



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

(Subsequente)

TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR

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

CAMPUS: Avançado Areia

Nº DO PROCESSO: 23381.002287.2017-27

Nº DO ANEXO: 06

**Areia
Junho/2017**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

► 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

► CAMPUS AVANÇADO DE AREIA – Portaria 672/2017

Ivanilda Matias Gentle

► COMISSÃO DE ELABORAÇÃO – Portaria N° 3200/2016

Márcia Maria Costa Gomes - Presidente

Antônio Jesus Souza Melo Neto

Jose Leonardo dos Santos Gomes

Katia Davi Brito

Kennedy Flavio Meira de Lucena

Laudicéia Araújo Santana

Lilian Arruda Ribeiro

Marcilio Diniz da Silva

Maria Celia Ribeiro da Silva

Mariângela Vasconcelos Ernesto Lopes

Poliana Sousa Epaminondas

Rhavy Maia Guedes

Rosa Lucia Vieira Souza

Sibéria Maria Souto dos Santos Farias

Sonnalle Silva Costa

Wilson Luiz dos Santos Filho

► COLABORADOR EXTERNO:

Rogério Paodjuenas - Profº do Deptº de Gastronomia - CTDR – UFPB

► COLABORADOR INTERNO:

Diego Luis dos Santos Felix – Assistente de Aluno (Campus Areia)

Emanuel Guedes Soares da Costa – Professor (Campus Areia)

Ana Paula Sousa Silva – Professora (Campus Areia)

► CONSULTORIA PEDAGÓGICA

Rivânia de Sousa Silva | IFPB/PRE/DAPE

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	4
2. CONTEXTO DO IFPB (INSTITUIÇÃO OFERTANTE)	5
2.1. <i>DADOS</i>	5
2.2. <i>SÍNTESE HISTÓRICA</i>	5
2.3. <i>MISSÃO INSTITUCIONAL</i>	10
2.4. <i>VALORES E PRINCÍPIOS</i>	10
2.5. <i>FINALIDADES</i>	11
2.6. <i>OBJETIVOS INSTITUCIONAIS</i>	12
3. CONTEXTO DO CURSO	14
3.1. <i>DADOS GERAIS</i>	14
3.2. <i>JUSTIFICATIVA</i>	14
3.3. <i>CONCEPÇÃO DO CURSO</i>	14
3.4. <i>OBJETIVOS DO CURSO</i>	17
3.4.1. <i>Objetivo Geral</i>	17
3.4.2. <i>Objetivos Específicos</i>	17
3.5. <i>PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO</i>	17
3.6. <i>CAMPO DE ATUAÇÃO</i>	18
4. MARCO LEGAL	18
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	20
6. METODOLOGIA E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS PREVISTAS	22
7. PRÁTICAS PROFISSIONAIS	24
8. MATRIZ CURRICULAR UNIFICADA	26
9. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	27
10. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	28
11. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	29
11.1. <i>AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</i>	29
11.2. <i>AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL</i>	30
12. APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO	31
13. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	32
14. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	32
15. PLANOS DE DISCIPLINAS	34

16. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	93
16.1. DOCENTES	93
16.2. TÉCNICOS.....	94
17. BIBLIOTECA	94
18. INFRAESTRUTURA	97
18.1. <i>INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</i>	97
18.2 <i>INSTALAÇÕES DE USO GERAL</i>	97
18.3. <i>INFRAESTRUTURA DE SEGURANÇA</i>	98
18.4. <i>CONDIÇÕES DE ACESSO AS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS</i>	98
18.5. <i>NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS (NAPNE)</i>	100
18.6. <i>AMBIENTES DA COORDENAÇÃO DO CURSO</i>	100
19. AMBIENTES DA ADMINISTRAÇÃO	100
20. SALAS DE AULA	101
21. LABORATÓRIOS	101
22. REFERÊNCIAS	108
ANEXOS.....	111

1. APRESENTAÇÃO

Este Projeto Pedagógico de Curso (PPC) trata da implantação do Curso Técnico em Restaurante e Bar no Campus do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba (IFPB) na cidade de Areia. 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 projeto 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 aluno 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 forma Subsequente faz parte do eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer. Na sua ideologia, este Projeto Pedagógico de Curso 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 implantação efetiva do Curso Técnico em Restaurante e Bar no *Campus* Avançado de 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. CONTEXTO DO IFPB (INSTITUIÇÃO OFERTANTE)

2.1-Dados

CNPJ:	10.783.898/0009-22		
Razão Social:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba		
Unidade:	Campus Avançado de Areia		
Esfera Adm.:	Federal		
Endereço:	Rua Vigário Odilon - 152 - Centro		
Cidade:	Areia	CEP: 58397-000	UF: PB
Fone:	+55 (83) 9 9122-2517	Fax:	
E-mail:	ifpbcampusareia@gmail.com		
Site:	www.ifpb.edu.br/campi/areia		

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.

No ano de 2010, contemplado com o Plano de Expansão da Educacional Profissional, Fase II, do Governo Federal, o Instituto implantou mais cinco *Campi*, no estado da Paraíba, atuando em cidades consideradas polos 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 Figura 1.

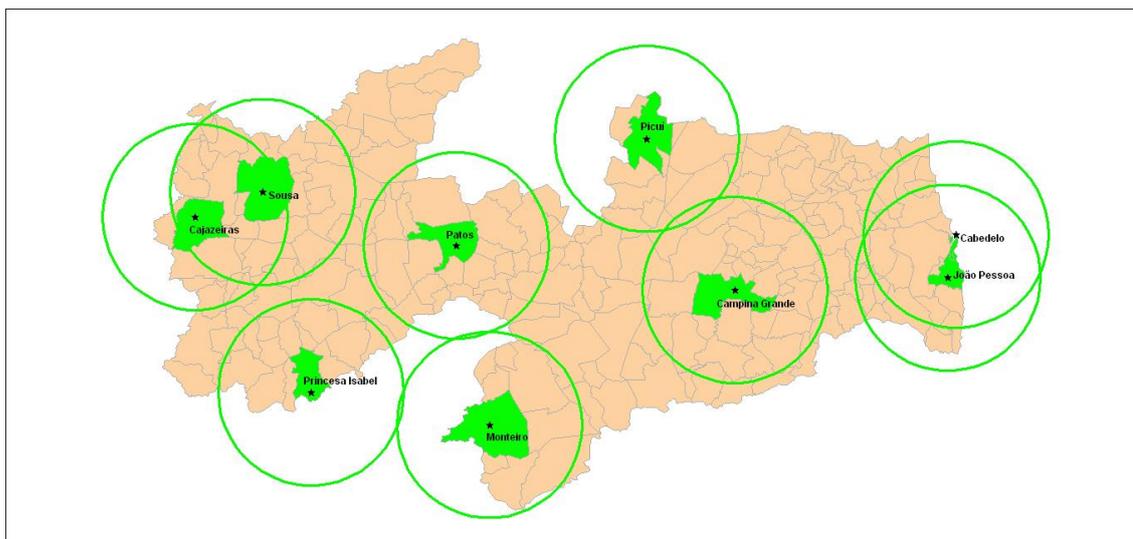


Figura 1. Localização geográfica dos *campi* do IFPB no Estado da Paraíba.

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

O IFPB, considerando as definições decorrentes da Lei nº. 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.

Nessa perspectiva, a organização do ensino no Instituto Federal da Paraíba oferece aos

seus alunos oportunidades em todos os níveis da aprendizagem, permitindo o processo de verticalização do ensino. Ampliando o cumprimento da sua responsabilidade social, o IFPB atua em Programas tais como PRONATEC (FIC e técnico concomitante), PROEJA, Mulheres Mil, CERTIFIC, propiciando o prosseguimento de estudos através do Ensino Técnico de Nível Médio, do Ensino Tecnológico de Nível Superior, das Licenciaturas, dos Bacharelados e dos estudos de Pós-Graduação *lato sensu e stricto sensu*.

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).

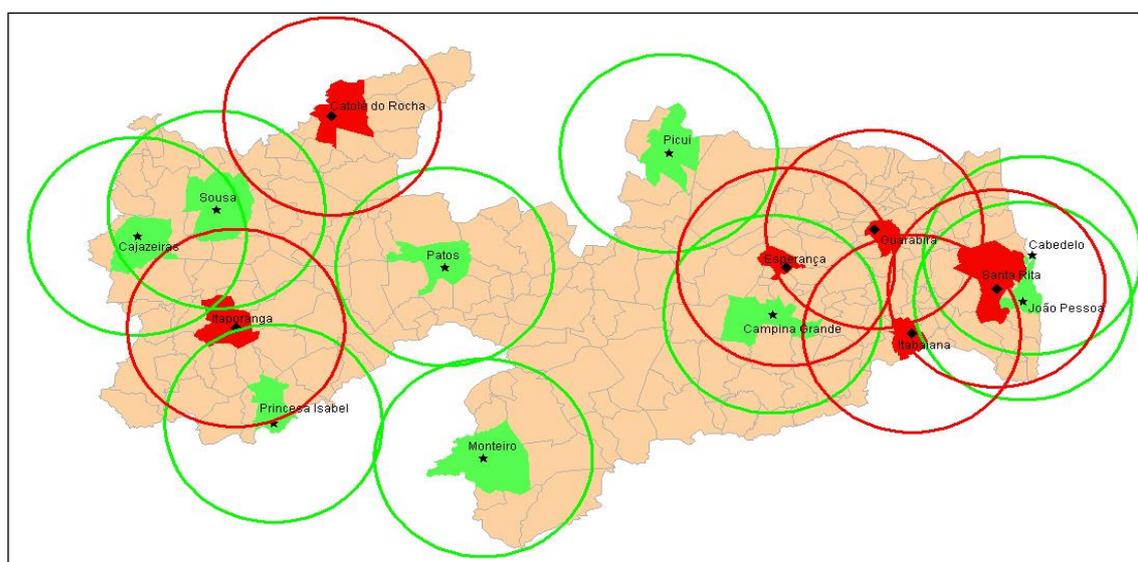


Figura 2. Municípios paraibanos contemplados com o Plano de Expansão III do IFPB.

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

Caracterização socioeconômica da área de abrangência - *Campus Areia*

A cidade de Areia polariza uma Região do Brejo Paraibano (Figura 3), formada por 8 municípios – os quais totalizam uma área de 1.164,09km², correspondendo a 2,06% da área total do Estado. Segundo o IBGE, em 2010, a região do Brejo Paraibano contava com

116.488 habitantes, expressando uma densidade demográfica de 100,07 habitantes por quilômetro quadrado (IBGE, 2010).

