



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO DE  
NÍVEL MÉDIO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE  
E BAR NA FORMA SUBSEQUENTE**

TERESINA-PI  
REVISADO – 2023

**REITOR**

Paulo Borges da Cunha

**PRÓ-REITORA DE ENSINO**

Odimógenes Soares Lopes

**DIRETORIA DE ENSINO TÉCNICO**

Nalva Maria Rodrigues de Sousa

**COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO**

**Portaria N°1167/2023, de 30 de março de 2023.**

Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio

Gerlândia Maria Bezerra Melo

Geuid Cavalcante da Silva Filho

Fernanda da Silva Costa Soares

Renata Carine Torres de Lima

Evânia Maria da Silva Ferreira

## **IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

**NOME DA INSTITUIÇÃO PROPONENTE:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí

**SIGLA:** IFPI

**ENDEREÇO:** Avenida Presidente Jânio Quadros, 330

**CEP:** 64.053-390

**DENOMINAÇÃO DO CURSO:** Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar na Forma Subsequente

**EIXO TECNOLÓGICO:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**TÍTULO CONFERIDO:** Técnico em Serviços de Restaurante e Bar

**MODALIDADE DE OFERTA:** Presencial / Subsequente

**CARGA HORÁRIA DO ESTÁGIO:** 200 horas (não obrigatório)

**PRAZO MÍNIMO PARA A INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO:** 1 ano

**PRAZO MÁXIMO PARA A INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO:** 2 anos

**CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO:** 800 horas

**AUTORIZAÇÃO DO CURSO:** Resolução CONSUP Nº 080/2012

**PERIODICIDADE DE OFERTA:** Anual

**NÚMERO DE VAGAS OFERTADAS:** 30 vagas por oferta

## SUMÁRIO

<b>IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</b> -----	<b>2</b>
<b>APRESENTAÇÃO</b> -----	<b>4</b>
<b>1. JUSTIFICATIVA</b> -----	<b>5</b>
<b>2. OBJETIVOS</b> -----	<b>7</b>
2.1 Objetivo Geral .....	7
2.2 Objetivos Específicos .....	7
<b>3. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO</b> -----	<b>7</b>
<b>4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO</b> -----	<b>8</b>
<b>5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b> -----	<b>8</b>
5.1 Unidades Curriculares, Etapas ou Módulos .....	9
5.2 Ementas e Bibliografia Básica e Complementar .....	9
5.3 Orientações Metodológicas .....	20
5.4 Prática Profissional .....	21
5.5 Estágio Profissional Supervisionado-----	22
<b>6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES</b> -----	<b>24</b>
<b>7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</b> -----	<b>26</b>
<b>8. INFRAESTRUTURA FÍSICA E TECNOLÓGICA, BIBLIOTECA, LABORATÓRIOS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</b> -----	<b>27</b>
<b>9. PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DOS PROFESSORES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS</b> -----	<b>29</b>
<b>10. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS</b> -----	<b>31</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> -----	<b>34</b>

## APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), criado nos termos da Lei nº 11.892, de 30 de dezembro de 2008, é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação e surgiu como Escola de Aprendizizes e Artífices pelo Decreto Presidencial nº 7.566, de 23 de setembro de 1909.

Atualmente, o IFPI é constituído pela Reitoria, pelos *Campi* Angical, Campo Maior, Cocal, Corrente, Floriano, Oeiras, Parnaíba, Paulistana, Pedro II, Picos, Piripiri, São João do Piauí, São Raimundo Nonato, Teresina Central, Teresina Zona Sul, Uruçuí e Valença; *Campi* avançados Dirceu Arcoverde, José de Freitas e Pio IX.

Assim, o IFPI é uma instituição engajada na política local, regional e estadual comprometida com a formação de mão de obra qualificada e com missão social de oferecer e promover uma educação de excelência, direcionada às demandas sociais, destacando-se como instituição de referência nacional na formação de cidadãos críticos e éticos, dotados de sólida base científica e humanística e comprometidos com intervenções transformadoras na sociedade e com o desenvolvimento sustentável.

Nessa perspectiva, o IFPI propõe-se a oferecer o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na forma Subsequente, presencial, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade.

Este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático pedagógicos estruturantes da Proposta Pedagógica do curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, que pertence ao Eixo Tecnológico, Turismo, Hospitalidade e Lazer, constante no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 4ª edição.

O desenho curricular do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar do IFPI, observa as determinações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, LDB nº 9.394/96 e as atualizações incluídas pela Lei nº 11.741/08, bem como na Resolução CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio (CNCT).

## 1 JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI tem como missão “promover uma educação de excelência, direcionada às demandas sociais”, destacando-se como Instituição de referência nacional na formação de indivíduos críticos e éticos, dotados de sólida base científica e humanística e comprometidos com intervenções transformadoras na sociedade e com o desenvolvimento sustentável. Neste intuito, pautado no princípio de desenvolvimento regional e sustentável, o IFPI vem oferecer cursos que atendam às demandas da comunidade por meio da educação profissional técnica de nível médio e tecnológico.

Ao se levar em conta a missão de promover uma educação de excelência direcionada às demandas sociais e o desenvolvimento das competências profissionais do setor da área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, o IFPI que tem como objetivo orientador desta proposta a educação como uma prática social, a qual se concretiza na função de promover uma educação Científico-Tecnológico-Humanista, visando à formação completa do profissional-cidadão crítico reflexivo, competente e ético comprometido efetivamente com as transformações sociais, políticas e culturais em condições de atuar no mundo do trabalho, na perspectiva da edificação de uma sociedade mais justa e igualitária, através da formação de trabalhadores na referida área.

A alimentação fora do lar agrega empresas entre bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, escolas e hospitais, com potencial expressivo. Em 2022 o segmento fechou o ano com crescimento de 16,6%, segundo o Índice de Desempenho Foodservice (IDF), do Instituto Foodservice Brasil (IFB), realizado com empreendedores associados ao órgão.

O universo de atuação do *food service* é muito grande e altamente segmentado, abrangendo do informal cachorro quente da esquina até o restaurante do hotel cinco estrelas, padrão gastronômico mundial; as grandes cozinhas industriais e redes de *fastfood*, as empresas de *catering*, os bares, restaurantes e similares, as escolas, sorveterias, padarias, lojas de conveniência, hospitais, entre outros. Cada segmento tem características bem diferentes no nível de consistência de qualidade, formação da equipe de cozinha, criatividade e amplitude do cardápio, exigências de qualidade dos produtos, ingredientes, uso de produtos de conveniência, nível de serviço ao consumidor final, disponibilidade de equipamentos, sofisticação na preparação, etc.

O ramo é dividido em dois macros segmentos: o das refeições coletivas (chamado de não comercial ou social) que atende, no âmbito público e privado, as empresas, instituições de

ensino (escolas em todos os níveis), de saúde e assistência social (hospitais, asilos e orfanatos) e outros segmentos como forças armadas, comunidades religiosas, prisões, etc., e o comercial, composto por empresas que têm o objetivo do lucro diretamente no comércio de alimentos processados, como bares, restaurantes, *fastfoods*, cafés, lanchonetes, hotéis e pontos de venda e serviços de entrega em geral.

Dessa forma a proposta de criação do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar é parte do compromisso/missão desta instituição, voltada para a busca de soluções dos graves problemas educacionais, sociais, políticos e econômicos enfrentados pelo estado do Piauí a exemplo do que ocorre em outros estados do país. A partir dos objetivos do regimento do Instituto Federal do Piauí, e, considerando, sobretudo que a expansão é um instrumento precioso para adequar o ensino técnico brasileiro ao contexto da realidade socioeconômica do país, é que o curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar é apresentado.

Este curso nasce focado nas características do mercado e da sociedade deste milênio, marcada pelas frequentes mudanças impostas pela globalização, pela busca de aperfeiçoamento de novas técnicas de produção. Neste contexto, o setor de alimentos e bebidas requer profissionais atuantes, com poder de iniciativa, com conhecimento técnico e competência para o trabalho.

Os profissionais dos serviços de restaurante e bar devem demonstrar conhecimentos mais direcionados, ou melhor, mais aprofundados sobre as diversas etapas do processo produtivo e não somente da área técnica, isso, porque se propõe uma formação integral.

A formação destes profissionais é complexa, por envolver conhecimentos específicos não apenas na área de formação profissional, mas também no desenvolvimento das relações humanas e sociais, além de uma visão clara acerca da Política Econômica e Social, levadas a efeito no país e que explicam as bases sobre as quais se construiu e se sustenta a realidade brasileira na qual o profissional se insere. Envolve ainda conhecimentos de cunho filosófico, sociológico, ambiental e interdisciplinar.

