setor de Alimentos e Bebidas	2	40	33				40	33
Higiene e Manipulação de Alimentos	3	60	50				60	50
Matemática Básica	3	60	50				60	50
Comunicação e Linguagem I	2	40	33				40	33
Inglês Aplicado a Restaurantes e Bares I	2	40	33				40	33
Introdução a Informática	2	40	33				40	33
Serviços de Salão	4	80	67				80	67
Planejamento e Elaboração de Cardápio	2	40	33				40	33
Projetos Integradores I	4	80	67				80	67
Informática aplicada				2	40	33	40	33
Comunicação e Linguagem II				2	40	33	40	33
Relações Humanas no Trabalho				2	40	33	40	33
Serviços de Bar				4	80	67	80	67
Inglês aplicado à restaurantes e bares II				2	40	33	40	33
Matemática aplicada à gestão				2	40	33	40	33
Empreendedorismo				3	60	50	60	50
Habilidades Culinárias Básicas				4	80	67	80	67
Projetos Integradores II				4	80	67	80	67
<b>CH Total do Curso</b>	<b>24</b>	<b>480</b>	<b>399</b>	<b>25</b>	<b>500</b>	<b>416</b>	<b>980</b>	<b>815</b>



COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS	1º Semestre			2º Semestre			Total	
	a/s	h.a.	h.r.	a/s	h.a.	h.r.	h.a.	h.r.
Espanhol Instrumental	2	40	33				40	33
Estágio não obrigatório	Mínimo 80h							

#### LEGENDA

Equivalência h.r. / h.a.
1 aula semanal ⇔ 20 aulas semestrais ⇔ 17 horas
2 aulas semanais ⇔ 40 aulas semestrais ⇔ 33 horas
3 aulas semanais ⇔ 60 aulas semestrais ⇔ 50 horas
4 aulas semanais ⇔ 80 aulas semestrais ⇔ 67 horas

CH = Carga Horária  
a/s = Aulas por semana  
h.a = Hora-aula  
h.r = Hora-relógio

## 9 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O ingresso aos Cursos Técnicos, *Campus* Avançado Areia, dar-se-á por meio de processo seletivo, destinado aos egressos do Ensino Médio ou transferência escolar destinada aos discentes oriundos de Cursos Técnicos Subsequentes ao Ensino Médio de instituições similares.

O processo seletivo para os cursos técnicos subsequentes será realizado por meio de análise do desempenho escolar em Língua Portuguesa e Matemática ou disciplinas equivalentes cursadas no 1º e 2º ano do Ensino Médio, ou equivalente; por meio de análise do desempenho no ENEM nas provas de Linguagens, Códigos e suas Tecnologias e Matemática e suas Tecnologias. Sendo realizado a cada ano ou semestre letivo, de acordo com a capacidade de oferta de vagas da Instituição (Regulamento Didático dos cursos subsequentes – IFPB).

Os (as) candidatos (as) serão classificados (as) observando-se rigorosamente os critérios constantes no Edital e seu ingresso ocorrerá no curso para qual o (a) candidato (a) foi classificado (a), não sendo permitida a mudança de curso, exceto no caso de vagas remanescentes previstas em Edital.

O IFPB receberá pedidos de transferência de discentes procedentes de escolas similares, cuja aceitação ficará condicionada:

- I. À existência de vagas;
- II. À correlação de estudos entre as disciplinas cursadas na escola de origem e a matriz curricular dos Cursos Técnicos do IFPB;
- III. À complementação de estudos necessários.

No caso de servidor público federal civil ou militar estudante, ou seu dependente estudante, removido *ex officio*, a transferência será concedida independentemente de vaga e de prazos estabelecidos.

## **10 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Poderá ser concedido, ao discente, aproveitamento de conhecimentos adquiridos dentro ou fora do sistema regular de ensino. Para o aproveitamento dos conhecimentos adquiridos anteriormente, considerar-se-ão: as competências da área profissional e a correspondência com as competências da habilitação específica.

O aproveitamento de estudos deverá ser solicitado por meio de processo à Coordenação do Curso em até 10 (dez) dias letivos, conforme as exigências abaixo relacionadas: para qualificação profissional, etapas de nível técnico, apresentar histórico e ementa; para curso de qualificação profissional de nível básico, apresentar certificado e ementa; para conhecimentos adquiridos por meio informal, apresentar documentos relativos à experiência profissional.

Os conhecimentos adquiridos em disciplinas em cursos de nível superior de tecnologia poderão ser aproveitados, sem necessidade de avaliação, passando pela apreciação do professor.

Os conhecimentos adquiridos em qualificação profissional, etapas, disciplinas de nível técnico cursados na habilitação profissional ou inter-relação, será feita uma análise de currículo para verificar a correspondência com o perfil de conclusão de curso, desde que esteja dentro do prazo limite de 05 (cinco) anos (Parecer CNE/CEB 16/99).

A análise da equivalência de estudos deverá recair sobre os conteúdos que integram os programas e não sobre a terminologia das disciplinas requeridas, e a correspondência mínima de 75% da carga-horária.

O conhecimento adquirido em cursos realizados até 05 (cinco) anos, em cursos de nível básico e, ainda os adquiridos no trabalho poderão ser aproveitados mediante avaliação, considerando o perfil de conclusão do curso (Parecer CNE/CEB 16/99 – Lei 9394/96, art. 41). Na avaliação podem ser utilizados os seguintes instrumentos: atividades práticas; projetos; atividades propostas pelos docentes.

## **11 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

Conhecer algo equivale a avaliá-lo, atribuir-lhe um valor, um significado, a explicá-lo, e isto tanto na experiência comum, quanto nos mais sistemáticos processos científicos (BARTOLOMEIS, 1981, p. 39)

A avaliação deve ser compreendida como uma prática processual, diagnóstica, contínua e cumulativa, indispensável ao processo de ensino e de aprendizagem por permitir as análises no que se refere ao desempenho dos sujeitos envolvidos, com vistas a redirecionar e fomentar ações pedagógicas, devendo os aspectos qualitativos preponderar sobre os quantitativos, ou seja, inserindo-se critérios de valorização do desempenho formativo, empregando uso de metodologias conceituais, condutas e inter-relações humanas e sociais.

Conforme a LDB, a avaliação deve ser desenvolvida refletindo a proposta expressa no Projeto Pedagógico. Importante observar que a avaliação da aprendizagem deve assumir caráter educativo, viabilizando ao estudante a condição de analisar seu percurso e, ao professor e à escola, identificar dificuldades e potencialidades individuais e coletivas.

## 11.1 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem ocorrerá por meio de instrumentos próprios, buscando identificar o grau de progresso do discente em processo de aquisição de conhecimento. Realizar-se-á por meio da promoção de situações de aprendizagem e da utilização dos diversos instrumentos que favoreçam a identificação dos níveis de domínio de conhecimentos/competências e o desenvolvimento do discente nas dimensões cognitivas, psicomotoras, dialógicas, atitudinais e culturais.

O processo de avaliação de cada disciplina, assim como os instrumentos e procedimentos de verificação de aprendizagem, deverão ser planejados e informados de forma expressa e clara ao discente no início de cada período letivo, considerando possíveis ajustes ao longo do ano, caso necessário.

No processo de avaliação da aprendizagem deverão ser utilizados diversos instrumentos, tais como debates, visitas de campo, exercícios, provas, trabalhos teórico-práticos aplicados individualmente ou em grupos, projetos, relatórios, seminários, que possibilitem a análise do desempenho do discente no processo de ensino-aprendizagem.

Os resultados das avaliações deverão ser expressos em notas, numa escala de 0 (zero) a 100 (cem), considerando-se os indicadores de conhecimento teórico e prático e de relacionamento interpessoal.

A avaliação realizar-se-á através da promoção de situações de aprendizagem e utilização dos diversos instrumentos de verificação que favoreçam a identificação dos níveis de domínio de conhecimento/competências e o desenvolvimento do discente nas dimensões cognitivas, psicomotoras e atitudinais.

Para a verificação do domínio de conhecimentos deverão ser utilizados diversos instrumentos que favoreçam a análise de competências e o desempenho do discente, alguns como trabalhos práticos, estudos de caso, simulações, projetos, situações-problema, relatórios, provas, pesquisa, debates, seminários e outros.

O número de verificações de aprendizagem durante o semestre deverá ser no mínimo de:

- I - 02(duas) verificações para disciplinas com carga horária até 67(sessenta e sete) horas;
- II - 03(três) verificações para disciplinas com carga horária acima mais de 67(sessenta e sete) horas.

Os discentes deverão ser, previamente, comunicados a respeito dos critérios do processo avaliativo. Os resultados das avaliações deverão ser comunicados aos discentes no prazo de até 7 (sete) dias úteis, contados a partir da data da avaliação.

O docente deverá registrar as temáticas desenvolvidas nas aulas, a frequência dos discentes e os resultados de suas avaliações diretamente no Diário de Classe e no sistema acadêmico (SUAP – Sistema Unificado de Administração Pública).

O controle da frequência contabilizará a presença do discente nas atividades programadas, das quais estará obrigado (a) a participar de pelo menos 75% da carga horária prevista em cada componente curricular.

## **12 AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL**

A avaliação institucional interna é realizada a partir do projeto pedagógico do curso que deve ser avaliado sistematicamente, de maneira que possam analisar seus avanços e localizar aspectos que merecem reorientação.

O processo avaliativo se dará de forma dialógica entre representantes discentes, docentes e equipe técnico-pedagógica, em meados e ao fim de cada semestre. Esta

etapa poderá ser amparada através de ferramentas de verificação da qualidade (fichas, diagramas) visando possíveis ajustes e melhorias.

### 13 APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO

Considerar-se-á aprovado no período letivo o discente que, ao final do semestre, obtiver média aritmética igual ou superior a 70 (setenta) em todas as disciplinas e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária por disciplina.

O discente que obtiver Média Semestral (MS) igual ou superior a 40 (quarenta) e inferior a 70 (setenta) em uma ou mais disciplinas e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária por disciplina do período, terá direito a submeter-se à Avaliação Final em cada disciplina em prazo definido no calendário acadêmico.

Será considerado aprovado, após a Avaliação Final, o discente que obtiver média final igual ou superior a 50 (cinquenta), calculada através da seguinte equação:

$$MF = \frac{6 \times MS + 4 \times AF}{10}$$

Sendo:

*MF* = Média Final;

*MS* = Média Semestral;

*AF* = Avaliação Final.

Considerar-se-á reprovado por disciplina o discente que:

- Obter frequência inferior a 75% da carga horária prevista na disciplina;
- Obter Média Semestral menor que 40 (quarenta);
- Obter Média Final inferior a 50 (cinquenta), após a Avaliação Final.

Após a Avaliação Final não haverá segunda chamada ou reposição, exceto no caso decorrente de julgamento de processo e nos casos de licença médica, amparados pelas legislações específicas.

O registro de aulas, faltas e notas de avaliações será realizada pelo docente no Sistema Unificado de Administração Pública, no módulo Educação (SUAP Edu), respeitando os prazos definidos em calendário acadêmico.

Para efeito de justificativa de faltas, o discente terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da falta, para protocolar solicitação específica para este fim, apresentando um dos seguintes documentos:

- I – Atestado médico;
- II – Comprovante de viagem para estudo;
- III – Comprovante de representação oficial da instituição;
- IV – Comprovante de apresentação ao Serviço Militar Obrigatório;
- V – Cópia de Atestado de Óbito, no caso de falecimento de parente em até segundo grau.

## **14 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO E TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

O estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

Para o referido curso, o ESTÁGIO SUPERVISIONADO será NÃO-OBRIGATÓRIO, dado o curto tempo de duração do curso e o perfil do estudante que visa a inserção imediata no mundo do trabalho. A atuação profissional será abordada ao longo das disciplinas nas horas dedicadas às práticas profissionais, bem como será validada de modo interdisciplinar e integrada ao longo do componente curricular Projetos Integradores que terá por objetivo permitir a atuação efetiva do discente em eventos previstos no calendário da comunidade local.

Dada à dispensa do estágio supervisionado, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) dar-se-á através da elaboração e apresentação de relatório gerado a partir das

práticas profissionais e atividades realizadas no Componente Curricular Projetos Integradores.

## **15 CERTIFICADOS E DIPLOMAS**

O discente que concluir as disciplinas do curso, Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), ou exercícios de práticas profissionais dentro do prazo de até 05 (cinco) anos, poderá requerer o Diploma de Técnico de Nível Médio na habilitação profissional cursada.

Para tanto, deverá o discente, junto ao setor de protocolo do *campus*, preencher formulário de requerimento de diplomação, dirigido à Coordenação do Curso, anexando fotocópias dos seguintes documentos:

- a) Histórico e Certificado de Conclusão do Ensino Médio ou equivalente;
- b) Documento de Identidade;
- c) CPF;
- d) Carteira de Reservista ou Certificado de Dispensa de Incorporação (para o gênero masculino, a partir de dezoito anos).