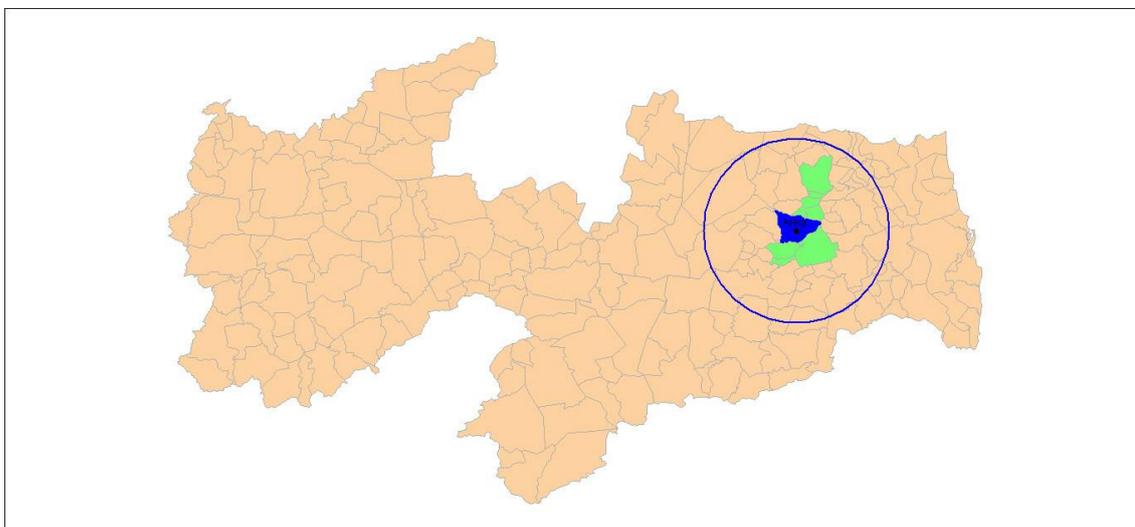


Figura 3. Região do Brejo da Paraíba

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 e Guarabira e em implantação 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 do Brejo Paraibano apresenta uma perspectiva para instalação de um novo Campus do IFPB. O Campus proposto se concentra no município de Areia, considerando-se como área limítrofe de atuação da região do Brejo Paraibano, os municípios de Bananeiras, Borborema, Serraria, Pilões, Alagoa Nova, Alagoa Grande e Matinhas, conforme ilustra a Figura 4:

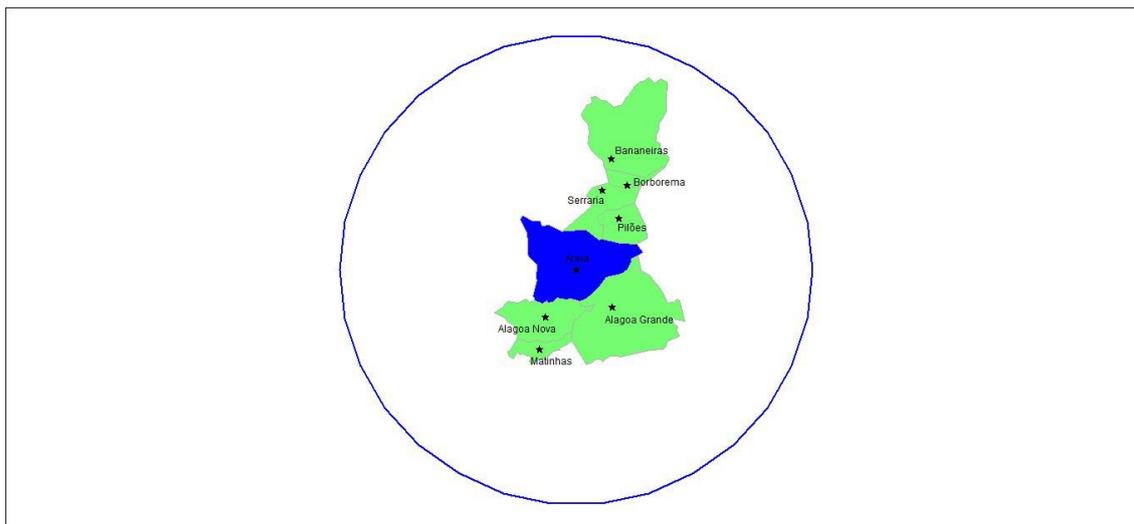


Figura 4. Abrangência do Campus Areia

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.

2.3-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)

2.4- VALORES E PRINCÍPIOS

No exercício da Gestão, a partir de uma administração descentralizada, o IFPB dispõe ao *Campus* Avançado de 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 – Participa efetivamente das ações sociais e ambientais, cumprindo seu papel social de agente transformador da sociedade e promotor da sustentabilidade.

2.5- 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 atuará 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.

2.6- OBJETIVOS INSTITUCIONAIS

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

I. Ministrando 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. Ministrare 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. Ministrare 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

Denominação	Curso Técnico em Restaurante e Bar
Forma	Subsequente
Eixo Tecnológico	Turismo e Lazer
Duração	18 (dezoito) meses
Instituição	IFPB – <i>Campus</i> Avançado de Areia
Carga Horária Total	1.015 horas
Estágio	200 horas
Turno de Funcionamento	Vespertino
Vagas Anuais	30

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.

O curso Técnico em Restaurante e Bar propõe-se a formar, a priori, trinta profissionais para atuar em setores da atividade turística da região. Constituindo-se numa ferramenta de formação profissional subsequente ao Ensino Médio. 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 sócio-econômico 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 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 a 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

Formar profissionais de nível técnico na área de restaurante, bar e similares com condições de assumir responsabilidades nas áreas referidas suprimindo as necessidades de mão de obra especializada e promovendo a inclusão social de pessoas por meio da profissionalização.

3.4.2-Objetivos Específicos

- Levar o educando para o desenvolvimento das competências profissionais necessárias e comuns a todo profissional que atua na área de Hospitalidade e Lazer, de modo a consentir o diálogo e a interação com os demais profissionais da área, bem como ampliar sua área de atuação.
- Desenvolver, paralelamente à formação profissional específica, os saberes e competências necessários ao profissional-cidadão.
- Desenvolver competências para a laboralidade/empregabilidade.
- Promover condições para o desenvolvimento das habilidades básicas, gerais e específicas da área que permita o profissional compreender o processo de produção, prestação de serviços, visando acompanhar as transformações e as mudanças no mundo do trabalho.
- Organizar experiências pedagógicas que levem a formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável na sociedade em que vivem.
- Oferecer um conjunto de experiências teórico-práticas em hospitalidade e lazer com a finalidade de consolidar o “saber fazer”.

3.5 - PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Profissional com sólida formação 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 sustentável, agregando princípios éticos e

valores artístico-culturais, para o pleno exercício da cidadania, com competência para:

- *Desempenhar atividades de controle e avaliação de processos de organização, higiene e manipulação de alimentos em mesas, depósitos e cozinhas do local de trabalho.*
- *Produzir inventários de estoques de bebidas e utensílios de salão e bar.*
- *Recepcionar clientes.*
- *Oferecer produtos e serviços.*
- *Coordenar e supervisionar os serviços de mesa e coquetelaria.*
- *Aplicar técnicas de harmonização entre alimentos e bebidas.*

3.6 - CAMPO DE ATUAÇÃO

Consoante o CNCT (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 Projeto 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:

I – articulada com o ensino médio;

II – **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 de 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 Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos - 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 dos cursos técnicos subsequentes, de acordo com a legislação vigente e necessidades pedagógicas, serão estruturadas, preferencialmente, em regime semestral, e as aulas terão duração de cinquenta minutos. (Regulamento Didático - IFPB).

O currículo dos cursos técnicos subsequentes ao ensino médio do IFPB está definido por disciplinas orientadas pelos perfis de conclusão e distribuídas na matriz curricular com as respectivas cargas horárias, propiciando a visualização do curso como um todo. (PDI-IFPB, 2015)

O Curso Técnico em Restaurante e Bar está estruturado em regime semestral, no período de 03 semestres letivos, sem saídas intermediárias, sendo desenvolvido em aulas de 50 minutos, no turno Vespertino, totalizando 815 horas, acrescidas de 200 horas destinadas ao estágio supervisionado.

Assim, o currículo do Curso Técnico em Restaurante e Bar deve contemplar as várias áreas do conhecimento, com tratamento metodológico que evidencie a contextualização e a interdisciplinaridade ou outras formas de interação e articulação propiciando a interlocução entre os saberes e os diferentes campos do conhecimento.

Em observância ao CNCT (2016), atualizado pela Resolução CNE/CEB nº 1/2014, a organização curricular dos cursos técnicos deve abordar estudos sobre ética, raciocínio lógico, empreendedorismo, normas técnicas e de segurança, redação de documentos técnicos, educação ambiental, formando profissionais que trabalhem em equipes com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

Considerando que a atualização do currículo consiste em elemento fundamental para a manutenção da oferta do curso ajustado às demandas no 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 avaliação, pelo menos, a cada 02 (dois) anos, pautando-se na observação do contexto da

sociedade e respeitando-se o princípio da educação para a cidadania.

A solicitação para alteração no currículo, decorrente da revisão 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 compuserem 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, 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, contudo a nova matriz só será 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 pelas instituições parceiras do programa.

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 adquiridos e as aulas práticas;
- Utilização de aulas expositivas, dialogadas para a construção do conhecimento nas disciplinas;
 - 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; aulas expositivas;
 - Estudos de Caso: através de simulações e casos reais nos espaços de futura atuação do técnico em informática;
 - Debates provenientes de pesquisa prévia, de temas propostos para a realização de trabalhos individuais e/ou em grupos;
 - Seminários apresentados pelos alunos, professores e também por profissionais de diversas áreas de atuação;
 - Dinâmicas de grupo;
 - Palestras com profissionais da área, tanto na instituição como também nos espaços de futura atuação do técnico em Restaurante e Bar;
 - Projetos interdisciplinares;
 - Visitas técnicas.

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, a 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;
- V. Exercícios profissionais efetivos.

8 - MATRIZ CURRICULAR

Componente Curricular	1º Semestre			2º Semestre			3º Semestre			Total	
	a/s	h.a	h.r	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
Ética profissional	2	40	33							40	33
Matemática básica I	2	40	33							40	33
Comunicação e Linguagem	2	40	33							40	33
Segurança do Trabalho	2	40	33							40	33
Informática básica	3	60	50							60	50
Matemática básica II				2	40	33				40	33
Relações interpessoais e marketing				2	40	33				40	33
Serviços de Salão				4	80	67				80	67
Serviços de Copa				3	60	50				60	50
Serviços de Bar				4	80	67				80	67
Planejamento e elaboração de cardápio				3	60	50				60	50
Inglês Instrumental				3	60	50				60	50
Matemática aplicada à gestão							3	60	50	60	50
Empreendedorismo							4	80	67	80	67
Sustentabilidade ambiental em de Restaurante e Bar							2	40	33	40	33
Processamento de Alimentos e Bebidas							3	60	50	60	50
Componente Curricular Optativo											
Espanhol Instrumental							2	40	33	40	33
CH Total das Disciplinas	16	320	265	21	420	350	12	280	233	1.020	848
CH do Estágio Curricular											200
CH Total do Curso											1.015

LEGENDA
CH = Carga Horária
A/S = Aulas por semana
H.A = Hora-aula
H.R = Hora-relógio.