Aqui se coloca a necessidade de trabalhar os conhecimentos de forma interdisciplinar, a fim de produzir novos saberes em diálogo permanente com as diversas áreas do conhecimento. Ressalta-se também que essa decisão segue o princípio político-pedagógico do IFPI que é o fortalecimento da instituição pública, gratuita e de qualidade, e da inclusão social, uma vez que ainda permanece a estrutura historicamente de um Brasil com alto índice de concentração de riquezas, o que gera desemprego de parcela significativa da população brasileira.

Desta forma, o Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar do IFPI, não só atenderá a uma demanda, bem como contribuirá na geração de benefícios a comunidade que necessitam de formação, qualificação e requalificação profissional.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

Formar profissionais para atuarem no setor de restaurantes, bares e similares, com competências para servir, planejar e empreender na área de alimentos e bebidas, aplicando conhecimentos técnicos inovadores, valorizando a cultura, pautado na ética e responsabilidade socioambiental.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- Promover condições para desenvolvimento das habilidades básicas, gerais e específicas do setor de alimentos e bebidas;
- Formar profissionais capazes de promover o desenvolvimento social através da geração de empregos, com visão empreendedora.
- Contribuir com a demanda do mercado de trabalho regional pela qualificação dos serviços em Turismo, Hospitalidade e Lazer, especificamente na área de restaurantes, bares e similares;
- Proporcionar a compreensão dos fundamentos científicos-tecnológicos dos processos produtivos relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.
- Organizar experiências pedagógicas que levem à formação de sujeitos críticos e conscientes, capazes de intervir de maneira responsável em sociedade;
- Oferecer um processo formativo e sustentado na educação geral obtida no nível médio que assegure a integração entre a formação geral e a de caráter profissional;
- Destacar em todo o processo educativo a importância do serviço de restaurante e bar.

## **3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO**

Para ingresso ao curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar na forma Subsequente, o candidato **deverá ter concluído o Ensino Médio**. O acesso ocorrerá por meio de processo

seletivo público, obedecendo ao Edital do certame que determinará o número de vagas e os critérios de seleção dos candidatos, devendo o número de vagas atender ao que está designado no Projeto Curso em conformidade com as capacidades físicas e técnicas do Campus.

#### **4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

O egresso do curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar é um profissional que atua de forma criativa, ética, empreendedora, consciente do impacto socioambiental e cultural de sua atividade. Recepciona, encaminha e atende ao cliente no salão e bar do restaurante, bares e similares. Coordena a operação nos setores de bar e restaurantes, controla e inventaria estoque de bebidas e utensílios de salão e bar. Responsável pelo serviço de mesa e coquetelaria. Domina a etiqueta do serviço de restaurante. Colabora na harmonização entre alimentos e bebidas.

##### **O Técnico em Serviços de Restaurante e Bar será habilitado para:**

- Supervisionar o serviço de alimentos e bebidas no salão, no bar e em eventos;
- Coordenar o atendimento ao cliente no estabelecimento e em eventos;
- Coordenar equipes de serviço de salão e bar;
- Aplicar controles operacionais em relação a vendas, equipamentos, utensílios e manutenção da infraestrutura;
- Monitorar o recebimento, a entrada, a saída e o armazenamento de mercadorias em estoque;
- Colaborar com a elaboração e a revisão de cardápios.

##### **Para atuação como Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, são fundamentais:**

- Conhecimentos técnicos relacionados à tipologia de serviços e eventos, aos tipos de utensílios e equipamentos, à organização dos espaços, à diferenciação de bebidas e legislações aplicadas aos estabelecimentos de alimentação;
- Comunicação clara e cordial, trabalho colaborativo e liderança de equipes, atenção à sustentabilidade, proatividade e flexibilidade para a solução de problemas e gestão de conflitos.

#### **5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

O desenho curricular do Curso Técnico Subsequente em Serviços de Restaurante e Bar do IFPI, observa as determinações legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, LDB nº 9.394/96 e as atualizações incluídas pela Lei nº 11.741/08, bem como na Resolução CNE/CP Nº 1, DE 5 DE JANEIRO DE 2021, que define as Diretrizes Curriculares

Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio (CNCT).

### 5.1 Componentes curriculares

O Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar, na forma Subsequente, está organizado em 2 (dois) módulos que se compõe em disciplinas técnicas específicas da área de alimentos e bebidas e turismo, hospitalidade e lazer.

**Quadro 1.** Matriz curricular, dimensionamento da carga horária por módulo do curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

<b>Módulo</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Carga Horária Semestral (horas)</b>	<b>Número de aulas semanais (horas)</b>
<b>1º Módulo</b>	Higiene e manipulação de alimentos	40	2
	Serviços de sala e copa	60	3
	Introdução a Gastronomia	40	2
	Técnicas culinárias aplicadas	80	4
	Fundamentos de alimentos e bebidas	60	3
	Linguagem e comunicação	40	2
	Inglês instrumental	40	2
	Empreendedorismo e gestão de negócios	40	2
	<b>Total do Módulo</b>	<b>400</b>	<b>20</b>
<b>2º Módulo</b>	Turismo e hospitalidade	40	2
	Coquetelaria	60	3
	Enogastronomia	60	3
	Planejamento e organização de eventos	40	2
	Atendimento e relacionamento com o cliente	40	2
	Legislação aplicada	40	2
	Informática aplicada	40	2
	Espanhol instrumental	40	2
	Matemática comercial	40	2
<b>Total do Módulo</b>	<b>400</b>	<b>20</b>	
<b>Carga horária Total do Curso</b>		<b>800 horas</b>	

### 5.2 Ementas e bibliografias

<b>Disciplina: Higiene e manipulação de alimentos</b>		
<b>Módulo: 1º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
<b>Ementa</b>		
<p>Considerações gerais sobre qualidade e higiene dos alimentos. Perigos nos alimentos. Doenças veiculadas por alimentos e suas principais características. Boas práticas de fabricação: higiene alimentar, ambiental, manipulador, equipamentos e utensílios. Manipulação, conservação e normas de acondicionamento de alimentos e bebidas. Elementos de limpeza e sanitização.</p>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>ANDRADE, N.J., MACÊDO, J.A.B. <b>Higienização na indústria de alimentos</b>. São Paulo: Varela, 1996, 181p.</p> <p>BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional da Vigilância Sanitária – ANVISA. <b>Resolução RDC nº 216</b>, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.</p> <p>FIGUEIREDO, R.M. <b>DVA: guia prático para evitar DVA – Doenças veiculadas por alimentos e recomendações para manipulação segura dos alimentos</b>. São Paulo: Manole, 2000.</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>FIGUEIREDO, R.M. <b>As armadilhas de uma cozinha</b>. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</b>. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.</p> <p>HAZELWOOD, D., McIEAN, A.C. <b>Manual de higiene para manipuladores de alimentos</b>. São Paulo: Varela, 1994. 140p.</p> <p>ICMSF. <b>APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos</b>. Zaragoza: Acribia, 1997. 378p.</p> <p>SILVA Jr., E.A. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos</b>. São Paulo: Varela, 1995. 347p.</p>		

<b>Disciplina: Serviços de sala e copa</b>		
<b>Módulo: 1º</b>	<b>Carga Horária: 60 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 03</b>
<b>Ementa</b>		
<p>Características do profissional de serviços de alimentos e bebidas. Tipos de bares e estabelecimentos gastronômicos. Equipamentos e utensílios de serviço. Estrutura física e ambiente de serviço. Composição e funções da brigada de salão e copa. Tipos de serviços à mesa. Técnicas de serviço de bebidas. Regras de etiquetas à mesa. Organização de diferentes mise en places utilizadas em bares e restaurantes.</p>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>BECK, H et al. <b>Arte e Ciência do Serviço</b>. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005.</p> <p>PACHECO, A. de O. <b>Manual de Serviço do Garçom</b>. São Paulo: SENAC, 2005.</p>		

PACHECO, A. O. <b>Manual do Mâitre d’Hôtel</b> . São Paulo: Senac SP, 2005.
<b>Bibliografia Complementar</b>
FONSECA, M. T. <b>Tecnologias Gerenciais de Restaurantes</b> . São Paulo: Senac SP, 8º Ed. 2022.
FREUND, F. T.; PESSOA, A. <b>Garçon: Perfil Profissional, técnicas de trabalho e mercado</b> . Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.
INSTITUTO DE CULINÁRIA DA AMÉRICA. <b>A Arte de Servir: Um Guia para Conquistar e Manter Clientes Destinado a Funcionários, Gerentes e Proprietários de Restaurantes</b> . São Paulo: Editora Roca, 2004.
PACHECO, A. <b>Manual de Organização de Banquetes</b> . São Paulo: Senac SP, 2017.
PACHECO, A. O. <b>Manual do Bar</b> . São Paulo: Senac SP, 2008.