Todas as cópias de documentos deverão ser apresentadas juntamente com os originais ou autenticadas em cartório na Coordenação de Controle Acadêmico (CCA) para comprovação da devida autenticidade.

O histórico escolar indicará os conhecimentos definidos no perfil de conclusão do curso, estabelecido neste Projeto Pedagógico de Curso, em conformidade com o CNCT (2016), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 1/2014.



## 16 PLANOS DE DISCIPLINAS

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
<b>DISCIPLINA: Gestão de Empresas no Setor de Alimentos e Bebidas</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 1º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 33h (40 aulas)</b>
<b>Docente Responsável: Cícero Mauriberto de M. F. Duarte</b>
EMENTA
Introdução à administração. Práticas administrativas aplicadas às empresas do setor de alimentos e bebidas na área de gestão de pessoas, finanças, vendas, marketing e produção.
OBJETIVOS
<b>GERAL</b> Compreender a otimização de processos de gerenciais para as empresas de alimentos e bebidas, através das teorias da área da administração de empresas.
<b>ESPECÍFICOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar os principais conceitos administrativos na área de gestão de pessoas, finanças, marketing e produção</li><li>• Fazer a abordagem de conceitos e as principais decisões envolvidas nas diferentes etapas do fluxo de materiais bem como o sistema de informações que permite o controle dos processos na área de alimentos e bebidas.</li><li>• Enfatizar mecanismos de gestão e gerenciamento que facilitem a tomada de decisões.</li></ul>

- Abordar a importância da adoção de ferramentas da administração como diferencial competitivo no setor.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
I Gestão de pessoas	Processos de seleção, contratação e treinamento na área de alimentos e bebidas; liderança, comunicação e motivação	8
II Finanças	Noções de macro e microeconomia. Sistemas financeiros, tipos de investimentos e aplicações financeiras	8
III Marketing	Fundamentos do marketing, segmentação de mercado na área de alimentos e bebidas, visão geral do composto de marketing, pesquisa de mercado, marketing para produtos alimentares e bebidas	8
IV Vendas	Previsão de vendas: conceitos e técnicas	8
V Produção	Introdução a administração da produção, sistemas de produção, planejamento controle da produção em alimentos, arranjo físico, custos industriais.	8

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

As aulas devem ser conduzidas de maneira a levar o discente a atingir os objetivos definidos para a disciplina. Neste sentido, além de aulas expositivas, serão utilizadas outras técnicas de ensino-aprendizagem que se mostrem mais adequadas em função do assunto tratado em aula, tais como: trabalho em grupo, seminários, discussão de estudos de caso, visitas técnicas.

## **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

O objetivo da avaliação do discente é de posicioná-lo quanto ao seu nível de aprendizagem na disciplina. Para tanto, devem ser realizadas avaliações intermediárias sob forma de trabalhos escritos, apresentação de seminários, relatórios de visitas técnicas. Serão realizadas também, duas provas escritas.

## **RECURSOS NECESSÁRIOS**

Como recursos didáticos serão utilizados data show, vídeos e artigos de jornais e revistas especializadas na área de bebidas e alimentos

## **BIBLIOGRAFIA**

### **REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA**

PAYNE-PALACIO, J. THEIS N. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. 12ª edição. Manole, 2015.

FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais em restaurantes, 7ª edição, Senac São Paulo. 2014.

MAXIMIANO, A. C. Introdução à Teoria Geral da administração. 3ª edição. São Paulo: Atlas. 2015.

### **REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR**

KOTLER, p. KELLER, K. L. Administração de Marketing. 14ª edição. Editora Porto Aleg Prentice Hall/Pearson 2012.

CHIAVENATO, A. Gestão de Pessoas. 4ª edição. São Paulo: Atlas, 2014.

MAXIMIANO, A. C. Administração de Projetos. 5ª edição São Paulo: Atlas. 2014.

SLACK N. JONES, A. B, JONHSTON R. Administração da Produção. 4ª edição São Paulo: Atlas, 2014.

OLIVEIRA, D de P. R. Administração de Processos. 5ª edição. São Paulo: Atlas, 2013.

WANKE Peter. Gestão de Estoques na Cadeia de Suprimentos. 3ª edição. São Paulo: Editora Atlas, 2011.

MARTINS, P. ALT, P. R. C. Administração de Materiais e Recursos Patrimoniais. 3ª Edição. São Paulo: Editora Saraiva, 2011

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Higiene e Manipulação de Alimentos</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 1º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 50 h (60 aulas)</b>
<b>Docente Responsável: Áquila Matheus de Souza Oliveira</b>
<b>EMENTA</b>
Perigos em alimentos. Microbiologia básica dos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Legislação sanitária vigente. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOs). Noções básicas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os princípios de higiene e manipulação de alimentos e a importância destes para evitar e/ou minimizar contaminações e para garantir a segurança higiênico-sanitária de alimentos e bebidas.</li> </ul> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os principais microrganismos de importância em alimentos e os riscos biológicos ocasionados por eles, além dos perigos químicos e físicos;</li> <li>• Identificar os fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos e adotar medidas adequadas para prevenção do crescimento microbiano;</li> </ul>

- Compreender como a execução adequada das boas práticas de manipulação, incluindo o controle de vetores e de qualidade da água e os procedimentos de manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos manipuladores, podem influenciar na obtenção de alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitário;
- Exercitar a elaboração de POPs, Manual de BPF e programas de controle de qualidade de alimentos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade	Descrição	h.a
<b>I</b>	Perigos químicos, físicos e biológicos em alimentos e bebidas;  Fontes de contaminação dos alimentos;  Microrganismos de interesse em alimentos;  Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento microbiano;  Doenças transmitidas por alimentos.	<b>15</b>
<b>II</b>	Legislação sanitária vigente;  Boas Práticas de Fabricação (BPF): considerações sobre boas práticas de fabricação; controle de potabilidade da água; manejo e gerenciamento de resíduos; higiene dos manipuladores; controle integrado de pragas urbanas; limpeza e higienização de instalações, equipamentos e utensílios; manutenção corretiva e preventiva; prevenção da contaminação cruzada.	<b>20</b>
<b>III</b>	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (HPPHO).	<b>13</b>

<b>IV</b>	Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC): origem, definição, abrangência, princípios e objetivos do sistema APPCC.	<b>12</b>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivas dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais;</li> <li>• Aulas práticas;</li> <li>• Visitas técnicas;</li> <li>• Apresentação de seminários;</li> <li>• Atividades individuais e em grupo (questionários, pesquisas, relatórios de aulas práticas e visitas técnicas).</li> </ul>		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Provas individuais;</li> <li>▪ Pesquisas de aprofundamento;</li> <li>▪ Atividades (trabalhos individuais e em grupo);</li> <li>▪ Seminários em grupos.</li> </ul>		
<b>RECURSOS NECESSÁRIOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quadro branco e pincel atômico;</li> <li>▪ Equipamentos multimídia;</li> <li>▪ Laboratório de restaurante e bar.</li> </ul>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA		
<p>ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.</p>		

BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.

#### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Barueri: Manole, 2011.

PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. v.1. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.

PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2.ed. v.2. São Paulo: Pearson, 1997.

SANTOS JÚNIOR, Clever Jucene dos. Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

#### ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

<http://www.periodicos.capes.gov.br>

<http://www.scielo.org/>

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Matemática Básica</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 1º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 60 h.a 50 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Maria Gracilene Marques Pereira</b>
<b>EMENTA</b>
Teoria dos conjuntos numéricos. Operações com os IR. Cálculos com frações e números decimais. Unidades de medidas (comprimentos, massa, capacidade, tempo, temperatura). Fundamentos da geometria plana e espacial. Leitura de práticas estatísticas como gráficos, tabelas, frequências, amostras e médias.
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Relacionar os conhecimentos básicos dos conjuntos numéricos naturais e racionais, da geometria plana e das grandezas e medidas com situações-problema do cotidiano, a fim de solucioná-las.</li> </ul> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● • Definir números naturais, inteiros, racionais, reais e irracionais;</li> <li>● • Definir múltiplos e divisores;</li> <li>● • Solucionar problemas envolvendo a teoria dos conjuntos e do mínimo múltiplo comum (MMC) e do máximo divisor comum (MDC);</li> <li>● • Resolver problemas com frações e números decimais;</li> </ul>



- Reconhecer grandezas e medidas de comprimento, medidas de massa, medidas de capacidade, medidas de tempo e medidas de temperatura e saber correlacionar suas unidades a partir do Sistema Métrico Decimal;
- Caracterizar as formas geométricas da geometria plana e espacial;
- Calcular perímetros, áreas e volumes;
- Interpretação das práticas estatísticas.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	h.a
<b>I</b> Teorias dos conjuntos numéricos	Operações e problemas em <b>N, Z, Q, R e I</b> . Cálculo dos múltiplos e divisores: M.M.C. e M.D.C. operações com frações e operações com números decimais	10
<b>II</b> Unidades de medidas	Grandezas e medidas. Problemas envolvendo as medidas de comprimento, massa, capacidade, tempo e de temperatura. Sistema Métrico Decimal.	10
<b>III</b> Fundamentos da geometria plana e espacial	Caracterização da geometria plana. Cálculo de perímetros e áreas. Introdução à geometria espacial. Cálculo do Volume.	10
<b>IV</b> Introdução à Estatística	Leitura de práticas estatísticas como gráficos, tabelas, frequências, amostras e médias.	10

### METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e interativas, de forma que cada tema abordado seja contextualizado com situações-problema capazes de simular demandas vivenciadas na vida com

restaurantes e bares, como, por exemplo: no cálculo de áreas em cortes de tecidos ou distribuição de mesas no salão, na conversão adequada de medidas, nos cálculos mentais necessários ao rápido atendimento de um cliente e etc.

### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

Serão aplicadas duas provas com pesos iguais, representando 70% da nota do período. A complementação dessa nota será feita a partir da apresentação de um trabalho (individual ou em até três alunos), tendo, portanto, peso de 30% da nota do período.

### **RECURSOS NECESSÁRIOS**

Projektor de slides, quadro branco e lápis, atividades impressas.

### **BIBLIOGRAFIA**

#### **REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA**

DANTE, Luiz Roberto. Projeto Teláris: Matemática. São Paulo: Ática.

GIOVANNI, José Ruy, CASTRUCCI, Benedito & GIOVANNI JR, José Ruy. A Conquista da Matemática, FTD.

IEZZI, Gelson et all. Coleção Fundamentos de Matemática Elementar. São Paulo, Atual, 2013.

#### **REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR**

LIMA, E. L.; CARVALHO, P. C. P.; WAGNER, E.; MORGADO, A. C. Temas e Problemas Elementares. Coleção do Professor de Matemática. 2ª Edição. Rio de Janeiro. SBM. 2005.

MACHADO, Antônio, DOLCE, Osvaldo e IEZZI, Gelson – Matemática e Realidade, Atual.

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Comunicação e Linguagem I</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 1º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 40 h.a 33 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Ana Paula Sousa Silva</b>
<b>EMENTA</b>
<p>Leitura e compreensão de textos que circulam em contextos variados de uso, constituindo os denominados gêneros textuais. O estudo do gênero textual nessa perspectiva requer a análise linguística, discursiva e situacional que permite ler, compreender e produzir textos orais e escritos adequados a diferentes situações de comunicação.</p>
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Saber utilizar a linguagem na leitura, escrita e produção de gêneros textuais orais e escritos com o objetivo de atender aos diferentes propósitos comunicativos em diversas situações de uso.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender e fazer uso de informações constitutivas de diversos gêneros textuais orais e escritos;</li> <li>- Produzir gêneros textuais da ordem do descrever, do expor e do argumentar;</li> <li>- Compreender a organização linguística, discursiva e situacional na composição de gêneros textuais orais e escritos da ordem do descrever, do expor e do argumentar;</li> <li>- Identificar os elementos de textualidade e sua importância no texto;</li> <li>- Fazer uso de uma boa comunicação oral em situações práticas.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	Noções básicas de comunicação e linguagem; Modelo comunicativo e funções da linguagem; Variação linguística e registros; O que é gramática e o que precisamos saber sobre ela?	10
<b>II</b>	A leitura em diferentes contextos; A escrita em diferentes contextos; A oralidade em diferentes contextos.	10
<b>III</b>	Gêneros textuais orais e escritos; Tipos textuais.	10
<b>IV</b>	Elementos de textualidade; Comunicação oral em situações práticas.	10
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas ilustradas com recursos audiovisuais;</li> <li>● Leituras e discussões de textos;</li> <li>● Problematizações.</li> </ul>		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dar-se-á de forma contínua, observando participação nos debates, trabalhos de pesquisa, produção/reescritura de textos, nas atividades culturais, nos seminários e nas avaliações orais e escritas.</li> <li>• Competências sócio-afetivas (criatividade, iniciativa, dinamismo, motivação, argumentação, relacionamento interpessoal, espírito de cooperação, comunicação, responsabilidade, assiduidade e pontualidade).</li> </ul>		

## RECURSOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Notebook e data show;
- TV e aparelho de som;
- Textos teóricos e exercícios impressos;
- Revistas, jornais, livros.