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

Obs: A **Lei nº 13.415, de 16 de agosto de 2017**, dispõe que o ensino de Língua Espanhola, de oferta optativa, será implantado nos currículos. O registro de sua carga horária deverá constar no histórico do educando que optar por cursá-la.

9 - REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O ingresso aos Cursos Técnicos, *Campus* Avançado de 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 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 no 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 encaminhado ao Departamento de Educação Profissional (DEP), onde houver, ou 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 desses instrumentos poderão 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, 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 conhecimento/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 (Q-Acadêmico).

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.

11.2 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.

12. 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 a 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:

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

MF = Média Final
MS = Média Semestral
AF = Avaliação Final

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

- I – Obter frequência inferior a 75% da carga horária prevista na disciplina;
- II – Obter média semestral menor que 40 (quarenta);
- III – 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.

Ao término do semestre letivo, os docentes deverão encaminhar à Coordenação de Controle Acadêmico (CCA) os diários de classe devidamente preenchidos no sistema acadêmico (Q-Acadêmico), impressos e com todas as folhas rubricadas.

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.

13 - 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, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O estágio supervisionado, quando exigido, poderá ser iniciado a partir de segunda metade do curso e sua conclusão deverá ocorrer dentro do período máximo de duração do curso. A carga horária destinada ao estágio deverá obedecer a carga horária fixa estabelecida na organização curricular para o respectivo curso.

No caso de indisponibilidade de campo para estágio supervisionado, será obrigatório o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) ou exercícios de práticas profissionais com apresentação de relatório.

14. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

O discente que concluir as disciplinas do curso e estágio supervisionado, ou 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 a Coordenação do Curso, anexando fotocópias dos seguintes documentos:

- a) Certificado de Conclusão do Ensino Médio ou equivalente;
- b) Certidão de Nascimento ou Certidão de Casamento;

- c) Documento de Identidade;
- d) CPF;
- e) Título de eleitor e certidão de quitação com a Justiça Eleitoral;
- f) 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.

15. PLANOS DE DISCIPLINAS

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: Gestão de Empresas no Setor de Alimentos e Bebidas
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 1º Módulo
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docente Responsável: Laudicéia Araújo Santana

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
GERAL Fornecer conhecimentos na área da administração de empresas que permitam uma otimização de processos gerenciais para as empresas de alimentos e bebidas.
ESPECÍFICOS a) Oferecer conhecimento dos principais conceitos administrativos na área de gestão de pessoas, finanças, vendas, marketing e produção; b) Apresentar 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; c) Apresentar mecanismos de gestão e gerenciamento que facilitem a tomada de decisão; d) Demonstrar a importância da adoção de ferramentas da administração como diferencial competitivo no setor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I Gestão de pessoas	Processos de seleção, contratação e treinamento na área de alimentos e bebidas; liderança, comunicação e motivação.	8 horas
UNIDADE II Finanças	Noções de macro e micro economia. Sistemas financeiros, tipos de investimentos e aplicações financeiras.	8 horas
UNIDADE 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 horas
UNIDADE IV Vendas	Previsão de vendas: conceitos e técnicas	8 horas
UNIDADE V Produção	Introdução a administração da produção, sistemas de produção, planejamento controle da produção em alimentos, arranjo físico, custos industriais.	8 horas

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 2 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 Alegre: 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. Planejamento Estratégico. 33ª edição. São Paulo: Atlas, 2015.

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.

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 1º Módulo
Carga Horária: 50 h (60 aulas)
Docente Responsável: Sonnalle Silva Costa

EMENTA
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).

OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer os principais microrganismos de importância em alimentos e os riscos biológicos ocasionados por eles, além dos perigos químicos e físicos; ▪ Identificar os fatores que afetam o desenvolvimento dos microrganismos em alimentos e adotar medidas adequadas para prevenção do crescimento microbiano; ▪ 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		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I	Perigos químicos, físicos e biológicos em alimentos e bebidas. Fontes de contaminação dos alimentos. Micro-organismos de interesse em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento microbiano. Doenças transmitidas por alimentos.	15
UNIDADE II	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.	20
UNIDADE III	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOs).	13
UNIDADE IV	Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC): origem, definição, abrangência, princípios e objetivos do sistema APPCC.	12

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais; ▪ aulas práticas; ▪ recursos didáticos (lousa/ pincel atômico; <i>data show/ slides</i>).

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Provas individuais; ▪ Pesquisas de aprofundamento; ▪ Atividades (trabalhos individuais e grupais); ▪ Seminários em grupos.
RECURSOS NECESSÁRIOS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais: recursos audiovisuais (<i>data show/ slides/ apresentador óptico</i>).

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

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/>

Plano de Ensino
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: ÉTICA PROFISSIONAL
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Série/Período: 1º Módulo
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docente Responsável: Emanuel Guedes Soares da Costa

EMENTA
<p>Conceituação de Ética, Introdução geral a problemática filosófica e as questões éticas tradicionais, Ética e Moral religiosa, Ética Aplicada, Ética e Trabalho, Responsabilidade e Ética Ambiental, Comportamento moral do profissional de Restaurante e Bar.</p>

OBJETIVOS
<p>GERAL Introduzir o que é Ética, fornecer conceitos e ferramentas teóricas para a reflexão sobre o agir bem, a ação profissional no cotidiano e no mundo do trabalho.</p>
<p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceituar o que é Ética; • Identificar reflexões éticas e propostas filosóficas estudadas; • Discorrer fundamentadamente sobre Ética, moral religiosa e costumes culturais; • Diferenciar ética geral de aplicada; • Refletir sobre códigos de comportamento profissional; • Identificar, compreender e considerar possíveis variáveis nas situações cotidianas de atuação profissional; • Compreender os fundamentos éticos que embasam o comportamento do profissional de Restaurante e Bar; • Refletir sobre o impacto ambiental e ecológico da ação profissional em Restaurante e Bar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I Introdução conceitual	1. Conceituação e apresentação do que é Ética; 2. Moral, sociedade, cultura, religião e a especificidade da reflexão ética; 3. Algumas correntes e propostas éticas na tradição filosófica.	18
UNIDADE II Ética aplicada	1. Ética e o mundo do Trabalho; 2. Ética profissional, etiqueta e regras de comportamento; 3. O comportamento ético do profissional de Restaurante e Bar; 4. Responsabilidade ecológica e ambiental.	22

Metodologia de Ensino

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.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

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 Nassetti. 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.

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.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

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).

SOUZA, Márcia Cristina. *Ética no ambiente de trabalho: uma abordagem franca sobre a conduta dos colaboradores*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: MATEMÁTICA BÁSICA I
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 1º Módulo
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docente Responsável: Wilson Luiz dos Santos Filho

EMENTA
<p>Compreensão de operações em \mathbb{N}, abrangendo potências de números naturais, múltiplos e divisores (M.M.C e M.D.C) e divisibilidade. Entendimento de operações em \mathbb{Q}, tangendo operações com frações e operações com números decimais. Domínio de unidades de medidas (comprimentos, massa, capacidade, tempo, temperatura). Conhecimento de geometria plana (quadriláteros, circunferência, círculo, cálculo de perímetros e cálculo de áreas).</p>

OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <p>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.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definir números naturais. • Caracterizar as propriedades da potenciação. • Desenvolver cálculos com potências. • Definir múltiplos e divisores. • Solucionar problemas envolvendo o cálculo do mínimo múltiplo comum (MMC) e do máximo divisor comum (MDC). • Definir os critérios de divisibilidade por 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10. • Resolver problemas com frações e números decimais.

- Reconhecer grandezas e medidas de comprimento, medidas de massa, medidas de capacidade, medidas de tempo e medidas de temperatura e saber correlacionar suas unidades.
- Caracterizar quadriláteros, circunferência e círculo.
- Calcular perímetros e áreas de quadriláteros e círculos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I Operações em N	Revisão operacional no conjunto dos números naturais, com o estudo da potenciação e suas propriedades, o cálculo dos múltiplos e divisores, problemas com m.m.c. e m.d.c. e os critérios de divisibilidade por 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10.	10
UNIDADE II Operações em Q	Revisão operacional no conjunto dos números racionais, envolvendo operações com frações e operações com números decimais.	10
UNIDADE III Unidades de medidas	Análise das grandezas e medidas, destacando o estudo de problemas envolvendo as medidas de comprimento, massa, capacidade, tempo e de temperatura.	10
UNIDADE IV Geometria plana	Caracterização dos quadriláteros, das circunferências e dos círculos, com cálculo de perímetros e áreas dessas figuras planas.	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.

DANTE, Luiz Roberto. Tudo é Matemática, 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.

LELLIS, Marcelo C.T.; IMENES, Luiz M.P. Matemática – Imenes & Lellis, Moderna.

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

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.

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO E LINGUAGEM
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 1º Módulo
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docentes Responsáveis: Ana Paula Sousa Silva, Maria Célia Ribeiro da Silva e Rosa Lúcia Vieira Souza

EMENTA
<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>

OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender e fazer uso de informações constitutivas de diversos gêneros textuais orais e escritos; • Produzir gêneros textuais da ordem do descrever, do expor e do argumentar; • Compreender a organização linguística, discursiva e situacional na composição de gêneros textuais orais e escritos da ordem do descrever, do expor e do argumentar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I	<ul style="list-style-type: none"> • Noções básicas de comunicação e linguagem • Modelo comunicativo e funções da linguagem • Variação linguística e registro • O que gramática e o que precisamos saber sobre ela 	10 horas
UNIDADE II	<ul style="list-style-type: none"> • A leitura em diferentes contextos • A escrita em diferentes contextos • A oralidade em diferentes contextos 	10 horas
UNIDADE III	<ul style="list-style-type: none"> • Gêneros textuais orais e escritos • Tipos textuais 	10 horas
UNIDADE IV	<ul style="list-style-type: none"> • Elementos de textualidade • Comunicação oral situações práticas 	10 horas

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas ilustradas com recursos audiovisuais; • Leituras e discussões de textos; • Problematizações;

AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> • Dar-se-á de forma contínua, observando participação nos debates, trabalhos de pesquisa, produção/reescritura de textos, nas atividades culturais, nos seminários e na avaliação escrita. • Competências sócio-afetivas (criatividade, iniciativa, dinamismo, motivação, argumentação, relacionamento interpessoal, espírito de cooperação, comunicação, responsabilidade, assiduidade e pontualidade).
RECURSOS NECESSÁRIOS

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

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

ANTUNES, Irandé. Língua, texto e ensino: outra escola possível. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

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

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

GUARCIA, 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.