<b>Disciplina: Introdução a Gastronomia</b>		
<b>Módulo: 1º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
<b>Ementa</b>		
História da Gastronomia. Influências da gastronomia internacional, brasileira e regional. Escolas gastronômicas e tendências atuais da gastronomia. Cultura e Alimentação. Teoria e estética da arte culinária. Práticas diárias em serviços de restaurante.		
<b>Bibliografia Básica</b>		
ALMEIDA, R. C. M. <b>Gastronomia: história e cultura</b> . São Paulo: Hotec, 2006.		
ARAÚJO, W. M. C. <b>Da alimentação à gastronomia</b> . Brasília: UNB, 2005.		
BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. <b>O que é gastronomia</b> . São Paulo: Brasiliense, 2007.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
ARAÚJO, W.; et al. <b>Alquimia dos alimentos</b> . Brasília: Ed. Senac, 2007. BARRETO, Ronaldo.		
FRANCO, Ariovaldo. <b>De caçador a gourmet: uma história da gastronomia</b> . 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.		
FREIXA, D.; CHAVES, G. <b>Gastronomia no Brasil e no mundo</b> . Rio de Janeiro: SENAC, 2009.		
LODY, R. <b>O Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação</b> . São Paulo: SENAC, 2008.		
MIESSA, Vanessa Prestes. <b>Introdução a gastronomia</b> . Curitiba. Instituto Federal do Paraná, 2013.		

<b>Disciplina: Técnicas culinárias aplicadas</b>		
<b>Módulo: 1º</b>	<b>Carga Horária: 80 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 04</b>
<b>Ementa</b>		
Segurança e higiene na cozinha. Identificação de riscos e prevenção de acidentes no ambiente de cozinha. Boas práticas de manipulação de alimentos. Procedimentos de aquisição, recebimento e armazenamento de alimentos. Fluxo de cozinha. Hierarquia do setor de cozinha;		

Uso de equipamento e utensílios. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo, preparo de alimentos, métodos de cocção, montagem, apresentação e decoração de pratos); Agentes aromáticos, tipos de condimentos e especiarias. Classificação e preparo de caldos e molhos.
<b>Bibliografia Básica</b>
KÖVESI, Betty et al. <b>400 g: técnicas de cozinha</b> . São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. SEBESS, Mariana. <b>Técnicas de cozinha profissional</b> . 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: SENAC Editoras, 2013. WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. <b>Le Cordon Bleu todas as técnicas culinárias</b> . São Paulo: Marco Zero, 2010.
<b>Bibliografia Complementar</b>
ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy di Pilla; BOTELHO, Raquel B. Assunção; BORGIO, Luiz Antônio (Org.). <b>Alquimia dos alimentos</b> . 3. ed. Brasília: SENAC, 2015. 310 p. (Série Alimentos e Bebidas). BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. <b>Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios</b> . 8. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010. BECK, H et al. <b>Arte e Ciência do Serviço</b> . São Paulo: Anhembi Morumbi, 2005. EVANGELISTA, José. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. TEICHMANN, Ione Mendes. <b>Tecnologia culinária</b> . Caxias do Sul: Educus, 2009.

<b>Disciplina: Fundamentos de alimentos e bebidas</b>		
<b>Módulo: 1º</b>	<b>Carga Horária: 60 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 03</b>
<b>Ementa</b>		
Conceitos de alimentos e bebidas. Macro e micronutrientes. Alterações dos alimentos e bebidas. Métodos de conservação. Controle de qualidade. Bebidas alcoólicas fermentadas (legislação, classificação, produção). Bebidas alcoólicas destiladas (legislação, classificação, produção). Bebidas não alcoólicas (legislação, classificação, produção). Aspectos tecnológicos sobre outras bebidas alcoólicas.		
<b>Bibliografia Básica</b>		
ARAÚJO, J.M.A. <b>Química de Alimentos. Teoria e Prática</b> . Editora UFV: São Paulo, 3 ed., 2004. BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA MARICÊ. <b>Fundamentos da Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Ed. Atheneu. 2008. OETTERER, M.; RE GITANO-D'ARCE, M.B.; SPOTO, M. H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Manole, 2006.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
ARAÚJO, Wilma M. C.; MONTEBELLO, Nancy di Pilla; BOTELHO, Raquel B. Assunção; BORGIO, Luiz Antônio (Org.). <b>Alquimia dos alimentos</b> . 3. ed. Brasília: SENAC, 2015. 310 p. (Série Alimentos e Bebidas). CECCHI, H.M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b> . Editora da Unicamp: Campinas, 2 ed., 2003.		

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008.  
 GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos- Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.  
 VENTURINI FILHO, W. G. **Tecnologia de bebidas: matéria prima/ processamento/BPFAPPCC/ legislação/ mercado**. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.

**Disciplina: Linguagem e comunicação**

<b>Módulo: 1º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
-------------------	--------------------------------	---------------------------

**Ementa**

Leitura e compreensão de textos pertencentes a gêneros variados. Análise linguística, discursiva e situacional de gêneros textuais. Abordagem pontual de elementos linguísticos, discursivos e situacionais que permitam ao aluno produzir textos orais e escritos adequados a diferentes gêneros e situações de comunicação. A comunicação oral, habilidades e competências. Técnicas de Comunicação e oratória. A utilização dos recursos audiovisuais, microfone.

**Bibliografia Básica**

GUIMARÃES, Elisa. **Texto, gêneros do discurso e ensino**. São Paulo: Contexto, 2016.  
 KÖCHE, Vanilda Salton. MARINELLO, Adiane Fogali. **Gêneros Textuais: práticas de leitura escrita e análise linguística**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.  
 POLITO, Reinaldo. **Assim é que se fala: como organizar a fala e transmitir ideias**. 29ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

**Bibliografia Complementar**

CEREJA, William Roberto. MAGALHÃES, Thereza Cochar. **Texto e Interação – Uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos**. 4ª Ed. São Paulo: Atual, 2019.  
 INFANTE, Ulisses. **Curso de Gramática aplicada aos textos**. São Paulo: Scipione, 2005.  
 SAVIOLI, Francisco. Platão.; FIORIN, José. Luiz. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17ª Ed. São Paulo: Cultrix, 2007.  
 TERRA. Ermani. **Linguagem, língua e fala**. 3ª Ed. São Paulo; Saraiva, 2018.  
 PENTEADO, J. R. Whitaker. **Técnicas de Comunicação Humana**. 14ª Ed. São Paulo: Pioneira, 2012.

**Disciplina: Inglês instrumental**

<b>Módulo: 1º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
-------------------	--------------------------------	---------------------------

**Ementa**

Saudações formais e informais, termos técnicos utilizados na restauração, gêneros textuais e vocabulário específico utilizado na gastronomia e no atendimento ao cliente, informativos e comunicação oral.

**Bibliografia Básica**

ALMEIDA, Rubens Queiroz de. **As palavras mais comuns da língua Inglesa**. São Paulo: Novatec, 1999.  
 LAROUSSE. **Pequeno Dicionário Inglês-Português-Inglês**. São Paulo Larousse, 2013.

OLIVEIRA, Luciano Amaral. <b>English for Tourism Students</b> . São Paulo: Editor Roca, 2001.
<b>Bibliografia Complementar</b>
CHIARO, Tânia de. <b>Inglês para hotelaria</b> . 1 ed. São Paulo: Disal, 2019 332p. ISBN-10: 8578441060 / ISBN-13: 978-8578441067.
MUNHOZ, Rosângela. <b>Inglês Instrumental Módulo I</b> . São Paulo, Editora: Textonovo, 2003.
MUNHOZ, Rosângela. <b>Inglês Instrumental Módulo II</b> . São Paulo, Editora: Textonovo, 2003.
POHL, Alison. <b>Test your business English: Hotel and Catering</b> . São Paulo, Editora: Penguin Books, 1996.
SILVA, Guido Gomez de. <b>International Dictionary of Gastronomy</b> . New York: Hippocrene, 1999.

<b>Disciplina: Empreendedorismo e gestão de negócios</b>		
<b>Módulo: 1º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
<b>Ementa</b>		
Introdução aos conceitos de empreendedorismo e gestão de negócios. Perfil e comportamento empreendedor. Processo empreendedor: identificação de oportunidades. Empreendedorismo e as funções administrativas. Elaboração do plano de negócios. Empreendedorismo e inovação. Gestão estratégica de negócios.		
<b>Bibliografia Básica</b>		
DORNELAS, J. C. A. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios</b> . 6ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.		
DRUCKER, P. F. <b>Inovação e espírito empreendedor</b> . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.		
MAXIMIANO, A. C. A. <b>Introdução à administração</b> . 8ª ed. São Paulo: Atlas, 2017.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
ADAMS, R. <b>Criação de novos negócios: empreendedorismo para o século XXI</b> . 2. ed. São Paulo: Elsevier, 2014.		
CHIAVENATO, Idalberto. <b>Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor</b> . editora manole, 2004.		
DORNELAS, J. <b>Plano de Negócios – Exemplos Práticos</b> . Rio de Janeiro: Campus, 2013.		
RUSSO, Giuseppe. <b>Diagnóstico da cultura organizacional</b> . Elsevier Brasil, 2012.		
SARKAR, Soumodip. <b>Empreendedorismo e inovação</b> . Escolar Editora, 2010.		