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

BECHARA, Evanildo. Moderna Gramática Portuguesa. 37. ed. (rev. e ampl.). Rio de Janeiro: Lucerna, 2006.

GARCIA, Othon M. Comunicação em Prosa Moderna. 27 ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2010.

GUIMARÃES, Thelma de Carvalho. Comunicação e linguagem. São Paulo: Pearson, 2012.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

DIONISIO, A.P; A.R. Machado & M.A. Bezerra. (Orgs.) Gêneros textuais & ensino. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002.

GARCEZ, LUCÍLIA H. do Carmo. Técnica de Redação – o que é preciso saber para bem escrever. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

HOUAISS, Antônio & VILLAR, Mauro de Salles. Minidicionário Houaiss da língua portuguesa. 3.ed. (rev. e aum.). Rio de Janeiro: Objetiva, 2008.

KOCH, Ingedore Villaça & ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006.

TUFANO, Douglas. Guia prático da nova ortografia. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

MACHADO, Antônio, DOLCE, Osvaldo e IEZZI, Gelson – Matemática e Realidade, Atual.

### ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

<http://www.abrasel.com.br/index.php>

<http://www.cozinhaprofissional.com.br/>

<http://www.revistamenu.com.br/>

<b>PLANO DE ENSINO</b>		
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>		
<b>DISCIPLINA: Inglês Aplicado à Restaurantes e Bares I</b>		
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>		
<b>Período: 1º Semestre</b>		
<b>Carga Horária: 40 h.a 33 h.r</b>		
<b>Teórica - 33h (40 aulas)</b>		
<b>Docente Responsável: Sibéria Maria Souto dos Santos Farias</b>		
<b>EMENTA</b>		
Compreender e produzir gêneros textuais orais em nível básico da língua inglesa, a fim de recepcionar clientes em restaurantes e bares.		
<b>OBJETIVOS</b>		
<p><b>GERAL</b></p> <p>Desenvolver as habilidades comunicativas de compreensão, a fim de possibilitar uma comunicação eficaz com clientes, em um contexto de restaurante e bar.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepcionar e acomodar clientes de bares e restaurantes;</li> <li>• Fornecer e requerer informações pessoais;</li> <li>• Descrever os serviços do bar e restaurante;</li> <li>• Despedir-se adequadamente.</li> </ul>		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	How to welcome people	10

<b>II</b>	How to give and ask personal questions in the present tense	10
<b>III</b>	Menu example and menu vocabulary	10
<b>IV</b>	Práticas Profissionais	10

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

- Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, *slides*, músicas etc);
- Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca);
- Apresentação de *role-plays* utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre discentes, professores e o curso;
- Aulas de campo para práticas profissionais.

#### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- Avaliação contínua durante o semestre, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina;
- Avaliação será formal através de atividades escritas e orais, como também através de apresentação de *role-plays* (individuais ou em grupos).

#### **RECURSOS NECESSÁRIOS**

Quadro branco, pincel, data-show, som, apostilas, dicionários, computadores de laboratório.

#### **BIBLIOGRAFIA**

##### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

CRUZ, D.T. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005.

LATHAM-KOENIG, C. et.al. American English File Starter. 2<sup>nd</sup> edition. London: Oxford University Press.

VOLKMANN, P.R. Conversação para profissionais de Hotelaria e Restaurantes. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.

#### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

DE BIAGGI, E.T.K.; STAVALE, E.D.B. Enjoy your stay!: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.

Dicionário Oxford Escolar: para estudantes brasileiros de inglês. Com CD-Rom. Edição Atualizada.

LATHAM-KOENIG, C. et.al. American English File Starter Workbook. 2<sup>nd</sup> edition. London: Oxford University Press.

REJANI, M. Inglês Instrumental: comunicação e processos para hospedagem. São Paulo: Érica, 2014.

OXENDEN, C. et. al. New English File Beginner. London: Oxford University Press.

#### ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

<https://www.britishcouncil.org.br/atividades/ingles>

<http://gestaoderestaurantes.com.br/blog/index.php/category/ingles-para-restaurantes/>

<http://inglesgourmet.com/>



<b>PLANO DE ENSINO</b>		
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>		
<b>DISCIPLINA:</b> Introdução à Informática		
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>		
<b>Período:</b> 1º Semestre		
<b>Carga Horária:</b> 40 h.a 33 h.r		
<b>Docente Responsável:</b> Pedro Henrique Tolentino		
<b>EMENTA</b>		
Introdução à informática. Hardware. Software. Sistemas Operacionais. Redes de Computadores. Redes Sociais.		
<b>OBJETIVOS</b>		
<b>GERAL</b>		
Capacitar o aluno a compreender conceitos básicos de informática, componentes do computador e elementos básicos da rede.		
<b>ESPECÍFICOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os conceitos básicos de informática;</li> <li>• Identificar os tipos de dispositivos existentes em um computador;</li> <li>• Entender processos e rotinas de funcionamento em um computador.</li> </ul>		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
I	Informática e a sociedade; História da computação.	10

<b>II</b>	Hadware; Software.	10
<b>III</b>	Sistemas operacionais	10
<b>IV</b>	Redes de computadores; Redes sociais.	10

#### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas com uso de projetor e quadro branco; estudos de casos e atividades práticas.

#### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

- Avaliação contínua durante a disciplina;
- Atividades individuais e em grupos (estudo dirigido, pesquisas e avaliação escrita);
- Avaliação escrita.

#### **RECURSOS NECESSÁRIOS**

Como recursos didáticos serão utilizados data show, vídeos e artigos de jornais e revistas especializadas na área de bebidas e alimentos, além dos equipamentos do laboratório de informática.

#### **BIBLIOGRAFIA**

##### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

CAPRON, H. L. (et al); Introdução a Informática; 8a ed.; São Paulo; Pearson; 2011; 350p.

NORTON, P. Introdução à Informática. São Paulo: Makron Books, 2008.

ANTONIO, João; Informática para concursos; 4 a ed.; Rio de Janeiro; Elsevier; 2009; 731p.

##### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

BROOKSHEAR, J. G. Ciência da Computação Uma Visão Abrangente. 7ª edição. Editora Bookman (Artmed), 2005.

MANZANO, M.I.N.G. Informática básica. São Paulo: Editora Ática, 2008.

SILVA, M. G. Informática: terminologia básica. Rio de Janeiro: Editora Érica, 2008. São Paulo: Atlas, 2014.

## PLANO DE ENSINO

### DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

**DISCIPLINA: Serviços de Salão**

**Curso Técnico em Restaurante e Bar**

**Período: 1º Semestre**

**Carga Horária: 80 h.a 67 h.r**

**Docente Responsável: Áquila Matheus de Souza Oliveira**

### EMENTA

Hospitalidade. Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de sala. Equipamentos e utensílios utilizados em sala. Noções de decoração e ambientação de restaurantes. Tipologia de restaurantes e de serviços. Sistemas de serviços. Cargos e funções; Regras de etiqueta à mesa. Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes. Planejamento operacional: escalas, planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.

### OBJETIVOS

**GERAL**

Compreender a questão de organização de salão do bar e restaurante e supervisionar a dinâmica da qualidade no atendimento.

## ESPECÍFICOS

- Identificar os tipos de Restaurantes, bares e similares; *Tradicional, Internacional, Típico, Catering, Fast Food*, choperia, boteco, casa de chá, doceria, pubs, loja de conveniência, casa de suco e vitaminas, etc.
- Planejar, organizar *menus* cardápios em dois tipos: o à la carte ou table d'hotê como um cartão de visitas do estabelecimento.
- Organizar o *lay-out* do menu no Visual, Tamanho, Ortografia, Disposição dos pratos, Informação, Facilidade ao ler, Apresentação, Reposição, Preço, Quantidade, Propaganda, Marketing Identificação e Caracterização.
- Compreender os tipos de serviços: Serviço à Inglesa Direto, Serviço à inglesa Indireto (*guéridon*), Serviço à Francesa, Serviço Empratado, Serviço à Russa *Self-service, Buffet*.
- Organizar e controlar os pedidos efetuados numa comanda (Cozinha – para a confecção do prato; Caixa – para o controle dos gastos da mesa e Garçom – para controle dos pedidos e organização na hora de servir a refeição).
- Diferenciar os vários tipos de modelos de Comanda.
- Estudar as regras de etiquetas à mesa de Restaurantes e Bares.
- Identificar vários tipos de taças.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	h.a
I	Hospitalidade;  Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados ao conceito de sala;  Equipamentos e utensílios utilizados em sala.	20

<b>II</b>	Noções de decoração e ambientação de restaurantes; Tipologia de restaurantes e de serviços; Sistemas de serviços.	20
<b>III</b>	Cargos e funções; Regras de etiqueta à mesa.	20
<b>IV</b>	Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes; Planejamento operacional: escalas, planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.	20
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas e dialogadas, ilustradas com recursos audiovisuais;</li> <li>● Aulas práticas;</li> <li>● Estudos de caso;</li> <li>● Visitas técnicas.</li> </ul>		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Provas individuais e/ou em grupo;</li> <li>● Avaliação de práticas sobre o serviço de salão em restaurantes e bares da cidade;</li> <li>● Atividades (trabalhos individuais e grupais).</li> </ul>		
<b>RECURSOS NECESSÁRIOS</b>		
Recursos audiovisuais (data show/slides/apresentador óptico). Quadro branco, lápis, apagador, equipamento de som.		

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

PACHECO, Aristides de Oliveira. – Manual de Organização de Banquetes. 2ª ed. ver. atual. – São Paulo: Editora SENAC – São Paulo, 2000.

CÂNDIDO, Índio – Controle em hotelaria. 4ª ed. ver. ampl. – Caxias do Sul: Editora EDUCS, 2001.

TEICHMANN, Ione Teresinha Mendes – Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: Editora EDUCS, 1987.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

DAYAN, Elie I. – Restaurante: técnicas de serviço. 2ª ed. – Caxias do Sul: Editora EDUCS, 1990.

WALKER, John R. LUND.DBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação - 3º edição- Porto Alegre: Bookman, 2003.

INSTITUTO DE CULINARIA DA AMERICA. A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes, destinado a funcionários, gerentes e proprietários de restaurantes - São Paulo, Rocca, 2004 (Biblioteca do Campus).

LIONEL, Maître. Restaurante: técnicas de serviço- 3º edição- Caxias do Sul: EducS, 1990.

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Planejamento e Elaboração de Cardápio</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 1º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 40 h.a 33 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Áquila Matheus de Souza Oliveira</b>
<b>EMENTA</b>
Planejamento e elaboração de cardápio. Conceito de restaurante. Bases do planejamento de cardápio: engenharia de cardápio, distribuição proporcional das refeições. O produto cardápio, conceito, layout, design. Comportamento de cliente e reflexos do planejamento de cardápio.
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Compreender o planejamento de cardápios e suas implicações no conceito e no serviço de bares e restaurantes.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar as etapas de elaboração de cardápios;</li> <li>● Classificar fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios;</li> <li>● Fazer o planejamento, organização, execução e avaliação de cardápios;</li> <li>● Conhecer os principais comportamentos atuais de clientes e o reflexo no serviço;</li> <li>● Identificar a influência da tipologia do serviço no cardápio;</li> <li>● Aprender técnicas de elaboração de cardápios;</li> <li>● Conhecer plataformas que auxiliam a elaboração e design de um cardápio.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	Conceito de cardápio e restaurante; Comportamento de compra; Controles gerenciais em restaurantes; Função dos cardápios; Etapas para o planejamento, organização, execução e avaliação dos cardápios.	10
<b>II</b>	Comportamento de cliente; Diferentes modelos de restaurante e seus cardápios; Elaboração da carta: estética de cardápio, tamanho, fonte, cor.	10
<b>III</b>	Engenharia de cardápio: conceito; Demanda; Análise do mix de vendas; Margem de contribuição; Método SMITH-KASAVANAS, Método MILLER, Método PAVESIC, Método HAYESHUFFMAN.	10
<b>IV</b>	Plataformas para elaboração de cardápio (canva); Atividades práticas de planejamento e elaboração de cardápio.	10
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Sistematização do saber dos alunos/as a respeito dos temas e ampliação dos referenciais teóricos por meio de: Aulas expositivas dialogadas; Discussões com base na problematização; Exercícios; Aulas práticas no Laboratório de Restaurante e Bar.		



## AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação processual e contínua. Trabalhos e avaliações relacionados às Fichas Técnicas de Preparo. Planejar, executar e avaliar cardápios e para coquetel. Festival de cardápios. Caderno de receitas sofisticadas. Conduta em laboratório.