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

MARINHO, Janice Helena Chaves & COSTA VAL, Maria da Graça. Os tipos de variação linguística. In: ____ Variação linguística e ensino: caderno do professor. Belo Horizonte: Ceale, 2006, p. 25-38. (Coleção Alfabetização e Letramento)

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

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

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

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

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

[HTTP://WWW.ABRASEL.COM.BR/INDEX.PHP](http://www.abrasel.com.br/index.php)

[HTTP://WWW.COZINHAPROFISSIONAL.COM.BR/](http://www.cozinhaprofissional.com.br/)

[HTTP://WWW.REVISTAMENU.COM.BR/](http://www.revistamenu.com.br/)

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 1º Módulo
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docente Responsável: Kennedy Flávio Meira de Lucena

EMENTA
<p>Histórico da evolução da segurança do trabalho no Brasil. O acidente de trabalho. Benefícios previdenciários por acidente de trabalho. Gestão da saúde e segurança do trabalho. Introdução às Normas Regulamentadoras. Riscos Ambientais: físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes. Mapa de riscos. Programas de prevenção de riscos. Noções de ergonomia. Introdução à toxicologia. Noções de segurança em eletricidade. Proteção e combate a incêndios. Noções de primeiros socorros.</p>

OBJETIVOS
<p>GERAL Apresentar a realidade da problemática dos acidentes de trabalho no país, abordando aspectos legais, riscos nos ambientes de trabalho e as medidas necessárias para prevenção de acidentes, promovendo a conscientização do discente para uma postura ativa em temas de promoção da saúde e prevenção de acidentes de trabalho.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a situação do país em termos de acidentes de trabalho. • Compreender os principais direitos e deveres quanto à saúde e segurança do trabalho. • Identificar riscos de acidentes nos ambientes de trabalho. • Conhecer as principais Normas Regulamentadoras – NR. • Conhecer e empregar medidas de proteção individual e coletiva. • Aplicar conceitos básicos de ergonomia e toxicologia na prevenção de problemas à saúde do trabalhador. • Identificar situações de riscos de incêndios e explosões;

- Executar procedimentos para combatê-los.
- Proceder de forma adequada em casos de primeiros socorros às vítimas de acidentes de trabalho.
- Adotar sempre a postura preventiva no exercício do trabalho e em outras atividades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I	Histórico da evolução da segurança do trabalho no Brasil. Panorama mundial. O Acidente de trabalho: definições, causas, consequências, estatísticas. Doenças ocupacionais. Benefícios previdenciários por acidente de trabalho. Organismos responsáveis pela gestão da saúde e segurança do trabalhador no país.	8
UNIDADE II	Introdução às Normas Regulamentadoras. Riscos Ambientais: físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes. Mapa de riscos. Programas de prevenção de riscos ambientais (PPRA). CIPA. SESMT. Medidas de proteção individual e coletiva.	12
UNIDADE III	Noções de ergonomia. Introdução à toxicologia. Atividades e operações insalubres. Atividades e operações perigosas.	10
UNIDADE IV	Noções de segurança em eletricidade. Proteção e combate a incêndios e explosões. Noções de primeiros socorros.	10

METODOLOGIA DE ENSINO
Os conteúdos serão trabalhados por meio de aulas expositivas, com a apresentação de vídeos, abordagem de situações reais e debates. Aplicação de trabalhos individuais e em equipe em sala e seminários. Sempre que viável será realizada uma visita à empresa.
AValiação do processo de ensino e aprendizagem

A avaliação do processo de ensino e aprendizagem ocorrerá de forma contínua, sendo aplicados como medidas avaliativas provas escritas, trabalhos de pesquisa e apresentação de seminários.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Serão usados os seguintes recursos: quadro branco e pincel; computador com projetor de vídeo ou TV; apostilas, folhetos e livros técnicos e internet.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

ATLAS. Segurança e Medicina do Trabalho. São Paulo: Atlas, 2017. 1080p.

MORAES, G. A.; OLIVEIRA, G.; LIMA, C. A.; RODRIGUES, A. P. C. Normas Regulamentadoras Comentadas; Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde Editora e Livraria Virtual, 8a. Ed. 2013.

REVIGLIERO, E.; POSSEBON, J.; SPINELLI, R. Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010. 422 p.

SALIBA, T. M.. Curso básico de segurança e higiene ocupacional. São Paulo: LTr, 2004. 453 p.

ZOCCHIO, A. Prática da prevenção de acidentes: ABC Segurança do Trabalho, São Paulo, Atlas, 2002.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

BARSANO, P. R.; BARBOSA, R. P. Segurança do trabalho - guia prático e didático. Editora Érica. 349p. 2012.

OLIVEIRA, C. A.; MILANELI, E. Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho. 2ª. Edição. 2012. 464p.

MICHEL, O. R. TOXICOLOGIA OCUPACIONAL. REVINTER. 2001 302P.

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

[HTTP://WWW.FUND.DACENTRO.GOV.BR/](http://www.fund.dacentro.gov.br/)

[HTTP://WWW.ILO.ORG/BRASIL/LANG--PT/INDEX.HTM](http://www.ilo.org/brasil/lang--pt/index.htm)

[HTTP://WWW.PREVIDENCIA.GOV.BR/](http://www.previdencia.gov.br/)

[HTTP://TRABALHO.GOV.BR/SEGURANCA-E-SAUDE-NO-TRABALHO](http://trabalho.gov.br/seguranca-e-saude-no-trabalho)

[HTTP://NORMA-OHSAS18001.BLOGSPOT.COM.BR/2013/01/LA-SALUD-OCUPACIONAL.HTML](http://norma-ohsas18001.blogspot.com.br/2013/01/la-salud-ocupacional.html)

[HTTP://WWW.INSHT.ES/PORTAL/SITE/INSHT/](http://www.insht.es/portal/site/insht/)

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
COMPONENTE CURRICULAR: INFORMÁTICA BÁSICA
Curso: Técnico em Restaurante e Bar
Período: 1ºMódulo
Carga Horária: 50 h (60 aulas)
Docente Responsável: Rhavy Maia Guedes

EMENTA
<p>Histórico da computação. Conceitos básicos de computação. Definição de informação e suas formas de representação. Componentes de <i>hardware</i> e <i>software</i> que compõem um computador. Utilização de sistemas operacionais, redes de computadores, Internet, processadores de texto e planilhas eletrônicas. Tecnologia da informação na área da alimentação; as relações informacionais entre os diferentes setores de um restaurante.</p>
OBJETIVOS
<p>Geral</p> <p>Compreender a utilidade de um computador, ter noções de seu funcionamento e operar softwares básicos e programas de edição de texto, planilhas eletrônicas e operação de software na área de restaurante bar.</p> <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Entender como a informação é representada em um computador e como ela é processada através da interação entre o <i>hardware</i> e o <i>software</i>; ● Realizar operações básicas em um sistema operacional como gerenciamento de arquivos e controle de processos; ● Conhecer o funcionamento básico de redes de computadores e da Internet; ● Criar e editar textos; ● Criar e editar planilhas eletrônicas e fórmulas. ● Conhecer o funcionamento de softwares de gerenciamento de Bares e

Restaurantes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I

- Histórico e evolução da computação:
 - Gerações de computadores;
 - Informática e sociedade.
- Conceitos básicos:
 - Informática, computação, computador, dado, informação, armazenamento e representação da informação.
- Componentes de um sistema computacional (Hardware e Software).
- O componente Hardware:
 - Dispositivos de entrada;
 - Dispositivos de saída;
 - Dispositivos de processamento;
 - Dispositivos de armazenamento.

Unidade II

- Sistema Operacional:
 - Programas e aplicativos;
 - Conceito de arquivo, pastas e sistema de arquivos.
- Redes de computadores e Internet:
 - Conceitos básicos;
 - Tecnologias de interconexão;
 - Segurança na Internet;

Unidade III

- Processador de texto:

- ‡ Introdução ao processador de texto;
- ‡ Trabalhando com régua;
- ‡ Inserindo caracteres especiais;
- ‡ Tabulação com preenchimento;
- ‡ Cabeçalho e rodapé;
- ‡ Figuras;
- ‡ Formatar textos em colunas;
- ‡ Inserir quadros de textos em documentos;
- ‡ Tabelas;
- ‡ Estilos e sumário.
- Planilha eletrônica:
 - ‡ Introdução à planilha eletrônica;
 - ‡ Conceitos básicos (linha, coluna, célula, endereço, célula ativa);
 - ‡ Selecionando células, colunas, linhas e intervalos de dados. Inserindo linhas, colunas, planilhas;
 - ‡ Formatando dados numa planilha;
 - ‡ Fórmulas e Funções básicas;
 - ‡ Gráficos.

Unidade IV

- Tecnologia da informação em Bares e Restaurantes
 - ‡ Tecnologia da informação na área da alimentação e as relações informacionais entre os diferentes setores de um restaurante.

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas ilustradas com recursos audiovisuais;
- Leituras e discussões de textos;
- Problematizações;
- Exercícios práticos em laboratórios de informática;
- Análise e desenvolvimento de planilhas de custos e controle.

AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliações através de exercícios de verificação de aprendizagem e atividades práticas; serão realizadas avaliações por cada unidade programática, além da recuperação da aprendizagem, valendo-se para tanto dos instrumentos de avaliação escrita e atividades práticas.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Livros didáticos; computador com acesso à internet e programas de edição de texto e planilha eletrônica; lápis e papel; quadro branco; equipamento de projeção e multimídia.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

MANZANO, M. I. N. G. Estudo dirigido de informática básica. Rio de Janeiro: Editora Érica, 7ª ed., 2008.

FEDELI, R. D.; PERES, F. E.; POLLONI, E. G. F. Introdução à Ciência da Computação. 1ª edição. Thomson Pioneira, 2003.

CAPRON, H. L. Introdução à Informática. 8ª edição. Pearson Prentice Hall, 2011.

VASCONCELOS, L. Manutenção de Micros na prática. Rio de Janeiro. Editora Laércio Vasconcelos, 2006.

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.

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: MATEMÁTICA BÁSICA II
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Série/Período: 2º Período
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docente Responsável: Wilson Luiz dos Santos Filho

EMENTA
<p>Conhecimento da geometria espacial envolvendo prismas, corpos redondos e cálculos de volumes. Operacionalização de práticas estatísticas como gráficos. Tabelas; frequências; amostras e médias aritméticas simples e ponderadas. Aplicação da matemática financeira, focando, razão e proporção, grandezas proporcionais, regras de três simples e compostas, porcentagens e juros simples e composto.</p>

OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <p>Relacionar os conhecimentos básicos da geometria espacial, da estatística descritiva e da matemática financeira com situações-problema do cotidiano, a fim de solucioná-las.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterizar prismas, pirâmides, cilindros, cones e esferas. • Calcular o volume de prismas, pirâmides, cilindros, cones e esferas. • Analisar dados estatísticos em tabelas e gráficos, observando, na amostra, a frequências, a moda, a mediana, e o cálculo das médias aritméticas simples e ponderadas. • Compreender proporcionalidade entre grandezas. • Efetuar cálculos de proporções, regras de três simples e composta, problemas de divisão proporcional. • Calcular problemas com porcentagem, juros simples e juros compostos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I Geometria espacial	Caracterização de prismas, pirâmides, cilindros, cones e esferas e o cálculo dos volumes desses sólidos geométricos.	10 horas
UNIDADE II Estatística	Noções de estatística descritiva, com a análise de gráficos e tabelas, frequências e amostras, média aritmética simples e ponderadas, mediana e moda.	15 horas
UNIDADE III Matemática financeira	Cálculo de razão e proporção, análise de proporcionalidade entre grandezas, divisão proporcional e regra da sociedade.	15 horas

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e interativas, de modo que cada tema abordado seja contextualizado com situações-problema capazes de simular demandas vivenciadas na lida com restaurantes e bares, como, por exemplo: no cálculo de capacidades volumétricas, na distribuição proporcional de produtos em uma prateleira, na exposição gráfica dos dados promocionais, nas operações simples de compra e venda 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 discentes), tendo, portanto, peso de 30% da nota do período.