<b>Disciplina: Turismo e hospitalidade</b>		
<b>Módulo: 2º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
<b>Ementa</b>		

Evolução histórica do turismo. Conceitos de turismo. Classificação e tipologias. Impactos positivos e negativos do turismo. Mercado turístico. Aspectos históricos da hospitalidade. Definições de hospitalidade. Fundamentos da hospitalidade. Hospitalidade na atividade turística.

#### **Bibliografia Básica**

IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do Turismo**. 2 ed. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2003.

CARVALHO, Marcos Eduardo; KNUPP, Gonçalves. **Fundamentos do Turismo**. Curitiba: InterSaber, 2015.

DIAS, Celia Maria de Moraes. **Hospitalidade: reflexões e perspectivas**. São Paulo: Manole, 2002.

#### **Bibliografia Complementar**

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

DIAS, R. **Introdução ao Turismo**. São Paulo: Atlas, 2008.

LOHMANN, Guilherme; PANOSSO NETTO, Alexandre. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008.

PAULA, N. M. **Introdução ao Conceito de Hospitalidade em Serviços de Alimentação**. In: Dias, C/M/M. Hospitalidade, Reflexões e Perspectivas. São Paulo: Manole, 2002.

PINHEIRO, R. V. **Fundamentos da Hotelaria**. Fortaleza: CEFETCE/UAB, 2007.

#### **Disciplina: Coquetelaria**

**Módulo: 2º**

**Carga Horária: 60 horas**

**Aulas Semanais: 03**

#### **Ementa**

História dos coquetéis. A profissão de bartender (perfil profissional, características). Profissionais e técnicas relacionadas à coquetelaria (Barista, Chopero). Equipamentos, utensílios e vidraria usados na coquetelaria. Classificação dos coquetéis. Técnicas de preparo e serviços de coquetéis. Elaboração de coquetéis clássicos. Criação de coquetéis. Produção de Fichas técnicas de coquetéis.

#### **Bibliografia Básica**

FREUND, F. T.; PESSOA, A. **Garçon: Perfil Profissional, técnicas de trabalho e mercado**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

PACHECO, A. O. **Manual do Bar**. São Paulo: Senac SP, 2008.

VIEIRA, S. M. **Barman perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado**. SENAC: Rio de Janeiro, 2000.

#### **Bibliografia Complementar**

BARELLI, Suzana. **A coquetelaria e o malabarista**. Valor Econômico, Rio de Janeiro, 05, abr, 2001. Caderno Empresa.

COQUETÉIS: **Mais de 200 receitas para os melhores coquetéis!** São Paulo: Marco Zero, 2009. 160 p. ISBN 978-85-279-0462-9.

FURTADO, Edmundo. **Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos, coquetéis.** 2. ed. rev. São Paulo: Senac. São Paulo, 2014. 336 p. ISBN: 9788539604630.  
 SABINO, J. **Cocktails e técnicas de bar.** Portugal: Diagonal, 1995.  
 SOUZA, Derivan Ferreira. **Drinks de mestre.** São Paulo: Ática, 1997.

<b>Disciplina: Enogastronomia</b>		
<b>Módulo: 2º</b>	<b>Carga Horária: 60 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 03</b>
<b>Ementa</b>		
<p>Desenvolvimento da cultura do vinho, histórico mundial, nacional e influência dos vinhos; Tipos e classificação de vinhos e espumantes; cepas de uvas; Sistemas de vinificação e métodos especiais de vinificação em: branco, rosado, tinto, espumantes e vinhos licorosos, Rotulagem de vinhos, conservação e envase, Regiões produtoras de vinhos; conceito de terroir; Serviço de vinhos, Análise sensorial de vinhos: conceito, história e importância. Análise visual, olfativa e gustativa do vinho. Análise sensorial de vinhos: brancos, tintos, rosados, espumantes e vinhos licorosos, harmonização de vinhos e derivados com alimentos; a relação entre a culinária e vinho; Princípios de harmonização. Práticas de harmonização com queijos, pratos quentes e sobremesas.</p>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
<p>AMARANTE, José Osvaldo Albano do. <b>Os Segredos do Vinho: para iniciantes e iniciados.</b> 3. ed. São Paulo: Mescla, 2010.            PACHECO, A. O. <b>Iniciação à Enologia.</b> São Paulo: Senac SP, 1998.            SANTOS, J. I. <b>Vinhos: o essencial.</b> São Paulo: Senac, 2008</p>		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
<p>BORGES, Euclides Penedo. <b>Harmonização: o livro definitivo do casamento do vinho com a comida.</b> Rio de Janeiro: Mauad, 2007.            FRANCO, Sílvia Cintra; BRAUNE, Renata. <b>O Que é Enologia.</b> 1. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008.            GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. <b>Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações.</b> São Paulo: Nobel, 2008.            SANTOS, José Ivan dos; SANTANA, José Maria. <b>Comida e Vinho: harmonização essencial.</b> São Paulo Senac, 2008.            STEINBERG, Edward; CIPOLLA, Marcelo Brandão (trad.). <b>A Arte de Fazer um Grande Vinho.</b> São Paulo: WMF Martins Fontes, 2007.</p>		

<b>Disciplina: Planejamento e organização de eventos</b>		
<b>Módulo: 2º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
<b>Ementa</b>		
<p>Tipologia de eventos. Planejamento, organização e operacionalização de eventos. Pré evento, evento e pós evento. Turismo de eventos: caracterização e tendências. Previsão orçamentária de eventos. Captação de eventos. Conhecimento Protocolar e de Cerimonial. Habilidades do profissional frente às ocasiões festivas e oficiais.</p>		

<b>Bibliografia Básica</b>
BRITO, Janaina. <b>Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo</b> . São Paulo: Aleph, 2002.
MATIAS, Marlene. <b>Organização de eventos: procedimentos e técnicas</b> . São Paulo: Manole, 2001.
MEIRELLES, Gilda Fleury. <b>Tudo sobre eventos</b> . São Paulo: STS, 1999.
<b>Bibliografia Complementar</b>
ANDRADE, RENATO BRENDA. <b>Manual de Eventos</b> 2ª Ed. Caxias do Sul EDUCS, 2002.
BETTECA, MARIA LUCIA <b>Eventos e Cerimonial: simplificando ações</b> . Caxias do Sul, EDUCS, 2000.
CESCA, CLEUZA G. MENEZES. <b>Organização de eventos: manual para planejamento e execução</b> , 4ª ed. São Paulo, SUMMUS, 1997.
LINS, Augusto Estelita. <b>Etiqueta, protocolo e cerimonial</b> . Brasília: Linha Gráfica, 1991.
OLIVEIRA, J. <b>Como promover eventos: cerimonial e protocolo na prática</b> . São Paulo, Madras, 2000.

<b>Disciplina: Atendimento e relacionamento com o cliente</b>		
<b>Módulo: 2º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
<b>Ementa</b>		
<p>Conceitos introdutórios sobre qualidade no atendimento e relacionamento com o cliente. Perfil do profissional de atendimento e desenvolvimento de habilidades interpessoais. Processos e procedimentos de atendimento. Excelência no atendimento. Gestão da qualidade no atendimento. Relacionamento com o cliente. Captação e fidelização de clientes.</p>		
<b>Bibliografia Básica</b>		
BENTES, Otavio Morand. <b>Atendimento ao cliente</b> . IESDE BRASIL SA, 2012.		
KOTLER, Philip. <b>Marketing de serviços profissionais</b> . Editora Manole Ltda, 2002.		
LOVELOCK, C.; WIRTZ, J. <b>Marketing de serviços: pessoas, tecnologia e resultados</b> . 5.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
BOM SUCESSO, Edina de Paula. <b>Relações Interpessoais e Qualidade de Vida no Trabalho</b> . São Paulo: Qualitymark, 2002.		
FERNANDES, Walberto. <b>Excelência no atendimento ao cliente</b> . Clube de Autores, 2016.		
GOLEMAN, Daniel. <b>Inteligência Social: o poder das relações humanas</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.		
O'CONNOR, Joseph. <b>Manual de Programação Neurolinguística: PNL - Um Guia Prático Para Alcançar os Resultados que Você Quer</b> . Rio de Janeiro: Qualitymark Editora, 2019.		
ZEITHAML, Valarie; BITNER, Mary; GREMLER, Dwayne. <b>Marketing de serviços: a empresa com foco no cliente</b> . Amgh Editora, 2014.		