## RECURSOS NECESSÁRIOS

Projeter de slides, quadro branco e pincel atômico, atividades impressas, computador, caixa de som, folhetos e apostilas. Ambiente de um restaurante-escola para as técnicas a serem desenvolvidas.

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor** - tecnologias para a elaboração de cardápios. 8ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2010.

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. **Cardápio**: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.

SILVA, Sandra Chemin da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio** - Guia prático para a elaboração. 3ª edição. Editora: Roca, 2014.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 3. reimp. São Paulo: Atheneu, 2004

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Projetos Integradores I</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 1º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 80 h.a 67 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima e Maria Cláudia Rodrigues Brandão</b>
<b>EMENTA</b>
Princípios fundamentais do trabalho em equipe. Comunicação interpessoal. Comunicação por escrito. Metodologia de elaboração de projetos. Metodologia de elaboração de relatórios. Formação de equipes. Desenvolvimento de liderança. Desenvolvimento de pensamento crítico e criativo. Atividades de acompanhamento de projetos. Elaboração e apresentação de relatório de atividades.
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Desenvolver habilidades de comunicação, cooperação e liderança bem como o pensamento lógico, crítico e criativo necessários à formação de equipes eficientes na concepção, execução e apresentação de projetos que promovam, de forma integradora, o aprendizado teórico e prático dos diversos conteúdos dos componentes curriculares do curso.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver habilidades de trabalho em equipe;</li> <li>• Capacitar o aluno na elaboração de projetos e relatórios;</li> <li>• Conhecer modelos de elaboração de projetos e de relatórios;</li> </ul>

- Desenvolver a capacidade de formar equipes baseadas em relações ganha-ganha;
- Exercitar a liderança;
- Desenvolver o pensamento lógico, crítico e criativo;
- Desenvolver habilidades de apresentação em público;
- Participar de projetos e eventos previstos no calendário da comunidade.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	h.a
<b>I</b>	<p>Dinâmica de acolhida da turma e apresentação do plano de ensino da disciplina;</p> <p>Introdução à projetos integradores;</p> <p>Princípios fundamentais do trabalho em equipe;</p> <p>Comunicação interpessoal: ouvir, entender e falar;</p> <p>Apresentação dos projetos em desenvolvimento no <i>Campus</i> e formação de equipes para engajamento nas atividades dos projetos;</p> <p>Autoavaliação e avaliação parcial da disciplina.</p>	20
<b>II</b>	<p>Metodologia de Elaboração de Projetos: identificação do problema/oportunidade, justificativa/soluções, fundamentação teórica, elaboração dos objetivos, levantamento de materiais, descrição de metodologias, planejamento/cronograma de execução, resultados esperados, referências bibliográficas;</p> <p>Atividades de acompanhamento de projetos;</p> <p>Formas de registro de atividades;</p> <p>Reuniões das equipes para autoavaliação;</p>	20

	Avaliação parcial da disciplina.	
<b>III</b>	Metodologia de elaboração de relatórios de projeto: Introdução, Material e Métodos, Resultados e Discussão, Conclusão, Bibliografia consultada;  Atividades monitoradas de acompanhamento de projetos;  Reunião monitorada das equipes para autoavaliação e elaboração de relatório parcial das atividades desenvolvidas.	20
<b>IV</b>	Visita técnica à unidades de serviços de alimentação e levantamento de problemas/oportunidades e suas possíveis soluções;  Atividades monitoradas de acompanhamento de projetos;  Reunião monitorada das equipes para autoavaliação e elaboração de relatório final das atividades desenvolvidas;  Apresentação de relatório final de atividades;  Autoavaliação e avaliação final da disciplina;  Dinâmica de encerramento da disciplina (Celebração).	20
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas-dialogadas;</li> <li>● Dinâmicas de grupo com enfoque coletivo e individual;</li> <li>● Atividades práticas monitoradas de acompanhamento de projetos;</li> <li>● Reuniões monitoradas das equipes de trabalho;</li> <li>● Visita técnica para contato com as realidades do mundo do trabalho;</li> <li>● Apresentação dos relatórios de visita técnica e das atividades das equipes nos projetos.</li> </ul>		

## AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Participação nas dinâmicas de grupo e nas atividades de acompanhamento de projetos;
- Participação nas reuniões de grupo de trabalho;
- Elaboração dos relatórios parciais e do relatório final;
- Apresentação do relatório final;
- Auto Avaliação parcial e final com base nos objetivos da disciplina;
- Avaliações parcial e final da disciplina quanto aos objetivos atingidos (alunos e professores).

## RECURSOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e pincel atômico;
- Equipamento Multimídia;
- Materiais para atividades artísticas: embalagens e materiais reutilizáveis, canetas hidrocor, lápis de cor, cartolinas, tesouras, tintas para artesanato, pincéis;
- Apostilas e atividades impressas;
- Laboratório de Restaurante e Bar.

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

GUIA PRÁTICO DRAGON DREAMING: Uma Introdução de como Tornar seus Sonhos Realidade Através do Amor em Ação. Versão 2.0, Janeiro de 2014. Endereço eletrônico: <https://infinitumarteacoes.files.wordpress.com>. Acesso em 18 de julho de 2019.

PRODANOV, Cleber C.; FREITAS, ERNANI C. Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Endereço eletrônico: [www.feevale.br](http://www.feevale.br). Acesso em 18 de julho de 2019.

COMO ELABORAR UM RELATÓRIO CIENTÍFICO. Endereço eletrônico: [www.mat.uc.pt](http://www.mat.uc.pt). Acessado em 18 de julho de 2019.

OBS.: As demais referências serão determinadas em função dos projetos técnicos acompanhados.

<b>PLANO DE ENSINO</b>		
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>		
<b>DISCIPLINA: Informática Aplicada</b>		
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>		
<b>Período: 2º Semestre</b>		
<b>Carga Horária: 40 h.a 33 h.r</b>		
<b>Docente Responsável: Pedro Henrique Tolentino</b>		
<b>EMENTA</b>		
Apresentação de Slides. Processador de Texto. Planilha Eletrônica. Tecnologias da Informação em Bares e Restaurantes. Internet. Segurança na Internet.		
<b>OBJETIVOS</b>		
<b>GERAL</b>		
Capacitar o aluno a compreender conceitos básicos de informática, navegar na Internet, instruir diante das ameaças da Internet e desenvolver habilidades em ferramentas de office.		
<b>ESPECÍFICO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Compreender as tecnologias utilizadas em bares e restaurantes;</li> <li>● Aprender a utilizar os principais aplicativos suíte de escritórios;</li> <li>● Entender processos e rotinas relacionados à segurança da informação.</li> </ul>		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	Apresentação de Slides	8
<b>II</b>	Processador de Texto	8

<b>III</b>	Planilha Eletrônica	8
<b>IV</b>	Tecnologias da Informação em Bares e Restaurantes	8
<b>V</b>	Internet e Segurança na Internet	8
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Aulas expositivas com uso de projetor e quadro branco; estudos de casos e atividades práticas.		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
Avaliação contínua durante a disciplina; Atividades individuais e em grupos (estudo dirigido, pesquisas e avaliação escrita); Avaliação escrita.		
<b>RECURSOS NECESSÁRIOS</b>		
Quadro branco, pincel, data-show, equipamento de som, apostilas, dicionários, computadores de laboratório.		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA		
BROOKSHEAR, J. G. Ciência da Computação Uma Visão Abrangente. 7ª edição. Editora Bookman (Artmed), 2005. MANZANO, A.L.N.G.; ORGADO, Flavio Eduardo Frony. Formatando teses e monografias com BrOffice. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008. VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.		

## REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

BROOKSHEAR, J. G. Ciência da Computação Uma Visão Abrangente. 7ª edição. Editora Bookman (Artmed), 2005. MANZANO, A.L.N.G.;

MANZANO, M.I.N.G. Informática básica. São Paulo: Editora Ática, 2008.

SILVA, M. G. Informática: terminologia básica. Rio de Janeiro: Editora Érica, 2008.

NORTON, P. Introdução à Informática. São Paulo: Makron Books, 2008.

ANTONIO, João; Informática para concursos; 4 a ed.; Rio de Janeiro; Elsevier; 2009; 731p



<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Comunicação e Linguagem II</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 2º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 40 h.a 33 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Ana Paula Sousa Silva</b>
<b>EMENTA</b>
Comunicar-se com clareza de forma adequada às situações comunicativas próprias dos espaços profissionais de Restaurantes e Bares. Comunicação não verbal e verbal aplicada à área profissional. Estratégias de leitura e produção de texto do contexto da área profissional. Gêneros textuais do contexto da área profissional. Comunicação Empresarial.
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Compreender e usar os conceitos relativos à comunicação não verbal e verbal para a prática e a reflexão sobre a prática.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas investigativas em linguagem e comunicação;</li> <li>● Ler-produzir-refletir textos relativos às práticas do mundo do trabalho;</li> <li>● Fazer uso das práticas culturais das tecnologias de informação e comunicação para ler-produzir e divulgar conhecimentos.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	Elementos da comunicação; Formalidade x informalidade; Preconceito linguístico.	10
<b>II</b>	Linguagem verbal e não verbal; Gêneros Textuais do contexto da área profissional.	10
<b>III</b>	Aspectos da oratória (segurança, preparação, informação, entonação e ritmo de voz, linguagem corporal); Dicção.	10
<b>IV</b>	Comunicação Empresarial: eficiência e eficácia da comunicação organizacional.	10
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Aulas expositivas e dialogadas; leitura dirigida; pesquisa; produção textual oral e escrita; visita técnica; avaliação; produção textual oral e escrita e atitudes.		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dar-se-á de forma contínua, observando participação nos debates, trabalhos de pesquisa, produção/reescritura de textos, nas atividades culturais, nos seminários e nas avaliações orais e escritas;</li> <li>• Competências sócio-afetivas (criatividade, iniciativa, dinamismo, motivação, argumentação, relacionamento interpessoal, espírito de cooperação, comunicação, responsabilidade, assiduidade e pontualidade).</li> </ul>		

## RECURSOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e marcador para quadro branco;
- Notebook e data show;
- TV;
- Aparelho de som;
- Textos teóricos e exercícios impressos;
- Revistas, jornais, livros.

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

GOLD, Miriam. Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização. 3. ed. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.

PERROTTI, Edna M. B. Superdicas para escrever bem diferentes tipos de texto. São Paulo: Saraiva, 2008.

WEIL, P.; TOMPAKOW, R. O Corpo Fala: a linguagem silenciosa da comunicação não verbal. 68.ed. Petrópolis, Vozes, 2014.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

ARREDONDO, Lani. Aprenda a se comunicar com habilidade e clareza. Você S.A. vol. 10. Rio de Janeiro: Sextame, 2007.

PEASE, A.; PEASE, B. A linguagem corporal no trabalho: como causar uma boa impressão e se destacar na carreira. Rio de Janeiro: Sextame, 2013.

POLITO, Reinaldo. Como falar corretamente e sem inibições. 111. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. Presidência da República. Manual de Redação da Presidência da República. 3. ed. rev. e atual. Brasília: Presidência da República, 2018. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/centrodeestudos/assuntos/manual-de-redacao-da-presidencia-da-republica/manual-de-redacao.pdf>.

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Relações Humanas no Trabalho</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 2º Módulo</b>
<b>Carga Horária: 40 h.a 33 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Emanuel Guedes Soares da Costa</b>
<b>EMENTA</b>
Estudo do comportamento das relações humanas e seus agentes motivadores no ambiente de trabalho; O comportamento humano e organizacional; Desenvolvimento das relações interpessoais; Responsabilidade e Ética Ambiental; Comportamento moral do profissional de Restaurante e Bar; Motivação, trabalho em equipe, liderança e administração de conflitos; Ética nas organizações.
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Compreender o comportamento organizacional a partir da sua dimensão humana, através da compreensão dos fatores determinantes do comportamento individual, características, significado do trabalho, políticas e práticas das relações humanas.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fomentar bons relacionamentos interpessoais;</li> <li>● Desenvolver procedimentos de facilitação da comunicação e interação entre indivíduos e grupos;</li> <li>● Analisar e refletir sobre situações de conflito ou harmonia nas relações humanas.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b> Introdução conceitual	- O comportamento humano nas organizações: a hierarquia das necessidades; comportamento individual, grupal e organizacional; desenvolvimento das relações interpessoais; - Comunicação organizacional.	20
<b>II</b> Ética Aplicada	- Ética e o mundo do Trabalho; - Ética profissional, etiqueta e regras de comportamento; - O comportamento ético do profissional de Restaurante e Bar; - Responsabilidade ecológica e ambiental.	20
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Aulas expositivas comentadas e/ou dialógicas com a prescrição de estudos, pesquisas e leituras dirigidas, intermediação de debates e orientação de trabalhos e/ou seminários.		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
A avaliação dar-se-á através de mecanismos de verificação em sala e/ou extraclasse, podendo ser combinada com um processo de avaliação contínua considerando (a) a participação produtiva em sala, (b) assiduidade, (c) complexidade argumentativa e de abstração das intervenções/participações em sala, (d) disciplina e respeito, assim como (e) motivação e interesse. Os mecanismos em sala podem ser: Debate, exame escrito objetivo, apresentação de seminário e redação dissertativa. Os mecanismos de avaliação extraclasse, por sua vez, podem ser: Atividades na plataforma Moodle (EaD), resumos, fichamentos e estudos dirigidos. Ao término de cada unidade, as últimas duas aulas da mesma serão dedicadas à revisão de conteúdos e à prescrição de atividade de recuperação/reposição de nota, caso seja necessário.		

## RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro branco, pincel para quadro branco, livro didático, computador, cabo HDMI, televisão/monitor.

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

ARISTÓTELES. *Ética a Nicômaco*. Trad. Pietro Nasseti. São Paulo: Martin Claret, 2005.

KANT, Immanuel. *Fundamentação da metafísica dos costumes e outros escritos*. Trad. Leopoldo Holzbach. São Paulo: Martin Claret, 2005.

COMTE-SPONVILLE, André. *Pequeno tratado das grandes virtudes*. Tradução: Eduardo Brandão. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

JONAS, Hans. *O princípio responsabilidade: ensaio de uma ética para a civilização tecnológica*. Trad. Marijane Lisboa, Luiz Barros Montez. Rio de Janeiro: Contraponto/PUC-Rio, 2006.

ARANHA, Maria L. A.; MARTINS, Maria H. P. *Filosofando: introdução à Filosofia*. 5a Ed. São Paulo: Moderna, 2013.

BENNETT, Carole. *Ética profissional*. Trad. Martha Malvezzi Leal. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

REALE, Giovanni; ANTISERI, Dario. *História da filosofia: Antiguidade e Idade Média*. São Paulo: Paulus, 1990. (3 volumes).

<b>PLANO DE ENSINO</b>		
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>		
<b>DISCIPLINA:</b> Serviços de Bar		
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>		
<b>Período:</b> 2º Semestre		
<b>Carga Horária:</b> 80 h.a 67 h.r		
<b>Docente Responsável:</b> Áquila Matheus de Souza Oliveira		
<b>EMENTA</b>		
Classificação das bebidas, tipologia de bares, origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas. Técnicas de preparo e serviços de coquetéis e “drinks”. “Mise-en-place” do bar.		
<b>OBJETIVOS</b>		
<p><b>GERAL</b></p> <p>Compreender saberes técnicos de forma a efetuar o serviço de bar, à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sistematizar informações conceituais e históricas de bares;</li> <li>● Fazer a produção, a apresentação e a venda de produtos de maneira adequada;</li> <li>● Conceber e programar produtos e serviços a serem oferecidos aos clientes;</li> <li>● Incentivar a capacidade de pesquisa de novas técnicas e tendências em bar;</li> <li>● Compreender as noções básicas de enologia e práticas de sommelier.</li> </ul>		
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
I	Bebidas alcoólicas;	20

<p>Introdução conceitual</p>	<p>Bebidas não alcoólicas;</p> <p>História da coquetelaria e das bebidas;</p> <p>Tipos de bares;</p> <p>Preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados);</p> <p>Categoria e decoração dos coquetéis.</p>	
<p><b>II</b></p>	<p>Coquetelaria internacional (IBA-International Bartender Association);</p> <p>Conhecimento dos equipamentos e utensílios do bar;</p> <p>Divisão dos coquetéis;</p> <p>Apresentação e manuseio dos utensílios do bar.</p>	<p>20</p>
<p><b>III</b></p>	<p>Práticas de elaboração de coquetéis (sugestão: Short drinks, Long drinks e tropicais, Coquetéis médios, Grogs e coquetéis sem álcool entre outros);</p> <p>Elaboração de cardápio de um bar;</p> <p>Criação de coquetéis;</p> <p>Sommelier;</p> <p>Fitação e controles do bar;</p> <p>Como bebe o mundo;</p> <p>Teor alcoólico das bebidas.</p>	<p>20</p>
<p><b>IV</b></p>	<p>Introdução a enologia;</p> <p>Conceitos de vinificação e viticultura;</p> <p>Tipologia dos vinhos;</p>	<p>20</p>



	Classificações; Serviço de vinhos; Harmonização; Cozinhar com vinho.	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivas e dialogadas;</li> <li>• Resolução de exercícios;</li> <li>• Atividades experimentais;</li> <li>• Visita técnica a estabelecimentos específicos de serviços de bar;</li> <li>• Seminários.</li> </ul>		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
<p>A avaliação será contínua, tendo em conta as características peculiares à disciplina. Portanto, serão desenvolvidas três avaliações de atividades práticas, sendo possível a apreciação individual ou em grupo, que reflitam as competências desenvolvidas.</p>		
<b>RECURSOS NECESSÁRIOS</b>		
<p>Datashow, quadro branco, tv, dvd, caixa de som, computador.</p>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
<p style="text-align: center;">REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA</p> <p>BRIAN, K. J. <b>Manual de bebidas</b>. Portugal: Cetop, 1994.</p> <p>FREUND, D, F. T. <b>Alimentos e Bebidas</b> – uma visão gerencial JAKSON, M. Guia Internacional do Bar. São Paulo: Abril Cultural, 1980.</p>		

LOBO, L. **Coquetéis**: Monet Gastronomia. São Paulo: Globo, 2005.

#### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

MARQUES, J. A. **Manual de restaurante e bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.

SABINO, J. **Cocktails e técnicas de bar**. Portugal: Diagonal, 1995.

VIEIRA, S. M. **Barman perfil profissional**, técnicas de trabalho e mercado. SENAC: Rio de Janeiro, 2002.

QUINTAS, M. I., **Organização e Gestão Hoteleira**. Lisboa: Edições CETOP, 2006.

CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, **Serviço de Restaurante**: Manual Prático e Profissional. Vol. I e II. Mem Martins: Edições CETOP, 1989.

WALKER, John R. LUND.DBERG, Donald E. **O Restaurante**: conceito e operação - 3ª edição- Porto Alegre: Bookman, 2003.

<b>PLANO DE ENSINO</b>	
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>	
<b>DISCIPLINA: Inglês Aplicado à Restaurantes e Bares II</b>	
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>	
<b>Período: 2º Semestre</b>	
<b>Carga Horária: 40 h.a 33 h.r</b>	
<b>Docente Responsável: Sibéria Maria Souto dos Santos Farias</b>	
<b>EMENTA</b>	
Compreender e produzir gêneros textuais orais e escritos em nível básico da língua inglesa, a fim de recepcionar clientes em restaurantes e bares, e oferecer-lhes produtos e serviços.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p><b>GERAL</b></p> <p>Desenvolver as habilidades comunicativas de compreensão e produção oral e escrita, em um nível básico da língua inglesa, a fim de possibilitar uma comunicação eficaz com clientes, em um contexto de restaurante e bar.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrever os serviços do bar e restaurante;</li> <li>• Receber os pedidos dos clientes e servi-los;</li> <li>• Realizar cobranças e dar troco;</li> <li>• Despedir-se adequadamente.</li> </ul>	

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	Describe and offer the pub's services.	10
<b>II</b>	Describe and offer the restaurant's service	10
<b>III</b>	Take order and charging	10
<b>IV</b>	Práticas Profissionais	10
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, <i>slides</i>, músicas etc);</li> <li>• Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca);</li> <li>• Apresentação de <i>role-plays</i> utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre discentes, professores e o curso;</li> <li>• Aulas de campo para práticas profissionais.</li> </ul>		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação contínua durante o semestre, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina;</li> <li>• Avaliação será formal através de atividades escritas e orais, como também através de apresentação de <i>role-plays</i> (individuais ou em grupos).</li> </ul>		

## RECURSOS NECESSÁRIOS

Quadro branco, pincel, data-show, som, apostilas, dicionários, computadores de laboratório.

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

CRUZ, D.T. Inglês para turismo e hotelaria. São Paulo: Disal, 2005.

LATHAM-KOENIG, C. et.al. American English File Starter. 2<sup>nd</sup> edition. London: Oxford University Press.

VOLKMANN, P.R. Conversação para profissionais de Hotelaria e Restaurantes. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

DE BIAGGI, E.T.K.; STAVALE, E.D.B. Enjoy your stay!: inglês básico para hotelaria e turismo. São Paulo: Disal, 2004.

Dicionário Oxford Escolar: para estudantes brasileiros de inglês. Com CD-Rom. Edição Atualizada.

LATHAM-KOENIG, C. et.al. American English File Starter Workbook. 2<sup>nd</sup> edition. London: Oxford University Press.

REJANI, M. Inglês Instrumental: comunicação e processos para hospedagem. São Paulo: Érica, 2014.

OXENDEN, C. et. al. New English File Beginner. London: Oxford University Press.

### ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

<https://www.britishcouncil.org.br/atividades/ingles>

<http://gestaoderestaurantes.com.br/blog/index.php/category/ingles-para-restaurantes/>

<http://inglesgourmet.com/>

<b>PLANO DE ENSINO</b>	
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>	
<b>DISCIPLINA: Matemática Aplicada à Gestão</b>	
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>	
<b>Período: 2º Semestre</b>	
<b>Carga Horária: 40 h.a 33 h.r</b>	
<b>Docente Responsável:</b>	<b>Maria Gracilene Marques Pereira</b>
<b>EMENTA</b>	
<p>Aplicação da matemática financeira; razão e proporção, regras de três simples e compostas, porcentagens; juros simples e composto.</p> <p>Equivalência de taxas: nominal, efetiva e taxa real. Descontos (racional e comercial). Operacionalização de fluxo de caixa, através de diagrama de fluxo de caixa, Taxa Interna de Retorno (TIR), valor presente líquido (VPL). Sistema de Amortização: Francês (Tabela Price) e Sistema de Amortização Constante (SAC). Apresentação e uso da calculadora financeira HP-12C.</p>	
<b>OBJETIVOS</b>	
<p><b>GERAL</b></p> <p>Compreender a matemática financeira como recurso no trato das operações comerciais e financeiras que envolvam patrimônio das pessoas físicas ou jurídicas, bem como suporte na análise de alternativas negociais, identificando aquelas de maior interesse.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Assimilar o conhecimento necessário ao equacionamento das variáveis envolvidas nos cálculos dos valores presentes e futuros e dos custos implícitos e explícitos associados às diversas alternativas de investimento ou financiamento disponíveis no sistema financeiro;</li> </ul>	

- Empregar o raciocínio matemático fundamental ao equacionamento da utilização racional dos recursos;
- Conhecer as variáveis envolvidas nos cálculos de valores presentes e futuros e dos custos associados às alternativas de investimentos;
- Empregar o raciocínio matemático na utilização racional dos recursos;
- Identificar e aplicar os recursos da calculadora financeira HP-12C.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	h.a
<b>I</b>  Introdução à matemática financeira. Capitalização e descontos	Razão e proporção, regras de três, porcentagens; juros simples e composto.  Estudo do cálculo de descontos racional e comercial.	10
<b>II</b>  Equivalência de taxas. Fluxo de Caixa, TIR e VPL	Taxas equivalentes, nominal, efetiva e taxa real. Construção de diagrama do Fluxo de Caixa. Cálculo da Taxa Interna de Retorno (TIR) e do Valor Presente Líquido (VPL).	10
<b>III</b>  Sistemas de amortização	Estudo do sistema francês de amortização (Tabela Price) e do sistema de amortização constante (SAC).	10
<b>IV</b>  Apresentação e uso da calculadora financeira HP-12C	Estudo das principais funções da calculadora HP-12C através de seu emulador gratuito disponível no site da HP. Aplicação dessa calculadora nos cálculos de taxas equivalentes, montantes e período de aplicação.	10

### METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, interativas, práticas aplicadas. No primeiro contato com o tema serão apresentados os seus principais aspectos, significados e importância para o contexto financeiro. As diversas situações-problema desenvolvidas ao longo do curso estarão em

consonância com as demandas financeiras típicas no contexto dos restaurantes e bares, além do uso da calculadora financeira HP-12C como recurso operacional dos diversos cálculos financeiros.

### **AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

Serão aplicadas duas provas com pesos iguais, representando 70% da nota do período. A complementação dessa nota será feita a partir da apresentação de um trabalho, tendo, portanto, peso de 30% da nota do período.

### **RECURSOS NECESSÁRIOS**

Projektor de slides, quadro branco e lápis, atividades impressas, calculadora financeira HP-12C (que pode ser baixado gratuitamente como um emulador).