RECURSOS NECESSÁRIOS

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

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

- BEZERRA, M. Jairo. Matemática para o ensino médio. São Paulo: Scipione, 2000.
- BIANCHINI, E. & PACCOLA, H. Curso de Matemática. São Paulo, Editora Moderna, 1998.
- IEZZI, Gelson et all. Coleção Fundamentos da Matemática Elementar. São Paulo, Atual, 2013.
- KALEFF, A. M. M. R. Vendo e entendendo poliedros. Niterói: EdUFF, 1998.
- LIMA, E. L.; Carvalho, P. C. P.; Wagner, E. & Morgado, A. C. A Matemática do Ensino Médio. Vols. I a III (Coleção Professor de Matemática), IMPA / VITAE, 1998.
- SPINELLI, Walter. Matemática Comercial e Financeira. Editora Ática, 2003.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

- LIMA, ELON. Temas e Problemas Elementares. Rio de Janeiro: SBM/IMPA, 2005.
- LIMA, ELON. Meu Professor de Matemática. Rio de Janeiro: IMPA/VITAE, 1991.

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

- GARCIA, V. C. Engenharia didática: um referencial para ação investigativa e para formação de professores de matemática. 2005. Disponível em:
<http://www.fae.und.icamp.br/zetetike/viewarticle.php?id=67&layout=abstract&local>
e. Acesso em: 14 de Fev. 2017.

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: RELAÇÕES INTERPESSOAIS E MARKETING
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 2º Módulo
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docente Responsável: Mariangela Vasconcelos Ernesto Lopes

EMENTA
Comportamento Organizacional. Aspectos de comportamento e personalidade. Comunicação interpessoal. Técnicas de comunicação. Liderança e Poder. Motivação. Gestão de Conflitos e mudanças. Fundamentos da Administração de Marketing: Importância, conceitos e elementos (mix de marketing). Análise de mercado e comportamento do consumidor. Marketing de serviços e segmentação de mercado.

OBJETIVOS
GERAL
Disponibilizar ferramentas para desenvolvimento de habilidades e competências necessárias para eficiente trabalho em equipe e marketing.
ESPECÍFICOS
-Conscientizar sobre a importância do comportamento humano no trabalho -Conhecer os fundamentos das relações humanas no trabalho e do marketing de serviços.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
Unidade I	Comportamento Organizacional: conceito e definições. Traços de personalidade e estilos de comportamento Valores culturais e individuais Comunicação interpessoal Técnicas de comunicação.	10

Unidade II	Liderança e Poder. Motivação. Gestão de Conflitos e mudanças.	10
Unidade III	Fundamentos da Administração de Marketing: Importância, conceitos e elementos (mix de marketing).	10
Unidade IV	Análise de mercado e comportamento do consumidor. Marketing de serviços e segmentação de mercado. Pesquisa de mercado e sua importância para a tomada de decisão.	10

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas;
- Dinâmica de grupo;
- Apresentação de seminários;
- Debates de textos.

AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação contínua, considerando aspectos como: pontualidade, frequência; interesse e participação efetiva nas aulas; integração nas atividades individual e em grupo; avaliação oral e escrita; participação nos debates e seminários.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Periódicos/Livros/Revistas/Links/ Quadro/ Vídeos.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: Atlas. São Paulo, 2003

CHURCHILL JR, GILBERT A.; PETER, J. Paul. Marketing, Criando valor para os clientes. 2ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2000.

KOTLER, Philip. Marketing, São Paulo: Atlas, 2002.

ROBBINS, Stephen. Comportamento Organizacional. 11ed. São Paulo: Person Prentice Hall, 2005.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

FRURY, M. T. M de. Comportamento Organizacional. São Paulo: Atlas, 2006

FLEURY, A. C. C.; FLEURY, M. T. L. Estratégias empresariais e formação de competências. São Paulo: Atlas, 2000.

GIL, Antonio Carlos. Gestão de Pessoas. São Paulo: Atlas, 2002

GOLEMAN, Daniel. Inteligência emocional. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

WWW.HBRBR.UOL.COM.BR/REVISTA/

WWW.ISTOEDINHEIRO.COM.BR

WWW.REVISTAPEGN.GLOBO.COM

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE SALÃO

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Período: 2º Módulo

Carga Horária: 67h (80 aulas)

Docente Responsável: Professor substituto em gastronomia ou hotelaria.

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'hôte 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 os tipos de taças.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I	Hospitalidade Contextos históricos na tipologia de serviços relacionados aos conceitos de sala; Equipamentos e utensílios utilizados em sala.	20
UNIDADE II	Noções de decoração e ambientação de restaurantes; Tipologia de restaurantes e de serviços; Sistemas de serviços	20
UNIDADE III	Cargos e funções Regras de etiqueta à mesa;	20
UNIDADE IV	Técnicas de vendas aplicadas ao setor de restaurantes; Planejamento operacional: escalas, planos de trabalho, organização de equipes, fluxos operacionais.	20

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais;
- Aulas práticas; recursos didáticos (lousa/ pincel atômico; *data show/ slides*).

AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Provas individuais e/ou em grupo;
- Avaliação de práticas sobre o serviço de salão em restaurantes e bares da cidade;
- Atividades (trabalhos individuais e grupais);
- Seminários em grupos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Materiais: recursos audiovisuais (data show/ slides/ apresentador óptico). Quadro branco, lápis, apagador, Caixa 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 - 3ª 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- 3ª edição- Caxias do Sul: EducS, 1990.

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: SERVIÇOS DE COPA

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Série/Período: 2º Período

Carga Horária: 50h (60 aulas)

Docente Responsável: Professor substituto em gastronomia ou hotelaria.

EMENTA

Tipos de serviços à mesa, serviços de bebidas, regras de etiquetas à mesa, “mise-enplace” de salão e de mesa. Organização operacional, atendimento, seleção, combinação dos alimentos. Denominações culinárias e terminologia dos pratos.

OBJETIVOS

GERAL

Compreender saberes técnicos de forma a instrumentalizar as atividades referentes aos serviços de copa para restaurantes, bares e similares.

ESPECÍFICOS

- Executar os serviços de copa, em empreendimentos de hospitalidade.
- Executar as operações básicas de café da manhã, eventos e room service.
- Aplicar técnicas de operação dos serviços de alimentos e bebidas, bar e sala de restaurantes, considerando os aspectos higiênicos sanitários e a responsabilidade profissional e socioeconômico e ambiental.
- Operacionalizar os serviços de alimentos e bebidas no bar e restaurante;
- Analisar as relações culturais e de trabalho na área de alimentos e bebidas.
- Servir vinhos; Montar os espaços, preparar as mesas e utilizar equipamentos e utensílios de serviços para o atendimento ao cliente;
- Atender ao cliente;
- Aplicar os princípios de higiene pessoal, ambiental, de equipamentos, de utensílios e de

higiene e conservação de alimentos e bebidas;

- Executar preparações básicas de cambuza;
- Comercializar cardápios em sintonia com a produção;
- Identificar e aplicar na produção e no serviço de alimentos e bebidas, práticas que minimizem os impactos sobre o meio ambiente;
- Comunicar-se com cortesia, linguagem e postura.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
Unidade I	Organização operacional: divisão das praças, tipos de fluxos dos documentos administrativos; - "Mise-en-place" de restaurante e mesas; - Atendimento ao cliente; - Abordagem ao cliente e etiqueta à mesa; - Fechamento do serviço de restaurante; - -	15
Unidade II	Escolha dos alimentos e qualidade dos produtos; - Organização de petiscos das mais variadas formas e combinações; Serviços especiais de massas, carnes e sobremesas; - Elaboração de cardápios.	15
Unidade III	Diferentes tipos de servir à mesa: pratos quentes e frios; Elementos para produzir um prato; Arrumação de espaços para eventos especiais; Montagem e ornamentação de mesas para buffet; Dominar e utilizar utensílios e equipamentos de serviços;	15
Unidade IV	Requisitos comportamentais e atribuições do garçom; Terminologia técnica utilizada; Regras de etiqueta à mesa; Técnicas de vendas e promoções aplicadas; Dobraduras de guardanapos; Denominações culinárias e terminologia dos pratos.	15

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais;
- Aulas práticas;
- Recursos didáticos (lousa/ pincel atômico; *data show/ slides*).

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- Provas individuais e/ou em grupo;
- Avaliação de práticas sobre o serviço de copa em restaurantes e bares da cidade;
- Atividades (trabalhos individuais e grupais);
- Seminários em grupos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

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

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

BERNARDES, S. M. et al. Cardápio: Guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001. DAVIES, C. A. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul: Educus, 1999.

FREUND, D. T. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

GUERRIER, Y. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes. São Paulo, 2000.

Manual de serviço de garçom. São Paulo: SENAC, 1996.

Manual do Maitre. SENAC Nacional, 2000.

PACHECO, A. de O. Manual de Serviço do Garçom. São Paulo: SENAC, 2005. Planejamento e organização de buffet. São Paulo: SENAC, 1989.

TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul : EDUCUS, 2000.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

WALKER, John R. LUND, DBERG, Donald E. O Restaurante: conceito e operação - 3ª 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- 3ª edição- Caxias do Sul: Educus, 1990

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: SERVIÇOS DE BAR
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Série/Período: 2º Módulo
Carga Horária: 67 h (80 aulas)
Docente Responsável: Professor substituto em gastronomia ou hotelaria

EMENTA
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.