<b>Disciplina: Legislação aplicada</b>
--

<b>Módulo: 2º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
<b>Ementa</b>		
Atuação em bares, restaurantes e similares e a Constituição Brasileira. Legislação trabalhista. Código de Defesa do Consumidor. Noções de legislação ambiental. Normatização sobre comercialização e consumo de bebidas alcoólicas. Utilização de equipamentos de som: limite sonoro e horários permitidos por lei. Lei da proibição do uso do cigarro.		
<b>Bibliografia Básica</b>		
FAZZIO JUNIOR, Waldo. <b>Manual de Direito Comercial</b> . São Paulo: Atlas, 2007. MARTINS, Fran. <b>Curso de Direito Comercial</b> . Rio de Janeiro: Forense, 2007. McGARRY, K. J. <b>O contexto dinâmico da informação: uma análise introdutória</b> . Brasília: Briquet de Lemos/Livros, 1999.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
BRASIL. <b>Código de defesa do consumidor</b> – 30.ed. São Paulo: Saraiva, 2020. DOWER, N. G. B. <b>Instituições de Direito Público e Privado</b> . 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2007. FREIDSON, Eliot. <b>Renascimento do profissionalismo; teoria, profecia e política</b> . São Paulo: Ed. USP, 1998. VALENTIM, Marta Lígia Pomim (Org.). <b>O profissional da informação; formação, perfil e atuação profissional</b> . São Paulo: Polis, 2000. LIMA FILHO, Alceu Amoroso. <b>Ética no novo milênio: busca do sentido da vida</b> . São Paulo: Ltr, 2004.		

<b>Disciplina: Informática aplicada</b>		
<b>Módulo: 2º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
<b>Ementa</b>		
Aspectos teóricos e práticos para o uso de informação na gestão de Restaurantes e Bares. As transformações tecnológicas da sociedade; tecnologia da informação na área da alimentação; informática básica e conjunto integrado de aplicativos voltados para as tarefas de escritório: processadores de texto, planilhas eletrônicas e apresentação.		
<b>Bibliografia Básica</b>		
KARTEN, N. <b>A Microinformática na empresa: estratégias e técnicas para o uso dos computadores pelos usuários finais</b> . São Paulo – SP: Makron Books, 2001. MEIRELES, F. de S. <b>Informática: novas aplicações com microcomputadores</b> . São Paulo – SP: Makron Books, 2001. O’CONNOR, P. <b>Distribuição da informação eletrônica em turismo e hotelaria</b> . Porto Alegre: Bookman, 2001.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
BRUNI, A.L.;PAIXÃO,R.B. <b>Excelaplicadoàgestãoempresarial</b> .2.ed.SãoPaulo:Atlas,2011. MICROSOFT PRESS. <b>Dicionário de Informática</b> . Rio de Janeiro – RJ: Campus, 2001. VELLOSO, F. <b>Informática: Conceitos Básicos</b> . São Paulo: Campus, 2004. SANTOS, A. <b>Informática na Empresa</b> . São Paulo: Atlas, 1999. WANG, C. B. <b>Novo papel do executivo de informática</b> . São Paulo – SP: Makron Books, 2000.		

<b>Disciplina: Espanhol instrumental</b>		
<b>Módulo: 2º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
<b>Ementa</b>		
Habilidades de comunicação em língua espanhola para o atendimento de clientes hispano falantes. Estratégias e técnicas de leitura. Cultura Hispânica. Gramática base da língua espanhola. Compreensão oral. Compreensão de textos.		
<b>Bibliografia Básica</b>		
BERNAL, Francisca Cárdenas. <b>Vocabulario activo 1: fichas con ejercicios fotocopiables.</b> Eli,2003.		
BERNAL, Francisca Cárdenas. <b>Vocabulario activo 2: fichas con ejercicios fotocopiables.</b> Eli,2007.		
BARALO, Marta et.al. <b>Vocabulario Elemental A1-A2.</b> Madrid: Grupo Anaya, S.A.,2008.		
<b>Bibliografia Complementar</b>		
AVELLA, M. T. C. <b>Espanhol para atendimento em bares e restaurantes.</b> Curitiba: IESDE Brasil S. A.,2008. ISBN: 978-85-387-2082-9.		
CARRASCO, M. B. <b>Gramática Castellana.</b> Santiago de Chile: Editorial Renacimiento, 2008.		
CASTRO, F.; MARÍN, F.; MORALES, F.; ROSA, S. <b>Nuevo Ven 1.</b> Madri: Edelsa, 2005.		
COLLINS, C. <b>Gem Collins Cobuild Dicionario Español-Portugués-Español.</b> São Paulo: Disal Editora, 2009.		
DÍAZ, Miguel. TALAVERA, García. <b>Dicionário Santillana para Estudantes: Espanhol-Português/ Português- Espanhol.</b> São Paulo: Moderna, 2008.		

<b>Disciplina: Matemática comercial</b>		
<b>Módulo: 2º</b>	<b>Carga Horária: 40 horas</b>	<b>Aulas Semanais: 02</b>
<b>Ementa</b>		
Razão e Proporção. Regra de três simples e composta. Regra da Sociedade. Porcentagem. Juros simples. Sistema Internacional de Medidas. Custos (Definição: noções básicas, Elaboração de custos, Custos diretos, Custos indiretos, Impostos, Lucro e preço de venda, Controle de custos). Orçamento (Definição: noções básicas, Elaboração do orçamento, Atributos do orçamento). Tipos de orçamento (Orçamento de vendas, Orçamento de produção, Orçamento de compras de matéria-prima, Orçamento de mão-de-obra, Orçamento dos impostos a recolher, Orçamento de fluxo de caixa, Orçamento de capital). Contabilidade aplicada: controle e movimentação de caixa. Relatórios gerenciais e financeiros. Controle e inventário do estoque de alimentos, bebidas e utensílios de salão e bar.		
<b>Bibliografia Básica</b>		
CASTRUCCI, Giovanni. Autores: Giovanni/ Castrucci/ Giovanni Jr. <b>A conquista da Matemática / 7º Ano.</b> Editora: FTD, 2008.		
CREPALDI, Silvio Aparecido. <b>Curso básico de contabilidade de custos / Silvio Aparecido Crrepaldi– 3. ed. – São Paulo: Atlas, 2004.</b>		

CRESPO, Antônio Arnot. <b>Matemática Comercial e Financeira Fácil</b> , Antônio Arnot Crespo- 14ª ed-São Paulo: Editora Saraiva, 2009.
<b>Bibliografia Complementar</b>
DANTE, Luiz Roberto. <b>Projeto Teláris. Matemática 7: ensino fundamental 2</b> – 2ª ed- São Paulo: Ática, 2015.
IUDÍCIBUS, Sérgio de, 1935 – <b>Contabilidade Gerencial</b> / Sérgio de Iudícibus. – 6. Ed. – 14. Reimpr. – São Paulo : Atlas, 2010.
MATHIAS, Washington Franco. <b>Matemática financeira</b> / Washington Franco Mathias, José Maria Gomes. - 6. ed. - São Paulo: Atlas, 2010.
PUCCINI, A. L. <b>Matemática financeira: objetiva e aplicada</b> . 9. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.
TOSI, A. J. <b>Matemática financeira com utilização do excel 2010</b> . São Paulo: Atlas, 2012.

### 5.3 Orientações metodológicas

Durante o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas o docente deve levar em consideração as características individuais de cada discente contemplando dentre outros procedimentos a metodologia descrita a seguir:

**Aulas Teóricas** – a realizarem-se no âmbito da sala de aula. O assunto será exposto por meio da interação entre o professor e os alunos. Serão disponibilizados ao professor, recursos como quadro de acrílico, pincéis, data show, etc.;

**Aulas Práticas** – a realizarem-se no Laboratório Habilidades Básicas em Cozinha e Produção de Alimentos, com estrutura, equipamentos e utensílios que simulam uma unidade de alimentação comercial, seja de um restaurante ou bar, oportunizando colocar em prática a teoria aprendida em sala de aula.

**Palestras e/ou Seminários** – a realizarem-se em sala de aula ou no auditório do IFPI. Oportunidade em que serão debatidos temas de real interesse para a formação profissional do aluno, abordando-se aspectos relevantes da sociedade em geral e da administração de forma particular;

**Núcleos temáticos** - Os Núcleos Temáticos são atividades de caráter obrigatório ocorrendo de forma concomitante ao ano letivo, consistem em espaços pedagógicos que articulam o ensino, a pesquisa e a extensão. O objetivo principal de tais propostas é possibilitar uma formação mais flexível e interdisciplinar aos alunos. Assim, a interdisciplinaridade e a contextualização devem assegurar a transversalidade do conhecimento de diferentes componentes curriculares, propiciando a interlocução entre os saberes e os diferentes campos do conhecimento. O funcionamento dos núcleos abrange várias temáticas, é um espaço para a discussão de questões

sociais relevantes e presentes na vida cotidiana dos alunos. Poderão ser trabalhados os seguintes temas: ética, meio ambiente, pluralidade cultural, Cultura Afro-Brasileira e Indígena, educação alimentar e nutricional, orientação sexual, segurança do trabalho, respeito e valorização do idoso, empreendedorismo, Educação para o Trânsito entre outros temas locais que podem ser agregados a esses, dependendo das necessidades de cada campus.