### **BIBLIOGRAFIA**

#### **REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA**

BAUER, U. R. Matemática Financeira Fundamental. São Paulo. Editora Atlas S.A. 2003, 407p.

CASTANHEIRA, Nelson P. e SERENATO, Virgínia S. Matemática financeira e análise financeira para todos os níveis: soluções algébricas, soluções na HP- 12C. Curitiba : Juruá Ed., 2006.

MORGADO, Augusto Cesar; WAGNER, Eduardo, e Zani, Sheila C. Progressões e Matemática Financeira. SBM, Rio de Janeiro, 4 a. edição, 2001.

#### **REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR**

BRUND.I, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. Matemática Financeira: com HP 12c e Excel. São Paulo: Atlas, 2002

PUCCINI, Ernesto Coutinho. Matemática financeira e análise de investimentos. Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração / UFSC; [Brasília] : CAPES : UAB, 2011.

GUERRA, Fernando. (2006) Matemática Financeira com a HP-12C. 3. ed. Florianópolis: Editora da UFSC.



SAMANEZ, Carlos Patrício. (2006) Matemática Financeira: Aplicações à Análise de Investimentos. 4a. ed. São Paulo: Pearson.

#### ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

Emulador da calculadora HP-12C: <https://epxx.co/ctb/hp12c.html>

Matemática Financeira rede etec:

[http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/proeja/matematica\\_fin.pdf](http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/proeja/matematica_fin.pdf) Uma proposta de aplicação da Matemática Financeira no Ensino Médio:  
<http://tede.bc.uepb.edu.br/jspui/handle/tede/2391>

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Empreendedorismo</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 2º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 60 h.a 50 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Cícero Mauriberto de M. F. Duarte</b>
<b>EMENTA</b>
Empreendedorismo: Conceitos, evolução e características. Tipos de Empreendedores. Oportunidade de negócios. Comportamento e Habilidades do Empreendedor. O Empreendimento: principais concepções, mercados e estruturas. O plano de negócios.
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Compreender os aspectos evolutivos, principais conceitos e ferramentas relativos ao fenômeno empreendedor, nas dimensões individual, intra-empreendedora, coletiva e social, desenvolvendo habilidades e competências para criar e gerenciar novos negócios</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer os aspectos plurais e multidimensionais do empreendedorismo.</li> <li>● Analisar o perfil e características empreendedoras.</li> <li>● Desenvolver o potencial empreendedor.</li> <li>● Identificar e avaliar oportunidades de negócios.</li> <li>● Utilizar recursos da Tecnologia da informação para criar e implantar novos negócios.</li> <li>● Conceber o modelo e fazer o Plano de Negócio.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	<p>Empreendedorismo: Conceitos e Definições</p> <p>O perfil e as características empreendedoras</p> <p>As habilidades e competências necessárias aos empreendedores</p> <p>A importância do Empreendedorismo para a sociedade e o processo empreendedor</p>	15
<b>II</b>	<p>Identificação das oportunidades de negócios</p> <p>Conceitos e definições sobre Crise e oportunidade</p> <p>Oportunidades e tendências</p> <p>Técnicas de identificar oportunidades</p>	15
<b>III</b>	<p>Criatividade e as novas ideias</p>	15
<b>IV</b>	<p>Plano de negócios</p> <p>Conceitos e definições</p> <p>A importância do Plano de negócios</p> <p>A Estrutura do plano de negócios</p> <p>Análise de mercado</p> <p>Plano de Marketing</p> <p>Plano Operacional</p> <p>Plano financeiro</p> <p>Construção de Cenários</p>	15

	Avaliação estratégica	
	Avaliação do Plano de negócios	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
Aulas expositivas, dinâmica de grupo, apresentação de seminários, uso de internet.		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação contínua;</li> <li>• Realização de prova objetiva e construção de Plano de negócio.</li> </ul>		
<b>RECURSOS NECESSÁRIOS</b>		
Periódicos/Livros/Revistas/Links/ Quadro/ Vídeos/DVDs/ Softwares.		
<b>BIBLIOGRAFIA</b>		
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA		
<p>CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor. São Paulo: cultura, 1999.</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 4 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.</p>		
REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR		
<p>DOLABELA, Fernando. Criando plano de negócios. São Paulo, campus, 2006.</p> <p>HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo. 7 ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.</p> <p>HUNDTER, James C. O monge e o executivo. Rio de Janeiro: Sextante, 2004.</p> <p>MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p>		

## ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

[www.endeavor.org.br](http://www.endeavor.org.br) [www.hbrbr.uol.com.br/revista/](http://www.hbrbr.uol.com.br/revista/)

[www.istoedinheiro.com.br](http://www.istoedinheiro.com.br)

[www.revistapegn.globo.com](http://www.revistapegn.globo.com)

[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Habilidades Culinárias Básicas</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 2º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 60 h.a 50 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Áquila Matheus de Souza Oliveira</b>
<b>EMENTA</b>
Princípios básicos do processamento de cozinha. Habilidades básicas com hortifruti. Habilidades básicas com produtos de origem animal. Métodos de cocção. Indicadores culinários. O uso de ervas e temperos. Elaboração de preparações gastronômicas.
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Compreender e executar técnicas básicas de cozinha para a elaboração de preparações em serviços de alimentação.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as técnicas básicas da gastronomia e do preparo de alimentos;</li> <li>• Classificar e identificar alimentos como: frutas, hortaliças, carnes, leite e cereais, ervas e temperos;</li> <li>• Identificar as principais nomenclaturas de técnicas culinárias básicas;</li> <li>• Aplicar os indicadores culinários nos processos da cozinha;</li> <li>• Conhecer e aplicar os métodos de cocção;</li> <li>• Executar habilidades na elaboração de pratos clássicos.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>h.a</b>
<b>I</b>	Introdução à habilidades básicas; Brigadas da cozinha; Nomenclatura e execução de cortes; Utensílios e facas; equipamentos; Preparo de molhos e fundos.	15
<b>II</b>	Métodos e indicadores culinários: pré-preparo e preparo; métodos de cocção; Fator de correção, cocção, índice de absorção, ficha técnica; Combinação clássica de sabor; uso de ervas e especiarias; Classificação e frutas, hortaliças, cereais e leguminosas.	15
<b>III</b>	Habilidades básicas com ovo e leite; Habilidades básicas com produtos cárneos.	15
<b>IV</b>	Elaboração de preparações clássicas com técnicas básicas de cozinha.	15
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais;</li> <li>• Aulas práticas;</li> <li>• Recursos Didáticos (lousa/ pincel atômico; data show/ slides).</li> </ul>		

## AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliações serão escritas e orais, bem como, através de relatórios das aulas prática; pesquisas de aprofundamento; atividades (trabalhos individuais e grupais) e apresentação de seminários em grupos.

## RECURSOS NECESSÁRIOS

Materiais: recursos audiovisuais (*data show/ slides/ apresentador óptico*).

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor** - tecnologias para a elaboração de cardápios. 8ª edição. Editora: Senac São Paulo, 2010.

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. de. **Cardápio**: planejamento, elaboração e etiqueta. Viçosa: Imprensa Universitária, 1998.

SILVA, Sandra Chemin da; MARTINEZ, Silvia. **Cardápio** - Guia prático para a elaboração. 3ª edição. Editora: Roca, 2014.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

ABREU, E. S.; SPINELI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Cardápios**: técnicas e criatividade. Porto Alegre: EDUCS, 2000.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 3. reimp. São Paulo: Atheneu, 2004



<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: Projetos Integradores II</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 2º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 80 h.a 67 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Nadja Sales Costa de Lima e Maria Cláudia Rodrigues Brandão</b>
<b>EMENTA</b>
Elaboração e apresentação de pré-projetos técnicos que integrem os conteúdos das componentes curriculares do curso. Elaboração e apresentação do projeto final. Execução do projeto técnico integrador. Elaboração e apresentação dos relatórios parciais e final do projeto.
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Compreender aspectos teóricos e práticos dos conteúdos dos componentes curriculares por meio da formação de equipes para elaboração, execução e apresentação de projetos integradores, permitindo a divulgação para a comunidade dos trabalhos desenvolvidos pelos discentes e as potencialidades dos egressos do curso.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Definir as relações entre integração e interdisciplinaridade;</li> <li>● Situar os debates sobre interdisciplinaridade e o processo de reprodução/integração do pensamento científico;</li> <li>● Promover oportunidades de discussão com docentes/orientadores sobre os temas de interesse dos estudantes para seus TCC's e/ou relatórios de estágio;</li> <li>● Acompanhar o desenvolvimento da produção textual vinculada aos TCC's e/ou relatórios de estágio através de grupos de trabalho;</li> </ul>

- Desenvolver habilidades de comunicação e apresentação em público;
- Incentivar a busca por inovações tecnológicas para o desenvolvimento do projeto;
- Participar da organização de eventos locais;
- Apresentar resultados dos projetos para a comunidade.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	h.a
<b>I</b>	<p>Dinâmica de acolhida da turma e apresentação do plano de ensino da disciplina;</p> <p>Discussão de temas para elaboração de projeto;</p> <p>Formação de equipes de trabalho, escolha do tema de estudo;</p> <p>Reunião monitorada das equipes para elaboração do pré-projeto técnico;</p> <p>Apresentação do pré-projeto;</p> <p>Reunião monitorada das equipes para elaboração do projeto final;</p> <p>Apresentação e aprovação do projeto final.</p>	20
<b>II</b>	<p>Elaboração de protocolos e levantamento de materiais para execução do projeto;</p> <p>Execução monitorada das atividades de acordo com o cronograma do projeto e registro das atividades realizadas;</p> <p>Reunião monitorada das equipes para elaboração do relatório parcial das atividades e autoavaliação do grupo;</p> <p>Apresentação do relatório parcial de atividades.</p>	20
<b>III</b>	<p>Execução monitorada das atividades de acordo com o cronograma do projeto e registro das atividades realizadas;</p> <p>Reunião monitorada das equipes para elaboração do relatório parcial das atividades e autoavaliação do grupo;</p> <p>Apresentação do relatório parcial de atividades.</p>	20

<b>IV</b>	<p>Execução monitorada das atividades de finalização do projeto e registro das atividades;</p> <p>Reunião monitorada das equipes para elaboração do relatório final do projeto e do material de apresentação;</p> <p>Apresentação do relatório final dos projetos;</p> <p>Autoavaliação e avaliação da disciplina (professores e alunos);</p> <p>Dinâmica de encerramento da disciplina (Celebração).</p>	20
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reunião para discussão e escolha de temas de trabalho e para formação de equipes;</li> <li>• Reuniões monitoradas das equipes de trabalho para elaboração do projeto;</li> <li>• Atividades práticas monitoradas de execução do projeto;</li> <li>• Reuniões monitoradas das equipes de trabalho para elaboração dos relatórios parciais e final das atividades do projeto e autoavaliação do desempenho coletivo e individual;</li> <li>• Apresentação dos relatórios parciais e final do projeto.</li> </ul>		
<b>AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participação nas reuniões e discussões em grupo;</li> <li>• Participação nas atividades de execução do projeto;</li> <li>• Elaboração e apresentação dos relatórios parciais e final do projeto executado;</li> <li>• Auto Avaliação parcial e final com base nos objetivos da disciplina;</li> <li>• Avaliações parcial e final da disciplina quanto aos objetivos atingidos (alunos e professores).</li> </ul>		
<b>RECURSOS NECESSÁRIOS</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro branco e pincel;</li> <li>• Equipamentos multimídia;</li> <li>• Materiais para execução dos projetos;</li> <li>• Materiais reutilizáveis;</li> <li>• Material e equipamentos para impressão;</li> </ul>		

• Laboratório de Restaurante e Bar.

## **BIBLIOGRAFIA**

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

GUIA PRÁTICO DRAGON DREAMING: Uma Introdução de como Tornar seus Sonhos Realidade Através do Amor em Ação. Versão 2.0, Janeiro de 2014.

PRODANOV, Cleber C.; FREITAS, ERNANI C. Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. PNLD 2019: Projetos Integradores – guia de livros didáticos - Ministério da Educação – Secretária de Educação Básica - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Brasília, DF: Ministério da Educação, Secretária de Educação Básica, 2018

OBS.: As demais referências serão determinadas em função dos temas dos projetos técnicos desenvolvidos.