OBJETIVOS
<p>GERAL</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>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistematizar informações conceituais e históricas de bares • Desenvolver o espírito de trabalho em equipa e as relações interpessoais; • Efetivar a produção, a apresentação e a venda de produtos de maneira adequada; • Conceber e programar produtos e serviços a serem oferecidos aos clientes; • Incentivar a capacidade de pesquisa de novas técnicas e tendências em bar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
Unidade I	Bebidas alcoólicas; - Bebidas não alcoólicas; - História da coquetelaria e das bebidas; Tipos de bares; - Preparo das diversas modalidades de coquetéis (batidos, mexidos, montados); Categoria e decoração dos coquetéis;	20
Unidade II	Coquetelaria internacional (IBA-International Bartender Association); - Conhecimento dos equipamentos e utensílios do bar; Divisão dos coquetéis; - Apresentação e manuseio dos utensílios do bar;	20
Unidade III	Práticas de elaboração de coquetéis (sugestão: Short drinks, Long drinks e tropicais, Coquetéis médios, Groggs e coquetéis sem álcool entre outros); - Elaboração de cardápio de um bar; - Criação de coquetéis; - Sommelier; - Fitação e controles do bar; - Como bebe o mund.do; - Teor alcoólico das bebidas;	20
Unidade IV	Pré-requisitos, vocabulário e atitudes para o “bartender“; - Características e tipologia dos bares; - Vendas, promoções e sugestões para bares; - Regras sobre a venda de bebidas alcoólicas; - Técnicas de baristas.	20

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; Resolução de exercícios; Atividades experimentais; Visita técnica a estabelecimentos específicos de serviços de bar; seminários.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação será contínua, tendo em conta as características desta disciplina, portanto, serão desenvolvidas três avaliações de atividades práticas, sendo possível a apreciação individual ou em grupo, que reflitam as competências desenvolvidas.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Datashow, quadro branco, tv, dvd, caixa de som, computador.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

- BRIAN, K. J. Manual de bebidas. Portugal: Cetop, 1994.
- FREUND, D. F. T. Alimentos e Bebidas – uma visão gerencial JAKSON, M. Guia Internacional do Bar. São Paulo: Abril Cultural, 1980.
- 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.
- CRACKNELL H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira: Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.
- FERREIRA, M., Cozinha ideal: tratado completo de cozinha, pastelaria e bar. Porto: Domingos Barreira, 1991.
- JANEIRO, J. A., Guia Técnico de Hotelaria: A Arte e a Ciência dos Modernos Serviços de Restauração. Lisboa: Edições CETOP. Coleção Hotelaria & Turismo, 1991.
- KINTON, R.; Ceserani, V.; Foskett, D., Teoría del Catering. Zaragoza: Editorial Acribia, 2000.
- LUISE, F. et al., Emília e o Food Cost. [s.l.]: Edições do Gosto, 2004.
- MARQUES, J. A., Manual de Gastronomia a Cozinha de sala. Lisboa, (s.n.), 1945.
- MARTINS, A. Rota dos Vinhos. Matosinhos: Editora Contemporânea, 2001.
- PIMICERI, A., Le Grand Livre de Cocktails. Paris: Editions de Vecchi, 2003.
- SABINO, J., Cocktails e técnicas de bar. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1998.
- SHOCK, P. J.; Bowen, J. T., Stefanelli, J., Marketing para Restaurantes, para Proprietários e Gerentes. Lisboa: Edições CETOP, 2005.
- UND.ISHOR, Hotelaria e Restauração: Manual de Prevenção. Lisboa: ISHST, 2005.

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: Planejamento e Elaboração de Cardápio
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 2º Módulo
Carga Horária: 50h (60 aulas)
Docente Responsável: Professor substituto com formação em gastronomia ou hotelaria

EMENTA
Planejamento da alimentação saudável; bases do planejamento de cardápios para coletividades, distribuição proporcional das refeições; cardápios para as diferentes fases do ciclo da vida; avaliação qualitativa de cardápios; programas institucionais de alimentação coletiva.

OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar ao discente o domínio do planejamento de cardápios nas diversas modalidades de Unidades Produtoras de Refeições e para diferentes ciclos da vida. <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender as etapas de elaboração de cardápios; • Estudar os fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios; • Planejar, organizar, executar e avaliar cardápios; • Elaborar preparações para cardápios de diferentes Unidades Produtoras de Refeições (coletividade sadia); • Elaborar preparações para compor os cardápios de lactentes, pré-escolares, escolares e adultos e idosos. • Elaborar cardápios para diferentes programas institucionais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
Unidade I	Planejamento estratégico de cardápios para diferentes unidades produtora de refeições - Recomendações para uma alimentação saudável (guia alimentar para a população brasileira; estratégia global para alimentação saudável); - Função dos cardápios;	15

	- Etapas para o planejamento, organização, execução e avaliação dos cardápios.	
Unidade II	Cardápios para diferentes ciclos da vida - Definição e estudo de cardápios para lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, idosos - Critérios para planejamento, organização, execução e avaliação; - Fichas técnicas de preparo como instrumento para o planejamento e execução de cardápios; - Uso da gastronomia para a obtenção de cardápios nutricional e sensorialmente adequados.	15
Unidade III	Cardápios para situações especiais - Estudo das preparações para compor cardápios com modificação de textura, restrição de sal, açúcar, glúten, fenilalanina; - Critérios para planejamento, organização, execução e avaliação; - Fichas técnicas de preparo como instrumento para o planejamento e execução de cardápios; - Uso da gastronomia para a obtenção de cardápios nutricional e sensorialmente adequados.	15
Unidade IV	Cardápios para programas institucionais - Definição de cardápios para programas institucionais; - Critérios para planejamento, organização, execução e avaliação; - Fichas técnicas de preparo como instrumento para o planejamento e execução de cardápios; - Uso da gastronomia para a obtenção de cardápios nutricional e sensorialmente adequados.	15

METODOLOGIA DE ENSINO

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

Projektor de slides, quadro branco e lápis, atividades impressas, computador, caixa de som, folhetos e apostilas. Ambiente de um restaurante-escola para atividades técnicas serem desenvolvidas.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

FISBERG, M., WEHBA, J., COZZOLINO, S. M.F. Um, dois, feijão com arroz – a alimentação no Brasil de norte a Sul. São Paulo, Editora Atheneu, 2002.

ORNELLAS, L. H. A alimentação através dos tempos. 3a ed. Florianópolis, Editora da UFSC, 2003. 307p.

REGGIOLI, M. R.; BENEDICTO, M. L. Manual de dietas para o restaurante industrial. Varela, 2000. SILVA, S. M. C. S. da,

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

BERNARDES, S. M. Cardápio – guia prático para a elaboração. São Paulo, Editora Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2002. 195p.

PROENÇA, R. P. da C., SOUSA, A. A. de, VEIROS, M. B., HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis, Editora da UFSC, 2005. 221p.

REGGIOLLI, M.R. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo, Editora Atheneu, 2002. 129p.

TEICHMANN, I. Cardápios - técnicas e criatividade. 5a ed. Caxias do Sul, EDUCS, Coleção Hotelaria 2000. 140p.

PLANO DE ENSINO**DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR****DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL****Curso Técnico em Restaurante e Bar****Período: 2º Módulo****Carga Horária: 50h (60 aulas)****Docente Responsável: Sibéria Maria Souto dos Santos Farias****EMENTA**

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.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I	How to welcome people; how to give and ask personal questions.	15
UNIDADE II	Menu example; menu vocabulary; how to explain the dishes.	15
UNIDADE III	Take orders.	15
UNIDADE IV	How to charge; ways of saying good-bye.	15

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.
-

OBJETIVOS

GERAL

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.

ESPECÍFICOS

- Recepcionar e acomodar clientes de bares e restaurantes;
- Fornecer e requerer informações pessoais;
- Descrever os serviços do bar e restaurante;
- Realizar cobranças;
- Despedir-se adequadamente.

AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO 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

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

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

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

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.

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

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

[HTTPS://WWW.BRITISHCOUND.CIL.ORG.BR/ATIVIDADES/INGLES](https://www.britishcound.cil.org.br/atividades/ingles)

[HTTP://GESTAODERESTaurantes.COM.BR/BLOG/INDEX.PHP/CATEGORY/INGLES-PARA-RESTAURANTES/](http://gestaoderestaurantes.com.br/blog/index.php/category/ingles-para-restaurantes/)

[HTTP://INGLESGOURMET.COM/](http://inglesgourmet.com/)

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: MATEMÁTICA APLICADA À GESTÃO

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Período: 3º Módulo

Carga Horária: 50 h (60 aulas)

Docente Responsável: Wilson Luiz dos Santos Filho

EMENTA

Aplicação da equivalência de taxas, taxas equivalentes, taxa nominal, taxa efetiva e a taxa real. Conhecimento de descontos (racional e desconto comercial). Operacionalização de fluxo de caixa, através de diagrama de fluxo de caixa, taxa interna de retorno (TIR), valor presente líquido (VPL) e séries de pagamentos. Conhecimento de sistema de amortização, sendo, Sistema Francês de amortização (Tabela Price) e Sistema de Amortização Constante (SAC). Apresentação de uso de calculadora financeira HP-12C.

OBJETIVOS

GERAL

Utilizar 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.

ESPECÍFICOS

- Dominar 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.
- Desenvolver 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.

- Desenvolver o raciocínio matemático na utilização racional dos recursos.
- Conhecer e aplicar os recursos da calculadora financeira HP-12C.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I Equivalência de taxas. Descontos.	Estudo da capitalização composta com o cálculo de taxas equivalentes, diferenciação entre a taxa nominal e a taxa efetiva, além da compreensão da taxa real. Estudo do cálculo de descontos racional e comercial.	15 horas
UNIDADE II Operações de fluxo de caixa	Construção de diagrama do fluxo de caixa, cálculo da taxa interna de retorno (TIR) e do valor presente líquido (VPL) na análise de investimentos, bem como o estudo das séries de pagamentos antecipados e postecipados.	15 horas
UNIDADE III Sistemas de amortização	Estudo do sistema francês de amortização (Tabela Price) e do sistema de amortização constante (SAC).	15 horas
UNIDADE IV 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.	15 horas

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e interativas, de modo que 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 (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, 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, Verginia 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.

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

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

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

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

Uma proposta de aplicação da Matemática Financeira no Ensino Médio:

<http://tede.bc.uepb.edu.br/jspui/handle/tede/2391>

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 3º Módulo
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docente Responsável: Mariangela Vasconcelos Ernesto Lopes

EMENTA
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.

OBJETIVOS
<p>GERAL</p> <p>Contribuir com conhecimentos e reflexão sobre o Empreendedorismo fomentando a capacidade empreendedora;</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar o perfil e características empreendedoras; • Desenvolver o potencial empreendedor; • Identificar e selecionar oportunidades de negócios; • Elaborar o plano de negócios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I	Empreendedorismo: Conceitos e Definições 1.1 O perfil e as características empreendedoras 1.2 As habilidades e competências necessárias aos	10

	empreendedores 1.3 A importância do Empreendedorismo para a sociedade e o processo empreendedor	
UNIDADE II	Identificação das oportunidades de negócios 2.1 Conceitos e definições sobre Crise e oportunidade 2.2 Oportunidades e tendências 2.2 Técnicas de identificar oportunidades	10
UNIDADE III	Criatividade e as novas ideias	10
UNIDADE IV	Plano de negócios Conceitos e definições A importância do Plano de negócios A Estrutura do plano de negócios Análise de mercado; Plano de Marketing Plano Operacional Plano financeiro Construção de Cenários Avaliação estratégica Avaliação do Plano de negócios	10

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, dinâmica de grupo, apresentação de seminários, uso de internet.

AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Avaliação contínua; Realização de prova objetiva e construção de Plano de negócio.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Periódicos/Livros/Revistas/Links/ Quadro/ Vídeos/DVDs/ Softwares.

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005.

DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor. São Paulo: cultura, 1999.

DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 4 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

DOLABELA, Fernando. Criando plano de negócios. São Paulo, campus, 2006.

HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P.; SHEPHERD, Dean A. Empreendedorismo. 7 ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.

HUND. TER, James C. O monge e o executive. Rio de Janeiro: Sextante, 2004.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. Introdução à administração. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2004.

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

WWW.ENDEAVOR.ORG.BR

WWW.HBRBR.UOL.COM.BR/REVISTA/

WWW.ISTOEDINHEIRO.COM.BR

WWW.REVISTAPEGN.GLOBO.COM

WWW.SEBRAE.COM.BR

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM RESTAURANTE E BAR

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Série/Período: 3º Período

Carga Horária: 33h (40 aulas)

Docente Responsável: Lilian Arruda Ribeiro

EMENTA

- Gestão integrada de resíduos sólidos em restaurante e bar. Práticas ambientais aplicadas às empresas do setor de alimentos e bebidas. Educação ambiental como ferramenta para sensibilização de toda a comunidade.

OBJETIVOS

GERAL

Contribuir para o desenvolvimento de profissionais comprometidos com a implementação da qualidade verde no segmento de restaurante e bar, sendo aptos a atuar de forma ambientalmente sustentável e assertiva.

ESPECÍFICOS

- Definir os conceitos básicos do setor ambiental.
- Caracterizar as atividades ambientais possíveis de serem realizadas nos serviços de restaurante e bar.
- Desenvolver o senso crítico ambiental nos futuros profissionais.
- Definir processos de gestão integrada de resíduos em estabelecimentos de restaurante e bar.
- Encontrar soluções para problemas envolvendo o setor ambiental com respaldo na responsabilidade ambiental.
- Reconhecer o papel de cada segmento envolvido no restaurante e bar no quesito

sustentabilidade.

- Utilizar a educação ambiental como ferramenta para o alcance da sensibilização de toda a comunidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I Educação ambiental em serviços de restaurante e bar	Revisão dos processos da cadeia produtiva, marketing ambiental, percepção ambiental.	10
UNIDADE II Responsabilidade ambiental	Detectar os impactos ambientais, sociais, econômicos, éticos provenientes das atividades dos serviços de restaurante e bar.	10
UNIDADE III NBR 15635	Análise dos direitos e deveres provenientes da legislação pertinente.	10
UNIDADE IV Gestão integrada de resíduos provenientes do serviço de restaurante e bar	Caracterização dos resíduos produzidos nos restaurantes e bares locais, coleta seletiva, oficina de produção de sabão, papel, aproveitamento integral dos alimentos, compostagem, horta orgânica.	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 lida com restaurantes e bares, como, por exemplo: Gestão integrada dos resíduos sólidos, implementação de subsídios para certificação da NBR 15 635, envolvimento da comunidade/cliente no processo de sustentabilidade ambiental do empreendimento, etc.

AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação deve ser um processo contínuo, dinâmico, diagnóstico e formativo, focada na aprendizagem e no desenvolvimento do estudante. A avaliação compreenderá a verificação do rendimento ou desempenho do discente e a apuração da frequência. Serão realizadas através de seminários, aulas práticas, atividades individuais/grupo.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Projektor de slides, quadro branco e lápis, atividades impressas, computador, caixa de som, folhetos e apostilas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERPCH – Fontes Renováveis. Disponível em
<<http://www.cerpch.und.ifei.edu.br/biomassa.php>> Acesso em 25/10/2011.

LORENZETTI, D. H.; CRUZ, R. M.; RICIOLI, S. Estratégia empresarial e sustentabilidade: um modelo integrador. UND.IFIEO Revista da Pós Graduação, Osasco, v. 2, n. 3, p. 36-47, 2008.

SIQUEIRA, L. C. - Restaurante Universitário: Diagnósticos para ações de Educação Ambiental no Programa Agenda 21 da Universidade de Brasília. 2002. Dissertação (Mestrado em Ecologia) – Programa de Pós-graduação em Ecologia, Instituto de Ciências Biológicas, Universidade de Brasília, Brasília, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RIBEIRO, I. - A Reciclagem do óleo de cozinha. Disponível em
<http://www.biodieselbr.com/noticias/biodiesel/reciclagem-oleo-cozinha-10-07-07.htm>

SEBRAE. Estudo de Mercado SEBRAE/ESPM - Hortaliças minimamente Processadas. 2008.
em:<

[http://201.2.114.147/bds/bds.nsf/AD2DEFF96449FB0F832574DC0046776D/\\$File/NT0003907A.pdf](http://201.2.114.147/bds/bds.nsf/AD2DEFF96449FB0F832574DC0046776D/$File/NT0003907A.pdf)>

VASCONCELLOS, M. Restaurante ecológico reduz impacto ambiental. Disponível em
<<http://noticias.terra.com.br/ciencia/interna/0,,OI1982010-EI299,00.html>>

PLANO DE ENSINO
DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR
DISCIPLINA: ESPANHOLA INSTRUMENTAL
Curso Técnico em Restaurante e Bar
Período: 3º Módulo
Carga Horária: 33h (40 aulas)
Docente Responsável: Antônio Jesus Souza Melo Neto

Ementa
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.

Objetivos de Ensino
<p>Geral</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>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender e fazer uso de informações constitutivas dos diversos gêneros textuais orais e escritos que fazem parte do contexto de restaurante e bar. • Produzir gêneros textuais da ordem do descrever, do expor e do argumentar. • Compreender a organização linguística, discursiva e situacional na composição de gêneros peculiares ao ambiente de restaurante e bar. • Recepcionar e acomodar clientes de bares e restaurantes; • Fornecer e requerer informações pessoais em língua espanhola; • Descrever os serviços do bar e restaurante em língua espanhola; • Realizar cobranças em língua espanhola; • Despedir-se adequadamente em língua espanhola.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I	Recepção e acomodação de clientes em restaurantes e bares; Fornecimento e requisição de informações pessoais em língua espanhola;	15
UNIDADE II	Descrição dos serviços de bar e restaurante em língua espanhola; Realização de cobranças em língua espanhola;	15
UNIDADE III	Saudações e cumprimentos adequados à língua e à cultura do cliente. Realização de cobranças; Saudações e Cumprimentos Adequados À Situação.	10

METODOLOGIA
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivo-dialogadas com base em recursos audiovisuais (textos, vídeos, <i>slides</i>, músicas, etc). • Atividades de leitura e reflexão individuais e em grupo nas quais os discentes possam compartilhar conhecimento (Discussão de textos); • Atividades individuais e em grupo, utilizando também recursos da Internet (laboratório ou biblioteca); • Aulas de campo para que os discentes conheçam o contexto cultural dos serviços que terão de prestar. • Apresentação das atividades realizadas (seminários) utilizando outras disciplinas como fonte de interdisciplinaridade e interação entre discentes, professores e o curso.

AVALIAÇÃO
<p>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).</p>

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

REFERÊNCIA/ BIBLIOGRAFICA BÁSICA

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

BURGOS, M. A.; REGUEIRO, M. A.1 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: Oficina de Textos, 2000.

HERMOSO, A. Gonzales; ALFARRO, M. Sánchez. 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/ BIBLIOGRAFICA COMPLEMENTAR

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

LORENZO, Francisco. Lingüística de la comunicación: El currículo multilingüe 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.

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

<http://periodicos.ws>

PLANO DE ENSINO

DADOS DO COMPONENTE CURRICULAR

DISCIPLINA: Processamento de Alimentos e Bebidas

Curso Técnico em Restaurante e Bar

Série/Período: 3º Módulo

Carga Horária: 50h (60 aulas)

Docente Responsável: Poliana Sousa Epaminondas

EMENTA

Princípios básicos do processamento de alimentos e bebidas. Processamento de frutas, hortaliças, carnes, leite e cereais. Processamento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Legislação Vigente.

OBJETIVOS

GERAL

Fazer o processamento de alimentos e bebidas e aplicar os conhecimentos referentes à legislação vigente.

ESPECÍFICOS

- Conhecer os princípios básicos do processamento de alimentos e bebidas;
- Processar alimentos como: frutas, hortaliças, carnes, leite e cereais;
- Estabelecer o processamento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas;
- Identificar a formação e concentração do álcool em bebidas alcoólicas;
- Aplicar os conhecimentos de acordo com a legislação sanitária vigente.
- Conhecer e reconhecer os fatores que afetam os processos fermentativos de produção de bebidas alcoólicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
UNIDADES	DESCRIÇÃO	H/A
UNIDADE I	Operações de conservação e processamento de alimentos; Processos para preparação da matéria-prima;	15
UNIDADE II	Processamentos de frutas e hortaliças Processamento de cereais;	15
UNIDADE III	Processamento de leite Processamento de produtos cárneos	15
UNIDADE IV	Processamento de bebidas alcoólicas e não alcoólicas; Legislação vigente	15

METODOLOGIA DE ENSINO
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aulas expositivas teóricas, ilustradas com recursos audiovisuais; ▪ aulas práticas; ▪ recursos didáticos (lousa/ pincel atômico; <i>data show/ slides</i>).

AValiação DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Materiais: recursos audiovisuais (<i>data show/ slides/ apresentador óptico</i>).

BIBLIOGRAFIA

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA BÁSICA

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas – Bebidas volume 1. São Paulo: Edgar Blucher, 1ª Ed., 2010, 492p.

VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas – Bebidas volume 2. São Paulo: Edgar Blucher, 1ª Ed., 2010, 412p.

REFERÊNCIA/BIBLIOGRÁFICA COMPLEMENTAR

BEHMER, M. L. A. Tecnologia do Leite. São Paulo Nobel, 1999.

CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3. ed. , 2005. 91 p.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças. Lavras: Editora UFLA, 2005.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008. 652 p.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

RAMOS, E. M. Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias. Viçosa, MG: UFV, 2007. 599 p.

ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA PESQUISA

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

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

16. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

16.1. Docente

DOCENTE	COMPONENTE CURRICULAR	FORMAÇÃO TITULAÇÃO
Antônio Jesus Souza Melo Neto	Espanhol Instrumental	Licenciatura em Letras Vernáculas Especialização em Linguística Aplicada Especialização em Língua Espanhola
Kennedy Flavio Meira de Lucena	Segurança do Trabalho	Graduado em Engenharia Agrícola Especialização em Engenharia de Segurança no Trabalho Mestre em Engenharia Agrícola
Laudicéia Araújo Santana	Gestão de Empresa no setor de Alimentos e Bebidas.	Graduação em Economia Mestrado em Economia Rural e Regional Doutoranda em Ciências Sociais
Lilian Arruda Ribeiro	Sustentabilidade Ambiental em Restaurante e Bar	Licenciatura em Ciências Biológicas; Doutoranda em Desenvolvimento e Meio Ambiente
Mariângela Vasconcelos Ernesto Lopes	Empreendedorismo e Relações Interpessoais	Graduação em Administração Mestra em Administração
Ana Paula Sousa Silva	Comunicação e Linguagem	Licenciatura Plena em Letras Especialista em Literatura e Ensino Mestre em Linguagem e Ensino
Emanuel Guedes Soares da Costa	Ética Profissional	Graduação em Educação Artística; Especialização em Artes Visuais, Cultura e Criação; Especialização em Fotografia e Imagem.
Poliana Sousa Epaminondas	Processamento de Alimentos e Bebidas.	Graduação em Nutrição Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rhavy Maia Guedes	Informática Básica.	Graduado em Tecnologia em Sistemas para internet Especialista em Desenvolvimento de Sistemas

		para dispositivos móveis Mestre em Ciência da Computação
Sibéria Maria Souto dos Santos Farias.	Inglês Instrumental	Graduação em Letras com habilitação em Língua Inglesa Mestre em linguagem e ensino.
Sonnalle Costa	Higiene e Manipulação de Alimentos.	Bacharelado em Engenharia de alimentos Mestrado em Ciência e Tecnologia de alimentos Doutoranda em Ciência e Tecnologia de alimentos.
Wilson Luiz dos Santos Filho	Matemática Básica I; Matemática Básica II; Matemática Aplicada a Gestão.	Licenciatura em Ciências exatas habilitação em Matemática Mestre em Matemática.
A contratar dois Professores Substitutos. (Em processo de seleção)	Serviço de Salão Serviço de Copa Serviço de Bar Planejamento e Elaboração de Cardápio Estágio.	Bacharelado em Gastronomia ou Hotelaria.

16.2. TÉCNICO ADMINISTRATIVO

FUNCIONÁRIO (A)	FUND.ÇÃO ATRIBUIÇÃO	FORMAÇÃO TITULAÇÃO
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; Especialista em Educação Ambiental e Geografia do Semiárido; Mestrando em Biodiversidade

17. BIBLIOTECA

A Biblioteca tem por objetivo apoiar o processo de ensino desenvolvido pelo IFPB *Campus* 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 acervos adquiridos com recursos financeiros do IFPB são

considerados compras. Todos 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 “ad referendum” 03/2017).

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 “ad referendum” 03/2017).

Os livros devem ser 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

A infraestrutura contempla computadores de atendimento ao usuário nos serviços de empréstimos e devolução de livros; acesso à internet; cabines para estudo individual, com a possibilidade de o usuário trazer seu notebook e ter acesso ao wi-fi, além das mesas de estudos e estações para pesquisas em grupo. As dependências administrativas possuem sala de processamento técnico que serve para a preparação dos livros que irão compor o acervo. A biblioteca possui 1 técnico administrativo especializado, serviço de acesso ao acervo. A biblioteca funcionará no horário de 07h às 18h.

O espaço físico da biblioteca dispõe de:

INFRAESTRUTURA	N°	Área (m²)	Capacidade	
Disponibilização do acervo	01	48	(1)	900 títulos
Leitura				
Estudo em grupo	01	48	(2)	20
Administração e processamento técnico do acervo	-	-		-
Recepção e atendimento ao usuário	01	48		-
Outras				
Acesso à internet	01	48	(3)	5

Acesso à base de dados	01	48	(3)	5
Consulta ao acervo	-	-	(3)	-
TOTAL	05	48		

Legenda:

Nº - número de locais existentes;

Área - área total em m²;

Capacidade - (1) em número de volumes que podem ser disponibilizados; (2) em número de assentos; (3) em número de pontos de acesso.

* Estes ambientes funcionam em um único ambiente de 48,00m²

Acervo a ser adquirido

Além do vasto acervo que a biblioteca possui, será necessária a aquisição de novos livros, conforme bibliografia a seguir:

CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005.

DOLABELA, Fernando. Oficina do empreendedor. São Paulo: cultura, 1999.

ANTUNES, Irlandé. Língua, texto e ensino: outra escola possível. São Paulo: Parábola, Editorial, 2009.

BRAGA, Roberto M.M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 3.ed. São Paulo: SENAC, 2012.

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.

MARINHO, Janice Helena Chaves & COSTA VAL, Maria da Graça. Os tipos de variação linguística. In:

_____. Variação linguística e ensino: caderno do professor. Belo Horizonte: Ceale, 2006, p. 25-38. (Coleção Alfabetização e Letramento)

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

BEZERRA, M. Jairo. Matemática para o ensino médio. São Paulo: Scipione, 2000.

BIANCHINI, E. & PACCOLA, H. Curso de Matemática. São Paulo, Editora Moderna, 1998.

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

KALEFF, A. M. M. R. Vendo e entendendo poliedros. Niterói: EDUFF, 1998.

LIMA, E. L.; Carvalho, P. C. P.; Wagner, E. & Morgado, A. C. A Matemática do Ensino Médio. Vols. I a III (Coleção Professor de Matemática), IMPA / VITAE, 1998.

SPINELLI, Walter. Matemática Comercial e Financeira. Editora Ática, 2003.
ATLAS. Segurança e Medicina do Trabalho. São Paulo: Atlas, 2017. 1080p.

MORAES, G. A.; OLIVEIRA, G.; LIMA, C. A.; RODRIGUES, A. P. C. Normas Regulamentadoras Comentadas; Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde Editora e Livraria Virtual, 8a. Ed. 2013.

REVIGLIERO, E.; POSSEBON, J.; SPINELLI, R. Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos. São Paulo: SENAC São Paulo, 2010. 422 p.

SALIBA, T. M.. Curso básico de segurança e higiene ocupacional. São Paulo: LTr, 2004. 453 p.

ZOCCHIO, A. Prática da prevenção de acidentes: ABC Segurança do Trabalho, São Paulo, Atlas, 2002.

BERNARDES, S. M. et al. Cardápio: Guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001. DAVIES, C. A. Alimentos & Bebidas. Caxias do Sul: Educ, 1999.

FREUND, D, T. Técnicas de alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

GUERRIER, Y. Comportamento organizacional em hotéis e restaurantes. São Paulo, 2000.

Manual de serviço de garçom. São Paulo: SENAC, 1996.

Manual do Maitre. SENAC Nacional, 2000.

PACHECO, A. de O. Manual de Serviço do Garçom. São Paulo: SENAC, 2005.

Planejamento e Organização de Buffet. São Paulo: SENAC, 1989.

TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

18. INFRAESTRUTURA

18.1 Instalações e equipamentos

18.2 Instalações de uso geral

O IFPB, *Campus* Avançado Areia, disponibilizará para o Curso Técnico Subsequente em Restaurante e Bar, as instalações elencadas logo abaixo e, no anexo deste documento terão algumas fotos da referida instalação.

18.2.1 Ambientes físicos de ensino

Ambiente	Metragem	Equipamentos
Sala de Aula 1	57m2	Quadro branco, data show, aparelho de som, DVD e computador.
Laboratório de Informática I	37m2	15 Computadores Completos
Laboratório de Restaurante e Bar		
Biblioteca	48m2	990 títulos 1975 exemplares

18.2.2 Ambientes Administrativos

Ambiente	Metragem
Secretaria	48m2
Sala dos Docentes	48m2
Direção	48m2

18.3 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.

18.4 CONDIÇÕES DE ACESSO AS 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 Nº 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 as 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 as 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.

18.5-NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS (NAPNE)

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

18.6 -AMBIENTES DA COORDENAÇÃO DO CURSO

MATERIAL	QTD
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
Ar condicionado	01
Bebedouro geláguas em coluna	01

19. AMBIENTES DA ADMINISTRAÇÃO

MATERIAL	QTD
Cadeira escritório p/ administração	14
Computador	10
Armário baixo em MDF	12
Gaveteiro volante	06
Mesa em “L”	09
Mesa para reunião	01
Mesa reta ou executiva	01
Mesa redonda	02
Quadro branco	06
Armário com duas portas e chave em MDF	01
Armário em aço com 20 portas (portas bolsas dos professores) GRP 20	01
Impressora Samsung ELX-6250fx (color)	01
Mesa para impressora	01
Cadeiras para reunião	12

Cadeiras de apoio	38
Armário de aço fichário com 4 gavetas (arquivo)	10
Ar condicionado split 24000 btus	04
Ar condicionado split 12000 btus	01
Ar condicionado Split 9000 btus	07
Bebedouro gelágua em coluna	03

20. SALAS DE AULA

MATERIAL	QTD
Mesa para docente	1
Cadeira para docente	1
Carteiras	40
Lousa digital	1
Quadro Branco	1
Projektor multimídia	1
Caixa de som amplificada	1
Ar condicionado	1

21.- LABORATÓRIOS: A infraestrutura dos laboratórios está assim delineada:

01. LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA

MATERIAIS	QTD
Mesa executiva para docente	1
Cadeira para docente	1
Cadeira para discente	30
Computador	15
Projektor (Datashow)	1
Lousa interativa	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
Ar condicionado	2

02. Laboratório de Restaurante e Bar

O ambiente reservado ao Laboratório de Restaurante e Bar e cozinha pedagógica conta com uma área de 80 m². O espaço supracitado possui dois balcões, sendo um em granito, formato em L, contendo três cubas mais bancada de apoio, e outro em inox dispendo de duas cubas. Ademais, o ambiente conta com armários e mesas conforme imagens infra.



MATERIAIS	QTD
Forno microondas doméstico.	02 und.
Fogão tipo industrial.	02 und.
Fogão tipo doméstico convencional – quatro bocas	02 und.
Liquidificador industrial	02 und.

Liquidificador doméstico.	01 und.
Refrigerador doméstico; duplex frost-free; com capacidade líquida de no mínimo 400 litros.	02 und.
Freezer horizontal	01 und.
Freezer Vertical	01und.
Mesa com estrutura de inox, oval com abas móveis.	01 und.
Mesa para cozinha com tampo em inox, retangular.	01 und.
Arquivo de Aço, cinza-claro.	01 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.
Luvas 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,	06 und.

transparente, com tampa.	
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.

22. 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 a 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 N° 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. Disponível em [file:///C:/Users/IFPB/Downloads/PDI_2015_2019%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/IFPB/Downloads/PDI_2015_2019%20(3).pdf), acesso em 19/05/2017.

_____. Resolução CS/IFPB N° 240, de 17 de dezembro de 2015. Aprova o Plano de Acessibilidade do IFPB. 2015. Disponível em <file:///C:/Users/IFPB/Downloads/Resolu%C3%A7%C3%A3o%20240-2015-CS-Acessibilidade%20IFPB.pdf>, acesso em 19/05/2017.

_____. Resolução Ad referendum n° 03 de 06 de Janeiro de 2017 – Política Geral de Aquisição e Expansão de acervos da Biblioteca. Disponível em <https://www.ifpb.edu.br/orgaoscolegiados/consuper/resolucoes/2017/ad-referendum/resolucao-no-03>, acesso em 19/05/2017.

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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA PARAÍBA

CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR

ANEXOS

**Areia - PB
Junho - 2017**