**Visitas Técnicas** – sempre com a presença de um professor responsável pela atividade serão realizadas visitas técnicas para que o aluno possa confrontar as teorias abordadas em sala de aula com a realidade das organizações. Os alunos, por solicitação dos professores, deverão elaborar relatórios técnicos descrevendo as situações vivenciadas, os processos tecnológicos identificados, as políticas de gestão adotadas pelas organizações visitadas, etc. Será disponibilizado pelo IFPI o transporte para a condução de professores e alunos nos programas de visitas técnicas.

**Elaboração de projetos** – a partir de uma situação-problema o aluno será estimulado e orientado a desenvolver uma proposta de trabalho buscando resolvê-la.

#### **5.4 Prática profissional**

Segundo o Parecer CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021, na educação profissional não deverá haver dissociação entre teoria e prática. O ensino deve contextualizar competências, visando significativamente à ação profissional. Assim sendo, a prática se configura não como situações ou momentos distintos, mas como elemento que constitui e organiza o currículo, devendo ser a ele incorporado no Plano de Curso, como uma metodologia de ensino que contextualiza e põe em ação o aprendizado.

Considerando o Artigo 33 da Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que, ao tratar da prática profissional, afirma: *“a prática profissional, prevista na organização curricular do curso de Educação Profissional e Tecnológica, deve estar relacionada aos seus fundamentos técnicos, científicos e tecnológicos, orientada pelo trabalho como princípio educativo e pela pesquisa como princípio pedagógico, que possibilitam ao educando se preparar para enfrentar o desafio desenvolvimento da aprendizagem permanente, integrando as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional técnica e tecnológica”*.

Nesse sentido, a prática profissional será desenvolvida, ao longo de todo o curso, através de situações de vivência, aprendizagem e trabalho tais como:

- Estudos de caso;

- Pesquisas individuais e em equipes;
- Projetos de pesquisa e/ou intervenção;
- Projetos de extensão;
- Congressos;
- Seminários;
- Semanas de estudo;
- Monitorias;
- Visitas técnicas;
- Simulações de situações problemas;
- Organização de feiras e eventos;
- Aulas práticas em laboratórios;
- Estágio não-obrigatório.

## **5.5 Estágio profissional supervisionado**

O Estágio Supervisionado não será obrigatório, no entanto, embora não obrigatório, poderá ser realizado a partir do 2º módulo do curso, com duração de 200 horas obedecendo às normas instituídas pelo IFPI. As atividades programadas para o estágio devem manter uma correspondência com os conhecimentos teórico-práticos adquiridos pelo aluno no decorrer do curso.

O estágio deverá ser acompanhado por um professor orientador para cada aluno, em função da área de atuação no estágio e das condições de disponibilidade de carga horária dos professores. A parte concedente deverá indicar um supervisor de nível técnico ou superior para acompanhamento das atividades do aluno.

O planejamento das atividades de estágio será efetuado em conjunto pelo estagiário, supervisor e orientador do estágio. Estas atividades compõem-se de orientação, sob a forma de reuniões e da elaboração do plano de estágio, objetivando:

- a) Planejamento das atividades e orientar durante o período de realização do estágio reuniões do aluno com o professor orientador;
- b) Orientação do estagiário para o aproveitamento máximo de todas as oportunidades de treinamento que o campo lhe oferece;
- c) Orientação do estagiário sobre a elaboração do relatório do estágio.
- d) O estágio não obrigatório objetiva oportunizar a complementação da aprendizagem

em situações reais de vida e trabalho. Caracteriza-se também, como instrumento importante na formação profissional, ao colocar o educando em contato direto com as atividades para adquirir experiências autênticas e, ao mesmo tempo, comprovar conhecimentos e aptidões necessárias ao exercício da profissão.

e) É uma atividade que visa oportunizar um treinamento profissional com a articulação de competências, de aptidões, valores e habilidades, proporcionando ao aluno situações-experiência no mundo do trabalho, de forma a adquirir, reconstruir e aplicar conhecimentos.

f) Além disso, é uma das formas de integração com os setores do processo produtivo, estabelecendo uma relação entre a escola e o mundo do trabalho, servindo como um instrumento de avaliação e reavaliação do curso, com vistas a atualizações e adequações curriculares, através das informações vindas dos locais em que ocorrem os estágios, bem como dos relatórios finais dos estagiários.

São mecanismos de acompanhamento e avaliação de estágio:

- a) plano de estágio aprovado pelo professor orientador e pelo professor da disciplina campo de estágio;
- b) reuniões do aluno com o professor orientador;
- c) relatório do estágio supervisionado de ensino.

O estágio supervisionado tem por objetivo a vivência da prática profissional em situação real de trabalho, nos termos da Lei nº 11.788/2008 e das normas específicas definidas pelo Conselho Nacional de Educação e instituição de ensino e caracteriza-se pela experiência da observação, evoluindo para a análise da aplicabilidade de métodos. O princípio da sua realização considerará a iniciativa do estudante e sua disponibilidade de horário. Será realizado em empresas que tenham condições de propiciar experiência prática, em conformidade com o curso. Este objetiva oportunizar ao aluno: situações-experiência no mundo do trabalho, de forma a adquirir, reconstruir e aplicar conhecimentos. Caracteriza-se também como uma forma de integração com os setores do processo produtivo, na medida em que estabelece uma relação entre a escola e as empresas.

O estágio curricular de habilitação profissional visa, também, transformar-se em instrumento de avaliação e reavaliação do curso, com vistas a atualizações e adequações curriculares, através das informações vindas das empresas em que ocorrem os estágios, bem como dos relatórios finais dos estagiários.

O Estágio Supervisionado é considerado como uma Atividade Curricular **NÃO**

**OBRIGATÓRIA**, ou seja, é desenvolvido como uma atividade opcional. Caso o aluno venha a realizá-lo, sua carga horária deverá ser acrescida à carga horária regular e obrigatória.

## **6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

A Legislação da Educação Profissional confere direitos de aproveitamento de estudos aos portadores de conhecimentos e experiências, expressos no artigo Art. 41 da LDB 9.394/96 e nos Art. 46 e 47 da Resolução CNE/CP 01/2021. Os conhecimentos e experiências adquiridos fora do IFPI, inclusive no âmbito não formal, podem ser aproveitados mediante a avaliação com vistas à certificação desses conhecimentos que coincidam com componentes curriculares integrantes do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

De acordo com a Lei nº 9394/96, no seu artigo 41, “o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos” (BRASIL, 1996).

As Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica (Resolução CNE/CP, nº 01, de 05 de janeiro de 2021) definem que as instituições de ensino podem promover o aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências anteriores, inclusive no trabalho, para prosseguimento de estudos. Esses conhecimentos e experiências precisam estar “diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação técnica ou tecnológica” (BRASIL, 2021), e ter sido desenvolvidos em:

- I - em qualificações profissionais técnicas e unidades curriculares, etapas ou módulos de cursos técnicos ou de Educação Profissional e Tecnológica de Graduação regularmente concluídos em outros cursos;
- II - em cursos destinados à qualificação profissional, incluída a formação inicial, mediante avaliação, reconhecimento e certificação do estudante, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos;
- III - em outros cursos e programas de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios formais, não formais ou informais, ou até mesmo em outros cursos superiores de graduação, sempre mediante avaliação do estudante; e
- IV - por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do

respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional de pessoas

A Resolução CNE/CP 01/2021 estabelece ainda, no seu artigo 47, que “os saberes adquiridos na Educação Profissional e Tecnológica e no trabalho podem ser reconhecidos mediante processo formal de avaliação e reconhecimento de saberes e competências profissionais - Certificação Profissional para fins de exercício profissional e de prosseguimento ou conclusão de estudos”. Sobre esse processo, consta no artigo citado que:

§ 1º A certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional e social do estudante, que inclui estudos não formais e experiência no trabalho (saber informal), bem como a orientação para continuidade de estudos, segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar (BRASIL, 2021).

A Organização Didática do IFPI (Resolução Normativa 143/2022 - CONSUP), conforme o seu artigo 119, define que “é direito do estudante requerer à Direção de Ensino do campus o aproveitamento de estudos, através de dispensa de disciplina(s) cursada(s) anteriormente”. O documento estabelece ainda que:

§ 1º O estudante terá direito a aproveitamento de estudos realizados com êxito, desde que dentro do mesmo nível de ensino ou de um nível superior para um inferior.