<b>PLANO DE ENSINO</b>
<b>DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR</b>
<b>DISCIPLINA: ESPANHOL INSTRUMENTAL</b>
<b>Curso Técnico em Restaurante e Bar</b>
<b>Período: 2º Semestre</b>
<b>Carga Horária: 40 h.a 33 h.r</b>
<b>Docente Responsável: Antônio Jesus Souza Melo Neto</b>
<b>EMENTA</b>
Leitura, compreensão e produção de gêneros textuais orais e escritos em nível básico da língua espanhola, para o fim de recepção a clientes em bares e restaurantes, e oferecimento de produtos e serviços.
<b>OBJETIVOS</b>
<p><b>GERAL</b></p> <p>Utilizar a linguagem na leitura, escrita e produção de gêneros textuais orais e escritos em língua espanhola, a fim de recepcionar clientes em bares e restaurantes, e oferecer-lhes produtos e serviços.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Compreender e fazer uso de informações constitutivas dos diversos gêneros textuais orais e escritos que fazem parte do contexto de restaurante e bar;</li> <li>● Produzir gêneros textuais da ordem do descrever, do expor e do argumentar;</li> <li>● Compreender a organização linguística, discursiva e situacional na composição de gêneros peculiares ao ambiente de restaurante e bar;</li> <li>● Recepcionar e acomodar clientes de bares e restaurantes;</li> <li>● Fornecer e requerer informações pessoais em língua espanhola;</li> <li>● Descrever os serviços do bar e restaurante em língua espanhola.</li> </ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<b>UNIDADES</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	
<b>I</b>	Recepção e acomodação de clientes em restaurantes e bares;  Fornecimento e requisição de informações pessoais em língua espanhola.	15
<b>II</b>	Descrição dos serviços de bar e restaurante em língua espanhola;  Realização de cobranças em língua espanhola.	15
<b>III</b>	Saudações e cumprimentos adequados à língua e à cultura do cliente. Realização de cobranças;  Saudações e Cumprimentos Adequados À Situação.	10
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, <i>slides</i>, músicas, etc);</li> <li>● Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo nas quais os discentes possam compartilhar conhecimento (Discussão de textos);</li> <li>● Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca);</li> <li>● Aulas de campo para que os discentes conheçam o contexto cultural dos serviços que terão de prestar;</li> <li>● Apresentação das atividades realizadas (seminários) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre discentes, professores e o curso.</li> </ul>		

## VALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação será contínua durante o semestre, levando em consideração assiduidade, pontualidade, participação e envolvimento com a disciplina, como também, através de apresentação de trabalhos de pesquisas e seminários (individuais ou em grupos), bem como, pesquisas e outras atividades desenvolvidas dentro ou fora da sala de aula. Terá ainda a avaliação formal com a aplicação de prova(s).

## RECURSOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco e pincel;
- Equipamentos multimídia;
- Materiais para execução dos projetos;
- Materiais reutilizáveis;
- Material e equipamentos para impressão;
- Laboratório de Restaurante e Bar.

## BIBLIOGRAFIA

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

ALVES, A.-N.; MELO, A. Mucho: Español para Brasileños. 2ªed. Moderna: São Paulo, 2004.

BURGOS, M. A.; REGUEIRO, M. A.I V.. Michaelis S.O.S Espanhol: Guia Prático de Gramática; tradução: Andréa Silva Ponte, São Paulo: Companhia Melhoramentos, 1997.

Dicionário Brasileiro Espanhol – Português, Português – Espanhol. 2 ed. São Paulo: Oficiante de Textos, 2000.

HERMOSO, A. Gonzales; ALFARRO, M. Sánches. Español lengua extranjera – curso práctico nivel 1. 2 ed. Madrid: Edelsa, 1995.

MILANI, E. M.. Gramática de Espanhol para Brasileiros. Ed. Saraiva, 2ª ed., 2000.

## REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

BERLITZ. Espanhol para Viagem e Dicionário. 2ªed. Oxford, 1997.

LORENZO, Francisco. Linguística de la comunicación: El currículo multilingue de géneros textuales. *Rev. signos* [online]. 2010, vol.43, n.74, pp. 391-410.

Minidicionário Saraiva Espanhol-Português, Português-Espanhol. 6ª ed., São Paulo: Saraiva, 2003.

SERRANI, Silvana. Currículo: proposta intercultural e discursiva. In: SERRANI, Silvana. Discurso e cultura na aula de língua: currículo – leitura – escrita. Campinas, SP: Pontes, 2005, p. 29-45.

### ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

<http://www.aprendaespanhol.com.br>

<http://periodicos.ws>



## 17 DOCENTES

DOCENTE	COMPONENTE CURRICULAR	FORMAÇÃO   TITULAÇÃO
Ana Paula Sousa Silva	Comunicação e Linguagem I  Comunicação e Linguagem II	Licenciatura Plena em Letras;  Especialização em Literatura e Ensino;  Mestrado em Linguagem e Ensino.
Áquila Matheus de Souza Oliveira/Nadja Sales Costa de Lima	Serviço de Bar  Planejamento e Elaboração de Cardápio  Serviço de Salão  Habilidades Culinárias Básicas	Bacharelado em Gastronomia;  Mestrado em Educação/ Graduação em Eng. Agrônômica;  Mestrado em Fitotecnia;  Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Cícero Mauriberto de Meneses Freire Duarte	Gestão de Empresa no setor de Alimentos e Bebidas.  Empreendedorismo	Graduação em Administração;  Especialização em Marketing;  Mestrado em Administração e Desenvolvimento Rural.

Emanuel Guedes Soares da Costa	Relações Humanas no Trabalho Espanhol Instrumental	Graduação em Educação Artística; Especialização em Artes Visuais, Cultura e Criação; Especialização em Fotografia e imagem.
Maria Cláudia Rodrigues Brandão/Nadja Sales Costa de Lima	Projetos Integradores I e II	Licenciatura em Química; Mestrado em Química Orgânica; Doutorado em Ciências/ Graduação em Eng. Agrônoma; Mestrado em Fitotecnia; Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Maria Gracilene Marques Pereira	Matemática Básica; Matemática Aplicada à Gestão.	Graduada em Ciências Econômicas; Mestrado em Economia Rural.
Nadja Sales Costa de Lima	Higiene e Manipulação de Alimentos.	Graduação em Eng. Agrônoma; Mestrado em Fitotécnica; Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Pedro Henrique Tolentino de Melo Nogueira	Introdução a Informática Informática Aplicada	Graduação em Tecnologia em Rede de Computadores; Mestrado em Informática.
Sibéria Maria Souto dos Santos Farias	Inglês Aplicado a Restaurantes e Bares I Inglês Aplicado a Restaurantes e Bares II	Graduação em Letras com habilitação em Língua Inglesa; Mestrado em linguagem e ensino.

## 18 TÉCNICO ADMINISTRATIVO

<b>FUNCIONÁRIO (A)</b>	<b>FUNÇÃO   ATRIBUIÇÃO</b>	<b>FORMAÇÃO   TITULAÇÃO</b>
Diego Luis dos Santos Felix	Assistente de Alunos	Licenciatura em Informática (Incompleto); Graduando em Administração Pública.
José Leonardo dos Santos Gomes	Técnico em Assuntos Educacionais	Licenciatura em Geografia; Especialização em Educação Ambiental e Geografia do Semiárido; Mestrado em Biodiversidade; Doutorando em Agronomia.

## 19 BIBLIOTECA

A Biblioteca tem por objetivo apoiar o processo de ensino desenvolvido pelo IFPB *Campus Avançado Areia*, contribuindo, assim, na formação intelectual, social e cultural de seus usuários de forma individual e/ou coletiva.

A aquisição, expansão e atualização do acervo da Biblioteca são realizadas através de compra e doação. Todos os acervos adquiridos com recursos financeiros do IFPB são considerados compras. Todos os acervos não adquiridos com recursos financeiros do IFPB são considerados doações, incluídos livros e periódicos enviados pelo Programa Nacional Biblioteca da Escola (PNBE) e os depósitos obrigatórios. Os processos de compra, e os processos de doação entre instituições são regidos pela Lei 8.666/93. Compras e doações obedecem a critérios de relevância acadêmica, científica, social e cultural (Resolução Nº 114-CS, de 10 de abril de 2017).

Os livros devem suprir prioritariamente as necessidades de informação especializada nas áreas dos cursos. Assim, para formação do acervo especializado, a seleção deve obedecer à seguinte ordem: Títulos das bibliografias dos cursos; títulos indicados para projetos de pesquisa e extensão; títulos nas áreas dos cursos indicados por professores (Resolução Nº 114-CS, de 10 de abril de 2017).

Os livros devem ter a seguinte ordem de prioridade:

- I - Títulos das bibliografias dos cursos;
- II - Títulos nas áreas dos cursos indicados por professores;
- III - Títulos indicados para projetos de pesquisa e extensão;
- IV - Solicitações dos setores dos Campi;
- V - Demandas da formação social e cultural dos usuários.

O espaço físico da biblioteca é compartilhado com os discentes do Colégio Santa Rita, e apresenta a seguinte composição:

INFRAESTRUTURA	Nº	Área (m <sup>2</sup> )	Capacidade	
Disponibilização do acervo	01	48	(1)	900 títulos
<b>Leitura</b>				
Estudo em grupo	01	48	(2)	20
Administração e processamento técnico do acervo	-	-		-
Recepção e atendimento ao usuário	01	48		-
<b>Outras</b>				
Acesso à internet	01	48	(3)	5
Acesso à base de dados	01	48	(3)	5
Consulta ao acervo	-	-	(3)	-
<b>TOTAL</b>	05	48		
<p><b>Capacidade</b> - (1) em número de volumes que podem ser disponibilizados; (2) em número de assentos; (3) em número de pontos de acesso.</p> <p>* Estes ambientes funcionam em um único ambiente de 48,00m<sup>2</sup></p>				

## 20 INFRAESTRUTURA

O IFPB *Campus* Avançado Areia, realiza suas atividades em prédio histórico do Colégio Santa Rita e disponibilizará para o Curso Técnico Subsequente em Restaurante e Bar, as instalações elencadas abaixo.

## 20.1 AMBIENTES FÍSICOS DE ENSINO

<b>Ambiente</b>	<b>Dimensão</b>	<b>Equipamentos</b>
Sala de Aula 1, 2 e 3	64 m <sup>2</sup>	Quadro branco, data show, aparelho de som, DVD e computador.
Laboratório de Informática I	40 m <sup>2</sup>	15 Computadores Completos
<b>AMBIENTES COMPARTILHADOS</b>		
Laboratório de Restaurante e Bar	80m <sup>2</sup>	Fogão industrial, geladeira, freezer, mesas e bancada.
Biblioteca	48m <sup>2</sup>	900 títulos 1975 exemplares
Auditório	300m <sup>2</sup>	400 cadeiras
Sala de multimídia	100m <sup>2</sup>	60 cadeiras TV, som

## 20.2 AMBIENTES ADMINISTRATIVOS

<b>Ambiente</b>	<b>Dimensão</b>
Secretaria/Coordenação de curso	48m <sup>2</sup>
Ambiente dos Docentes	18m <sup>2</sup>
Direção	24m <sup>2</sup>
Almoxarifado	12m <sup>2</sup>

### 20.3 INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA

- Serviço de Segurança Patrimonial;
- Sistema de prevenção de incêndio (extintores, caixas (mangueira) de incêndio e sistema de alarme);
- EPI diversos;
- Segurança Armada.

Todos os equipamentos de segurança são disponibilizados pelo cedente do espaço físico. Quanto à segurança armada, este serviço é prestado por empresa contratada pelo IFPB.

### 20.4 CONDIÇÕES DE ACESSO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS

A escola é reprodutora dos eventos da sociedade e cada um traz dela suas referências e representações. Acreditamos que a humanização do processo educativo e a possibilidade que cada um tem de reinventar-se são fatores primordiais para que os investimentos em recursos materiais e humanos, junto à formação continuada dos profissionais da educação, se potencializem em instrumentos úteis e eficazes na construção de uma sociedade e de uma educação, de fato, para todos.

O Decreto Nº 6.949 de 25 de agosto de 2009 estabeleceu que “Pessoas com deficiência são aquelas que têm impedimentos de longo prazo de natureza física, mental, intelectual ou sensorial, os quais, em interação com diversas barreiras, podem obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas.”

Essas barreiras que podem obstruir a plena participação das pessoas com deficiência são definidas pela Lei Nº 13.146, de 6 de julho de 2015, como qualquer entrave, obstáculo, atitude ou comportamento que limite ou impeça a participação social da pessoa, bem como o gozo, a fruição e o exercício de seus direitos à acessibilidade, à liberdade de movimento e de expressão, à comunicação, ao acesso à informação, à compreensão, à circulação com

segurança; não se limitam apenas ao campo arquitetônico, atingiram outras áreas de conhecimento, notadamente a área pedagógica.

Destarte o IFPB além de lidar com a eliminação das barreiras arquitetônicas enfrenta, também, as de caráter pedagógico e atitudinal conforme a concepção e implementação das ações previstas em seu Plano de Acessibilidade aprovado pela Resolução CS/IFPB N° 240 de 17 de dezembro de 2015, que em observância às orientações normativas, visam, dentre outras, em seu art. 2º:

I – Eliminar as barreiras arquitetônicas, urbanísticas, comunicacionais, pedagógicas e atitudinais ora existentes;

[...]

IV – Promover a educação inclusiva, coibindo quaisquer tipos de discriminação;

[...]