§ 2º Para requerer o aproveitamento de estudos, o estudante deverá ter cursado a(s) disciplina(s) e observada a compatibilidade de conteúdos e carga horária em pelo menos 75% dela(s).

§ 3º A solicitação poderá ser feita, dentro do prazo estabelecido em calendário, independente de oferta no período.

§ 4º Cabe ao Coordenador de Curso/Área e professores específicos do curso analisar os pedidos de aproveitamento de curso (IFPI, 2022).

O aproveitamento de conhecimentos formais será realizado através de análise do histórico escolar do aluno e plano de curso da disciplina no qual será observada a compatibilidade de carga horária e conteúdos. Quanto aos conhecimentos não-formais, será realizada uma avaliação teórico-prática elaborada por uma banca examinadora constituída para este fim.

## 7. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação deve ser orientada pelos objetivos, valores, atitudes, competências, habilidades e procedimentos estabelecidos no plano didático e advindos do currículo de Educação Básica, sempre levando em consideração as características dos jovens e adultos e do contexto socioeconômico e cultural. A avaliação é, pois, parte do processo de produção do conhecimento, abrangendo todos os momentos e recursos que o professor utiliza no processo de ensino-aprendizagem.

Assim, é fundamental, também, a participação dos próprios alunos na avaliação contínua das suas aprendizagens. Logo, o professor não deve enfatizar apenas os erros ou os desconhecimentos do aluno, mas considerar e tornar evidente tudo o que já conseguiram aprender. Nesse sentido, os instrumentos escolhidos para a avaliação devem atender às exigências do mundo do trabalho globalizado, uma vez que, atualmente, os recursos tecnológicos são cada vez mais avançados, flexíveis e dinâmicos, contendo critérios suficientes e organizados que permitam a análise dos diferentes aspectos da aprendizagem do aluno no seu desenvolvimento intelectual, afetivo, social e do planejamento da proposta pedagógica.

A avaliação não deve ser realizada apenas com a finalidade de classificar, ou atribuir uma nota ao aluno, muito menos como instrumento de pressão. Ela só adquire significado e faz sentido no contexto do processo de ensino aprendizagem, se os seus resultados forem utilizados como recursos desse processo, com base nos quais o professor deverá conduzir a ação do planejamento, ou replanejamento das atividades de ensino.

Assume-se, portanto, neste plano, a avaliação da aprendizagem como um processo contínuo, seguindo o princípio da avaliação formativa, na qual o professor é chamado a desenvolver e colocar em prática, algumas competências técnicas essenciais, como por exemplo, a capacidade de observação.

Os critérios e instrumentos de avaliação a serem utilizados pelos docentes na execução deste plano devem ser planejados em conformidade com o princípio da avaliação formativa, no qual, ao avaliar o aluno, deve-se:

- Proceder a observações sistemáticas do acompanhamento da aprendizagem do aluno;
- Analisar as produções dos alunos, além das atividades específicas para avaliação;
- Garantir que as situações de aprendizagem sejam contextualizadas e tenham real significado para o mundo profissional de cada educando;

-Ressaltar a autoavaliação, como forma de incentivar a autonomia intelectual do educando, e como meio de comparar diferentes pontos de vista, tanto do aluno, quanto do professor.

Na definição dos critérios e na preparação dos instrumentos de avaliação, a equipe de professores deve ter o cuidado de contemplar os princípios axiológicos do currículo e pontuar os aspectos considerados acima como importantes, a serem observados e registrados para a comprovação da aprendizagem do aluno tais como:

-O domínio das bases do conhecimento, (conteúdos, conceitos, princípios científicos, dados específicos, regras), ou seja, os aspectos cognitivos – o saber conhecer;

-A formação dos valores sociais, éticos, morais e políticos, ou seja, os aspectos sociais – o saber ser;

-As atitudes, interações e comportamentos, ou seja, os aspectos sócio-afetivos – o saber conviver;

-A mobilização dos saberes no domínio de habilidades específicas, ou seja, os aspectos psicomotores – o saber fazer.

Outros critérios, também poderão ser observados para efeito de avaliação dos alunos, tais como:

-Capacidade de mobilizar, articular, colocar em ação valores, conhecimentos e competências necessárias para o desempenho eficiente de atividades requeridas pela natureza do curso, sendo levados em consideração para critérios de avaliação os seguintes instrumentos: aulas práticas, seminários, apresentação de trabalhos científicos, etc.

-O registro da avaliação terá caráter diagnóstico (início), formativo (meio – durante) e somatório (fim), atribuindo-lhes notas, conforme organização didática do IFPI.

Sendo contínua, a avaliação da aprendizagem é também um processo, devendo, portanto, estar presente em todas as etapas, de desenvolvimento do processo de aprendizagem. Como tal, ela só será significativa e justificável se os seus resultados forem utilizados pelo professor como recursos metodológicos para instrumentalizá-lo na tomada de decisão para dar sentido à ação do planejamento e preparação de novas situações de aprendizagem em função do progresso demonstrado pelo aluno. Para tanto, os procedimentos avaliativos terão por base o que dispõe na Organização Didática do IFPI (Resolução Normativa nº 143/2022).

## **7.1. Mecanismos para superação de dificuldades de aprendizagem do aluno**

As notas da avaliação da aprendizagem serão utilizadas para: diagnosticar, ou seja, conhecer as condições de aprendizagem, as dificuldades e possibilidades do aluno; melhorar tais condições e subsidiar o sentido da ação didática a cada etapa do processo, ou seja, corrigir distorções, indicar mecanismos para a superação de dificuldades, modificar estratégias; tomar decisões referentes à necessária intervenção pedagógica (mudar materiais didáticos, rever metodologias e traçar planos individuais de estudos de recuperação de forma contínua e paralela, como objetivo de corrigir as dificuldades de aprendizagem).

A avaliação deve contemplar uma concepção mais ampla, uma vez que envolve formação de juízos e apreciação dos aspectos qualitativos. Essa deve ser compreendida como uma ação reflexiva do processo da aprendizagem, pois é um instrumento essencial no desenvolvimento social, afetivo e cognitivo.

Os aspectos qualitativos devem prevalecer sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais, conforme estabelece a Lei nº 9.394/96 e a RESOLUÇÃO NORMATIVA 143/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 25 de agosto de 2022, que altera a Resolução que normatiza a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e desenvolvimento de competências, habilidades e atitudes pelos alunos e à ressignificação do trabalho pedagógico.

Os aspectos qualitativos compreendem: assiduidade e pontualidade, realização de atividades escolares, disciplina, participação nas aulas, além de outros critérios definidos pelo professor. Neste PPC, a sistemática de avaliação compreende avaliação diagnóstica, formativa e somativa, com o foco no desempenho global do aluno, considerando não apenas os avanços conseguidos em termos de construção de conhecimentos relativos aos diferentes componentes curriculares, mas principalmente, as habilidades e atitudes desenvolvidas durante o processo, para a efetivação de uma nota qualitativa, na qual cada aluno seja visto em sua integralidade.

A avaliação do processo ensino-aprendizagem deverá ter como parâmetros os princípios do projeto político-pedagógico, a função social, os objetivos gerais e específicos do IFPI e o perfil de conclusão do curso e dar-se-á por meio de um ou mais dos seguintes instrumentos, de acordo com a Resolução Normativa 143/2022 do IFPI:

I. prova escrita;

II. Observação contínua;

- III. elaboração de portfólio;
- IV. trabalho individual e/ou coletivo;
- V. resolução de exercícios;
- VI. desenvolvimento e apresentação de projetos;
- VII. seminário;
- VIII. relatório;
- IX. prova prática;
- X. prova oral.

Cada componente curricular deverá ter, pelo menos, um instrumento avaliativo presencial dentre os citados acima.

## **7.2 Critérios para promoção ou retenção**

Segundo a Organização Didática ( Resolução Normativa 143/2022), a verificação da aprendizagem dos estudantes dos cursos técnicos concomitantes/subsequentes, ofertados na forma módulos/disciplinas, será expressa em notas, numa escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, sendo admitida uma casa decimal, e será realizada mediante as seguintes situações:

I - o resultado da avaliação do conhecimento adquirido terá obrigatoriamente valor máximo de 8,0 (oito) pontos; e

II - aspectos qualitativos, como assiduidade e pontualidade, realização de atividades escolares, disciplina, participação nas aulas, além de outros critérios definidos pelo professor, terão, obrigatoriamente, o valor máximo de 2,0 (dois) pontos que, somados ao que dispõe o inciso anterior, comporão a nota do aluno.

As datas das avaliações mensais ficarão a critério do professor. Já as bimestrais e os exames finais serão previstas no Calendário Acadêmico. O professor, antes de cada avaliação, deverá apresentar aos alunos o roteiro de estudo.

Será considerado aprovado por média o aluno que obtiver média semestral igual ou superior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da disciplina prevista para o período letivo. Será submetido a uma Prova Final Semestral (PFS) o aluno que obtiver Média Semestral igual ou superior a 2,0 (dois) e inferior a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total da carga horária da(s) disciplina(s).

O aluno estará aprovado se, após a Prova Final Semestral, obtiver Média Final Semestral (MFS) igual ou superior a 6,0 (seis), obtida pela média aritmética da Média Semestral e da Nota da

Prova Final. Será submetido ao Conselho de Classe Final o aluno que não obtiver Média Final conforme descrito abaixo:

I - No módulo semestral inicial (1º Módulo), não tenha atingido aproveitamento satisfatório em até 50% (cinquenta por cento) das disciplinas/componentes curriculares do módulo semestral;  
e

II - Nos módulos semestrais subsequentes, não tenha atingido aproveitamento satisfatório em até 70% (setenta por cento) das disciplinas/componentes curriculares do módulo semestral.

Será considerado reprovado o aluno que obtiver média semestral final menor que 6,0 (seis) em qualquer disciplina ou frequência inferior a 75% do total de carga horária da disciplina. Havendo reprovação em todas as disciplinas do módulo, o aluno ficará retido neste módulo. Na impossibilidade de o campus ofertar o módulo em que houve a reprovação, o aluno cursará o módulo seguinte e, posteriormente, no próximo semestre, retornará ao módulo no qual ficou reprovado.

Em caso de reprovação parcial no módulo, ser-lhe-á facultado o aproveitamento de estudo por meio de dispensa de disciplina. Ao final do curso, havendo disciplina em pendência, o aluno poderá ser matriculado apenas nas disciplinas que faltam para a integralização do curso.

Ao final de cada bimestre, o aluno que não obtiver a média 7,0 (sete) terá direito a recuperação contínua e paralela, mediante uma nova avaliação, com escores de zero (0,0) a dez (10,0), desde que tenha realizado as avaliações propostas pelo professor. A Nota da Recuperação substituirá a Média Bimestral, quando for superior a esta.

Nos Cursos Técnicos Concomitantes/Subsequentes, serão desenvolvidos os Estudos de Recuperação de forma contínua e paralela, durante o ano letivo, com o objetivo de corrigir as dificuldades de aprendizagem. Os Estudos de Recuperação serão realizados bimestralmente, em turno oposto ao que o aluno estudar, ou aos sábados, por meio de atividades escolares planejadas, ministradas e orientadas pelos professores das disciplinas, culminando com a aplicação de uma prova no período fixado pelo Calendário Acadêmico. Os estudos de recuperação serão organizados e acompanhados pelas Coordenações de Área/Curso e Coordenação Pedagógica.

O professor poderá promover meios, metodologias e estratégias para executar a recuperação paralela da aprendizagem do estudante ou grupo de estudantes que necessitar de tal acompanhamento. O docente realizará atividades orientadas à(s) dificuldade(s), de acordo com a peculiaridades da disciplina, contendo entre outros: aulas extras e personalizadas, apoio

de monitores, colaboração da equipe multidisciplinar, atividades e provas extras, seminários, práticas de laboratório, material didático personalizado, entre outros.

Desse modo, é fundamental, também, a participação dos próprios alunos na avaliação contínua das suas aprendizagens. Logo, o professor não deve enfatizar apenas os erros ou os desconhecimentos do aluno, mas considerar e tornar evidente tudo o que já conseguiram aprender. Nesse sentido, os instrumentos de avaliação escolhidos pelos docentes deverão ser flexíveis e dinâmicos, com critérios suficientes e organizados que permitam a análise dos diferentes aspectos da aprendizagem do discente no seu desenvolvimento intelectual, afetivo, social e do replanejamento da proposta pedagógica para a promoção do aluno.

## **8. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

O acervo bibliográfico do IFPI destinado ao Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar tem registrado um acréscimo tanto em títulos quanto em quantidade de volumes disponibilizados à comunidade acadêmica, fruto de uma política de expansão deste Campus. A Instituição vem buscando aumentar quantitativamente o acervo de títulos, procurando atender satisfatoriamente aos programas das disciplinas e demanda dos discentes envolvidos.

Além da disponibilidade de acesso a títulos prioritariamente adquiridos para o atendimento de outros cursos da Instituição, a biblioteca encontra-se informatizada e todos os títulos são tombados junto ao patrimônio da Instituição, contando com vários profissionais da área.

A Biblioteca opera com um sistema completamente informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao seu acervo. O acervo deverá estar dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso. Deve oferecer serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas. Dentre os serviços oferecidos pela biblioteca, se pode citar os empréstimos, a reserva de obras, o acesso à internet, o sistema de pesquisa por título, autor ou assunto e empréstimos especiais.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí passou por reformas estruturais em todos os prédios a fim de possibilitar aos alunos com necessidades especiais (com deficiência física ou mobilidade reduzida), o acesso a todos os espaços públicos do prédio.

Foram instaladas rampas com corrimãos, elevador, banheiros adaptados com maior espaço físico, suporte nas paredes, bebedouros instalados em altura acessível aos usuários de cadeira de rodas, reserva de vagas no estacionamento da instituição e sinalização dos acessos.

O Quadro a seguir apresenta a estrutura física necessária ao funcionamento do Curso Técnico em Serviços de Restaurante e Bar.

Espaço Físico	Descrição
Salas de Aula	Com 30 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de computador e projetor multimídia.
Sala de Videoconferência	Com 30 cadeiras, equipamento de videoconferência, computador e televisor.
Auditório	Com 180 lugares, projetor multimídia, computador, sistema de caixas acústicas e microfones.
Biblioteca	Com espaço de estudos individual e em grupo, e acervo bibliográfico e de multimídia específicos.
Laboratório de Informática	Com 20 máquinas, softwares da área de Serviços de Restaurante e Bar e projetor multimídia.
Laboratório de Habilidades Básicas em Cozinha e Produção de Alimentos	Com equipamentos específicos para práticas em serviços de restaurante e bar.

## **9. PERFIL DE QUALIFICAÇÃO DOS PROFESSORES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS**

Os quadros a seguir descrevem, respectivamente, o pessoal docente e técnico-administrativo, necessários ao funcionamento do Curso, tomando por base o desenvolvimento simultâneo de uma turma para cada período do curso.

### **Corpo Docente**

<b>QTDE</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>GRADUAÇÃO</b>
02	Gastronomia	Bacharel em Gastronomia
01	Nutrição	Bacharel em Nutrição
01	Alimentos	Tecnólogo em Alimentos
01	Turismo	Bacharel em Turismo
01	Inglês	Licenciado em Letras/Inglês
01	Espanhol	Licenciada em Letras/Espanhol
01	Língua Portuguesa	Licenciada em Letras/Inglês Plena em Letras
01	Administração	Bacharel em Administração
01	Matemática	Licenciado em Matemática
01	Informática	Bacharel em Ciências da Computação

#### **Corpo Técnico Administrativo em Educação**

<b>QTDE</b>	<b>SETOR/ÁREA DE ATUAÇÃO</b>	<b>ÁREA DE FORMAÇÃO</b>
01	Assistência estudantil	Assistente social
01	Controle acadêmico	Assistente em Administração
01	Coordenação Pedagógica	Pedagogo
01	Setor de saúde	Psicólogo
01	Setor de saúde	Enfermeiro
01	Setor de saúde	Dentista
01	Biblioteca	Bibliotecário
01	Laboratório	Técnico em Laboratório

#### **10. CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS A SEREM EMITIDOS**

Será concedido o Diploma de Técnico em Serviços de Restaurante Bar ao aluno que tendo comprovado o requisito essencial de conclusão do Ensino Médio, concluir a carga horária total prevista do Curso Técnico em conformidade com a legislação em vigor, estando este apto a atuar como profissional.

## **REFERÊNCIAS**

BRASIL. **Lei nº 11.892/2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

\_\_\_\_\_. **Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm). Acesso em: 24 de abril de 2023.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CP nº 1, De 5 De Janeiro De 2021**. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Disponível em: <https://www.in.gov.br/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 24 de abril de 2023.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ. **Resolução Normativa 143/2022 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 25 de agosto de 2022**. Altera a Resolução que normatiza a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), e dá outras providências.

MEC/SETEC. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 4º ed. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/>. Acesso em: 24 de abril de 20





# Documento Digitalizado Público

## PPC Reformulado

**Assunto:** PPC Reformulado  
**Assinado por:** Jessica Pinheiro  
**Tipo do Documento:** Projeto  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Jessica Pinheiro Mendes Sampaio, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 06/06/2023 14:35:07.

Este documento foi armazenado no SUAP em 06/06/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 350169

**Código de Autenticação:** f880250c82