VIII - Assegurar a flexibilização e propostas pedagógicas diferenciadas, viabilizando a permanência na escola;

IX - Estimular a formação e capacitação de profissionais especializados no atendimento às pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e com transtorno do espectro autista. (IFPB, 2015).

O IFPB vem buscando lidar com a eliminação das barreiras que dificultam a inclusão de pessoas com deficiência através da implantação de Núcleos de atendimento às Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE), criação de uma Coordenação de Ações Inclusivas de atuação sistêmica na Pró-reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) e das ações previstas em seu Plano de Acessibilidade, além da atenção às diretrizes expressas na Lei nº 12.764/2012.

Convém ressaltar que as ações desenvolvidas no sentido de sensibilizar e conscientizar, a fim de eliminar preconceitos, estigmas e estereótipos, serão extensivas aos servidores do quadro funcional do IFPB (docentes e técnicos administrativos) como também ao pessoal terceirizado.



## 20.5 NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS (NAPNE)

O Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) está em processo de formação.

## 20.6 AMBIENTES DA COORDENAÇÃO DO CURSO

<b>MATERIAL</b>	<b>QTD</b>
Mesa em "L"	01
Cadeira giratória	01
Computador	01
Impressora Multifuncional	01
Mesas para impressora	01
Mesa para reunião	01
Cadeiras para reunião	10
Armário alto	01
Armário baixo	01
Bebedouro gelágua em coluna	01

## 20.7 AMBIENTES DA ADMINISTRAÇÃO

<b>MATERIAL</b>	<b>QTD</b>
Cadeira escritório p/ administração	06
Computador	10
Armário baixo em MDF	02
Mesa em L	04
Armário em aço com 20 portas (portas bolsas dos professores) GRP 20	01
Cadeira de apoio	20

## 20.8 SALAS DE AULA

<b>MATERIAL</b>	<b>QTD</b>
Mesa para docente	1
Cadeira para docente	1
Carteiras	30
Quadro Branco	1
Projeter multimídia	1

## 20.9 LABORATÓRIOS

A infraestrutura dos laboratórios está assim delineada:

### 01 LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA

<b>MATERIAL</b>	<b>QTD</b>
Mesa executiva para docente	1
Cadeira para docente	1
Cadeira para discente	30
Computador	15
Projeter (Datashow)	1
Quadro Branco	1
Bancadas em MDF com capacidade para 4 computadores	5
Estabilizadores	05
Switchs Gigabit 48 portas	1
Caixa de som amplificada	1

### 01 LABORATÓRIO DE RESTAURANTE E BAR

O ambiente reservado ao Laboratório de Restaurante e Bar é a cozinha pedagógica compartilhada com o Colégio Santa Rita e conta com uma área de 80 m<sup>2</sup>. O espaço supracitado está equipado por itens do referido colégio e possui dois balcões, sendo um

em granito, formato em L, contendo três cubas mais bancada de apoio, e outro em inox dispondo de duas cubas. Ademais, o ambiente conta com armários e mesas.

<b>MATERIAIS</b>	<b>QTD</b>
Forno microondas doméstico.	01
Fogão tipo industrial.	01
Fogão tipo doméstico convencional – quatro bocas	01
Freezer horizontal	01
Freezer Vertical	01
Armário de aço duas portas	01

<b>EQUIPAMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS</b>	<b>QTD</b>
Arquivo de Aço, cinza-claro.	01 und.
Refrigerador Frost Free 2 portas 480L	02 und.
Balança digital.	01 und.
Espremedor de frutas.	01 und.
Abridores de lata e garrafas.	04 und.
Abridores de garrafa de vinho.	02 und.
Armário em aço com portas.	04 und.
Canecas de plástico graduadas.	30 und
Colheres de mesa.	48 und.
Colheres de sobremesa.	48 und.
Conchas inox.	08 und.
Escumadeiras inox.	08 und.
Espátulas para bolos/ tortas.	04 und.
Facas de mesa.	48 und.
Facas de sobremesa.	48 und.
Facas de pão.	12 und.
Frigideiras teflon para crepes.	10 und.
Fundis plásticos P/M.	02 und.
Garfos de sobremesa.	48 und.
Garfos de mesa.	48 und.
Garfos inox para assados.	06 und.
Jarras para água e suco.	12 und.
Leiteiras de teflon média.	04 und.
Luvax térmicas atalhadas longas.	12 und.
Medidores inox (jogos).	06 und.
Pegadores inox multiuso.	12 und.
Pinças inox multiuso.	06 und.
Pratos de mesa.	48 und.
Pratos de sobremesa.	48 und.
Raladores inox quatro faces.	06 und.
Saladeiras de vidro para apresentação.	06 und.
Tesouras trinchantes.	06 und.
Utensílios para mexer alimentos (polipropileno).	06 und.
Balde para gelo.	06 und.
Balde para vinho.	06 und.
Bandeja inox.	12 und.
Coador de bar.	06 und.
Colher bailarina.	06 und.
Copo misturador – mixing glass.	06 und.
Copo Baloon.	06 und.
Copos para água.	48 und.
Copos para cerveja – tulipa ou caneca.	48 und.
Copos para long drinks.	48 und.

Copos para short drinks.	06 und.
Copos para vodka.	48 und.
Copos para whisky.	48 und.
Coqueteleira – shaker.	06 und.
Dosador de bebida.	06 und.
Espremedor de frutas.	06 und.
Faca pequena de serra.	06 und.
Jarra pequena de vidro para sucos e água.	06 und.
Lata de lixo.	04 und.
Lixeira pequena de pia.	03 und.
Paliteiro.	03 und.
Pegador de gelo.	06 und.
Pimenteiro.	03 und.
Porta copos.	06 und.
Réchaud.	04 und.
Recipientes em vidro para guarda de açúcar, sal, frutas.	06 und.
Saca-rolhas.	03 und.
Saleiro.	03 und.
Socador.	06 und.
Suporte para garrafa	03 und.
Tábua para corte.	12 und.
Taças flûte.	48 und.
Taça Hurricane.	48 und.
Taças para licor.	48 und.
Taças para Martini.	48 und.
Taças para vinho branco.	48 und.
Taças para vinho tinto.	48 und.
Termômetro para vinho.	06 und.
Sousplat.	48 und.
Assadeira de alumínio, med (40,0x27,0)cm.	06 und.
Açucareiro aço inox, capacidade 350gr.	12 und.
Balde p/mesa aço inox, para gelo, capacidade 1 litro.	04 und.
Bandeja aço inox, (450mm) de diam. Redondo.	12 und.
Colher café aço inox, (91) mm, espes.(0,80)mm.	48 und.
Concha feijão em aço inox, medi. (16x50)cm.	06 und.
Copo vidro, capac. 350ml, para cerveja.	48 und.
Copo vidro, capac. 261ml, whisky.	48 und.
Copo vidro, capac. 300ml, para vinho.	48 und.
Faqueiro em aço inox, com 42 peças.	06 und.
Conjunto de facas para cozinha em aço inox com 6 peças,1 tábua para corte.	06 und.
Coqueteleiras.	06 und.
Colher p/ cozinha em polietileno.	06 und.
Cortador de legumes em alumínio. Lâminas inox med. 6,8,10,12mm, com tripé 70cm.	04 und.

Dosadores de bebidas.	06 und.
“Espátula para fritura em aço inox, medindo 4x5”, modelo raspador.	06 und.
Escumadeira alumínio, (10x36)cm, espes.(2)mm, sem decoração.	06 und.
Forma de vidro, para microondas, capacidade 2,4l redonda, transparente, com tampa.	06 und.
Fritadeira alumínio.	06 und.
Garfo para cozinha, em aço inox, med. (55) cm, espessura (2,6) cm, sem decoração.	06 und.
Galheteiro em aço inox, com 5 recipientes, para acondicionar sal, vinagre, azeite.	06 und.
Garrafa térmica, pressão, 1,8l, poliprop, ampola vidro, com alça lisa	06 und.
Jarra de aço inox, capac. (1,5l), diam. (120cm), alt. (48cm), com tampa.	06 und.
Jogo de panela aço inox convencional, 6 peças.	06 und.
Luva térmica de cozinha 100% algodão e forro de poliéster.	30 und.
Panela de pressão alumínio, capac. (3)l, diam. (20)cm, (9)cm, asa baquelite.	06 und.
Prato de porcelana, (300 mm), com borda raso, branca.	48 und.
Prato de porcelana, (235mm), com borda, fund.do, branca.	48 und.
Prato de porcelana, (180mm), sem borda, raso, branca.	48 und.
Sopeira de aço inox com capacidade para 3,0 litros com tampa.	06 und.
Taça para sobremesa, aço inox, capac. 150ml, diam.9cm, com pedestal.	48 und.
Tábua para manipulação, polipr. (comp. 304 x larg. 220) mm,alt. (7)mm, retangular.	06 und.
Toalha de mesa, (50%alg., 50%poli.), 160x270cm, retangular, lisa.	12 und.

## 21 REFERÊNCIAS

BARTOLOMEIS, F.. **Por que avaliar? In Avaliação pedagógica: Antologia de textos.** Setúbal. ESE de Setúbal: 1981.

BRASIL. Lei n. 11.892/2008, de 29 de Dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Publicado no D.O.U de 30 de dezembro de 2008.

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Publicado no D.O.U. de 30 de dezembro de 2008.

\_\_\_\_\_. Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. In: MEC/SEMTEC. Educação Profissional: legislação básica. Brasília, 1998.

\_\_\_\_\_. Lei Nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília. Publicado no D.O.U. de 17 de julho de 2008.

\_\_\_\_\_. Lei 13.415 de 16 de fevereiro de 2017. Altera as Leis nºs 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. Publicado no D.O.U de 17.02.2017.

\_\_\_\_\_. Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência. Brasília, 2015. Publicado do D.O.U de 07 de julho de 2015.

\_\_\_\_\_. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. Publicado no D.O.U de 22 de junho de 1993.

\_\_\_\_\_. Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Publicado no D.O.U de 28 de dezembro de 2012.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009. Promulga Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007. Publicado no D.O.U de 25 de agosto de 2009.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Publicado no D.O.U. de 26 de julho de 2004.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 2.208 de 17 de abril de 1997. Regulamenta o §2º do art. 36 e os artigos 39 a 42 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Publicado no D.O.U de 18.04.1997.

\_\_\_\_\_. CNE/CEB. Resolução Nº 01, de 3 de fevereiro de 2005, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.

\_\_\_\_\_. CNE/CEB. Resolução Nº 01, de 14 de dezembro de 2014, que atualiza o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília, 2014.

\_\_\_\_\_. CNE/CEB. Resolução nº 2, de 30 de janeiro 2012, Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília, 2012.

\_\_\_\_\_. CNE/CEB. Resolução Nº 4, de 13 de julho de 2010, que Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Brasília, 2010.

\_\_\_\_\_. CNE/CEB. Resolução Nº 07, de 14 de dezembro de 2010, que Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Brasília, 2010.

\_\_\_\_\_. Parecer CNE/CEB nº 16/99, aprovado em 05 de outubro de 1999 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, 1999.

\_\_\_\_\_. Parecer CNE/CEB nº 5/2011, aprovado em 5 de maio de 2011 – Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília, 2011.

\_\_\_\_\_. Parecer CNE/CEB nº 11/2012, aprovado em 9 de maio de 2012 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília, 2012.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação do. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT). Brasília, 2016.

\_\_\_\_\_. Resolução nº 1, de 05 de dezembro de 2014. Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos,



disciplinando e orientando os sistemas de ensino e as instituições públicas e privadas de Educação Profissional e Tecnológica quanto à oferta de cursos técnicos de nível médio em caráter experimental, observando o disposto no art. 81 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos termos do art. 19 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012. Brasília, 2014.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa.** Coleção Leitura. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Atlas nacional do Brasil.** Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

IFPB, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba. **Regulamento Didático para os Cursos Técnicos subsequentes**, convalidado pela Resolução CONSUPER Nº 83/2011. Disponível em: <https://editor.ifpb.edu.br/reitoria/pro-reitorias/pre/normas-e-regulamentos/regulamentos-didaticas/regulamento-subsequente/view> - acesso em 18.06.2017.

\_\_\_\_\_. **Plano de Desenvolvimento Institucional (2015 - 2019)**, João Pessoa: IFPB, 2014.

\_\_\_\_\_. Resolução CS/IFPB Nº 240, de 17 de dezembro de 2015. Aprova o Plano de Acessibilidade do IFPB. 2015.

\_\_\_\_\_. Resolução Ad referendum nº 03 de 06 de janeiro de 2017. Política Geral de Aquisição e Expansão de acervos da Biblioteca.

PENA, Geralda Aparecida de Carvalho. **A Formação Continuada de Professores e suas relações com a prática docente.** 1999. 201p. Dissertação (Mestrado em Educação) Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais.